

Bihusesyn



**EGENKONTROLL
2025 | Utgåva 20**

Bihusesynen - ett verktyg för egenkontroll

All produktion av livsmedel ska ske på ett för konsumenten hygieniskt och säkert sätt. Bihusesynen är ett hjälpmedel för biodlaren att genomföra en egenkontroll för att följa gällande lagar, förordningar, föreskrifter och riktlinjer och på så vis få en produkt som är säker i hela produktionskedjan, från kupa fram till att honungen är hos konsumenten. Biodlaren har en skyldighet att leverera säkra livsmedel och omfattas alltid av kravet på spårbarhet om något skulle inträffa med honungen.

Tänk på att varje steg i hanteringen påverkar honungens arom, smak, renhet och hållbarhet.

Primärproduktion

Produktion och hantering av honung i anslutning till biodlingen räknas som primärproduktion.

Biodlare kan utan krav på registrering av verksamheten, leverera max 500 kg primärprodukter, samt producera sitt eget foder, till den egna biodlingen per år utan att betraktas som livsmedelsföretagare. Detta gäller även om leveransen sker direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar till konsumenter.

Enligt livsmedels- lagstiftningen får du inte:

- Köpa in honung och sälja vidare
- Smaksätta honung
- Tillsätta något i honungen
- Lämna bort honung till behandling och tappning för att sedan ta tillbaka den, så kallat återtag.

Vad är Bihusesyn?

I Bihusesynen finns den aktuella lagstiftningen som berör biodlingen samlad. Bihusesynen omfattar områdena: miljö- och hälsoskydd, producentansvar, arbetsmiljö, livsmedelssäkerhet, foderproduktion, material, utrustning och lokal, märkning, spårbarhet, bisjukdomslagen, anmälan och smittförklaring, behandlingsåtgärder, säker förvaring samt uppställning.

Med hjälp av Bihusesynen kan du enkelt kontrollera att din biodling uppfyller de viktigaste lagkraven. Dessutom är Bihusesynen ett bra hjälpmedel för att tillse en god kvalitetskontroll och utveckling av din biodling.

En viktig del för god hygien, livsmedelssäkerhet och spårbarhet är egenkontrollen och det är utifrån detta som Bihusesynen har tagits fram.

Hur genomförs Bihusesynen?

Bihusesynen innehåller en faktadel och en del för egenkontroll. Egenkontrollen är utformad som ett frågeformulär/checklista där varje fråga representerar ett eller flera lagkrav.

Kontrollera din verksamhet genom att svara på frågorna.

- Om kravet uppfylls kryssar du i kolumnen "Ja".
- Om frågan inte gäller dig och din biodling kryssar du i kolumnen "Ej relevant".
- Om ett krav inte uppfylls kryssar du i kolumnen "Nej". Nej är inte alltid kopplat till ett absolut krav utan kan även vara en rekommendation.
- Skriv sedan ett förslag till åtgärd tillsammans med datum när åtgärden planeras att vara genomförd. Åtgärderna ska syfta till att successivt förbättra biodling och honungshantering.
- När åtgärden är utförd fyller du i Ja-rutan med "OK" samt datum.
- Var ärlig mot dig själv när du svarar på frågorna!

Var inte rädd för att kryssa "Nej", det underlättar i ditt fortsatta arbete.

Frågorna i egenkontroll kommenteras i faktadelen. Där får du mer information om lagar och förordningar som reglerar förutsättningarna för biodling. Sista sidan i Bihusesynen redovisar förteckning över lagar och förordningar samt hemsidor för ytterligare information.

