

Säker honungshantering

Svenska branschriktlinjer för honungsproduktion
Reviderade av Honungsringen, Biodlarna och Biodlingsföretagarna.

Redlighet vid honungshantering

Honung i sitt ursprungliga skick är ett säkert livsmedel. Den största risken är brist på redlighet vid hantering. Hygienregler och krav på hantering för riskminimering måste följas för att honung i konsumentförpackning ska vara säker. Spårbarhet och registrerade leverantörer är kritiska faktorer. Att säkerhetsställa ursprung på såväl honung som inköpt material såsom bivax och förpackningar är minimikrav. Producentansvar gäller alla, oavsett storlek på verksamhet.

Datum: 2023-05-29

Innehåll

1	<i>Inledning och sammanfattning</i>	4
2	<i>Bakgrund till branschriktlinjen</i>	5
	Branschriktlinjerna förutsätter att man har en grundläggande utbildning i biodling och säker hantering av honung.....	5
	Upprättandet av nationella riktlinjer	6
	Publicering	6
	Uppdatering.....	6
	Lagstiftningen.....	6
	Biodling	6
	Mindre omfattning.....	7
	Livsmedelsföretag	7
3	<i>Faror vid honungsproduktion</i>	8
	Bakterier, virus, mögel, parasiter	8
	Botulism	8
	Kemiska ämnen	8
	Bivax	9
	Placering.....	9
	Tungmetaller, glas och plast.....	9
	Hygieniska krav vid hantering av honung.....	9
	God hygienpraxis och egen kontroll	9
4	<i>Flödesschema för honungsproduktion</i>	10
5	<i>God hygien – En vägledning för biodlare</i>	11
5.1	Allmänna utgångspunkter för livsmedelssäkerhet	11
5.2	Tillsättning av ramar	11
5.3	Skörd av honung	12
5.4	Mellanlagring, transport av honung från bigård till utrymme för slungning	13
5.5	Lokal för honungshantering	13
5.6	Avtäckning och extrahering (slungning, pressning, självrinning, honung i bivaxkaka) 14	
5.7	Silning/filtrering	15
5.8	Kristallisation (rörning, ympning)	15
5.9	Värmning	15
5.10	Tappning och paketering av honung	16
5.11	Märkning, presentation och viktkontroll	16
5.12	Lagring av bulk och/eller färdigtappad honung	17
5.13	Foder för invintring eller stödutfodring	17

5.14	Skadedjurshantering	17
5.15	Rengöring och avfall	18
5.16	Underhåll av lokaler och materiell	19
5.17	Dokumentation, sammanställning.....	19
6	<i>Definitioner.....</i>	<i>21</i>
7	<i>Bilaga 1 Lagstiftning och vägledningar</i>	<i>21</i>
8	<i>Bilaga 2 Exempel på faroanalys HACCP att anpassa till respektive produktionsanläggning</i>	<i>23</i>
9	<i>Bilaga 3 Märkning av honung.....</i>	<i>25</i>

1 Inledning och sammanfattning

All lagstiftning om livsmedelsproduktion bygger på principen att producenten har ett eget ansvar för att utarbeta säkra och väl fungerande rutiner för sin verksamhet och har en fungerande egenkontroll. Producenten är ansvarig för de produkter som avyttras. Om ett annat arbetssätt än det som beskrivs i denna branschriktlinje väljs, ska ändå samma mål uppnås, det vill säga effektiva och korregerande åtgärder samt ett fungerande övervakningssystem som leder till säkra, spårbara och rätt märkta produkter i godkänd konsumentförpackning. Denna branschriktlinje omfattar primärproduktion av honung (biodling) och beskriver de grundläggande kraven i livsmedelslagstiftningen. I första hand vänder sig branschriktlinjerna till biodlare inom primärproduktion, men berör även andra delar av honungshanteringen. Avsikten är att dels ge riktlinjer för hur kraven på god hygienpraxis enligt lagstiftningen kan uppfyllas, dels ge en bakgrund till rimliga krav på honungshanteringen.

Lagstiftningens krav måste alltid följas och dessa riktlinjer är branschens tolkning för att uppfylla regelverket. Att inte registrera en verksamhet som ska vara registrerad kan leda till att verksamheten helt eller tillfälligt måste upphöra, kan även leda till en sanktionsavgift.

Produktion och hantering av honung i anslutning till biodlingen exempelvis biskötsel, honungsskörd, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen räknas som primärproduktion.

Annan verksamhet utanför biodlingen, till exempel smaksättning av honung, inköp av honung och återtag av honung är inte primärproduktion.

När det gäller försäljning och transport av konsumentförpackningar, är det primärproduktion när det handlar om små mängder dvs >500 kg och <1000 kg primärprodukter. Då ska man vara registrerad som livsmedelsföretag hos länsstyrelsen.

När det gäller försäljning och transport av konsumentförpackningar, är det inte primärproduktion när det handlar om större mängder dvs >1000 kg. Då ska anläggningen vara registrerad som livsmedelsanläggning hos den kommunala kontrollmyndigheten.

För ytterligare information kring små mängder se kontrollwiki.

För biodlare som säljer **honung som privatperson, dvs en honungsproduktion <500 kg**, gäller grundkraven för god hygien, livsmedelssäkerhet, spårbarhet och att honungen uppfyller honungsdirektivet LLIVSFS 2003:10.

När en livsmedelsföretagare, till exempel en butik köper primärprodukter av en icke livsmedelsföretagare och säljer produkterna i sin butik **är det i första hand köparens ansvar att se till att bestämmelserna om märkning och spårbarhet uppfylls. I ansvaret ingår att kontrollera att märkningen överensstämmer med lagstiftningen om honung och att innehållet är honung samt upprätta dokumentation för spårbarhet.**

Lagstiftningsprocessen är en ständigt pågående process. För aktuell lagstiftning hänvisas till Livsmedelsverkets kontrollwiki. Se länkar till kontrollwiki under respektive område i denna branschriktlinje. Livsmedelslagstiftningen gäller alla som hanterar livsmedel utanför det egna hushållet. Ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger på den som producerar och hanterar livsmedlet. Livsmedel ska vara säkra, spårbara och rätt märkta i förpackning som uppfyller kraven för kontaktmaterial för livsmedel. I denna branschriktlinje använder vi begreppet biodlare för den som är primärproducent av honung.

