

Synpunkter att beaktas vid yrkesmässig hantering av honung

Det är Statens Livsmedelsverk som beslutar om föreskrifter och råd om honung och som har gett ut anvisningar för hur honungslokaler bör vara beskaffade.

Vi har tidigare i Gadden (1-2.94) publicerat vad som gäller i dessa frågor men eftersom det kommit till många nya medlemmar sedan dess finns det behov av en aktualisering. Det ligger också "i tiden" eftersom ditt lokala miljökontor kan komma på en inspektion och då är det bättre att ha allting i ordning innan än att i hast behöva vidtaga nödvändiga åtgärder i efterhand.

Något som också är i görningen är utvecklandet av kvalitetssäkrings-system för biodlingen. Detta arbete verkar komma igång på allvar under nästa år och blir då ett samarbete mellan SBR, Yb och Ekobi. Vi återkommer om detta viktiga arbete i kommande nummer.

Yrkesmässig hantering av honung

Med yrkesmässig hantering av honung avses i regel biodlare som i genomsnitt bedriver sin verksamhet med mer än 15 samhällen.

Med honungsrum förstås:

Utrymme där honung förvaras eller behandlas i öppna kärl, exempelvis: slungning, silning, rörning, värmning, kylning, ympning, tappning mm.

Med lagerutrymme förstås:

Utrymme där honung förvaras i tätslutande emballage.

Med hänsyn till honungens speciella egenskaper och arbetets särart bör följande synpunkter beaktas.

Honungsrum

Honungsrum får inte stå i direkt förbindelse med upplag och andra utrym-

men om därmed hygieniska olägenheter kan befaras.

Golv och väggar utförs av sådant material och anordnas så att de lätt kan rengöras. Klinker, tvåkomponentsgolvmassor, plastmatta etc är lämpligt som ytskikt. Plastmatta, målade gips- och byggskivor (tvättbar färg), lackerad plywood etc är lämpligt som väggbeklädnad.

Ventilation. Till- och frånluftsventilation skall finnas.

Vatten. Tillgång till vatten som är tjänligt som dricksvatten skall finnas.

Lagerlokal

Lagerutrymme. Utrymme bör kunna hållas vid en jämn temperatur (under 20° C).

Golv och väggar utförs av material som är lämpligt för avtorkning. Målade gipsskivor, byggskiva etc godtas.

Diskutrymme

bör vara skilt från slungutrymme för att undvika alltför hög luftfuktighet i slungutrymme. Diskutrymme kan även placeras i annan byggnad.

Handtvätt

Anordningar för handtvättning kan vara placerade i diskutrymme. För handtvätt under arbetet i honungsrum kan en plastbalja eller dylikt godtagas.

Kläder

Vid arbete med ren honung (färdigslad) bör overall/överdragsrock och hårskydd användas.

Maskiner

- Slunga, pump mm. monteras direkt på golv eller på förhöjningsklossar.

- Sump/silkar mm. kan ställas direkt på golv eller på isolerskiva för att hin-

dra avkylning.

- Tankar för honungsbehandling bör monteras förhöjt från golvet så att golvrengöring blir möjlig.

Föreskrifter om honung, SLVFS 1993:26

Omfattning

§ 1 Denna kungörelse omfattar föreskrifter om honung. Vad som i denna kungörelse förstås med honung anges i bilaga 1.

Bestämmelserna om märkning gäller inte vid export till länder som inte omfattas av avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES-avtalet).

Sammansättning mm.

§ 2 Uppgifterna i bilaga 1 och 2 om sammansättning och beskaffenhet i övrigt hos honung gäller som livsmedelsstandard enligt 7§ livsmedelslagen (1971:511).

§ 3 De beteckningar som anges i bilaga 1 fastställs som förbehållna enligt 15§ livsmedelslagen. Vid saluhållande av honung skall den förbehållna beteckningen *honung* användas.

§ 4 Honung som inte uppfyller de krav som anges i 6§ 1-3 får saluhållas under beteckningen *bagerihonung* eller *industrihonung*. Detta gäller även honung vars diastasaktivitet eller HMF-halt enligt punkten 7 i bilaga 2 inte motsvarar de värden som anges i punkterna 7 a och b i samma bilaga.

§ 5 Honung som saluhålls som sådan eller som används i annat livsmedel skall vara fri från organiska eller oorganiska ämnen som normalt inte förekommer i denna, såsom mögel, insekter, insektsdelar, yngel eller sandkorn.

§ 6 Honung får inte,

1. ha någon främmande smak eller lukt,

2. ha börjat jäsa eller skumma,

3. ha värmts upp så mycket att dess naturliga enzymer förstörts eller förlorat sin aktivitet samt

4. ha en på konstgjord väg förändrad surhets grad.

Märkning

§7 Följande uppgifter är de enda som är obligatoriska på förpackningar, etiketter eller behållare med varor som omfattas av denna kungörelse. Uppgifterna skall vara väl synliga, klart läsbara och beständiga.

1. Förbehållen beteckning för honung eller blomhonung, bladhonung, självrunden honung, slungad honung eller pressad honung enligt bilaga 1.

För honung i vaxkakor eller honung i bitar av vaxkakor får endast förbehållen beteckning enligt punkten 4 respektive 5 i bilaga 1 användas.