Vem har genomfört Bihusesynen? (för- och efternamn)

Datum för genomförd Bihusesyn

Ev. medlemsnr: Adress: Telefon: Post.nr: Ort: E-post:

1 MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD

Förvaring, hantering och dokumentation av kemiska produkter

God hantering av kemiska och hälsofarliga produkter är en förutsättning för en säker produktion.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

1.1	Lämnas utgångna, ej förbrukade eller avfall från kemiska produkter eller läkemedel till kommunens miljöstation eller till apotek som miljöfarligt avfall?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Förvaras kemiska produkter/läkemedel avskilt från livsmedel, obehöriga och barn?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Förvaras kemiska produkter/läkemedel i originalförpackningar eller i annan förpackning märkt enligt originalförpackningen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	Förs läkemedelsjournal vid sjukdomsbehandling av bisamhällen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	Används endast godkända läkemedel och tillåtna kemiska ämnen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	Finns det kunskap om de säkerhetsföreskrifter samt farlighetsmärkning som finns angivet på etiketten för de kemiska produkter som används?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7	Om läkemedel används för bekämpning av varroa följs då de anvisningar och regler som gäller för preparatet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav



FAKTADEL

Förvaring och hantering av kemiska produkter - Regler för kemiska produkter finns på flera ställen t.ex. KIFS 2022:3 och AFS 2014:43

1.1 Avfall eller icke förbrukade kemikalier vilka klassas som farligt avfall skall lämnas till den kommunala avfallshanteringen.

1.2 Kemiska produkter och läkemedel ska förvaras så att hälso- och miljörisker förebyggs samt väl avskilda från fo-

der och livsmedel. Förvaring ska ske på sådant sätt att obehöriga inte kommer i kontakt med produkterna, i låst utrymme.

- 1.3** Alla kemiska produkter ska förvaras i originalförpackningar eller märkta förpackningar och får inte överföras till emballage som kan ge anledning till förväxlingar. Farosymboler enligt säkerhetsdatablad ska finnas på förpackningar. Notera att farosymbolerna har ändrats (tidigare orange bakgrund med svart kant, nu vit bakgrund med röd kant). Förpackningar med inaktuella farosymboler måste märkas om eller lämnas till kassation. Privatpersoner kan fortsatt inneha förpackningar med gamla märkningen, så länge de endast används för privat bruk och inte säljs vidare.
- 1.4** Från och med 2024 är biodlare skyldiga att föra läkemedelsjournal för sina honungsbin. Alla behandlingar, inklusive de med organiska syror som myrsyra och oxalsyra, måste dokumenteras. Läkemedelsjournal finns för nedladdning på friskabin.se samt på sidan 14 i Bihusesynen. Mer information finns på Jordbruksverkets hemsida.
- 1.5** Apistan, Apiguard, Apivar, Polyvar och VarroMed är godkända preparat (veterinärmedicinska läkemedel) för bekämpning av varroakvalster. Myrsyra, ättiksyra, mjölksyra och oxalsyra får användas för bekämpning av skadegörare i bisamhället. För bekämpning av varroa är även tymol tillåtet att använda. T-röd får användas för att undersöka om det finns kvalster i nedfallsprov. För bekämpning av vaxmott i vaxförråd får ättiksyra, svavel och preparatet B401 användas. Kaustiksoda får användas vid rengöring av biodlingsmateriel.
- 1.6** Säkerhetsdatablad är ett informationsmaterial som i 16 stycken olika punkter redovisar bl a innehåll, hälsofarlighet, tekniska data, farosymboler, avfallshantering och skyddskrav samt andra uppgifter för en kemiska produkt. Försäljare av kemikalier är enligt Kemikalieinspektionens föreskrifter skyldiga att tillhandahålla säkerhetsdatablad till företag. Säkerhetsdatablad för biodlingen godkända produkter finns på Biodlarnas hemsida. Hantering av kemiska produkter ska alltid ske så att hälso- och miljörisker förebyggs och så att risken för spill och läckage minimeras.
- 1.7** Vid användning av läkemedel för bekämpning av varroa är det viktigt att de skrivna anvisningarna för preparatet följs för erhållande av bästa effekt.

2 PRODUCENTANSVAR

Förvaring, hantering och dokumentation av kemiska produkter

God hantering av kemiska och hälsofarliga produkter är en förutsättning för en säker produktion.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

2.1	<i>Förpackas varor i konsumentförpackning från leverantör/tillverkare som är ansluten till Näringslivets Producentansvar?</i>		JA	NEJ	EJ REL
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 = Rekommendationer = Lagkrav



FAKTADEL

Enligt förordning 2022:1274 har den som fyller en förpackning producentansvar. Alla producenter skall vara anslutna till en godkänd producentansvarsorganisation.

