

Bihusesyn



Egenkontroll
2017



BIODLARNNA

Innehållsförteckning Bihusesyn

Utgåva 12

INLEDNING

Uppgifter om verksamheten	4
Biodlaren producerar ett livsmedel	4
Primärproduktion	4
Vad är Bihusesyn?	5
Hur genomförs Bihusesynen?	5

EGENTILLSYN - BIHUSESYN

1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning	6
2. Arbetsmiljöl原因stiftning	6
3. Livsmedelslagstiftning	7
4. Bisjukdomslagstiftning.....	8

FAKTADEL

1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning	9
2. Arbetsmiljöl原因stiftning	9
3. Livsmedelslagstiftning	10
4. Bisjukdomslagstiftning	12

BILAGOR

Honung	13
Lista över lagar, förordningar, Föreskrifter och allmänna råd som Bihusesynen hänvisar till.....	14

**Sveriges Biodlares Riksförbund,
Skänninge 2017**

Layout:

Erik Österlund/Anna Ahnér

Bilder:

Catherine Engman, Bengt Esplund, Bo Lundberg, Bengt Nyrén och Erik Österlund

Tryck:

Lenanders Grafiska, Kalmar

Uppgifter om verksamheten

Vem har genomfört Bihusesynen (för- och efternamn)

Adress

Postnummer och ort

Telefon

E-post

Ev medlemsnummer i biodlarorganisation

Datum för genomförd Bihusesyn

Biodlaren producerar ett livsmedel

All produktion av livsmedel ska ske på ett för konsumenten hygieniskt och säkert sätt. Bihusesynen ska vara 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 kupan fram till att honungen står på bordet hos konsumenten. Biodlaren ska leva upp till skyldigheten att leverera säkra livsmedel och omfattas alltid av kravet på spårbarhet om något skulle inträffa med honungen.

Primärproduktion

Produktion och hantering av honung i anslutning till biodlingen (biodling, honungs-uppsamling, slungning, tappning och förpackning) räknas som primärproduktion. Annan verksamhet utanför biodlingen, till exempel smaksättning av honung för försäljning, är inte en primärproduktion och då gäller andra regler och krav som inte är beaktade i checklisten för Bihusesyn.

Biodlare kan, utan krav på registrering av verksamheten, leverera i genomsnitt 1000 kg primärprodukter från den egna biodlingen per år utan att betraktas som livsmedelsföretagare, oavsett om leveransen sker

- direkt till konsumenter,
- till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar till konsumenter,

förutsatt att den sammantagna levererade mängden inte överstiger små mängder och att verksamheten i övrigt inte kan betraktas som livsmedelsföretag.

Säljs egenproducerad honung efter så kallat återtag, räknas inte detta till primärproduktion, betraktas försäljningen som en detaljhandelsanläggning vilken ska vara registrerad hos kommunen.

Vad är Bihusesyn?



Bihusesynen är ett verktyg för egenkontroll.

Här finns den lagstiftning samlad, som är mest aktuell för biodling, inom områdena miljö- och hälsoskydd, producentansvar, arbetsmiljö, livsmedelssäkerhet, 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 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”. 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 så att konsumentförtroendet stärks.
- När åtgärden är utförd fyller du i rutan längst till höger.
- 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 egentillsynen kommenteras i faktadelen. Där får du mer information om lagar och förordningar som reglerar förutsättningarna för biodling. I faktadelen finns också en förteckning över hemsidor på internet där den som är intresserad kan hämta hem den fullständiga texten.



Egentillsyn – Bihusesyn



1 MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD

Förvaring och hantering av kemiska produkter

God hantering av kemiska och hälsofarliga produkter är en förutsättning för en säker produktion. Dokumentation gör det möjligt att utvärdera resultat samt nödvändigt för att kunna spåra och felsöka om det uppstår kvalitetsproblem i produktionen.

