

1. Kvalitetssystem

Denna pärm är ett steg på vägen mot ett utbyggt kvalitetssystem för produktionen av svensk honung. Pärmen tas fram i samarbete mellan Biodlingsföretagarna och SBR. Framtagning och produktion av pärmen finansieras med EU-medel från det Nationella Programmet för att förbättra villkoren för produktion och saluföring av honung i Sverige.

Pärmen skall när den kompletterats: Vara ett hjälpmedel och "uppslagsverk" för kvalitetsarbetet i honungsproduktionen. Berätta om de lagar och föreskrifter som gäller för svensk biodling. Ge tips om hjälpmedel och metoder för arbetet med bin och honung.

Innehåll aug 2001

- 1 Varför ett kvalitetssystem
 - Kvalitetssäkrad honungsproduktion – en investering
 - Småskalig biodling
 - Kvalitetssystemet
 - Organisationerna
- 2 Vår policy
 - Kvalitetspolicy
 - Miljöpolicy
 - Arbetsmiljöpolicy
- 3 Bigårdarna
- 4 Honungshus
 - Lokaler
 - Maskiner
 - Farliga ämnen
 - SLVs rekommendationer för honungslokaler
- 5 Honung
 - Honungskristallisering, EKOBİ-metoden
 - Honungsbedömning
 - Identifikationsmärkning
 - Honungsproblem
- 6 Egenkontroll
- 7 Externa kontroller
- 8 När larmet går
- 9 Bisjukdomar o biförgiftningar
- 10 Försäkringar
- 11 Riskanalys
- 12 - 15 Lagar o författningar
- 17 Avvikelser och konsumentkontakter
- 18 Dokumenthantering

Det kommer ständigt att finnas ett behov av uppdatering av texterna. Kontakta gärna undertecknad redaktör med uppgifter om vad som bör tillföras eller ändras.

L-E Björkhem, Galbacksvägen 8, 186 30 VALLENTUNA tel 08-511 725 27

Kvalitetssäkrad honungsproduktion - en investering för framtiden

Konsumenterna frågar efter naturliga livsmedel utan tillsatser.
Här kan vi visa hur vi arbetar med vår fina honung.

Handeln kräver att honungen är ett säkert livsmedel.
Här visar vi handeln hur vi kontrollerar vår produktion.

Livsmedelsverket och kommunen har krav på lokaler för livsmedelshantering om honungen säljs via butiker eller marknader.
Här kan biodlaren få veta hur lokalerna bör se ut.

Livsmedelsverket kräver att egentillsyn utförs i honungslokaler.
Här har vi inkluderat protokoll för egentillsyn.

Livsmedelsverket analyserar varje år ca 60 honungsprover.
Arbetar vi rätt så blir proverna godkända.

Varje år slutar många biodlare efter att ha lyft sig förärvade.
Här ger vi en del tips om hur du sparar din kropp.

Konflikt med grannen om bigårdens placering, vem ska flytta?
Vi ger några tankar och tips om detta.

Visst är biodling en miljöriktig verksamhet !

Behövs kvalitetsstyrning för vanlig hobbybiodling ?

Svaret är både ja och nej.

Honung har alltid betraktats som en ren naturprodukt - en gudagåva. Det moderna kemikaliesamhället finns dock överallt omkring oss och påverkar oss själva, bina och honungen på många sätt. Detta kvalitetssystem skall vara en hjälp för oss biodlare att sköta vår biodling så att honungen fortsätter att vara en ren naturprodukt. Kvalitetssystemet skall även hjälpa oss att visa andra, konsumenter och handeln hur vi arbetar för att bevara honungens höga kvaliteter.

Småskalig biodling har sedan urminnes tider funnits i Sverige. De flesta bondgårdarna hade några bisamhällen. Vanan att hålla bin har vi tagit med oss i flytten från landet in i villasamhällena. Idag hittar vi många bisamhällen i den tätortsnära miljön. Vårt sätt att sköta våra bin och honungen har gradvis förändrats i takt med att våra bostäder förändrats. Tidigare hade många biodlare utmärkta lokaler för slungning, honungshantering och honungslagring, idag är det svårt för många.

Vi vet idag mycket mer om binas sjukdomar och skadegörare. Förr dog bina när dom blev sjuka, idag försöker vi rädda dom med alla medel, det är bara ett av många tillfällen då det kan uppstå risk för restprodukter i honungen.

