



# BRANCHEKODE FOR POLLENPRODUKTION



# GOD PRODUKTIONSPRAKSIS

Biavlere producerer fødevarer. For at sikre forbrugerne gode, sunde fødevarer produceret under forsvarlige hygiejniske forhold, skal biavlere, såvel som andre, overholde "God produktionspraksis" og "God hygiejnisk praksis".

Reglerne gælder for alle, som arbejder med produktion af fødevarer. De gælder også for produktion af pollen.

Danmarks Biavlerforening har udarbejdet denne vejledning for at hjælpe biavlerne til at overholde reglerne. Reglerne skal medvirke til at sikre en god hygiejne og sporbarhed i produktionen - fra bistadet til produkterne står på forbrugers bord. Det skal sikres af hensyn til forbrugeren, men også af hensyn til biavleren. Det er afgørende for salget af biprodukter i fremtiden, at produkternes renommé som rene naturprodukter fastholdes.

Reglerne omfatter krav til egenkontrol og registrering af biavlere.

## God produktionspraksis - hvad er det?

God produktionspraksis er retningslinjer for, hvordan man kan leve op til hygiejnelovgivningens regler om at tilrettelægge produktionen på en måde, så produkterne bliver sikre og ikke er til fare for menneskers og dyrs sundhed eller miljøet.

God produktionspraksis kaldes også GMP, som er forkortelsen for den internationale betegnelse „Good Manufacturing Practice“.

## Egenkontrol

Et vigtigt element i hygiejnereglerne er egenkontrollen, og alle primærproducenter skal have egenkontrol. Det betyder, at man har gennemtænkt, hvilke risikoelementer der er for forurening af produktet i forbindelse med produktionen: At man har tænkt over, hvorledes man undgår problemerne, at man aktivt undgår problemerne, samt at man registrerer, hvornår man har gjort en aktiv indsats. Alt dette er omsat til praksis i skemaet på side 4-5.

Et andet element i egenkontrollen er sporbarhed. Du har ansvaret for, at dine produkter er i orden. Hermed har du også ansvaret for, at du kan trække varerne tilbage, hvis der viser sig at være noget galt. Dine leverandører skal på samme måde kunne trække deres varer tilbage fra dig, hvis det bliver nødvendigt. Du kan spore dine varer, når du både kan dokumentere, hvem der leverer, og hvem der køber dine varer. Hvis du sælger til den endelige forbruger, er der ikke krav om, at du kan dokumentere til hvem du har solgt varen. Fødevestyrelsen har udarbejdet en vejledning om sporbarhed ([www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger)).

**Alle biavlere, som sælger pollen skal gennemføre egenkontrol.**

## Registrering

- Biavlere **skal** registreres i det Centrale BigårdsRegister hos Landbrugsstyrelsen. Når du er registreret i CBR kan du uden mængdebegrænsning afsætte honning og andre produkter fra bier til detail- og engrosvirksomheder i hele Danmark. Samtidig kan du afsætte små mængder ved stald-dørssalg til endelig forbruger, uden at være registreret til denne aktivitet hos Fødevestyrelsen.
- Biavlere som opkøber honning og andre biprodukter fra andre biavlere med henblik på videresalg til grossist **skal** registreres hos Fødevestyrelsen som engrosvirksomhed.
- Biavlere som opbevarer honning og andre biprodukter for andre biavlere, f.eks. i forbindelse med fælles indlevering til grossist, **skal** registreres som engrosvirksomhed hos Fødevestyrelsen.

Registrering af din biavl i CBR sker på Landbrugsstyrelsens hjemmeside (<https://cbr.pdir.dk>)

## Dokumentation for egenkontrollen

Ud over skemaet kan der være særlige krav til dokumentation. Du skal derfor opbevare:

- Optegnelser over eventuel anvendelse af lægemidler - evt. kopi af recept.
- Eventuelle breve fra Fødevestyrelsen vedrørende offentligt tilsyn.
- Dokumentation for indkøbt bifoder.
- Anden relevant dokumentation (f.eks. analyser fra kommunen af vand fra privat boring).
- Dokumentation for at du har gennemført egenkontrollen i form af det udfyldte skema. Det kan være registrering af datoer for gennemførelsen af de enkelte elementer i kontrollen.