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
1.1	Biodlare ska ha kunskap om de säkerhetsföreskrifter samt farlighetsmärkning som finns angivet på etiketten för de kemiska produkter som används.				
1.2	Utgångna eller ej förbrukade kemiska produkter/läkemedel ska lämnas till kommunens miljöstation/apotek som miljöfarligt avfall.				
1.3	Kemiska produkter/läkemedel ska förvaras avskilt från livsmedel, obehöriga och barn.				
1.4	Kemiska produkter/läkemedel ska förvaras i originalförpackning eller i annan förpackning märkt enligt originalförpackningen.				
1.5	Endast godkända läkemedel och tillåtna kemiska ämnen får användas.				
1.6	Om läkemedel används för bekämpning av varroa ska användning ske enligt anvisningarna och enligt de regler som gäller för preparatet.				

2 PRODUCENTANSVAR

Den som producerar/levererar varor med förpackningsmaterial ska även ta ansvar för återvinning av avfall.

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
2.1	Om varor packas i konsumentförpackning skall företaget vara anslutet till återvinningssystem.				

3 ARBETSMILJÖ

Skyddsutrustning och personlig säkerhet

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

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
3.1	Vid riskfyllda arbetsmoment ska personlig skyddsutrustning användas enligt anvisningar för de kemiska produkter som brukas i odlingen.				

4 LIVSMEDELSSÄKERHET

Sammansättning och produktsäkerhet

En god hygien vid hantering samt korrekt märkning och dokumentation bidrar till en hög livsmedelssäkerhet.

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
4.1	Den honung som säljs ska kontrolleras/bedömas och uppfylla kvalitetskraven gällande smak, vattenhalt, arom, renhet och jäsning.				
4.2	Biodlingen ska vara anmäld som primärproduktion till Länsstyrelsen (anmälningsblankett finns bland annat på Livsmedelsverkets hemsida).				

5 MATERIAL, UTRUSTNING OCH LOKAL

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

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
5.1	Honungen ska hanteras och förpackas i emballage avsett för livsmedel.				
5.2	Arbetsredskap och utrustning ska hållas rent och i gott skick.				
5.3	Honungsemballaget ska förvaras och hanteras så att det hålls rent.				
5.4	Utrymmet för avtäckning/slugning och tappning ska vara anpassat för verksamheten.				
5.5	Utrymmet för avtäckning/slugning och tappning ska städas och rengöras regelbundet.				
5.6	Vid honungshantering ska anpassade skyddskläder användas.				

6 MÄRKNING

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

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
6.1	Honungsförpackningar ska saluföras och märkas enligt gällande regler.				

7 SPÅRBARHET

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

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
7.1	Vid inköp av honung från andra företag eller personer för vidareförsäljning ska biodlaren (vid varje tillfälle) kunna uppge varifrån honungen är köpt.				
7.2	Biodlare som hanterar honung från andra producenter och/eller bereder, smaksätter eller på annat sätt förädlar honung ska registrera sin verksamhet hos den kommunala kontrollmyndigheten.				
7.3	Vid försäljning av honung till grossist, detaljhandel eller annan biodlare ska biodlaren (vid varje tillfälle) kunna uppge vilket företag som köpt honungen.				
7.4	Det ska finnas en återkallelseplan* för honungen så att produkten kan återkallas vid behov (t.ex. om kontaminering upptäcks efter leverans).				

* Dokumentationsförslag se www.biodlarna.se



8 BISJUKDOMSLAGEN, ANMÄLAN OCH SMITTFÖRKLARING

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

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
8.1	Det ska finnas tillstånd för flyttning av bin eller biodlingsmaterial över församlingsgränsen enligt Jordbruksverkets föreskrift. SJVFS 2002:46.				
8.2	Vid misstanke om anmälningspliktiga angrepp på bisamhällen ska detta anmälas till bitillsynsman eller Länsstyrelsen.				
8.3	Bitillsynsmannen ska ges den hjälp som behövs vid undersökning av bisamhället/bigården.				
8.4	Det ska finnas tillstånd vid import/ införsel och export/utförsel av levande vuxna bin, larver, puppor, sperma, ägg och biodlingsmaterial.				

9 BEHANDLINGSÅTGÄRDER

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
9.1	Angivna åtgärder ska följas vid behandling av sjukdom /kvalster. Se också pkt 8.2.				
9.2	Reglerna om förintade bisamhällen ska följas.				

10 SÄKER FÖRVARING

Korrekt förvaring förhindrar och förebygger röveri och smittspridning.