Vid produktion av honung ska god hygien iakttas. I nästa avsnitt beskrivs hur branschen anser att biodlare bör hantera honungsproduktionen för att lagstiftningens krav skall vara uppfyllda.

Grundkraven för god hygien, livsmedelssäkerhet och spårbarhet behandlar följande delar i honungshanteringen:

Allmänna utgångspunkter för livsmedelsäkerhet - Tillsättning av ramar - Skörd av honung – Mellanlagring, transport av honung från bigård till utrymme för slungning – Lokal för honungshantering – Avtäckning och extrahering (slungning, pressning, självrinning, honung i bivax) – Silning/ filtrering - Kristallisation (rörning, ympning)- Värmning - Tappning och paketering – Märkning, presentation och viktkontroll - Lagring på bulk eller färdigtappad honung – Foder för invintring och stödfodring – Skadedjurshantering – Rengöring och avfall - Underhåll av lokaler och materiell – Dokumentation och sammanställning.

Se bilaga 1 Lagstiftning och vägledning

2 Bakgrund till branschriktlinjen

Vid offentliga kontroller ska myndigheten i sina bedömningar känna till innehållet i nationella branschriktlinjer. Det innebär bland annat bättre förutsättningar för en likvärdig bedömning av alla företag inom en bransch. Vid eventuell kontroll hos biodlaren kommer myndigheten att utgå från lagstiftningen.

Branschriktlinjen är ett stöd för biodlare och är branschens egen beskrivning av hur man kan uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Nationella branschriktlinjer är emellertid frivilliga att följa.

Branschriktlinjerna förutsätter att man har en grundläggande utbildning i biodling och säker hantering av honung.

Som biodlare vänder man sig i första hand till sin biodlarförening för kompetensutveckling. Föreningarna erbjuder rådgivning och utbildning om både honungsproduktion, hygien, god biodlingspraxis och lagstiftning. Mer information finns på hemsidan för Biodlingsföretagarna respektive Sveriges Biodlares Riksförbund. SBR tillhandahåller även en skrift, Säker honung, som finns att hämta på:
<https://www.biodlarna.se>

Hushållningssällskapet med sitt landsomfattande nätverk av utbildningsenheter erbjuder kurser i Livsmedelshygien för småskalig livsmedelsproduktion, se
<https://hushallningssallskapet.se>

Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk, erbjuder distansutbildning i livsmedelssäkerhet. Kontakta Eldrimner för mer information. <https://www.eldrimner.com>

Branschorganisationen Biodlingsföretagarnas tillhandahåller en kvalitetspärm som går att ladda hem från deras hemsida www.biodlingsforetagarna.se. Kvalitetspärmen stämmer i nuläget inte helt överens med gällande livsmedelsregler men är under revision.

Upprättandet av nationella riktlinjer

Branschriktlinjerna för god hygienpraxis vid honungshantering har utarbetats i samverkan mellan Biodlingsföretagarna, Sveriges Biodlares Riksförbund, Lantbrukarnas Riksförbund och fristående konsulter i samråd med Livsmedelsverket. Branschriktlinjen för honung har därefter bedömts av Livsmedelsverket och sedan anmälts till EU Kommissionens förteckning över nationella branschriktlinjer. De dokument som hänvisats till har inte ingått i Livsmedelsverkets bedömning.

I de fall det krävs har i riktlinjerna beaktats innebörden av uttryck i lagstiftningen som t.ex. ”när det är nödvändigt”, ”när så är lämpligt”, ”adekvat” och ”tillräckligt” för olika krav i lagstiftningen. Riktlinjerna innehåller vissa detaljuppgifter som inte finns i lagstiftningen men som behövs för att förtydliga lagstiftningens avsikt.

Publicering

De nationella branschriktlinjerna publiceras på Biodlingsföretagarnas och Sveriges Biodlares Riksförbunds hemsidor. De finns även anslagna bland övriga nationella branschriktlinjer på Livsmedelsverkets hemsida samt är publicerade i EU Kommissionens förteckning.

Uppdatering

Branschriktlinjerna ska som riktlinje uppdateras vart tredje år eller vid större förändringar i gällande regelverk.

Lagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen gäller alla som med eller utan vinstsyfte bedriver verksamhet inom produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.

All lagstiftning om livsmedelsproduktion bygger på principen att producenten har ett eget ansvar att för att utarbeta och säkra väl fungerande rutiner för sin verksamhet och har en väl fungerande egenkontroll. Producenten är ansvarig för de produkter hen säljer. Om ett annat arbetssätt än det som beskrivs i denna branschriktlinje väljs, ska ändå samma mål uppnås, det vill säga effektiva förebyggande åtgärder och fungerande övervakningssystem som leder till säkra och rätt märkta produkter. För att vara ett livsmedelsföretag/livsmedelsanläggning i lagstiftningens hänseende krävs såväl en viss grad av kontinuitet som organisation av verksamheten, verksamheten ska då registreras hos länsstyrelsen/kommunen som då bedömer om verksamheten uppfyller kriterierna för vad som är att betrakta som ett livsmedelsföretag/livsmedelsanläggning. I bilaga 1 listas den lagstiftning som denna branschriktlinje utgått ifrån.

Biodling

Biodling betraktas som primärproduktion. Med primärprodukt menas produkt som produceras på gården/hemma inklusive leveranser av små mängder direkt till slutkonsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsument. Primärprodukter kan transporteras, lagras och hanteras om de inte väsentligt ändras och fortfarande kallas primärprodukt. Biodlare räknas som primärproducenter, eftersom produktion och

hantering av honung i anslutning till biodlingen (biodling, honungsuppsamling, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen) räknas som primärproduktion. Även bikupor som hålls långt från biodlarens anläggning inkluderas i primärproduktionsbegreppet. I denna branschriktlinje använder vi begreppet biodlare för den som är primärprocent av honung.

Biodlare som levererar honung till tappstation för tappning på burk och sedan returneras för vidareförsäljning direkt till konsument eller till detaljhandel ska registrera verksamheten hos kommunen om deras bedömning är att verksamheten uppfyller kriteriet för organisation och kontinuitet för att betraktas som livsmedelsföretag.