- 2.1** För undvikande av att alla som enbart fyller en så kallad serviceförpackning, t.ex. biodlare, tar Näringslivets Producentansvar istället ut avgiften av den som tillverkar eller importerar själva förpackningen.

3 ARBETSMILJÖ

Skyddsutrustning och personlig säkerhet

Ett förebyggande arbete minskar risken för och omfattningen av olyckor, både materiella och personskador

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

3.1	<i>Används personlig skyddsutrustning vid riskfyllda arbetsmoment enligt anvisningar för de kemiska produkter som används?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
3.2	<i>Används personlig skyddsutrustning vid arbeten med bin i bigården?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav



FAKTADEL

Särskilt viktigt om anställda eller annan hjälp med biskötseln finns i biodlingen.

Skyddsutrustning

Enligt arbetsmiljölagen ska personlig skyddsutrustning användas om man inte på annat sätt kan skydda sig mot ohälsa och olycksfall. De flesta ögonskador kan förhindras om ögonskydd används vid riskfyllda arbetsmoment som t.ex. vid hantering av bekämpningsmedel och organiska syror.

- 3.1** Se till att anpassade skyddsutrustningar i form av skyddsglasögon, andningsskydd, kläder och handskar finns tillgängliga på de platser de normalt behövs på. Skyddsutrustningen ska vara anpassad till de kemikalier som ska användas.
- 3.2** Det är inget lagkrav att använda skyddsutrustning mot bistick, men du ska vara medveten om att ett enda stick plötsligt kan orsaka allvarliga eller rentav livshotande reaktioner. Därför bör du, för din egen skull, hålla nere antalet stick så långt det är möjligt.

4 LIVSMEDELSSÄKERHET

Sammansättning och produktsäkerhet

En god hygien vid hantering kombinerat med kunskap om honungshantering bidrar till en hög livsmedelssäkerhet.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

4.1	Har den honung som saluförs kontrollerats, bedömts och uppfyller kvalitetskraven gällande exempelvis smak, vattenhalt, arom och renhet?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
4.2	Behöver din biodling, beroende av storleken, vara registrerad hos Länsstyrelsen eller kommunala kontrollorgan?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
4.3	Behöver din anläggning registreras som foderanläggning?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
4.4	Är honungskärl och skattlådor skyddade från yttre föroreningar vid transport, hantering eller lagring?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
4.5	Kontrollerar du att ej förbrukat vinter-, driv- eller stödfoder inte skördas som honung?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
4.6	Säljer du din honung som vaxkaka?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav



FAKTADEL

Branschriktlinjer "Säker honungshantering" daterad 2023-05-29 är framtagna av branschen och slutligen bedömda av Livsmedelsverket.

Fr o m 1/1 2009 är Länsstyrelsen tillsynsmyndighet för primärproducenter, den kategori som de flesta biodlare tillhör. För övriga ligger tillsynen kvar hos kommunen.

Honungens sammansättning

Livsmedelsverkets föreskrift om honung, LIVSFS 2003:10, reglerar rent tekniskt vilken sammansättning och vilka kvalitetskrav som måste vara uppfyllda för att honung ska kunna märkas som honung.

4.1 Honungen ska före försäljning kontrolleras och bedömas avseende smak, arom, renhet och vattenhalt. Vattenhalten ska bestämmas med refraktometer enligt följande:

- Som huvudregel högst 20 %
- Ljunghonung (Calluna) som huvudregel högst 23 %

HMF-halten (hydroxymetylfurfural-) i honung får maximalt uppgå till 40 mg/kg vid bäst-före-datum. HMF-halten ökar naturligt vid lagring och påskyndas vid uppvärmning.

Ett hjälpmedel för kvalitetskontroll är Biodlarnas honungsbedömning.

4.2 Biodlare som levererar mindre än 500 kg honung inklusive 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
4. datum för leverans

Biodlare som levererar mer än 500 kg men mindre än 1 000 kg honung och andra biprodukter ska detta anmälas till Länsstyrelsen som livsmedelsföretag.

