

Nr.	Risikofaktor	Sikringspunkter	Håndtering og dokumentation	Hvad har jeg gjort	Dato	Dato	Dato
1	<b>Forurening ved bistadet.</b>	Sikre god hygiejne. Undgå pollen bliver fugtigt. Undgå uønskede insekter.	Opstilling af pollenfælde på stativ eller lignende, som mindsker risikoen for forurening. Rengøring kan ses på pollenfælden. Notering af indsamlingsdage.	Tømning af pollenfælde hver dag. Rengøring af pollenskuffe.			
2	<b>Behandling mod bisygdomme og parasitter.</b>	Følg behandlingsforskrifter for behandling (www.sundebier.dk og www.varroa.dk). Temahæfter om bisygdomme og varroa kan rekvireres hos Danmarks Biavlerforening.	Brug kun midler som ikke efterlader rester i voks, honning og pollen. Økologiske varroa bekæmpelsesmetoder efter Danmarks Biavlerforenings sikre strategi.	Hvornår er der behandlet og med hvad: _____ _____ _____			
3	<b>Forurening fra bisygdomme.</b>	Undgå indsamling af pollen fra bifamilier, der er angrebet af anmeldelsespligtige sygdomme, eller yngelsygdomme som sæk- og kalkyngel.	Regelmæssig gennemgang af bifamilier for sygdomme og skadegørere.	Alle bifamilier er gennemgået mindst én gang per måned. Anmeldelsespligtige sygdomme, biinspektør tilkaldt. Sæt kryds: _____			
4	<b>Forurening i behandlingsrummet.</b>	Rengøring før behandling.	Rummet ryddes og rengøres før brug. Fjern lugtende stoffer. Undgå uvedkommende personer i behandlingsrum. Biavlerens personlige hygiejne, f.eks. vask af hænder, rent tøj.	Behandlingsrummet rengjort og ryddet. Rengøringsmidler og andre lugtende stoffer fjernet. Simpel personlig hygiejne.			
5	<b>Pollenkvalitet, vandindhold.</b>	Pollen kan suge fugt fra luften.	Opbevaring i lukkede beholdere. Undgå håndtering ved høj luftfugtighed. Hurtig anbringelse i fryser.	Sikret at transport af pollen fra bigård til fryser sker hurtigt og i lukkede beholdere. Rensning og videre behandling af pollen sker ved lav luftfugtighed.			
6	<b>Pollenkvalitet, renhed.</b>	Forurening med rester af bier og andre uønskede dele.	Rensning af pollen. Kontrol af rensningens effektivitet.	Pollen renses og kontrolleret.			
7	<b>Pollenkvalitet, mikroorganismer.</b>	Fugtigt pollen kan give vækst af mikroorganismer.	Fugtigt pollen opbevares ved -18°C Tørret pollen skal have vandindhold under 8%.	Sikring af frysekæden indtil pollen er tørret ned til maks. 8% vandindhold, derefter opbevaring i lukkede beholdere.			
8	<b>Opbevaring af frisk pollen.</b>	Vækst af svampe og andre mikroorganismer.	Opbevares i tætsluttende beholdere af levnedsmiddelgodkendt materiale. Opbevares ved -18°C Frysekæden opretholdes.	Opbevares i fryser ved -18°C Ved transport sikres det at frysekæden opretholdes.			
9	<b>Opbevaring af tørret pollen.</b>	Forurening med fremmed lugt og smag. Vækst af svampe og andre mikroorganismer.	Tørret pollen opbevares i tætsluttende beholdere af levnedsmiddelgodkendt materiale. Opbevares tørt og køligt.	Tørret pollen opbevares i levnedsmiddelgodkendte, tæt lukkede beholdere. Opbevares under tørre og kølige forhold.			
10	<b>Emballage.</b>	Emballage godkendt til levnedsmidler.	Pollen må kun opbevares og sælges i emballage godkendt til levnedsmidler. Genbrugsmateriale skal være grundigt rengjort.	Køb kun emballage som er godkendt til levnedsmiddelbrug.			
11	<b>Mærkning.</b>	Mærkning af pollen.	Detailmærkning i henhold til mærkningsbekendtgørelsen.	Etiketter på alle glas/bægre/poser eller lign.			
12	<b>Salg af pollen fra bod. Uddeling af smagsprøver.</b>	Tilladelse fra myndighed, kommune, politi eller f.eks. dyrskueledelse. Registrering hos Fødevarestyrelsen.	Sikre hygiejniske forhold.	Vand til håndvask i boden. Dunk med aftapning, papir til aftørring, sæk til affald. Adgang til toilet med håndvask inden for rimelig afstand.			

Dato og underskrift \_\_\_\_\_