Dette hæfte er tænkt som en hjælp til at overholde reglerne for "god produktionspraksis". Det er en såkaldt branchekode, som er vurderet af Fødevestyrelsen.

Det udfyldte skema vil hjælpe dig, hvis fødevestyrelsen skulle komme på kontrolbesøg.

Danmarks Biavlerforening vil løbende følge udviklingen, informere og tilrette materialet.

Får du problemer eller spørgsmål, så kontakt Danmarks Biavlerforening på tlf. 57 86 54 70 eller send en mail på [dansk@biavl.dk](mailto:dansk@biavl.dk)

# BRANCHEKODEN

## Branchekoden består af to dele:

1. Et skema som kan bruges i den løbende egenkontrol. Skriv dato for hvornår du har gennemført den pågældende aktivitet.
2. Uddybende forklaringer til skemaet.

## Skemaet

Skemaet beskriver de processer som *kan* forekomme i biavl og som har betydning for fødevarekvaliteten. Alle primærproducenter skal have egenkontrol, men det er ikke et krav, at det dokumenteres skriftligt. Men skemaet kan være en god hjælp til at huske på, hvad og hvornår du har gjort en aktiv indsats for at følge programmet. Når du har gjort en aktiv indsats for at følge programmet, skriver du datoen i datokolonnen - f.eks. datoen for rengøring af behandlingsrummet.

Du skal underskrive skemaet og gemme det. Såfremt myndighederne kommer på kontrolbesøg, kan de, men ikke nødvendigvis, gennemføre kontrollen med udgangspunkt i det udfyldte skema. Nye skemaer kan hentes på Danmarks Biavlerforenings hjemmeside [www.biavl.dk/pollen](http://www.biavl.dk/pollen) eller rekvireres hos Danmarks Biavlerforening.

Skemaet er udformet med udgangspunkt i det skema, som er udarbejdet af Dansk Landbrug og Dansk Landbrugsrådgivning til brug for landmænd. Samt med skelen til materialer fra andre landes skemaer for "God produktionspraksis i biavl".

Reglerne gælder også for økologiske producenter. De skal fortsat overholde alle de øvrige krav til økologisk produktion (se [www.økobiavl.dk](http://www.økobiavl.dk)).

## Skemaets opbygning

For uddybende forklaringer og henvisninger se side 6-8.

### Skemaopdeling:

Skemaet indeholder en oversigt over de enkelte aktiviteter. Ud for hver aktivitet er der opført vurdering af risici, muligheder for kontrol, samt mulighed for registrering af datoer for aktiviteten.

### Risikofaktorer:

Beskriver de arbejdsgange eller områder i biavl og pollenproduktionen som kan have betydning for fødevarerisikoen.

### Sikringspunkter:

Beskriver de handlinger/tiltag som skal sikres eller kontrolleres.



### Håndtering og dokumentation:

Kort forklaring på, hvorledes sikringspunktet anbefales håndteret, samt muligheden for dokumentation.

### Hvad jeg har gjort:

Oversigt over de aktive indsatser, som løbende skal gøres.

Når sæsonen er ovre, underskriver du skemaet. Husk at anføre dato og årstal! Skemaet gemmes!

Såfremt fødevaremyndighederne skulle komme på kontrol, kan de bruge skemaet som udgangspunkt for kontrollen. Kontrollen vil især lægge vægt på at konstatere, om hygiejnen rent faktisk er i orden.