Biodlare som levererar mer än 1 000 kg honung och andra biprodukter ska detta anmälas till kommunala kontrollorgan som livsmedelsanläggning.

4.3 Biodlare som levererar mer än 500 kg honung och andra biprodukter ska detta registreras till Länsstyrelsen som foderanläggning.

4.4 Krävs för att uppfylla kvalitet enligt Säker honungshantering (branschriktlinjerna).

4.5 Var försiktig med att flytta upp honungsramar som kan innehålla foderrester ovanför spärrgallret.

4.6 Honung i vaxkaka ska endast produceras på av bina producerade fria vaxkakor.

5 MATERIAL, UTRUSTNING OCH LOKAL

Rätt material och utrustning ger goda förutsättningar för en livsmedelshygienisk honungshantering.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

5.1	<i>Hanteras och förpackas honungen i emballage avsett för livsmedel?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.2	<i>Hålls arbetsredskap och utrustning i rent och gott skick?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.3	<i>Lagras och hanteras honungen på ett tillfredsställande sätt avseende på temperatur, luftfuktighet och föroreningar så att honungen inte påverkas?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.4	<i>Förvaras och hanteras honungsemballage på ett rent sätt så att det inte kontamineras med föroreningar?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.5	<i>Är utrymmet för avtäckning, slungning och tappning anpassat för verksamheten?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.6	<i>Sker en regelbunden städning och rengöring av utrymmet för avtäckning, slungning och tappning?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.7	<i>Används anpassade skyddskläder vid honungshantering?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
5.8	<i>Är kundförpackningarna försedda med "sigill"?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav



FAKTADEL

De material och utrustningar som används, ska - oavsett lokal - vara anpassade för livsmedelshantering och de utrustningar som inte fyller sin funktion ska bytas ut.

- 5.1** Arbetsredskap, utrustning och emballage ska vara i livsmedelsgodkänt material. Förpackningar med upptappad honung ska märkas (etikett) och förses med sigill samt hållas rena. När förpackningar med honung transporteras ska transportutrymmet vara rent och förpackningarna ska skyddas så att de inte skadas eller kontamineras.
- 5.2** Kontaktmaterial och arbetsredskap ska hållas rena och i gott skick så att inga främmande ämnen kan förorena honungen (EG-förordning 1935/2004). Ramar ska vara rena och mögelfria och vid plockskattning ska ramarna placeras i rena lådor. Vid kontroll av ramarna i kupan eller vid skattning ska ramarna inte placeras direkt på marken för att inte riskera förorenas. Vax bör bytas vid behov för att undvika ansamling av bekämpningsmedel. Lådor med ramarna ska vara täckta vid transport eller vid mellanlagring inför slungning för att skyddas mot damm, smuts och förhindra röveri samt minimera antalet bin som följer med till slungrummet. Slungan ska vara väl rengjord och torr före första slungningen, slungor av annat material än rostfritt stål och plast bör ej användas.

- 5.3** Kristalliserad honung rekommenderas att förvaras svalt och mörkt. Flytande honung rekommenderas att förvaras mörkt och i rumstemperatur. Felaktigt lagrad honung kan ändra honungens innehåll eller egenskaper.
- 5.4** Innan förpackningar används för upptappning av honung, ska förvaringen och hanteringen vara sådan att inga främmande ämnen kommer i kontakt med förpackningarna. Lagring av förpackningsmaterial före tappning ska ske på sådant sätt att kontaminering med damm, smuts och annat inte får inträffa.
- 5.5** Utrymmet ska vara så utformat att risken för kontaminering av honungen minimeras och ha tillräcklig belysning för att underlätta arbetet att undvika föroreningar. Skydd ska finnas för armaturer så att inget glas från lampor eller skärmar kan komma i avtäckningskärl eller slunga likaså ska det finnas skydd mot skadeinsekter, möss, råttor och flygande insekter. Lättillgänglig möjlighet att tvätta händer och redskap bör finnas. Samma utrymme kan användas för såväl avtäckning/slungning som packning under förutsättning att åtskillnad görs i tid, det är olämpligt att hantera skattlådor samtidigt som packning av färdig honung utförs.
- 5.6** Utrymmet för avtäckning/slungning och tappning ska vara lätt att hålla rent med att torka av och städa. Regelbunden anpassad rengöring inför, under och efter avtäckning/slungning samt tappning ska genomföras. Ifylld checklista innebär att anpassad rengöring genomförs. Används ett kök som arbetsutrymme ska ingen matlagning eller annan verksamhet pågå samtidigt med honungshanteringen.
- 5.7** Arbetskläder, avsedda endast för honungsarbetet ska användas och bör inte ha utvändig öppen bröstficka för undvikande av att något kan falla ur fickan. Klocka och smycken bör inte användas vid slungning. Tillgång till toalett med handtvätt bör finnas i anslutning till slungningsutrymmet, engångshanddukar och flytande tvål bör användas.
- 5.8** Ej absolut krav, men säkerställer en obruten förpackning.