Mindre omfattning

Biodlare som enbart producerar och levererar upp till 500 kg egenproducerad honung direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsument, t.ex. butik, behöver inte registrera sin verksamhet hos länsstyrelsen och omfattas därför inte av den offentliga kontrollen. Dokumentation av all honungsproduktion ska dock kunna visas upp på begäran av kontrollmyndigheten.

Biodlaren ska alltid leva upp till skyldigheten att leverera säkra livsmedel och att konsumenten inte blir lurad av eventuell märkning omfattas alltid av kravet på spårbarhet om något skulle inträffa med honungen.

Livsmedelsföretag

De biodlare som producerar och levererar mer än 500 kg honung ska registrera sin verksamhet hos länsstyrelsen.

Livsmedelsanläggningen ska uppfylla de allmänna kraven på god livsmedelshygien.

En livsmedelsföretagare har ett antal tydliga skyldigheter som ska uppfyllas:

Säkerhet; livsmedel på marknaden ska vara säkra.

Ansvar; livsmedelsföretagen ansvarar för säkerheten hos de livsmedel som de tillverkar, transporter, lagrar eller säljer.

Spårbarhet; livsmedelsföretagen ska snabbt kunna identifiera leverantör eller varumottagare och mängd inköpta/ levererade produkter samt batchnummer.

Öppenhet; livsmedelsföretagen ska omedelbart informera myndigheter om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert.

Nödsituationer; livsmedelsföretagen ska omedelbart dra tillbaka livsmedel från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra.

Förebyggande; livsmedelsföretagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter.

Samarbete; livsmedelsföretagen ska samarbeta med berörda myndigheter i fråga om riskminskande åtgärder.

Egenkontroll, livsmedelsföretagen ska ha egenkontroll. Detta gäller även primärproducenter.

Redlighet, dvs att produkterna är rätt märkta och konsumenterna inte blir vilseledda. Producenten skall följa bestämmelserna om beteckningar på honung och kriterierna för honungens sammansättning enligt LIVSFS 2003:10.

3 Faror vid honungsproduktion

Bakterier, virus, mögel, parasiter

Honungens hållbarhet regleras dels av den slutliga vattenhalten och lågt pH och dels av vissa naturliga enzymssystem och antibakteriella substanser. Den låga vattenhalten gör att honungen har låg vattenaktivitet, vilket i sig förhindrar mögel- och bakterietillväxt.

Botulism

Botulism är en sällsynt men allvarlig sjukdom som orsakas av *Clostridium botulinum*, dvs. en bakterie som förekommer allmänt i naturen i jord, slam mm. De bildar motståndskraftiga vilstadier, sporer som överlever kokning. Det enskilda livsmedel som satts i samband med spädbarnsbotulism är honung. I Europa har det inträffat ett par fall. Denna form av botulism skiljer sig från den normala genom att sporerne gror och en tillväxt av bakterien sker i tarmen, där toxinet bildas. Denna botulism har endast drabbat spädbarn före ett års ålder, då barnets egen konkurrensflora i tarmen inte hunnit utvecklas. Livsmedelsverket rekommenderar därför att man inte ger honung till barn under ett års ålder. Däremot finns det inga kända faror att äta honung vid graviditeter.

Kemiska ämnen

Kemiska faror för honung kan delas upp på bekämpningsmedel från främst jordbruk och trädgårdar samt läkemedel och andra preparat för att bekämpa parasiter.

Kemiska bekämpningsmedlen kan vara direkt eller indirekt skadliga för bin. Bin är mycket känsliga för många av de bekämpningsmedel som används i jordbruk och i trädgårdar. Bekämpningsmedel som är särskilt giftiga för bin får dock inte användas på växter som blommar. Bina kontrollerar själva de bin som återvänder till kupan efter att ha samlat in nektar eller pollen. Om biets doft är främmande så avvisas biet från kupan och tillåts inte komma in. Besprutade fält luktar oftast illa för bina varför de naturligt undviker att samla nektar därifrån. Trots detta naturliga skyddssystem kan bisamhällen ibland skadas av pesticider så att de försvagas eller dör. Med de restriktioner som hanteringen av olika bekämpningsmedel har är det ovanligt med skador på bisamhällen.

En förgiftning drabbar i större eller mindre grad de flesta av bigårdens samhällen. Om det förekommer ovanligt många döda, döende eller förlamade bin kan det vara ett tecken på förgiftning.

Bin kan angripas av vissa sjukdomar och kvalster. Binas förmåga att städa ut och desinficera sina bostäder gör att bisjukdomsbekämpningen oftast handlar om att hjälpa bina hjälpa sig själva. Bisjukdomar och parasiter på bin kan dock behöva behandlas. Behandlingen kan ske med miljömässigt skonsamma metoder, kemiska produkter eller biotekniska organismer. Grundregeln är att endast använda av branschen godkända preparat men i undantagsfall vid behov, även andra enligt lagstiftningen godkända preparat. Den svenska biodlingen är inriktad på att honung som levereras till konsument

skall vara så ren som möjligt. Bisjukdomar får inte bekämpas med läkemedel enligt svensk praxis.

Bivax

Fara med kontaminerat vax eller vax som inte är spårbart som kan innehålla kloramfenikol och/eller paraffin

Placering

Placering av bikupor eller bigårdar ska anpassas till omgivningen för undvikande av kontaminering av biodlingens produkter.

Tungmetaller, glas och plast

Äldre utrustning och kärl som förnicklats kan innehålla tungmetaller. Utrustning och material som misstänks innehålla tungmetaller skall ersättas av moderna material som är avsedda för livsmedelshantering, t.ex. rostfritt eller plast godkänd för kontakt med livsmedel.

Glasskärvor eller plastflisor från glas- och plastburkar som används till förpackningar kan hamna i honungen och orsaka skador hos konsumenten. Kontrollera därför förpackningarna innan honungen tappas upp. Som rutin skall tomma burkar vändas upp och ned innan fyllning.

Hygieniska krav vid hantering av honung

De grundläggande hygienkraven på all livsmedelshantering finns reglerat för livsmedel av animaliskt ursprung.

För biodlare som även har verksamhet som ligger utanför primärproduktion gäller att de ska följa fastställda regler om hygien och upprätta kontrollplaner utifrån en faroanalys och kritiska styrpunkter, de s.k. HACCP-principerna (Hazard Analysis Critical Control Points).