Godkänd lokal

Samhällets krav på livsmedel och livsmedelsleverantörer har skärpts de senaste åren. Livsmedel som säljs i handeln måste numera framställas i för ändamålet godkända lokaler. Den som driver sådan verksamhet måste också ha en egenkontroll av produktionen. Undantag har alltid gjorts för så kallad hemförsäljning. Det vill säga att man kan sälja produkter från den egna "gården" eller biodlingen till vänner och bekanta utan att kravet på godkännande av lokalerna aktualiseras. Om man går över till att sälja i butik så blir verksamheten mer yrkesmässig och kraven sätts därefter. Du hittar mer information för företagaren i kapitel 4.

Bekämpning av sjukdomar och skadedjur

Sedan länge tillåts ingen medicinering mot Amerikansk Yngelröta, här gäller bara att samhällena dödas. Orsaken är att det fanns många risker för konsumenterna när biodlarna använde sulfa i behandlande och förebyggande syfte.

Dagens plågoris Varroa har vi svårt att skydda bina effektivt emot utan att riskera restprodukter i honungen.

Spaltkilometer skrivs om hur den naturliga myrsyran kan användas, men det har visat sig mycket svårt att informera om hanteringen av myrsyra så att stora biförluster förhindras. Användning av det enda tillåtna medlet Apistan är mera effektivt men viss risk finns för restprodukter i honungen om behandlingen inte följer tillverkarens anvisningar.

Ute i bigårdarna förekommer ibland angrepp av myror, det är bara alltför lätt att använda något effektivt myrmedel. Dessvärre är det effektivt även mot våra egna bin, så det gäller att vara försiktig.

Honungen

Det viktigaste med honungen är att den skall vara ren. Det betyder först och främst att det inte får finnas vax eller annat skräp i burkarna. Detta är näst intill omöjligt i en skräpig eller dammig lokal. Många biodlare är lite äldre och då ser vi inte så mycket av det skräp som det gäller att undvika.

Det gäller också att bevara honungens smak. Alltför ofta lagras honungen i ett garage eller dylikt där risken finns att honungen tar åt sig lukt av olika kemikalier. Temperaturen kanske är över 10° C, och då åldras honungen onödigt snabbt, den tappar smak och enzymaktiviteten sjunker. Vattenhalten kan också vara ett problem under en längre tids lagring, börjar ytlagret ta åt sig vatten så är jäsningsen inte långt borta. Honungen måste också vara mogen när den skördas, en alltför hög vattenhalt kan lätt ödelägga en i övrigt fin skörd.

Bigården

Visst är det så att vi har snälla bin men det händer ändå att någon granne eller förbipasserande blir stucken. Där har vi ett typiskt miljöproblem. Vår fina miljö med bin som surrar glatt upplevs av den stuckne som ett allvarligt hot mot välbefinnandet. Hur mycket hänsyn måste vi nu ta till grannarna när vi skaffar bin? Det är faktiskt mer än många tror, ska vi skaffa bin så går det bra så länge inte någon granne har obehag av bina. Men anser dom sig ha obehag, så är det ganska ofta vi som tvingas flytta på bina.

En snygg och prydlig bigård accepteras alltid lättare av omgivningen än bigården som har högar med skräp eller kupor i varierande modeller och färger.

Kuporna

Många har diskuterat materialvalet i våra bikupor. Troligen är det inte några allvarligare nackdelar med att använda plastkupor, dom håller länge och när dom är helt slut så finns nästan hela energin från råmaterialet oljan kvar att utvinna genom storskalig eldning. I själva biskötseln har plastkuporna inneburit stora kostnadsbesparingar. Driften har blivit enklare med dessa både lättare och varmare kupor. Nog så viktigt är att bina mår alldeles utmärkt i plastkupor.

Kvalitetssystemet

Den kvalitetspärm du håller i handen är en bit på vägen mot ett utbyggt kvalitetssystem för svensk honung. Genom samarbete inom branschen med kompletteringar och ändringar under kommande år skall kvalitetssystemet vidareutvecklas.

Administration

Kvalitetsarbetet administreras av Biodlingsföretagarna och SBR gemensamt. Vardera organisationen utser några deltagare till en referensgrupp som leder kvalitetsarbetet.

För att säkerställa kvalitetsarbetets finansiering genom åren skall varje år en lämplig summa avsättas från EUs nationella program för detta arbete.

Utförande

Kvalitetspärmen har under de första årens uppbyggnad redigerats av L-E Björkhem i samarbete med referensgruppen från Biodlingsföretagarna och SBR. Genomförandet av kvalitetspärmens rekommendationer ute i verksamheterna är ett ansvar som vilar på respektive företag eller hobbybiodling. Dock förekommer lagregler som binder oss alla, samt rekommendationer från respektive organisation vilka binder dess enskilda medlemmar.