6 MÄRKNING

Konsumenten ska ges information om innehåll och ursprung på ett tydligt sätt.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

6.1	Märks honungsförpackningar för saluförande enligt gällande regelverk?		JA	NEJ	EJ REL
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	Märks bäst före datum med följden: dag månad år, tex 28 juli 2025?		JA	NEJ	EJ REL
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav

FAKTADEL

Livsmedelsinformation till konsumenter enligt (EG) 1169/2011. Generellt gäller att märkningsuppgifterna ska vara lätta att förstå, vara beständiga och väl synliga.

6.1 Följande uppgifter ska finnas på förpackningen:

- Beteckning
- Nettovikt
- Namn/Firmanamn/Tillverkare/Säljare
- Bäst före datum
- Förvaringsanvisningar

Nyslungad honung ska märkas med slungningsdatum. Honung i vaxkaka ska vägas styckvis och nettovikt ska anges.

- 6.2** Bäst före datum får inte ändras. "Bäst före datum" gäller i två år för kristalliserad honung enligt Biodlarnas rekommendation. Andra honungsprodukter ansvarar producenten för att produkten håller en tillfredsställande kvalitet vid "bäst före datum". Ovanstående regler gäller dock inte för förpackningar över 10 kg, för dessa kan uppgifterna lämnas i medföljande produktblad. Nyslungad honung ska märkas med slungningsdatum.

5 MATERIAL, UTRUSTNING OCH LOKAL

Korrekt märkning och dokumentation av produkter är ett avgörande redskap för spårbarheten och gör det möjligt att spåra och återkalla produkter som inte är säkra.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

7.1	<i>Hanteras och förpackas honungen i emballage avsett för livsmedel?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
7.2	<i>Hålls arbetsredskap och utrustning i rent och gott skick?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
7.3	<i>Lagras och hanteras honungen på ett tillfredsställande sätt avseende på temperatur, luftfuktighet och föroreningar så att honungen inte påverkas?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
7.4	<i>Förvaras och hanteras honungsemballage på ett rent sätt så att det inte kontamineras med föroreningar?</i>		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav

FAKTADEL

Krav om spårbarhet är reglerat i en EG-förordning och gäller för livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för livsmedelsproduktion eller ingår i livsmedel. Spårbarhet innebär att det ska finnas möjlighet att följa ett livsmedel ett steg bakåt i livsmedelskedjan och att det ska gå att spåra ett livsmedel eller ämne ett steg framåt i kedjan. Spårbarheten måste kunna styrkas med dokumentation vilken ska sparas så länge som gällande bäst före datum.

Minimikrav på innehåll i spårbarhetssystemet:

OBS! Livsmedelsproducent

- Vem har levererat till mig?
- Vad har levererats?
- När skedde leveransen?
- Vem har jag levererat till?
- Vad levererade jag?
- När levererade jag?
- Hur mycket levererade jag?
- Som referensprov bör en burk honung sparas i tre år från varje genomfört tappningstillfälle.

Spårbarhet bakåt i kedjan innebär att företagaren ska kunna ange alla personer eller företag från vilka man erhållit foder, djur eller andra ämnen som är avsedda för livsmedelsproduktion eller som ingår i livsmedlet. Detta innebär att företagaren vid varje givet tillfälle måste kunna uppge från vilka personer t.ex. honung erhållits för vidareförädling, försäljning.