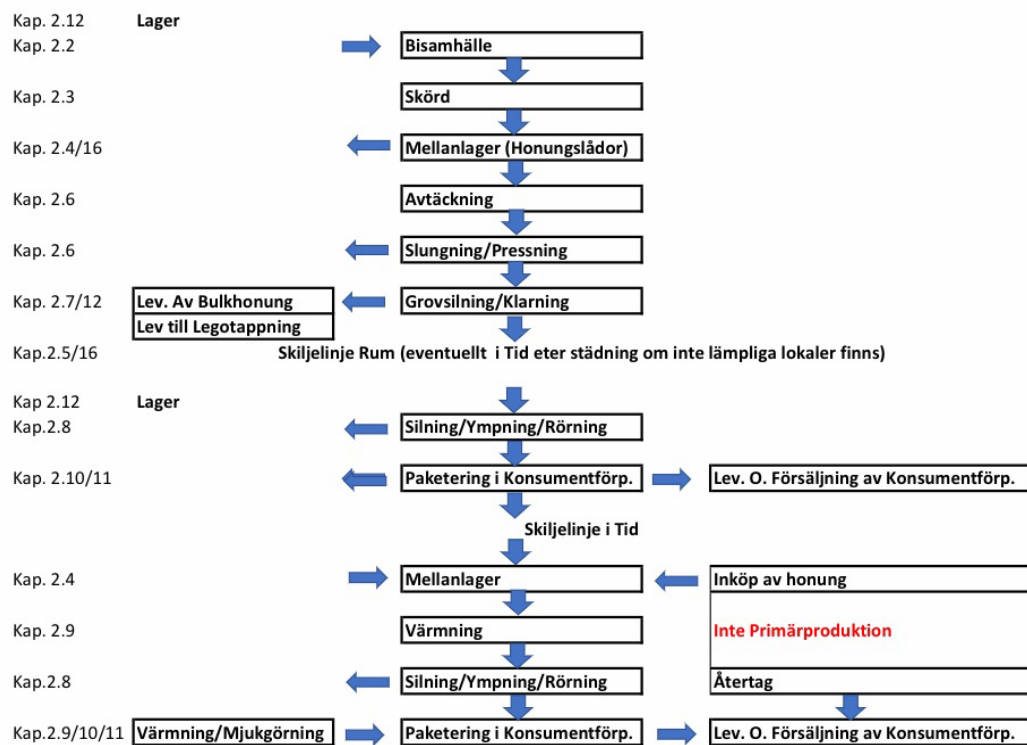
Se bilaga 2 exempel på faroanalys. Denna kan användas som ett hjälpmedel på den egna anläggningen för att spåra kritiska punkter för eventuella åtgärder.

God hygienpraxis och egen kontroll

Den som producerar livsmedel är skyldig att utifrån verksamhetens omfattning och art att kontrollera att livsmedlen är säkra. Man ska uppfylla krav på god hygienpraxis. Biodlare ska också upprätta rutiner för kontroll av egen verksamhet.

4 Flödesschema för honungsproduktion

Flödesschema för primärproduktion av honung.



5 God hygien – En vägledning för biodlare

Detta avsnitt har utarbetats för att man ska uppfylla grundkraven på livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Texten beskriver tänkbara faromoment, lagstiftningens krav och branschens tolkning på hur man bör hantera kraven. Utöver de inledande allmänna utgångspunkterna följer vägledningen det flödesschema för honungshantering enligt ovan.

5.1 Allmänna utgångspunkter för livsmedelssäkerhet

Fara:	• Spridning av sjukdomar • Bristande kompetens • Felaktig honung som inte kan spåras och därför inte kan återkallas
Lagstiftningens krav:	• Den som hanterar honung ska vara vid god hälsa • Personal ska känna till hälsorisker och säkra produktionsmetoder. • Honungen ska kunna spåras ett steg framåt och bakåt i livsmedelskedjan.
Branschens rekommendationer:	• När man hanterar honung får man inte ha smittsamma sjukdomar. • Man ska ha rena händer och vid behov, t.ex. vid såriga händer, skall engångshandskar användas. • Använd rena kläder anpassade för livsmedelshantering • Producent och dennes personal ska känna till dessa branschriktlinjer, följa gällande märkningsregler samt hantera honungen på ett produktionssäkert sätt. • När honung lämnas till försäljning ska partiets ursprung kunna spåras från ledet före biodlaren (inköpt material t ex vaxmellanväggar samt förpackningsmaterial såsom glasburkar, plastburkar, metallock, och ytteremballage.) till ledet efter biodlaren (butiken, grossisten). Spårbarheten skall dokumenteras. • Honung som har avvikande smak eller lukt, eller har börjat jäsa eller överhettats skall klassas om och märkas som bagerihonung.

5.2 Tillsättning av ramar

Fara:	• Tillsatt materiell till exempel ramar som är tillverkade av olämpligt material kan utsöndra kemiska produkter • Bakteriologisk; bakterier eller mögelsporer kan förorena (kontaminera) och påverka honungens kvalitet.
--------------	--

	• Preparatresten som använts för behandling av varroa enligt Jordbruksverkets föreskrifter kan ackumuleras i vaxet. Även föroreningar som har kommit med vaxet (pesticider eller annat) är biodlarens skyldighet att hålla reda på.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Behandling mot skadegörare i biodlingen med veterinärföreskrivna preparat ska dokumenteras. • Behandling av varroa dokumenteras (preparat, behandlingsdatum, dos samt karenstid samt vem som utfört behandlingen). • Främmande substanser kan finnas i inköpt vax och därför skall man kunna redovisa spårbarhet från säker källa.
Branschens rekommendationer:	• Ramar och annat material ska vara rena och mögelfria och träramar skall vara av obehandlat materiell. • Honungsramar ska vid behov bytas ut så att honungens första förpackning alltid är fräsch. • Behandling mot varroa ska ske enligt Jordbruksverkets anvisningar.