2. Beteckning *bagerihonung* respektive *industrihonung* för honung enligt 4§.

3. Nettovikten uttryckt i gram eller kilogram.

4. Namn eller firma och adress eller säte avseende honungens tillverkare, förpackare eller säljare som är etablerad inom EES-avtalets tillämpningsområde.

5. Ursprungsland, om detta ligger utanför EES-avtalets tillämpningsområde.

Allmänna råd

Som adressuppgift enligt 7§4 godtas telefonnummer för tillverkare, förpackare eller säljare inom landet. Enbart en sådan adressuppgift kan vid export medföra att mottagarlandet även kräver märkning med adress.

§8 De förbehållna beteckningarna enligt bilaga 1 får kompletteras med bl.a. följande.

1. Uppgift om varans ursprung, aneningen från blomma eller växt, dock under förutsättning att den huvudsak-

BOKS KOMBON Miljöskydds- kontoret		DELEGATIONS PROTOKOLL	
Handläggare:	Anders Svensson	Datum:	1998-02-19
Telefon:	033-35 30 04	Blad:	1 (2)
Ärende	Ansökan om tillstånd till hantering och försäljning av honung enligt § 16 livsmedelsförordningen		
Sökande	Björn Jacobson, Tämta Kil 31, 513 93 Fristad		
Fastighet	Tämta Kil 2:1, Fristad		
	§ 89/98	Jnr 98-63	
Bakgrund	<p>Björn Jacobson har ansökt om tillstånd att hantera/försälja honung på annat ställe än livsmedelslokal enligt § 16 livsmedelsförordningen. Med yrkesmässig hantering av honung avses i regel biolärer som i genomsnitt bedriver sin verksamhet med mer än 15 bisamhållen. För sådan verksamhet bör tillstånd enligt § 16 i livsmedelsförordningen ges. Björn Jacobson har ca 80 bisamhållen. Livsmedelsverkets förslag på lokalanvisning m.m. för yrkesmässig hantering av honung bifogas.</p> <p>Verksamheten bedrivs på fastigheten Tämta Kil 2:1 under ca 3-4 veckor i juli-september. Effektiv tid beräknas till ca 10 dagar. Lokalutformning redovisas i ansökan.</p> <p>Honungsrum är skilt från lagerlokal och andra utrymmen. Vissa delar av väggar, utrustning etc. uppfyller ej krav på ytskikt dvs. att de ska vara lätt rengörbara och tåla väta etc. Detta måste åtgärdas. Diskrum är skilt från honungsrum och lagerlokal vilket är bra. Dock sker befintlig disk/rengöring i bostadens garage där fordon, maskiner, verktyg, kemikalier etc. förvaras. Det är viktigt att minimera de livsmedelshygieniska riskerna vid de tillfällen då garaget används som rengöringslokal. Sökanden bör tillse att så sker och även undersöka om lämpligare diskrum kan anskaffas. Nyttjandet är dock begränsat i tid, under 3-4 veckor i juli-september, då vid 8-10 tillfällen, och hanteringen kan accepteras tills vidare.</p> <p>Enligt Livsmedelsverkets och EKOBIs s vägledning skall tillgång till vatten som är tjänligt som dricksvatten finnas. Detta bör verifieras genom analys.</p>		
Beslut	Tillstånd att hantera och försälja honung beviljas med följande villkor:		
	1. att golv och väggar utföres av sådant material och anordnas så att de kan rengöras på det sätt och i den utsträckning som är erforderlig med hänsyn till verksamhetens hygieniska krav.		

ligen härstammar därifrån samt har för den passande lukt- och smakmässiga kännetecken.

2. Regionalt, territoriellt eller topografiskt namn, dock under förutsättning att hela varan härstammar från det angivna området.

§9 För honung i förpackning med en nettovikt på minst 10 kilogram och som inte saluhålls i detaljhandeln, får uppgifter enligt 7§3 och 4 lämnas i medföljande handling.

Övrigt

§ 10 Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse.

Hantering och försäljning av honung på annat ställe än i livsmedelslokal

Ditt Miljökontor kan ge tillstånd, enligt livsmedelsförordningen §16 "att hantera/försälja honung på annat ställe än livsmedelslokal".

Den här paragrafen passar nog in på

de flesta av oss som inte kontinuerligt året runt hanterar honung. Men du måste göra en ansökan och en ansökningsblankett kan du få på ditt miljökontor. Till ansökan fogas en skiss och en beskrivning över dina lokaler och hur du hanterar verksamheten. Tillhör du dom som kör året runt med tappning och försäljning blir det nog enklast (?) att försöka få din lokal godkänd som livsmedelslokal men då är det andra regler som gäller. Kolla med ditt miljökontor!

Efter beslut får du sedan ett delegationsprotokoll med ett godkännande som gäller i två år. Protokollet kan också innehålla "villkor" om vissa smärre justeringar eller anpassningar som du måste vidtaga för att beslutet skall gälla.

Har du fått ett godkännande, betalt avgiften (givetvis kostar det, i det aktuella ärendet för Björn Jacobsson kostar det 750:- för ett tvåårigt tillstånd, se bild) så är du helt säker på att ingen illvillig kan komma åt dig eller din verksamhet.