- 7.1** Spårbarhet framåt i kedjan innebär att biodlaren vid varje givet tillfälle måste kunna identifiera alla företag som erhållit produkter. Detta gäller dock inte för biodlare som säljer direkt till konsument.
- 7.2 - 7.3** Det ska finnas ett dokument som visar hur det är säkerställt vilket företag som har erhållit en produkt vid ett visst tillfälle och utifrån detta tillfälle ska övriga leveranser kunna spåras. En lämplig utgångspunkt kan vara sista förbrukningsdag utifrån tappningstillfället. Lämpliga dokument för spårbarhet kan vara fakturor, kvitton, avsändningsavier, m.m. med lämpliga kompletteringar. Uppgifterna ska vara möjliga att ta fram omgående samt ska sparas hela hållbarhetstiden plus sex månader.
- 7.4** Ej absolut lagkrav, men för din egen skull en outhärlig hjälp om något skulle inträffa.

8 BISJUKDOMSLAGEN, ANMÄLAN OCH SMITTFÖRKLARING

Rätt kunskap och kompetens säkerställer att behandling vid smitta och sjukdom utförs korrekt.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

8.1	<i>Finns tillstånd för flyttning av bin, biodlingsprodukter eller biodlingsredskap ut ur skydds- eller övervakningszon?</i>	JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
8.2	<i>Anmäls misstänkta anmälningspliktiga angrepp på bisamhällen till bitillsyningsman eller till Länsstyrelsen?</i>	JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
8.3	<i>Finns tillstånd för import, export, införsel eller utförsel av bin, biodlingsprodukter, foder, läkemedel eller biodlingsredskap om sådan ska ske?</i>	JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
8.4	<i>Får bitillsynsmannen den hjälp som behövs vid undersökning av bisamhällen?</i>	JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav

FAKTADEL

Bisjukdomslagen, SFS 1974:211, omfattar bestämmelser för bekämpning av amerikansk yngelröta, kvalstersjuka (traké kvalster) och varroakvalster. Ytterligare bestämmelser finns i bisjukdomsförordningen SFS 1974:212. Amerikansk yngelröta och varroakvalster anses vara de allvarligaste smittsamma bisjukdomarna som finns i landet. Zoner som är smittförklarade och zoner där smitta misstänks kan kontrolleras på Jordbruksverkets hemsida. Jordbruksverkets föreskrifter om bekämpning av amerikansk yngelröta, varroasjuka och traké kvalster -SJVFS 2021:6"

- 8.1** Om bisamhälle befinner sig inom skydds- eller övervakningszon krävs besiktning av bitillsynsman och tillstånd för att flytta samhället ut ur zonen.
- 8.2** Biodlaren är skyldig att anmäla förekomst av amerikansk yngelröta, traké kvalster, varroakvalster, tropilaelaps kvalster och lilla kupskalbaggen i bisamhälle i första hand till bitillsynsmannen eller till länsstyrelse.
- 8.3** För att förhindra att smittsamma bisjukdomar kommer in i landet eller får ytterligare spridning finns regler för import, export, införsel och utförsel av biodlingsprodukter eller biodlingsredskap. Planeras sådant ska kontakt tas med Jordbruksverket för att rätt tillstånd ska erhållas och rätt rutiner ska följas. Ansökan om tillstånd ska ske till Jordbruksverket vid varje enskilt tillfälle. Jordbruksverket anger villkor för aktiviteten. Att importera, exporter

tera, införa eller utföra biodlingsprodukter eller biodlingsredskap utan tillstånd kan betrakta som ett brott mot lagen om varusmuggling.

- 8.4** Den som har bisamhälle ska ge bitillsynsmannen som genomför förrättning tillträde till bisamhället och ge den hjälp som behöves för att kunna undersöka och hantera bisamhället.