## Her finder du lovgivningen

Du kan på Danmarks Biavlerforenings hjemmeside finde relevante links til lovgivning, vejledninger og forordninger. Du finder det på adressen [www.biavl.dk/medlemmer/vi-denbank/generelt-om-biavl](http://www.biavl.dk/medlemmer/vi-denbank/generelt-om-biavl)

Yderligere oplysninger kan findes på følgende hjemmesider:

- Fødevarestyrelsen: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)
- Det Centrale BigårdsRegister (CBR): [www.cbr.pdir.dk](http://www.cbr.pdir.dk)
- Retsinfo: [www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk)
- EUR-LEX: <http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>
- [www.biavl.dk/pollen](http://www.biavl.dk/pollen)

## Her kan du få hjælp og svar

Medlemmer af Danmarks Biavlerforening kan få vejledning og svar hos foreningens konsulenter.

Branchekoden vil løbende blive opdateret, så den også fremover lever op til gældende lovgivning.

Nr.	Risikofaktor	Sikringspunkter	Håndtering og dokumentation
1	<b>Forurening ved bistadet.</b>	Sikre god hygiejne. Undgå pollen bliver fugtigt. Undgå uønskede insekter.	Opstilling af pollenfælde på bostedet som mindsker risikoen for forurening. Rengøring kan ses på pollenfælderne. Notering af indsamlingsdatoer.
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 påvirker honning og pollen. Økologiske varroa bekæmpelsesmidler kan rekvireres hos Danmarks Biavlerforening.
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 pollen for sygdomme og skadegørere.
4	<b>Forurening i behandlingsrummet.</b>	Rengøring før behandling.	Rummet ryddes og rengøres grundigt. Fjern lugtende stoffer. Undgå uvedkommende personer i rummet. Biavlerens personlige hygiejne og håndteringsudrustning. Hænder, rent tøj.
5	<b>Pollenkvalitet, vandindhold.</b>	Pollen kan suge fugt fra luften.	Opbevaring i lukkede beholdere. Undgå håndtering ved høj luftfugtighed. Hurtig anbringelse i fryser.
6	<b>Pollenkvalitet, renhed.</b>	Forurening med rester af bier og andre uønskede dele.	Rensning af pollen. Kontrol af rensningens effektivitet.
7	<b>Pollenkvalitet, mikroorganismer.</b>	Fugtigt pollen kan give vækst af mikroorganismer.	Fugtigt pollen opbevares i køleskab. Tørret pollen skal have været i fryser.
8	<b>Opbevaring af frisk pollen.</b>	Vækst af svampe og andre mikroorganismer.	Opbevares i tætsluttende beholdere af middelgodkendt materiale. Opbevares ved -18°C. 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.
10	<b>Emballage.</b>	Emballage godkendt til levnedsmidler.	Pollen må kun opbevares i beholdere godkendt til levnedsmidler. Genbrugsmateriale skal være tørt og køligt.
11	<b>Mærkning.</b>	Mærkning af pollen.	Detailmærkning i henhold til bekendtgørelsen.
12	<b>Salg af pollen fra bod. Uddeling af smagsprøver.</b>	Tilladelse fra myndighed, kommune, politi eller f.eks. dyrskueledelse.	Sikre hygiejniske forhold.

Station	Hvad har jeg gjort	Dato	Dato	Dato
på stativ eller lignende, for forurening. pollenfælden. tage.	Tømning af pollenfælde mindst hver anden dag. Dagligt i fugtigt vejr. Rengøring af pollenskuffe.			
efterlader rester i voks, pelsesmetoder efter gs sikre strategi.	Hvornår er der behandlet og med hvad: _____ _____ _____			
g af bifamilier for e.	Alle bifamilier er gennemgået mindst én gang per måned. Anmeldelsespligtige sygdomme, biinspektør tilkaldt. Sæt kryds: _____			
es før brug. rsoner i behandlingsrum. iejne, f.eks. vask af	Behandlingsrummet rengjort og ryddet. Rengøringsmidler og andre lugtende stoffer fjernet. Simpel personlig hygiejne.			
oldere. luftfugtighed. r.	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.			
ektivitet.	Pollen renses og kontrolleret.			
ved -18°C indindhold under 8%.	Sikring af frysekæden indtil pollen er tørret ned til maks. 8% vandindhold, derefter opbevaring i lukkede beholdere.			
beholdere af levnedse.	Opbevares i fryser ved -18°C Ved transport sikres det at frysekæden opretholdes.			
tætssluttende beholdere t materiale.	Tørret pollen opbevares i levnedsmiddelgodkendte, tæt lukkede beholdere. Opbevares under tørre og kølige forhold.			
og sælges i emballage er. ere grundigt rengjort.	Køb kun emballage som er godkendt til levnedsmiddelbrug.			
d til mærknings-	Etiketter på alle glas/bægre/poser eller lign.			
	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 \_\_\_\_\_