5.3 Skörd av honung

Fara:	• Förorening av jordbakterier och/eller jordpartiklar om ramarna kommer i kontakt med marken. • Otillräckligt täckta rammar kan innebära för hög vattenhalt i honungen och därmed risk för jäsning.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Krav på vattenhalt.
Branschens rekommendationer:	• Vid skörd av rammar placeras ramarna i rena lådor. • Lådor och rammar får inte ställas direkt på marken för att undvika kontakt med jord och damm. Lådor med rammar placeras därför alltid på rent underlag. • Vid transport används täckta lådor eller täckt fordon för att motverka föroreningar av främmande partiklar och förhindra röveri och att minimera antal bin som följer med. • Vattenhalten på honung ska mätas med refraktometer. • Använd biblås med försiktighet • Honung i vaxkakor ska endast produceras på av bina nybyggt vax på särskilt avsedda rammar.

5.4 Mellanlagring, transport av honung från bigård till utrymme för slungning

Fara:	• Att damm och andra främmande partiklar, bin eller andra insekter följer med in i slungrummet. • Förändring av honungens innehåll eller kvalitet.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Livsmedelsverkets föreskrift om honung.
Branschens rekommendationer:	• Lådor och kärl ska vara täckta vid transport och mellanlagring. • Lådor med ramar skyddas från damm och smuts före slungning. • Lådorna bör inte vara tillgängliga för friflygande bin eftersom de kan röva honung eller följa med in i slungrummet. • Mellanlagring ska ske i utrymmen som inte påverkar honungens innehåll, ex vattenhalt eller HMF-värde.

5.5 Lokal för honungshantering

Fara:	• Föroreningar eller skadedjur kan komma i kontakt med honung och vax. • Hög luftfuktighet i lokalen kan påverka honungen.
Lagstiftningens krav:	• Hantering av honung ska ske under lämpliga hygieniska förhållanden. • Det ska finnas handtvättmöjlighet i närheten av arbetet. • Skadedjur ska bekämpas.
Branschens rekommendationer:	• Lokalutrymmena ska inte påverka honungens innehåll. • Lokalens väggar och golv ska vara av material som är lätta att hålla rena. • Utvändiga upplagsytor för material ska ordnas på sådant sätt att skadedjur undviks. • Särskilda arbetskläder, rock, overall, hårskydd, som bara används för honungsarbetet ska användas. Rock eller overall ska inte ha utvändigt öppen bröstficka. • Samma utrymme kan användas för såväl avtäckning/slungning som tappning under förutsättning att det inte sker samtidigt. • Uppvikning/hopsättning av kartonger för honungsburkar skall inte ske i direkt anslutning till tappning av honung på grund av risken för damm och andra partiklar från kartongerna.

	• Utrymmet ska vara väl ordnat och städat före varje nytt arbets-moment (avtäckning, slungning, tappning). • Det ska finnas tillräcklig belysning för att underlätta arbetet och undvika förorening. Lampor ska vara kapslade så att glas och smuts från glödlampor eller skärmar inte kan komma i kontakt med honungen. • Händer och redskap skall hållas rena. • Om det finns toalett i lokalen ska den vara avskild med två dörrar. • Klocka och smycken skall inte användas vid slungning eller tappning. • Bin skall undvikas i lokalerna. Särskild fälla (ljus med elavdödare) eller utsläpp bör vid behov ordnas för att minska risken för bin i den silade honungen.
--	---

5.6 Avtäckning och extrahering (slungning, pressning, självrinning, honung i bivaxkaka)

Fara:	• Honung kan förorenas av främmande partiklar eller av icke livsmedelsgodkänd utrustning.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Livsmedelsgodkända kärl, redskap och övrig utrustning ska användas.
Branschens rekommendationer:	• Skatthålor placeras på rent underlag före avtäckning och slungning. • Använd tillräckligt arbetsutrymme för avtäckning för att förhindra föroreningar från skatthålor. • Slungan ska vara i gott skick, väl rengjord och torr. Slungan skall vara i livsmedelsgodkänt material. • Honung i bivax ska hanteras i ren lokal avskilt i tid från annan aktivitet. • Uppfylla kraven för kontaktmaterial för livsmedel och vara försedda med symbolen  eller annan märkning/intyg som visar hur materialet kan användas. • Den som hyr/ lånar ut utrustning ska kontakta kommunen för eventuell registrering.

5.7 Silning/filtrering

Fara:	• Förorening av främmande partiklar.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Livsmedelsverkets föreskrift om honung.
Branschens rekommendationer:	• Kontrollera att silar/ filter inte är skadade. Silarna ska vara väl rengjorda och torra. • Kontrollera utsidan av silar/ filter för att hindra partiklar som kan följa med ned i den silade honungen. • Silning/ filtrering med maskstorlek mindre än 0,2 mm/ 200 my är inte tillåtet. Branschens rekommendation är även att maskstorlek ska vara högst 1mm/ 1000 my.

5.8 Kristallisation (rörning, ympning)

Fara:	• Användning av icke egen honung.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Som primärproducent får du endast använda egen honung.
Branschens rekommendationer:	• Använd alltid egen honung vid tillverkning av ymp.

5.9 Värmning

Fara:	• Honungen bör skyddas mot överhettning för att bevara dess naturliga egenskaper och karaktär.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Livsmedelsverkets föreskrifter gällande honung. • Alla producenter oavsett storlek är skyldiga att följa livsmedelsverkets föreskrifter och är därmed skyldiga att tillse att HMF-halten är under 40 mg/kg under hela bäst-före-tiden.
Branschens rekommendationer:	• För att tappa om kristalliserad honung kan den värmas försiktigt /mjukas. • Skydda honungen mot överhettning eftersom nedbrytningen är tids- och temperaturberoende. • Notera, honungens HMF-halt kan mätas för att säkerställa rätt hantering. OBS. HMF-halten förändras beroende på tid och temperatur.

5.10 Tappning och paketering av honung

Fara:	• Icke livsmedelsgodkända kärl eller konsumentförpackningar. • Glas- eller plastbitar, smuts eller andra partiklar i förpackningsmaterialet som kan ligga kvar i produkt efter fyllning.
Lagstiftningens krav:	• Allmänna krav på god hygien. • Materiel som används vid honungshanteringen ska vara godkänt för kontakt med livsmedel.
Branschens rekommendationer:	• Kontrollera att konsumentförpackningen är godkänd för livsmedel och producentansvar gäller för förpackningar. • Konsumentförpackning skall vara nytt med tät förslutning. • Vänd alltid emballage och lock före fyllning för att upptäcka eventuella fasta föroreningar för att kassera konsumentförpackningen. • Vid tappning i glasburkar måste det finnas genomarbetade rutiner för hur produkt och utrustning ska tas om hand om glas krossas under packningen. • Lagring av konsumentförpackning före tappning ska ske på sådant sätt att de inte blir dammiga, smutsiga eller förorenade på annat sätt. • Honung i vaxkaka ska endast produceras på särskilt avsedda ramar samt av bina producerade nya vaxkakor.