9 BEKÄMPNINGÅTGÄRDER

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

9.1	<i>Anmäler du till Bitillsynsman vid misstanke om smittsam sjukdom?</i>			
		JA	NEJ	EJ REL
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav

FAKTADEL

- 9.1** Om bitillsynsmannen finner bisamhälle smittat av amerikansk yngelröta ska bisamhället förintas av bitillsynsmannen eller biodlaren själv. Biodlaren kan, med vägledning av bitillsynsman, på eget initiativ vidta smittförhindrande åtgärder t. ex. sanera annan utrustning för förhindra ytterligare spridning. Om varroakvalster förekommer ska bitillsynsmannen förelägga biodlaren att bekämpa kvalstret i bigårdens samtliga samhällen. Vid bekämpning ska av Jordbruksverket rekommenderade metoder användas, valet av bekämpningsmetod faller på biodlaren.

10 SÄKER FÖRVARING

Korrekt förvaring förhindrar och förebygger röveri och smittspridning.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

10.1	<i>Förvaras biodlingsprodukter och biodlingsredskap som inte används på ett sådan sätt att bin inte kommer åt dessa?</i>			
		JA	NEJ	EJ REL
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav

FAKTADEL

- 10.1** När outnyttjade bibostäder förvaras ska de hållas effektivt stängda eller i bität förvaring. Detsamma gäller för förråd av honung och bivax samt bireddskap på vilka det finns rester av honung eller vax. Vid förvaring av utbyggda ramar kan dessa bli angripna av vaxmott.

11 UPPSTÄLLNING

En genomtänkt och dokumenterad placering av bikuporna ger goda förutsättningar för en säker biodling.

KOMMENTARER OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG

11.1	Är alla uppställningsplatser för Bisamhällen anmälda till Länsstyrelsen?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
11.2	Är markägare informerade om placering av kupor och utbigårdar?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
11.3	Är grannar informerade om placering av kupor och utbigårdar?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
11.4	Är utbigårdar tydligt märkta med biodlarens kontaktuppgifter och finns det en karta, skiss eller beskrivning över deras placering?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>
11.5	Har du tänkt på ditt val av uppställningsplats?		JA <input type="checkbox"/>	NEJ <input type="checkbox"/>	EJ REL <input type="checkbox"/>

= Rekommendationer = Lagkrav



FAKTADEL

11.1 Innehavaren av bisamhälle ska anmäla till Länsstyrelsen på vilken fastighet som bisamhället är stadigvarande uppställt och innehålla nedanstående uppgifter:

1. Biodlarens namn, fullständig adress och e-postadress,
2. Geografiska koordinater och fastighetsbeteckning för den fastighet där bisamhällets bostad är stadigvarande uppställd (SWEREF 99 TM)
3. Vilken kommun bigården ligger i
4. Antalet bibostäder/avelsbostäder man har, avser att ha och som det finns plats för
5. Typ av bigård
6. Övriga uppgifter om bigården som är relevanta för att bedöma vilken risk den utgör

Om uppgifterna som biodlaren anmält enligt första stycket ändras på sådant sätt att de inte längre är fullständiga ska biodlaren anmäla förändringen till länsstyrelsen inom en vecka. Om en bigård är utan bisamhälle mindre än tre månader behöver ändringen inte anmälas. (SJVFS:2021:6)

11.2 Om kuporna står på annans mark än din egen är du skyldig att be markägaren om lov innan du ställer ut kupor.

11.3 Enligt god sed bör man informera sina grannar. Det finns inga detaljerade regler som styr hur man får ha bin eller inte, inte heller något tillståndsförfarande på egen mark. Enligt Miljöbalken är dock biodlaren skyldig att vidta förebyggande åtgärder för att minska risken för olägenhet för människors hälsa. Bland bigårdens utrustning bör en väl fungerande vattningsanordning finnas. Denna gör att bina hämtar vatten hemma hos biodlaren och inte t.ex. i grannens fågelbad eller badpool.

11.4 Att märka utbigårdar med kontaktuppgifter får ses som en kompletterande rekommendation till lagkravet att anmäla uppställningsplatser till länsstyrelsen. Att upprätta en karta, skiss eller beskrivning över sina utbigårdar får ses som en kompletterande rekommendation till lagkravet att anmäla sina uppställningsplatser till länsstyrelsen. Det är bra om någon anhörig eller annan biodlare känner till den.