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
10.1	Outnyttjade bibostäder, bivax, övrigt bimaterial och avfall från honung ska förvaras på ett säkert sätt.				

11 UPPSTÄLLNING

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

UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG	JA	NEJ	EJ REL
11.1	Biinnehav och placering av kupor ska vara anmälda till Länsstyrelsen.				
11.2	Markägare och grannar ska vara informerade om placering av kupor och utbigårdar ska vara märkta med biägarens kontaktuppgifter.				

Anteckningar





1. Miljö- och hälsoskydd

Förvaring och hantering av kemiska produkter

Regler för kemiska produkter finns på flera ställen t.ex. KIFS¹ 2008:2 och AFS² 2014:43

- 1.1 Säkerhetsdatablad är ett informationsmaterial som i 16 stycken olika punkter redovisar bl a innehåll, hälsofarlighet, tekniska data, farosymboler, avfallshandling och skyddskrav samt andra uppgifter för en kemiska produkt. Försäljare av kemikalier är enligt Kemikalieinspektionens föreskrifter skyldiga att tillhandahålla säkerhetsdatablad till företaget. Säkerhetsdatablad för biodlingen godkända produkter finns på SBR:s hemsida. Hantering av kemiska produkter ska alltid ske så att hälso- och miljörisker förebyggs och så att risken för spill och läckage minimeras.
- 1.2 Avfall eller icke förbrukade kemikalier vilka klassas som farligt avfall skall lämnas till den kommunala avfallshandling.
- 1.3 Kemiska produkter och läkemedel ska förvaras så att hälso- och miljörisker förebyggs samt väl avskilda från foder och livsmedel. Förvaring ska ske på sådant sätt att obehöriga inte kommer i kontakt med produkterna, i låst utrymme.
- 1.4 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.
- 1.5 Apistan och Apiguard 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 användas. 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 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

Om Du levererar förpackad honung till livsmedelsaffär eller direkt till konsument gäller producentansvaret enligt SFS³ 2014:1073 för dig vilket innebär att Du måste ta ansvar för insamling och återvinning enligt förpackningsförordningen.

- 2.1 Företag som tillverkar, importerar eller säljer förpackningar eller en vara som är innesluten i en förpackning har sk producentansvar, dvs ett ansvar för att förpackningarna samlas in och återvinns. För plast, metall, papper/kartong och wellpapp har FTI denna uppgift och för glas är det Svensk Glasåtervinning AB och verksamheterna finansieras delvis genom avgifter som betalas av tillverkare eller de som inför förpackningarna. Kontrollera med din leverantör av förpackning om denne är ansluten till FTI eller Svensk Glasåtervinning AB.

3. Arbetsmiljö

3.1 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.

- 2.1.1 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.

Noter

1. Kemikalieinspektionens författningssamling
2. Arbetsmiljöinspektionens författningssamling
3. Svensk Författningssamling



4. Livsmedelssäkerhet

Ny livsmedelslagstiftning började gälla 1/1 2006, Europaparlamentets och Rådets förordning nr 852/2004. Branschriktlinjer för hantering av honung, daterade 2010-12-12, är framtagna och har kommunicerats med Livsmedelsverket. "Säker honung" som dokumentet benämnts är slutgiltigt bedömt av Livsmedelsverket och revidering av dokumentet är genomfört av branschen.

Livsmedelsverket fastställde 2009-11-24 en vägledning gällande "Honung och producenters leveranser av små mängder honung" och där Livsmedelsverket presenterade den övre gränsen för små mängder till en genomsnittlig årsvolym på 1000 kg honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen.

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 kvalitetskrav som måste vara uppfyllda för att honung ska kunna märkas som honung. Honung som inte uppfyller dessa kvalitetskrav kan saluföras som bageri- eller industrihonung.

4.1 Honungen ska före försäljning kontrolleras och bedömas avseende smak, arom, renhet, jäsnings och vattenhalt. När bina har täckt 2/3 av ramen är den mogen och vattenhalten tillräckligt låg.