5.11 Märkning, presentation och viktkontroll

Fara:	• Vilseledande information eller felaktig märkning.
Lagstiftningens krav:	• Märkningen skall vara tydlig så att konsumenten inte vilseleds. • Den genomsnittliga tillåtna avvikelser är reglerad i Swedacs regelverk. Livsmedelsverkets föreskrifter om honung. HMF får inte överstiga 40 mg/kg vid utgångsdatum.
Branschens rekommendationer:	• Följ märkningsbestämmelserna enligt livsmedelsverkets ”Märkning av honung i konsumentförpackning”, se bilaga 3. • Honungen märks med bäst före datum, vanligtvis 2 år. Observera att HMF inte får överstiga 40 mg/kg vid utgångsdatum. • Vikt- eller volymuppgifter på konsumentförpackningarna ska följa gällande regler. Gör stickprov för att kontrollera vikt alternativt volym. Kontrollen ska dokumenteras.

	• Honung i vaxkaka ska vägas styckvis och nettovikt ska anges. • Konsumentförpackningar förses med locksäkring.
--	--

5.12 Lagring av bulk och/eller färdigtappad honung

Fara:	• För hög lagringstemperatur och luftfuktighet samt för lång lagringstid kan ge ett skikt med högre vattenhalt i övre delen av förpackningen och få honungen att börja jäsa. • Felaktig lagring kan påverka HMF-halten negativt.
Lagstiftningens krav:	• Endast allmänna krav på god hygien. • HMF-halten vid utgångsdatum får max vara 40 mg/kg
Branschens rekommendationer:	• Honung i bulk eller konsumentförpackning bör lagras svalt och i jämn temperatur.

5.13 Foder för invintring eller stödutfodring

Fara:	• Om foder finns kvar i ramarna vid skörd riskerar detta att kontaminera honungen som då ej får saluföras som honung.
Lagstiftningens krav:	• Honung ska fylla specificerade krav för att få kallas honung. • Honungsproduktion med en produktion över 500kg skall vara registrerad som foderproducent hos länsstyrelsen.
Branschens rekommendationer:	•Utfodring ska anpassas till binas behov så att inget finns kvar vid tidpunkten för binas nektarinsamling nästföljande säsong. • Eventuellt överblivna ramar med vinterfoder ska avlägsnas innan skattlådor tillförs bisamhället. •Stödfodring av nyetablerade bisamhällen (avläggare) ska ske innan skattlådor tillsättes. Varken stöd- eller drivfodring i samband med honungsproduktion är tillåtet.

5.14 Skadedjurshantering

Fara:	• Skadedjur kan förorena honung.
Lagstiftningens krav:	• Skadedjur skall hållas utestängda och vid behov bekämpas.

Branschens rekommendationer:	• Skadedjur skall inte finnas där honungen hanteras eller förvaras. • Håll rent på golv och i lokalen. Rengöringsrutin skall finnas. • Se till att dörrar och öppningar ut till det fria är stängda för att hindra bin och skadedjur som gnagare och småfåglar. • Håll utkik efter spillning och andra spår från insekter, fåglar eller gnagare. • Bekämpa skadedjur vid behov. Man bör rådfråga skadedjursbekämpare om vilken åtgärd som bör sättas in om skadedjuren inte kan bekämpas med de vanliga metoderna exempelvis råttfällor, flugfällor. • Skadedjursbekämpning ska dokumenteras, hur, när och var och av vem bekämpningen utfördes.
-------------------------------------	---

5.15 Rengöring och avfall

Fara:	• Dålig rengöring av redskap och kärl kan öka risken för förorening av honungen. • Förpackningar utan erlagd förpackningsavgift. • Avfallshantering drar till sig skadedjur.
Lagstiftningens krav:	• Lokaler, utrustning och materiel som används vid livsmedelsproduktion ska hållas rena och rengöras regelbundet. • Avfall skall källsorteras enligt lokala föreskrifter. • Förordning 2018:1462 om producentansvar för förpackningar.
Branschens rekommendationer:	• Avfall ska hanteras och tas omhand så att livsmedel inte kontamineras. • Kontrollera att leverantören av konsumentförpackningen är ansluten till producentansvar för förpackningar. • Avfall ska förvaras i täta kärl så att de inte lockar till sig skadedjur. • Samtliga lokaler ska vara rena så att honung inte kontamineras. • Redskap, materiel och kärl skall vara rena. • Vatten som används i produktionslokalen skall vara av tjänlig kvalitet som dricksvatten. • Honungsproducenter med vatten från egen brunn skall ta bakterieprov samt kemprov med de intervall som respektive kommun anvisar. Extra prov bör tas efter extraordinär snösmältning eller skyfall. • Torkning efter diskning sker normalt genom avrinning och självtorkning.

	• Eventuella kemikalier (t.ex. bekämpningsmedel mot varroa) hanteras enligt lokala föreskrifter.
--	--

5.16 Underhåll av lokaler och materiell

Fara:	• Undermåligt underhåll kan öka risken för kontaminering av honungen.
Lagstiftningens krav:	• Endast allmänna krav på god hygien. • Underhåll ska omfatta såväl utrustning som lokaler. • Alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick och vara godkända för livsmedelshantering för att minska risken för kontaminering.
Branschens rekommendationer:	• Se över redskap och materiel fortlöpande. • Byt ut sådant som inte längre uppfyller sin funktion.

5.17 Dokumentation, sammanställning

Fara:	• Brister i dokumentationen kan medföra att spårbarheten försvåras.
Lagstiftningens krav:	• Användning av läkemedel dokumenteras (vilket preparat, när, var, ev. karenstid). • Skadedjursbekämpning dokumenteras. • Viktkontroll dokumenteras. • Genomförda analyser och kontroller ska dokumenteras. • När myndigheterna genomför kontroller ska de lämna ett protokoll/dokument och företagare ska åtgärda identifierade brister. • Biodlare som levererar små mängder (upp till 1000kg) honung och andra primärprodukter från biodlingen ska löpande dokumentera: 1. Det totala antalet skördade kupor, 2. Den totala produktionsmängden 3. Den mängd produkter som har levererats till konsumenter, och 4. Datum för leveransen.
Branschens rekommendationer:	• Dokumentation kan ske på olika sätt. Det viktiga är att säkerställa att eventuella missöden kan spåras via honungen till källan. • Dokumentation kan ske t.ex. i särskild liggare eller direkt på kvitton, leveranssedlar och dylikt som sedan sparas.