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

Honung

Honung består huvudsakligen av olika former av socker, framför allt av fruktos och glukos, samt av andra ämnen såsom organiska syror, enzymer och fasta partiklar från insamlingen av honungen. Honungens färg varierar från nästan färglös till mörkbrun. Till konsistensen kan den vara lättflytande, trögflytande eller helt eller delvis kristalliserad. Vid kristallisation kan honungen upplevas som helt slät till grovkornig. Smaken och aromen varierar men härrör från honungens växtursprung.

När honungen saluförs som honung eller används i någon annan produkt som är avsedd som livsmedel får inga livsmedels ingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillförts den eller tagits bort. Honung skall så långt det är möjligt vara fri från organiska och oorganiska ämnen som är främmande för dess sammansättning.

Sammansättning

Fruktsocker (fruktos)	ca 40%
Druvsocker (glukos)	ca 30%
Vatten	ca 17%
Sammansatta sockerarter	ca 10%
Enzymer, vitaminer, mineraler, mm	ca 3%

Lista över lagar, förordningar, föreskrifter, riktlinjer och allmänna råd som Bihusesynen hänvisar till

Samtliga nedan angivna föreskrifter, lagar eller förordningar, ibland konsoliderade med ändringar eller tillägg. Finns att hämta under:

Kemikalieinspektionen	www.kemi.se
Sveriges Riksdag	www.riksdagen.se
Arbetsmiljöverket	www.av.se
Livsmedelsverket	www.slv.se
Jordbruksverket	www.sjv.se
Läkemedelsverket	www.lakemedelsverket.se

Kontrollwiki

Livsmedelsverkets webbaserade kunskapsbank med vägledning för livsmedelskontroll och lagstiftning - kontrollwiki.livsmedelsverket.se

1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning

KIFS 2017:7 Kemikalieinspektionens föreskrifter om kemiska produkter och biotekniska organismer.

KIFS 2022:3 Kemikalieinspektionens föreskrifter om bekämpningsmedel.

Förordning (2022:1274) om producentansvar för förpackningar.

2. Arbetsmiljölslagstiftning

AFS 1998:6; Arbetarskyddsstyrelsens föreskrifter om bekämpningsmedel samt allmänna råd om tillämpningen av föreskrifterna.

AFS 2014:43; Arbetarskyddsstyrelsens föreskrifter om kemiska arbetsmiljörisker samt allmänna råd om tillämpningen av föreskrifterna.

SFS 1977:1160; Arbetsmiljölagen.

3. Livsmedelslagstiftning

LIVSFS 2003:10; Livsmedelsverkets föreskrifter om honung.

LIVSFS 2014:4 Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel.

LIVSFS 2005:20 Föreskrifter om livsmedelshygien (**EG**) **1169/2011**.

4.

EG-lagar och förordningar

Europaparlamentets och rådets förordning (**EG**)**178/2002** (spårbarhetsförordningen).

Förordning (**EG**) **852/2004** om livsmedelshygien.

Förordning EG-förordning **1935/2004** material i kontakt med livsmedel.

Förordning (EG) **nr 183/2005** krav för foderhygien.

5. Bisjukdomslagstiftning

SFS 1974:211 Bisjukdomslag.

SFS 1974:212 Bisjukdomsförordning.

SFS 1994:1830; Förordningen om införsel av levande djur mm.

SJVFS 1999:134; Statens jordbruksverks föreskrifter om veterinära kontroller av levande djur som förs in från tredje land till Europeiska unionen (EU) och till Norge.

SJVFS 2004:19; Statens jordbruksverks föreskrifter om in- och utförsel av produkter av animaliskt ursprung och andra produkter som kan sprida smittsamma sjukdomar till djur.

SJVFS 2008:46; Föreskrifter om ändring i Statens Jordbruksverks föreskrifter om införsel av djur, sperma, ägg och embryon.

SJVFS 2018:47; Föreskrifter om ändring i Statens jordbruksverks föreskrifter.

SJVFS 2021:6; om kontroll av amerikansk yngelröta, varroasjuka och trakévalster hos bin.

6. Branschriktlinjer

Säker Honungshantering 2023-05-29