# FORKLARING TIL SKEMAET

Forklaring til de enkelte punkter i skemaet på side 4-5.

## Pkt 1. Forurening ved bistadet

Biavleren skal sikre, at der ikke sker forurening af pollen.

Det skal også sikres at pollen ikke bliver fugtigt, derfor skal pollenfælden tømmes mindst hver anden dag og dagligt i fugtigt vejr. Bliver pollen fugtigt skal det kasseres og pollenskuffen rengøres.

Det sikres ved at bruge rent materiel og at rengøre pollenbunden regelmæssigt afhængigt af behov. Der må ikke sidde pollenrester over flere dage.

Pollenfælde bør opstilles på stativ eller lignende så det er muligt at mindske risiko for forurening fra

omgivelserne og fra insekter som myrer og ørentviste. Pollenfælder bør ikke opstilles tæt på kraftigt lugtende genstande (f.eks. gyllebeholder) eller på steder hvor der kan ske forurening med støv.

## Pkt. 2 Behandling af sygdomme og parasitter

Behandlingsforskrifterne ([www.sundebier.dk](http://www.sundebier.dk) og [www.varroa.dk](http://www.varroa.dk)) for bisygdomme og parasitter følges. Der må kun anvendes økologiske varroabekæmpelsesmetoder. Følg anvisninger fra biinspektøren og anmeld de sygdomme og parasitter, hvor der er meldepligt. Læs vejledninger i Danmarks Biavlerforenings temahæfter om bisygdomme og om varroamider. Notér hvornår der er behandlet og med hvad.



*Pollenbund med dagens høst.  
Husk at rengøre bundene.  
Foto Rolf Tulstrup Theuerkauf.*



Pollen i tørreskab.  
Foto Lars Bo Christensen.

### Pkt. 3 Forurening fra bisygdomme

Der må ikke indsamles pollen fra bifamilier der er angrebet af anmeldelsespligtige sygdomme. Ej heller fra bifamilier der er angrebet af yngelsygdomme som sækyngel eller kalkyngel. I det hele taget bør der udelukkende anvendes sunde og stærke bifamilier. Alle bifamilier bør mindst én gang om måneden gennemgås for tegn på bisygdomme.

### Pkt. 4 Forureninger i behandlingsrum

Der er risiko for forurening af pollen under behandlingen.

Der er risiko for svampevækst i pollen, der er blevet fugtigt.

Du kan bruge bestående lokaler som behandlingsrum, men de skal kunne gøres grundigt rene før brug.

Alt materiel der kommer i kontakt med pollen, skal være grundigt rengjort og tørt før det tages i brug.

Der skal løbende ske oprydning og rengøring i behandlingsrummet.

### Pkt. 5 Pollenkvalitet, vandindhold

Pollen kan suge fugt fra luften, og derfor skal al håndtering foregå i lokaler med lav luftfugtighed. Indtil tørring skal det holdes frossent. Efter tørring skal pollen have et vandindhold under 8%. Herefter opbevaring i lukkede beholdere.

### Pkt. 6 Pollenkvalitet, renhed

Pollen skal være rent og frit for fremmede stoffer. Pollen skal sigtes og renses for at fjerne uønskede elementer som biben, vinger m.m. Renheden kontrolleres løbende. Undgå støv i rummet hvor pollen behandles.