	• Dokumentation skall innehålla uppgifter om vilka bigårdar och bikupor som har behandlats.
--	---

6 Definitioner

På www.kontrollwiki.livsmedelsverket.se hittas information om olika definitioner. Sök under respektive avsnitt.

7 Bilaga 1 Lagstiftning och vägledningar

Aktuell information och de senaste uppdateringarna om livsmedelslagstiftningen finns sammanställd på Livsmedelsverkets hemsida.

Följande lagar, förordningar, föreskrifter, vägledningar och handledningar har beaktats i den nationella branschriktlinjen för säker hantering av honung:

Lagar och förordningar

Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

Förordningen (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Förordningen (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Förordning (EG) nr 183/2005 om fastställande av krav för foderhygien.

Lagen 2006:804, Livsmedelslagen.

Lag (2006:805) om foder och animaliska biprodukter.

Förordningen SFS 2006:813 Livsmedelsförordning.

Förordning (EG) nr 1924/2006 Näringspåståenden hälsopåståenden om livsmedel

Förordning (EG) nr 1935/2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Förordning (EG) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Förordning (EG) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

EU-förordning 2074/2005

EU-förordning 2017/625

STAFS 2017:1 Föreskrifter om förpackade varor

EG direktiv

Rådets direktiv 2001/110/EC om honung med Kommissionens förklarande not rörande implementering av direktivet.

Föreskrifter

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:3) om karenstider vid hantering av livsmedel från djur som behandlats med läkemedel.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) Om offentlig kontroll av livsmedel.

Riktlinjer och vägledningar

EU Kommissionen, SANCO/1955/2005 Rev. 3, Riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principerna och för underlättande av införandet av dessa principer i vissa livsmedelsföretag (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc).

Livsmedelsverket, 2010, Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Livsmedelskontroll i primärproduktionen

Livsmedelsverket, 2009, Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung.

Livsmedelsverket 2009 Livsmedelsverkets vägledning till kontrollmyndigheter m fl om näringspåståenden och hälsopåståenden

Livsmedelsverket, 2006. Livsmedelsverkets vägledning om hygien.

Livsmedelsverket, 2009. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar (2009-11-24).

Livsmedelsverket, 2007. Delar av Vägledning om Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter 2007-11-27.

Livsmedelsverket och Jordbruksverket, 2008. Vägledningen för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, 2008-05-30.

Livsmedelsverket, 2006. Vägledning till införande av förfaranden baserade på HACCP-principerna och underlättande av införande av dessa principer i vissa företag, Tillsynsavdelningen 2006-04-24. (Vägledning till artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004).

8 Bilaga 2 Exempel på faroanalys att anpassa till respektive produktionsanläggning

Kapitel	Processteg	Fara	Förebyggande åtgärder
2.2	Tillsättning av ramar	Kontaminering av mögel, smuts, kemiska rester	Rena ramar, regelbundet utbyte av ramar. Kontroll innan tillsättning.
2.3	Skörd av honung	Jord kontaminering med Clostridium Botulinum, damm och smuts. Hög vattenhalt	Lådor och placeras alltid på rent underlag, aldrig direkt på marken. Kontroll av vattenhalt.
2.4	Mellanlagring, transport av honung	Damm och smuts. Förändring av honungens innehåll och kvalitet	Täckta transporter, anpassad och ren lokal
2.5	Lokal för honungshantering	Föroreningar, skadedjur, olämplig lokal	Anpassad lokal avseende renhållning och inre miljö.
2.6	Avtäckning och extrahering	Kontaminering honungen av bin/skräp/lukter	Ren och hel utrustning och klädsel anpassade för livsmedels- hantering
2.7	Silning / filtrering	Förorening från främmande partiklar. Trasiga silar	Ren och hel utrustning
2.8	Kristallisation (rörning, ympning)	Kontaminering av honung från trasig eller felaktig utrustning. Okänd ymphonung. För hög vattenhalt.	Ren och hel utrustning. Ympning med egen honung.
2.9	Värmning	För hög temperatur på uppvärmningsutrustning	Ren och hel utrustning
2.10	Tappning och paketering av honung	Kontaminering av honungen med partiklar från burkar, lokalutrustning eller emballage. Icke livsmedelsgodkänt materiell.	Säker hantering av burkar och emballage vid tappning och lagring.
2.10	Honung i bivaxkaka	Kontaminering vid hantering för paketering	Paketering avskild från övrig verksamhet
2.11	Märkning, presentation och viktkontroll	Försvårad spårbarhet, vilseledande information	Följ märkningsregler för etiketter. Genomför viktkontroll
2.12	Lagring av bulk och/eller färdigtappad honung	Separation av vätskefas, förändrad HMF-halt, skadedjursangrepp	Anpassad lokalmiljö och oskadade lagringskärl för livsmedelsförvaring.
2.13	Foder för invintring eller stödfodring	Invintringsfoder kvar vid honungsskörd. Felaktigt invintringsfoder. Tjuveri.	Borttagning av foderramar före honungsskörd. Anpassad stödfodring.
2.14	Skadedjurshantering	Kontaminering och/eller förorening av honung.	Tät lokal mot skadedjur, rengöring. Anpassad skadedjursbekämpning

2.15	Rengöring, avfall	Kontaminering och/eller förorening av honung.	Rutiner för rengöring och hantering av avfall.
2.16	Underhåll av lokaler och materiel	Kontaminering och/eller förorening av honung.	Löpande underhåll av lokal för honungshantering. Livsmedelsgodkända material för verktyg och utrustning.
2.17	Dokumentation, sammanställning	Försvårad spårbarhet	Löpande dokumentering av genomförda åtgärder i biodlingen.

