

# Bihusesyn



**EGENKONTROLL: 2021**

SVERIGES BIIDLARES RIKSFÖRBUND  
**BIIDLARNA**

# Innehållsförteckning Bihusesyn

## Utgåva 16

### INLEDNING

|  |   |
|--|---|
| Uppgifter om verksamheten .....          | 3 |
| Biodlaren producerar ett livsmedel ..... | 3 |
| Primärproduktion .....                   | 3 |
| Vad är Bihusesyn? .....                  | 4 |
| Hur genomförs Bihusesynen? .....         | 4 |

### EGENTILLSYN - BIHUSESYN

|   |   |
|---|---|
| 1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning ..... | 5 |
| 2. Producentansvar .....                    | 5 |
| 3. Arbetsmiljölagerstiftning .....          | 5 |
| 4. Livsmedelslagstiftning.....              | 6 |
| 5. Material, utrustning och lokal .....     | 6 |
| 6. Märkning.....                            | 7 |
| 7. Spårbarhet .....                         | 7 |
| 8. Bisjukdomslagstiftning.....              | 8 |
| 9. Behandling .....                         | 8 |
| 10. Säker förvaring.....                    | 8 |
| 11. Uppställning .....                      | 9 |

### FAKTADEL

|   |    |
|---|----|
| 1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning ..... | 10 |
| 2. Producentansvar .....                    | 10 |
| 3. Arbetsmiljölagerstiftning .....          | 10 |
| 4. Livsmedelslagstiftning.....              | 11 |
| 5. Material, utrustning och lokal .....     | 11 |
| 6. Märkning.....                            | 12 |
| 7. Spårbarhet .....                         | 12 |
| 8. Bisjukdomslagstiftning.....              | 13 |
| 9. Behandling .....                         | 13 |
| 10. Säker förvaring.....                    | 13 |
| 11. Uppställning .....                      | 13 |

### BILAGOR

|   |    |
|---|----|
| Honung .....  | 14 |
| Lista över lagar, förordningar, föreskrifter<br>och allmänna råd som Bihusesynen hänvisar till..... | 15 |

**Sveriges Biodlares Riksförbund,**

**Skänninge 2021**

**Layout: Mia Karlsvärd**

**Bilder: Mia Karlsvärd**

**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, honungsuppsamling, 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 checklistan för Bihusesyn.

Biodlare kan, utan krav på registrering av verksamheten, leverera i genomsnitt 500 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.

*\*Den som gör återtag lämnar bort honung till behandling och tappning för att sedan ta tillbaka den.*

# 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”. Nej är inte alltid kopplat till ett absolut krav. Kan 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 så att konsumentförtroendet stärks.
- 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 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.

|     | KONTROLLPUNKT   | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|---|------------------------------|----|-----|--------|
| 1.1 | Finns det kunskap om de säkerhetsföreskrifter samt farlighetsmärkning som finns angivet på etiketten för de kemiska produkter som används?                |                              |    |     |        |
| 1.2 | Lämnas utgångna, ej förbrukade eller avfall från kemiska produkter eller läkemedel till kommunens miljöstation eller till apotek som miljöfarligt avfall? |                              |    |     |        |
| 1.3 | Förvaras kemiska produkter/läkemedel avskilt från livsmedel, obehöriga och barn?  |                              |    |     |        |
| 1.4 | Förvaras kemiska produkter/läkemedel i originalförpackningar eller i annan förpackning märkt enligt originalförpackningen?                                |                              |    |     |        |
| 1.5 | Används endast godkända läkemedel och tillåtna kemiska ämnen?   |                              |    |     |        |
| 1.6 | Om läkemedel används för bekämpning av varroa följs då de anvisningar och regler som gäller för preparatet?   |                              |    |     |        |

## 2 PRODUCENTANSVAR

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

|     | KONTROLLPUNKT  | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|--|------------------------------|----|-----|--------|
| 2.1 | Förpackas varor i konsumentförpackningar som är anslutna till FTI eller Svensk Glasåtervinning AB? |                              |    |     |        |

## 3 ARBETSMILJÖ

### Skyddsutrustning och personlig säkerhet

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

|     | KONTROLLPUNKT   | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|---|------------------------------|----|-----|--------|
| 3.1 | Används personlig skyddsutrustning vid riskfyllda arbetsmoment enligt anvisningar för de kemiska produkter som används? |                              |    |     |        |
| 3.2 | Används personlig skyddsutrustning vid arbeten med bin i bigården?  |                              |    |     |        |

## 4 LIVSMEDELSSÄKERHET

### Sammansättning och produktsäkerhet

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

|     | KONTROLLPUNKT  | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|--|------------------------------|----|-----|--------|
| 4.1 | Har den honung som saluförs kontrollerats, bedömts och uppfyller kvalitetskraven gällande smak, vattenhalt, arom och renhet? |                              |    |     |        |
| 4.2 | Är biodlingen anmäld till Länsstyrelsen som primärproduktion? (Krävs om din honungsproduktion är mer än 500 kg.)             |                              |    |     |        |
| 4.3 | Är kundförpackningarna försedda med "locksäkring"?   |                              |    |     |        |
| 4.4 | Är honungskärl och skattlådor skyddade från yttre föroreningar vid transport, hantering eller lagring?                       |                              |    |     |        |
| 4.5 | Kontrollerar du att ej förbrukat vinter, driv eller stödfoder inte skördas som honung?                                       |                              |    |     |        |