### Pkt. 7 Pollenkvalitet, mikroorganismer

Fugtigt pollen kan let give grobund for mikroorganismer. Derfor skal fugtigt pollen altid opbevares ved  $-18^{\circ}\text{C}$ . Tørret pollen skal have et vandindhold på maks. 8%.

### Pkt. 8 Opbevaring af frisk pollen

Frisk pollen skal opbevares i frossen tilstand i tætsluttede beholdere. Ved transport er det vigtigt at frysekæden opretholdes. Pollen må ikke tøj op undervejs.

### Pkt. 9 Opbevaring af tørret pollen

Tørret pollen skal opbevares i tætsluttende, fødevarer-godkendt emballage. Opbevaring mørkt, tørt og køligt.

### Pkt. 10 Emballage

Der må kun anvendes emballage, dvs. materialer og genstande beregnet til at komme i kontakt med fødevarer. Der bør ved indkøb sikres at emballagen er egnet (få dokumentation fra leverandøren herfor). Genbrugsspande og -bægre skal rengøres grundigt.

### Pkt. 11 Mærkning

Ved detailsalg skal pollen mærkes i henhold til „Mærkningsbekendtgørelsen“ og fødevarerinformationsforordningen. Brug Danmarks Biavlerforenings etiket, som er udarbejdet efter reglerne.

Ved engrossalg, skal hver spand mærkes med biavlerens navn og adresse.

### Pkt. 12 Salg fra boder på torvet m.v.

Enkeltstående arrangementer, dyrskuer, markeder, udstillinger m.v.

Der skal være tilladelse fra de ansvarlige for stedet (det kan være politiet, kommunen eller dyrskuet) til at sælge biprodukter og uddele smagsprøver.

Der kræves ikke særlig godkendelse eller registrering fra Fødevarestyrelsen ved enkeltstående arrangementer (årligt op til ca. 10 gange og med en samlet varighed på ca. 30 dage pr. år) til at sælge honning og honningprodukter, som er tilberedt i eget køkken. Det betyder, at biavleren må uddele smagsprøver og sælge f.eks. honningkager, brød bagt med honning og nødder med honning direkte til forbrugeren (der *må* ikke sælges til mellemmand).

Biavleren skal kunne svare på, hvad der er i produktet - f.eks. om der er gluten i kagen - hvis kunden spørger. Opskriften skal ikke, men må gerne, udleveres til forbrugeren. Opskriften skal kunne oplyses til den tilsynsførende fra Fødevarestyrelsen, hvis der foretages tilsyn i boden.



Udgivet af  
Danmarks Biavlerforening  
Fulbyvej 15 · 4180 Sorø  
Tlf. 57 86 54 70  
dansk@biavl.dk – www.biavl.dk

2.udgave, juni 2022  
Layout Jørn Thomsen Elbo A/S



Foto Rolf Tulstrup Theuerkauf.

Produktet skal behandles hygiejnisk forsvarligt, og det skal fremgå, at det er lavet privat til den givne lejlighed.

Sørg for:

- Mulighed for at vaske hænder. Det kan være en dunk vand med tappehane og papir til aftørring.
- Adgang til toiletet med håndvask skal være sikret inden for rimelig afstand.
- Forsvarlig opsamling og opbevaring af eventuelt affald.
- Ved faste studepladser på torvet eller lignende steder skal forholdene være godkendt af den lokale fødevarermyndighed.

### **REGISTRERING?**

- Biavlere skal registreres i det Centrale BigårdsRegister hos Landbrugsstyrelsen.
- Biavlere, som opkøber eller opbevarer pollen fra andre biavlere med henblik på videresalg til grossist, skal registreres som engrosvirksomhed hos Fødevarestyrelsen.
- En pollen- eller propolisstation, som udelukkende udlejer eller udlåner materiel til biavlere, skal ikke registreres hos Fødevarestyrelsen.
- En pollen- eller propolisstation som forarbejder pollen for biavlere skal være registreret hos Fødevarestyrelsen som virksomhed efter primærproduktion.