

Gemensam anhållan till Livsmedelsverket ang Honung.

Biodlingsföretagarna och SBR träffades för en diskussion ang kravet på livsmedelslokal. Vi hade väl lite olika åsikter i början av diskussionen. SBR körde hårt med att hobbyfolket försvann om det var så att man måste uppfylla kravet med godkända lokaler, för hantering av honung. De tyckte också att vi skulle ta ett ansvar för deras situation och hjälpa till att få en frizon för hobbyisterna. Vi har den åsikten att en lag skall följas, men att vi skulle arbeta för att kraven på lokalen skulle vara vettiga och enkla att uppfylla, utan att äventyra honungen. Speciellt viktigt tyckte vi var att rimliga krav för slungningen skulle beaktas, så att man inte skulle vara tvungen att sluta med biodlingen bara för att man inte kunde slunga honungen. Den renare hanteringen som tappningen på burk tyckte vi inte var viktigast utan i värsta fall får man bli tvungen att sälja honungen vidare i hink.

Stare hade förberett sig mycket väl och åberopade en massa olika paragrafer m.m. Tyvärr hade vi inte fått detta material innan, så att man i lugn och ro kunde studera det, så det blev lite stressigt.

Vi gick också igenom vad som räknas som småskalighet i andra branscher och kom gemensamt fram till att vi inte hade susning av en möjlighet att komma upp i den produktion som man räknar som småskalig. Vi måste vara småskaliga om inte mycket småskaliga i produktionshänseende. Nåväl efter en dags trevande ansåg vi alla att vi skulle gå in med en anhållan om att p.g.a. att all honungshantering är så småskalig och med hänsyn till Stares alla paragrafer borde inte livsmedelslokal gälla oss. SBR tog på sig att skriva anhållan som vi skulle bolla mellan oss på nätet innan den skickades in.

Hela anhållan kan ni läsa på vår hemsida. Där kan ni också hämta hem svaret som finns här bredvid.

Kommentarer till svaret.

- Det är nu fastställt att idag skall man kontakta sin kommun om man hanterat honung. Vilken hantering man än utför så skall det anmälas.
- Någon av dessa tre kriterier måste uppfyllas, för att livsmedelslagen skall gälla, sker huvudsakligen, yrkesmässigt eller stadigvarande. Denna bedömning gör kommunen.
- Huvudsakligen uppfyller alla yrkesbiodlare som driver biodlingen på heltid det.
- Yrkesmässigt uppfyller man om man säljer honungen på något sätt eller överlåter den.
- Stadigvarande uppfyller man om man gör det var sommar.

Så som jag ser det så gäller livsmedelslagen för alla utom i det fallet där biodlarens familj själv äter upp all honungen.

Det som har irriterat oss mycket i det här med livsmedelslokaler är att tillsynsmyndigheten tolkar lokalkraven olika. Det hade underlättat mycket om man kunde få en acceptans från livsmedelsverkets sida så att kraven, på lokalen, låg på en viss nivå. Då skulle alla veta hur mycket man måste göra vid lokalen för att få den godkänd. Kunde man sen få en nivå för slungningen och en för tappningen så skulle det bli mycket lättare för oss alla. Då hade man vetat vad som är lönt att göra. Förhoppningsvis kommer vi dit någon gång

Bo-Göran