Vattenhalten ska bestämmas med refraktometer enligt följande:

- Som huvudregel högst 20 %
- Ljunghonung (*Calluna*) och bagerihonung: som huvudregel högst 23 %
- Bagerihonung från ljunghonung (*calluna*): högst 25%

Utfodring av bina ska anpassas i tid och mängd till binas behov för undvikande av sockerrester i honungen. Hydroxymetylfurfuralhalten (HMF) i honung får maximalt uppgå till 40mg/kg

4.2 Om den genomsnittliga årsvolymen av honung och andra primärprodukter överstiger 1000 kg ska verksamheten registreras hos länsstyrelsen.

5. Material, utrustning och lokal

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

5.1 Enbart förpackningar och emballage anpassade för livsmedel får användas för upptappning av honung. Förpackningar med upptappad honung ska märkas (etikett) och förses med locksäkkring samt hållas rena. När förpackningar med honung transporteras ska transportutrymmet vara rent och förpackningarna ska skyddas så att de inte skadas.

5.2 Arbetsredskap och utrustning ska hållas rena och i gott skick så att inga främmande ämnen kan förorena honungen. 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. 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 rengöras mellan slungningstillfällena för att förhindra överföring av rost från slungan.

5.3 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 ske.

5.4 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 ska finnas och vattent som används ska vara rent, eventuellt kan vatten med mindre anmärkning på kvalitén accepteras eftersom vatten inte får tillföras honungen.

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.



5.5 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.

5.6 Arbetskläder, rock eller overall samt hårskydd, avsedda endast för honungsarbetet ska användas. Rock eller overall bör inte ha utvändigt 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 ska användas.

6. Märkning

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

Bäst före datum får inte ändras. Honungsbranschen rekommenderar att ”bäst före datum” gäller i två år från förpackningsdagen men det är producenten som garanterar att honungen håller en tillfredställande kvalitet vid utgångsdatumet.

Ovanstående regler gäller dock inte för förpackningar över 10 kg, för dessa kan uppgifterna lämnas i medföljande produktblad.

7. Spårbarhet

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.

7.1 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.

7.2 Verksamheter som köper in honung för tappning på konsumentförpackning eller tillverkar smaksatt honung i viss kontinuitet för försäljning ska vara anmälda till kommunen som livsmedelsföretag. Med viss kontinuitet avses t ex en viss regelbundenhet och att det alltså inte är fråga om tillfälligheter. Säsongsverksamheter som t ex glassbarer, kräftfiske eller bärplockning som bedrivs kontinuerligt under en begränsad period kan uppfylla kriteriet för viss kontinuitet. Verksamhet som endast bedrivs vid enstaka tillfällen bör inte anses uppfylla kriteriet viss kontinuitet även om de återkommer årligen. Vid osäkerhet gör en kontroll med kommunens miljökontor för att få deras bedömning.

7.3 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.

7.4 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, mm med lämpliga kompletteringar. Uppgifterna ska vara möjliga att ta fram omgående samt ska sparas hela hållbarhetstiden plus sex månader.



8. Bisjukdomslagen. Anmälan och smittförklaring

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. Områden som är smittförklarade och områden där smitta misstänks kan kontrolleras hos Länsstyrelsen. Jordbruksverkets föreskrifter om bekämpning av amerikansk yngelröta varroasjuka bin finns i SJVFS 2002:46

- 8.1 Tillstånd krävs för varje flyttning av bisamhälle. Tillståndsbevis för flyttning ska anbringas väl synligt på bibostäder och annat biodlingsmaterial som bortförs. Tillstånd att bortföra levande bin och biodlingsmaterial från församlingen ska lämnas skriftligen enligt gemensamma flyttningsbestämmelser i SJVFS 2002:46
- 8.2 Biodlaren är skyldig att anmäla förekomst av amerikansk eller europeisk yngelröta, trakékvalster, varroakvalster, tropilaelepkvalster och lilla kupskalbaggen i bisamhälle i första hand till bitillsyningsman eller till länsstyrelse.
- 8.3 Den som har bisamhälle ska ge bitillsyningsmannen tillträde till bisamhället och ge den hjälp han behöver för att kunna undersöka och behandla bisamhället. Bitillsyningsmannen har enbart rätt att begära tillträde då han har anledning att misstänka förekomst av amerikansk eller europeisk yngelröta, trakékvalster, varroakvalster, tropilaelepkvalster och lilla kupskalbaggen i bisamhälle.
- 8.4 För att förhindra att smittsamma bisjukdomar kommer in i landet eller får ytterligare spridning finns regler för import och export av bin, biprodukter och biodlingsredskap. Ansökan om tillstånd ska ske till Jordbruksverket vid varje enskilt införseltillfälle. Jordbruksverket anger villkor för införsel. Det är tillåtet att införa begagnade bikupor och bireddskap mot uppvisande av särskilt intyg utfärdat av avsändarlandets tillsynsmyndighet. Om bin införs utan tillstånd är detta att betrakta som ett brott mot lagen om varusmuggling. Straffet för varusmuggling är dagsböter eller fängelse i högst två år.