Uppföljning

De erfarenheter som varje år kommer fram från enskilda, företag eller inom organisationernas kvalitetsarbete insamlas. Vid de gemensamma revisionsmötena skall inkomna erfarenheter bearbetas och utgöra grunden för förändringar av kvalitetspärmen. Ett uppdrag att införa aktuella förändringar liksom distribution av de nya texterna till de registrerade kvalitetspärmarna skall av referensgruppen läggas ut på någon person eller något företag. Textkompletteringarna kan eventuellt läggas ut på Internet så att var och en själv kan hämta hem de nya texterna.

Organisationerna

Statens Jordbruksverk ansvarar under regeringen och EU, för de svenska regler som styr bisjukdomsbekämpningen och bitillsynen. Jordbruksverket ansvarar också för EUs och det svenska samhällets stöd för biodlingen.

Jordbruksverket, Henrik Johansson, Växtodlingsenheten, 551 82 Jönköping tel 036-155104.

Bisjukdomskonsulenten Preben Kristiansen arbetar med bisjukdomsfrågor samt kurser och viss försöksverksamhet inom bisjukdomsområdet. Preben är placerad på SBR i Mantorp. tel 0142-82862, 0708-901732.

Länsstyrelserna ansvarar under Jordbruksverket för bitillsynen i respektive län.

Blekinge, Lantbruksenheten, 371 86 Karlskrona
Dalarna, Lantbruksenheten, 791 84 Falun
Gotland, Lantbruksenheten, 621 85 Visby
Gävleborg, Lantbruksenheten, 801 70 Gävle
Halland, Lantbruksenheten, 301 86 Halmstad
Jämtland, Lantbruksenheten, 831 86 Östersund
Jönköping, Landsbygdsavd. 551 86 Jönköping
Kalmar, Lantbruksenheten, 391 86 Kalmar
Kronoberg, Lantbruksenheten, 351 86 Växjö
Norrbotten, Näringsliv, Lantbruksf. 971 86 Luleå
Skåne, Lantbruksenheten, 291 86 Kristianstad

Stockholm, Lantbruksenheten, Box 22067, 104 22 Stockholm
Södermanland, Landsbygdenheten, 611 86 Nyköping
Uppsala, Näringslivs och lantbygdsenheten, 751 86 Uppsala
Värmland, Lantbruksenheten, 651 86 Karlstad
Västmanland, Lantbruksenheten, 721 86 Västerås
Västerbotten, Lantbruksenheten, 901 86 Umeå
Västernorrland, Lantbruksenheten, 871 86 Härnösand
Västra Götaland, Landsbygdsavd. Box 767, 451 26 Uddevalla
Örebro, Lantbruk, 701 86 Örebro
Östergötland, Lantbruksenheten, 581 86 Linköping

SBR Sveriges Biodlares Riksförbund, är en ideell förening som skall främja den svenska biodlingen. Tfn 0142-82860

Biodlingsföretagarna är en ideell förening vars syfte är att utveckla svensk yrkes- och förvärvsbiodling. Tel 046-77 11 06

SBR Honungsförmedlingen AB är ett aktiebolag som ägs av SBR, LEAB, med flera, det köper in, tappar och marknadsför importerad och svensk honung. Tel 0142-82850

Svensk Landskapshonung ek för är ett producentkooperativ för marknadsföring av svensk honung från svenska yrkesbiodlare. Tel 0532-25347

Honungsringen är en kontrollförening för svensk honung. Den kontrollerar genom inspektioner, pollenanalys och kemisk analys, ursprung och kvalitet. Tel 08-6406355

SLU Sveriges Lantbruksuniversitet. Tel 018-67 10 00

På Entomologiska Institutionen arbetar doc Ingemar Fries med bisjukdomar.

På samma institution finns även dr Sanna Nordström med binas virussjukdomar som specialitet.

På institutionen finns även dr Josef Stark han arbetar med biförgiftningar och bisjukdomar.

På Institutionen för Husdjurens Utfodring och Vård arbetar dr Kerstin Ebbersten med binas genetik.

SLV

Statens Livsmedelsverk i Uppsala tel 018-17 55 00, ansvarar under regeringen och EU, bland annat för de svenska regler som styr livsmedelshantering och lokaler för livsmedelshantering.

Miljö och Hälsoskyddskontor i respektive kommun är totalt 290 lokala myndigheter som ansvarar för tillsyn och tillståndsgivning enligt Livsmedelsverkets regelverk.