9 Bilaga 3 Märkning av honung

Märkning av honung – konsumentförpackning

OBLIGATORISKA UPPGIFTER

- 1a. Ursprungsland
- 1c. Honung i beteckningen
3. Mängd/nettokvantitet
4. Namn/firmanamn och adress
5. Datum för minsta hållbarhet

LAGSTIFTNING

- 8 §²
- 4 §²
- Art 23¹
- Art 8.1h¹ och 9.1h¹
- Art 9.1f¹

*FRIVILLIGA UPPGIFTER

- 1b. Speciella kvalitetsegenskaper i beteckningen
- 1d. Nektarkälla i beteckningen
- 1e. Regionalt och topografiskt ursprung
2. Förvaringsanvisning

LAGSTIFTNING

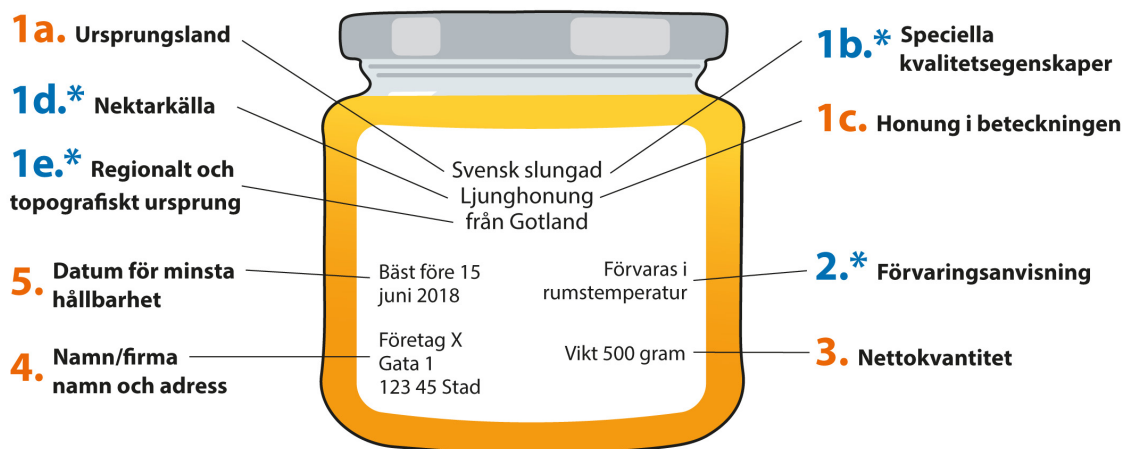
- 6 §2
- 6 §2
- 6 §2
- Art 25¹

Smaksatta produkter där honung ingår ska följa andra regler, läs faktabladet "Märkning av honungsprodukter" för mer information

Läs mer om allmän märkning i broschyren "Märkning av färdigförpackade livsmedel"

¹ Förordning (EU) nr 1169/2011

² Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung



1a. URSPRUNGSLAND

Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats ska anges i märkningen. Om honungen har sitt ursprung i mer än en medlemsstat inom Europeiska unionen (EU) eller i mer än ett land utanför EU, får denna uppgift ersättas med följande beteckning:

- blandning av EU-honung,
- blandning av icke-EU-honung, eller
- blandning av EU-honung och icke-EU-honung.

1b.* SPECIELLA KVALITETSEGENSKAPER

Honung i vaxkakor eller bitar av vaxkakor, självrunnen, slungad, pressad eller filtrerad honung får användas för att beskriva hur honungen utvinns och presenteras. Om ytterligare frivilliga kvalitetsegenskaper anges, som exempel "nyslungad", bör detta kompletteras med en förklaring till vad som avses.

1c. HONUNG I BETECKNINGEN

Självrunnen honung, slungad honung och pressad honung får ersättas med beteckningen honung.

1d.* NEKTARKÄLLA

Benämningarna blomhonung, nektarhonung, bladhonung får användas istället för honung. Eventuella uppgifter om produktens ursprung från blommor eller växter, exempel "rapshonung", "ljunghonung", får också anges under förutsättning att den uteslutande kommer från angivna källan.

1e.* REGIONALT OCH TOPOGRAFISKT URSPRUNG

Det är frivilligt att ange produktens regionala (exempel län, kommun eller gård) eller topografiska ursprung (exempel bergshonung, skogshonung). För filtrerad honung ska märkningen tydligt ange "filtrerad honung".

2.* FÖRVARINGSANVISNING

Anvisningen rekommenderar konsumenten hur honungen lämpligast förvaras efter inköpet.

Exempel: Förvaras i rumstemperatur.

3. MÄNGD/NETTOKVANTITET

Avser själva honungens vikt. Emballage och etiketter får inte räknas in i nettokvantiteten.

4. NAMN/FIRMANAMN OCH

ADRESS till företaget alternativt varumärkesägaren som låtit förpacka honungen ska anges.

5. DATUM FÖR MINSTA

HÅLLBARHET är den dag fram till vilken honungen som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper det normalt förknippas med. Uppgiften ska skrivas Bäst före följt av datumet i ordningen dag, månad och år.

Följesedel/transportsedel

Tänk på att livsmedel ska kunna spåras genom hela livsmedelskedjan*. Nedan ges ett exempel hur en följesedel/transportsedel för honung kan utformas.

Ordernr: 8888 5		FÖLJESEDEL/TRANSPORTSEDEL	
Datum: 22 Juli 2017			
LEVERANTÖR: Företag 1 AB Gata 11 111 11 STAD 3		KÖPARE: Företag 2 AB Gata 22 122 22 STAD 4	
		TRANSPORTÖR: Företag 2 AB Gata 22 122 22 STAD 6	
ANTAL	ENHET	BESKRIVNING	
1 2	30 kg	Honung 1	
TOTALT:	30 kg		

OBLIGATORISKA UPPGIFTER

- 1 Beteckning
- 2 Nettokvantitet
- 3 Avsändare: namn på eller firmanamn och adress
- 4 Köpare: namn på eller firmanamn och adress
- 5 Referens som identifierar partiet
- 6 Transportör och mottagare av partiet

LAGSTIFTNING

- 4 §³
- Art 23, 1¹ och art 3.1b²
- Art 3.1d²
- Art 3.1c-f²
- Art 3.1g²
- Art 3.1.c,e²

¹Förordning (EU) nr 1169/2011, om livsmedelsinformation

²Förordning (EU) nr 931/2011, om spårbarhetskrav

³Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung

* art 18, förordning (EU) nr 178/2002