9. Behandlingsåtgärder

- 9.1 Om bitillsyningsmannen finner bisamhälle smittat av amerikansk yngelröta ska han antingen själv förrinta bisamhället eller förelägga biodlaren om förrintande. Dessutom ska bibostaden saneras eller förrintas av bitillsyningsmannen eller biodlaren själv.

Om varroakvalster förekommer ska bitillsyningsmannen förelägga biodlaren att bekämpa kvalstret i bigårdens samtliga samhällen. Vid bekämpning ska av Jordbruksverket rekommenderade metoder användas, valet av bekämpningsmetod faller på biodlaren.

- 9.2 När ett bisamhälle måste förrintas ska avdödning ske när bina har slutat att flyga på kvällen eller en dag när de på grund av otjänlig väderlek inte är ute.

Avdödning av bisamhälle ska ske enligt anvisningar från bitillsyningsman.

Efter att ett bisamhälle har förrintats ska kupan rengöras enligt Jordbruksverkets rekommendationer.

10. Säker förvaring

- 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

- 11.1 Innehavaren av bisamhälle ska anmäla till Länsstyrelsen på vilken fastighet som bisamhället är stadigvarande uppställt. Anmälan ska göras på särskild blankett senast den 31 mars vart tredje år med början 1979 eller vid nyetablering enligt bisjukdomsförordningen, SFS 1974:212. År 2012 är anmälningsår för stadigvarande uppställningsplats.
- 11.2 Det finns inga detaljerade regler som styr hur man får ha bin eller inte, inte heller något tillståndsförfarande. 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.



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. Smaken och aromen varierar men härrör från honungens växtursprung.

När honungen saluhålls som honung eller används i någon annan produkt som är avsedd som livsmedel får inga livsmedelsingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillförts den, och inte heller får något annat än honung tillsättas. Honung skall så långt det är möjligt vara fri från organiska och oorganiska ämnen som är främmande för dess sammansättning. Annan honung än bagerihonung får inte ha någon främmande smak eller lukt eller ha börjat jäsa, ha en på konstgjord väg förändrad surhetsgrad eller ha uppvärmts så mycket att dess naturliga enzymer förstörts eller i väsentlig grad förlorat sin verkan.

Pollen eller andra beståndsdelar som är specifika för honungen får inte avlägsnas från annan honung än filtrerad honung, såvida inte detta är oundvikligt när främmande organiska eller oorganiska ämnen avlägsnas.



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 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

1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning

KIFS 2008:2 Kemikalieinspektionens föreskrifter om kemiska produkter och biotekniska organismer.

KIFS 2008:3 Kemikalieinspektionens föreskrifter om bekämpningsmedel.

SFS 2014:1073 Förordning 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. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 178/2002 (spårbarhetsförordningen)

5. Bisjukdomslagstiftning

SFS 1974:211 Bisjukdomslag

SFS 1974:212 Bisjukdomsförordning

SJVFS 2002:46; Föreskrifter om ändring i Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1992:38) om bekämpning av amerikansk yngelröta och varroasjuka hos bin.

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

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 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 2016:8 Jordbruksverkets författningssamling, Statens jordbruksverks föreskrifter om smittförklaring med anledning av amerikansk yngelröta och varroasjuka hos bin

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

6. Branschriktlinjer

2010-12-12 Branschriktlinjer "Säker honung"





BIODLARNA

Borgmästaregatan 26, 59634 Skänninge
www.biodlarna.se