## 5 MATERIAL, UTRUSTNING OCH LOKAL

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

|     | KONTROLLPUNKT  | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|--|------------------------------|----|-----|--------|
| 5.1 | Hanteras och förpackas honungen i emballage avsett för livsmedel ?                                   |                              |    |     |        |
| 5.2 | Hålls arbetsredskap och utrustning i rent och gott skick ?   |                              |    |     |        |
| 5.3 | Förvaras och hanteras honungs-emballage på ett rent sätt att det inte kontamineras med föroreningar? |                              |    |     |        |
| 5.4 | Är utrymmet för avtäckning, slungning och tappning anpassat för verksamheten?                        |                              |    |     |        |
| 5.5 | Sker en regelbunden städning och rengöring av utrymmet för avtäckning, slungning och tappning?       |                              |    |     |        |
| 5.6 | Används anpassade skyddskläder vid honungshantering?   |                              |    |     |        |
| 5.7 | Lagras och hanteras honungen på ett tillfredsställande sätt avseende på temperatur och föroreningar? |                              |    |     |        |

## 6 MÄRKNING

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

|     | KONTROLLPUNKT   | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|---|------------------------------|----|-----|--------|
| 6.1 | Märks honungsförpackningar för saluförande enligt gällande regelverk? |                              |    |     |        |

## 7 SPÅRBARHET

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.

|     | KONTROLLPUNKT  | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|--|------------------------------|----|-----|--------|
| 7.1 | Finns det för varje tillfälle dokumenterat då inköp av honung från andra företag eller personer för vidareförsäljning har skett?   |                              |    |     |        |
| 7.2 | Är den biodlingsverksamhet som hanterar honung från andra producenter eller bereder, smaksätter eller på annat sätt förädlar honung registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten? |                              |    |     |        |
| 7.3 | Finns det för varje tillfälle dokumenterat då försäljning av honung till grossist, detaljhandel eller annan biodlare har skett?  |                              |    |     |        |
| 7.4 | Finns det en återkallelseplan för levererade produkter så dessa kan återkallas vid behov (t.ex. om kontaminering upptäcks efter leverans)?   |                              |    |     |        |
| 7.5 | Finns det ett minst 2 år sparat referensprov för de batcher av honung som levererats till grossist, detaljhandel eller till/från annan biodlare?                                       |                              |    |     |        |



## 8 BISJUKDOMSLAGEN, ANMÄLAN OCH SMITTFÖRKLARING

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

|     | KONTROLLPUNKT   | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|---|------------------------------|----|-----|--------|
| 8.1 | Finns tillstånd för flyttning av bin, biodlingsprodukter eller biodlingsredskap ut ur skydds- eller övervakningsområde?         |                              |    |     |        |
| 8.2 | Anmäls misstänkta anmälningspliktiga angrepp på bisamhällen till bitillsyningsman eller till Länsstyrelsen?                     |                              |    |     |        |
| 8.3 | Får bitillsyningsmannen den hjälp som behövs vid undersökning av bisamhällen?   |                              |    |     |        |
| 8.4 | Finns tillstånd för import, export, införsel eller utförsel av bin, biodlingsprodukter eller biodlingsredskap om sådan ska ske? |                              |    |     |        |

## 9 BEHANDLINGSÅTGÄRDER

|     | KONTROLLPUNKT  | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|-----|--|------------------------------|----|-----|--------|
| 9.1 | Följs angivna åtgärder vid behandling av sjukdomar och kvalster? |                              |    |     |        |

## 10 SÄKER FÖRVARING

Korrekt förvaring förhindrar och förebygger röveri och smittspridning.

|      | KONTROLLPUNKT   | KOMMENTAR OCH ÅTGÄRDSFÖRSLAG | JA | NEJ | EJ REL |
|------|---|------------------------------|----|-----|--------|
| 10.1 | Förvaras biodlingsprodukter och biodlingsredskap som inte används på ett sådan sätt att inte bin kommer åt dessa? |                              |    |     |        |





# FAKTADEL

## 1. Miljö- och hälsoskydd

### Förvaring och hantering av kemiska produkter

Regler för kemiska produkter finns på flera ställen t.ex. KIFS<sup>1</sup> 2008:2 och AFS<sup>2</sup> 2014:43

- 1.1 Säkerhetsdatablad är ett informationsmaterial som i 16 stycken olika punkter redovisar bl a innehåll, hälso-farlighet, 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 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 avfallshanteringen.
- 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. Notera att faro-symbolerna 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.
- 1.5 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 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 SFS<sup>3</sup> 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 s k 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

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 bistic, 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.

### 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 benämns 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. Denna gräns är nu justerad till 500 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 räckt 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 500 kg ska verksamheten registreras hos länsstyrelsen.

4.3 Ej absolut krav, men säkerställer en obruten förpackning.

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

## 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 locksäkring 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 inträffa.

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 vattnet som används ska vara rent, eventuellt kan vatten med mindre anmärkning på kvaliteten 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. Ifyllt checklista innebär att anpassad rengöring genomförs. Används ett kök som arbetsutrymme ska ingen matlagning eller annan verksamhet pågå samtidigt med honungshantering.
- 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.
- 5.7 Mörkt och svalt, om möjligt lägre än rumstemperatur och utan för stora variationer, samt fritt från möjliga föroreningar. Krävs för att uppfylla kvaliteten enligt Säker honung (branschriktlinjerna).

## 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.

7.5 Ej absolut lagkrav, men för din egen skull en oumbärlig hjälp om något skulle inträffa.



## 8. Bisjukdomslagen. Anmälan och smittförklaring

Bisjukdomslagen, SFS 1974:211, omfattar bestämmelser för bekämpning av amerikansk yngelröta, kvalstersjuka (trakékvalster) 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 och trakékvalster -SJVFS 2018:47"

- 8.1 Om bisamhälle befinner sig inom skydds- eller övervakningsområde krävs besiktning av bitillsynsman och tillstånd för att flytta samhället ut ur området.
- 8.2 Biodlaren är skyldig att anmäla förekomst av amerikansk yngelröta, trakékvalster, varroakvalster, tropilaelepkvalster och lilla kupskalbaggen i bisamhälle i första hand till bitillsynsman eller till länsstyrelse.
- 8.3 Den som har bisamhälle ska ge bitillsynsmannen som genomför förrättning tillträde till bisamhället och ge den hjälp som behövs för att kunna undersöka och hantera bisamhället.
- 8.4 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, exportera, införa eller utföra biodlingsprodukter eller biodlingsredskap utan tillstånd kan betrakta som ett brott mot lagen om varusmuggling. Straffet för varusmuggling är dagsböter eller fängelse i högst två år.

## 9. Behandlingsåtgärder

- 9.1 Om bitillsynsmanen finner bisamhälle smittat av amerikansk yngelröta ska bisamhället förintas. Dessutom ska bibostaden förintas av bitillsynsmanen 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 bitillsynsmanen 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 förintas 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 bitillsynsman.

## 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 biredskap 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 och innehålla nedan uppgifter:

1. Biodlarens namn och fullständig adress,
2. Geografiska koordinater eller fastighetsbeteckning för den fastighet där bisamhällets bostad är stadigvarande uppställd,
3. vilken kommun bigården ligger i, samt
4. om vilken biodlaren brukar eller avser att flytta bisamhälle till en tillfällig uppställningsplats.

Om en uppgifterna som biodlaren anmält enligt första stycket ändras på sådant sätt att de inte längre är fullständiga eller riktiga ska biodlaren anmäla förändringen till länsstyrelsen inom en vecka från det att förändringen skedde. Om en bigård är utan bisamhällen mindre än tre månader behöver ändringen inte anmälas. (SJVFS:2018:47)

- 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 vattningssystem finnas. Denna gör att bina hämtar vatten hemma hos biodlaren och inte t ex i grannens fågelbad eller badpool.
- 11.3 Att märka utbigårdar med kontaktuppgifter får ses som en kompletterande rekommendation till lagkravet att anmäla uppställningsplatser till länsstyrelsen.
- 11.4 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.



# 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.

## Sammanfattning

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Fruktsocker (fruktos)             | ca 40% |
| Druvsocker (glukos)               | ca 30% |
| Vatten                            | ca 17% |
| Sammanfattade 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](http://www.kemi.se)

Sveriges Riksdag [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

Arbetsmiljöverket [www.av.se](http://www.av.se)

Livsmedelsverket [www.slv.se](http://www.slv.se)

Jordbruksverket [www.sjv.se](http://www.sjv.se)

## 1. Miljö- och hälsoskyddslagstiftning

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

KIFS 2008:3 Kemikalieinspektionens föreskrifter om bekämpningsmedel.

SFS 2018:1462 Förordning om producentansvar för förpackningar.

## 2. Arbetsmiljölöslagstiftning

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; Arbetsmiljölöslagen

## 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** -Lagstiftningen kommer förändras under 2021 och hänvisningarna kommer sedan inte helt stämma.

SFS 1974:211 Bisjukdomslag

SFS 1974:212 Bisjukdomsförordning

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

(SJVFS 1992:38) om kontroll av amerikansk yngelröta, varroasjuka och trakékvalster hos bin.

SJVFS 1999:134; Statens jordbruksverks föreskrifter om veterinära kontorroller 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

## 6. Branschriflörinjer

2010-12-12 Branschriflörinjer "Säker honung"





# BIODLARNA

Borgmästaregatan 26, 59634 Skänninge  
[www.biodlarna.se](http://www.biodlarna.se)