



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

og indtil 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 hygiejne Lovgivningens regler om

ORDBOG

Autorisation: Fødevestyrelsens godkendelse af, at virksomhedens indretning og drift, samt egenkontrol og risikoanalyse stemmer overens med reglerne. Fødevestyrelsen skal besøge virksomheden, inden virksomheden må begynde sine fødeveareaktiviteter.

Registrering: Fødevearevirksomheder, der ikke skal autoriseres, skal som udgangspunkt registreres. En registreret virksomhed må påbegynde registrerede aktiviteter med det samme.

Primærproduktion: Produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter (f.eks. honning). Primærproducenter må levere primærprodukter direkte til den endelige forbruger, til detailvirksomheder, til virksomheder i gruppen detail med engros og til engrosvirksomheder.

Fødevearevirksomhed efter primærproduktion: Når der ikke længere er tale om primærproduktion, f.eks. hvis man tilsætter ingredienser til et primærprodukt.

HACCP: Forkortelse for Hazard Analysis and Critical Control Points. En metode til at sikre et højt niveau af fødevearesikkerhed ved at undersøge alle trin i håndteringen af en fødeveare fra råvare til slutprodukt.

Egenkontrol: Et værktøj til at holde styr på fødevearesikkerheden i din virksomhed og som hjælper med at sikre, at virksomheden overholder fødevearereglerne.

Risikoanalyse: Afdækning af hvilke aktiviteter der er i virksomheden og en vurdering af, hvor der kan være risici i forhold til fødevearesikkerheden. Du skal beskrive hvilke risici, du har fundet, og kort beskrive, hvordan du vil sikre, at der er styr på dem.

Sporbarhed: Du og dine leverandører skal kunne tilbagekalde varerne, hvis der er noget galt med dem. Du kan spore dine varer, når du både kan dokumentere, hvem der leverer, og hvem der køber dine varer (dog er der ikke sporbarhedskrav et led frem, når modtageren er den endelige forbruger).



at tilrettelægge produktionen på en måde, så produkterne er sikre og ikke er til fare for menneskers og dyrs sundhed eller miljøet.

Egenkontrol, sporbarhed og tilbagetrækning/kaldelse

Et vigtigt element i hygiejnereglerne er egenkontrollen, og alle primærproducenter skal have egenkontrol. I primærproduktion er det ikke et krav at egenkontrollen dokumenteres skriftligt, men det kan være nyttigt at gøre, så man kan se hvad og hvornår man aktivt har gjort en indsats for at undgå forurening af produktet. For fødevarer virkninger efter primærproduktion skal egenkontrollen være baseret på HACCP-principperne, hvor der udarbejdes en skriftlig risikoanalyse, hvor alle risikofaktorer er identificeret.

Du kan læse mere om egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

Egenkontrol 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 6-7.

Skemaet kan være en skabelon til risikoanalyse for de virksomheder som falder inde under kravet til HACCP-baseret egenkontrolprogram.

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. Fødevarestyrelsen har udarbejdet en vejledning om sporbarhed for fødevarer (<https://foedevarestyrelsen.dk/lovstof/vejledninger/sporbarhedsvejledningen>).

Registrering

- Biavlere **skal** registreres i Centralt BigårdsRegister (CBR) hos Landbrugs- og Fiskeristyrelsen. Når du er registreret i CBR kan du uden mængdebegrensning afsætte honning og andre produkter fra bier til detail- og engrosvirksomheder i hele Danmark, samt til den endelige forbruger.
- Biavlere som opkøber honning og andre biprodukter fra andre biavlere med henblik på videresalg til grossist **skal** registreres som engrosvirksomhed hos Fødevarestyrelsen.
- Biavlere som opbevarer honning og andre biprodukter for andre biavlere, f.eks. i forbindelse med fælles indlevering til grossist, **skal** registreres som engrosvirksomhed hos Fødevarestyrelsen.

Registrering af din biavl i CBR sker på Landbrugs- og Fiskeristyrelsens hjemmeside (<https://cbr.lbst.dk>).

Dokumentation for egenkontrollen

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

- Optegnelser over eventuel anvendelse af receptpligtige lægemidler - evt. kopi af recept.
- Dokumentation for indkøb af veterinære lægemidler (håndkøb) - f.eks. kvittering.
- Eventuelle breve fra Fødevarestyrelsen vedrørende offentligt tilsyn.

- Dokumentation (sporbarhed) 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 og accepteret af Fødevarestyrelsen.

Det udfyldte skema vil hjælpe dig, hvis fødevaremyndighederne skulle komme på kontrolbesøg. I forbindelse med kontrolbesøg skal relevant dokumentation kunne fremvises.

Fødevarer virksomheder efter primærproduktion skal kunne fremvise skriftlig risikoanalyse.

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.

Får du problemer eller spørgsmål, så kontakt Danmarks Biavlerforening på tlf. 57 86 54 70 eller 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 fødevarer kvaliteten. 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/artikler/branchekode.

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

Skemaets opbygning

For uddybende forklaringer og henvisninger se side 8-12.

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 fødevarer sikkerheden.

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 fødevarer myndighederne 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/videnbank/generelt-om-biavl

Yderligere oplysninger

Yderligere oplysninger kan findes på følgende hjemmesider:

- Fødevarerstyrelsen: www.fvst.dk
- Centralt BigårdsRegister (CBR): <https://cbr.lbst.dk>
- Retsinfo: www.retsinfo.dk
- EUR-LEX: <http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>
- www.biavl.dk/pollen

Nr.	Risikofaktor	Sikringspunkter	Håndtering og dokumentation
1	Forurening ved bistadet.	Sikre god hygiejne. Undgå pollen bliver fugtigt. Undgå uønskede insekter.	Opstilling af pollenfælde på bivekanten som mindsker risikoen for forurening. Rengøring kan ses på pollenfælde. Notering af indsamlingsdato.
2	Behandling mod bisygdomme og parasitter.	Følg forskrifter for behandling (www.sundebier.dk og www.varroa.dk). Temahæfter om bisygdomme og varroa kan rekvireres hos Danmarks Biavlerforening.	Anvend markedsførte veterinære midler til varroabekæmpelse. Ved brug af receptpligtige midler skal der udleveres recept.
3	Forurening fra bisygdomme.	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	Forurening i behandlingsrummet.	Rengør ved behandling.	Rummet ryddes og rengøres efter behandling. Fjern lugtende stoffer. Undgå uvedkommende personer i rummet. Biavlerens personlige hygiejne skal sikres ved brug af hænder, rent tøj.
5	Pollenkvalitet, - Vandindhold.	Undgå at pollen suger fugt fra luften.	Opbevaring i lukkede beholdere. Undgå håndtering ved høj luftfugtighed. Hurtig anbringelse i fryser.
6	Pollenkvalitet, - Renhed.	Undgå forurening med rester af bier og andre uønskede dele.	Rensning af pollen. Kontrol af rensningens effektivitet.
7	Pollenkvalitet, - Mikroorganismer.	Undgå vækst af mikroorganismer.	Fugtigt pollen opbevares i køleskab. Tørret pollen skal have været i fryser i mindst 24 timer.
8	Opbevaring af frisk pollen.	Undgå vækst af svampe og andre mikroorganismer.	Opbevares i tætsluttende beholdere af godkendt materiale. Opbevares ved -18°C. Frysekæden opretholdes.
9	Opbevaring af tørret pollen.	Undgå forurening.	Tørret pollen opbevares i tætsluttende beholdere af godkendt til levnedsmidler. Opbevares tørt og køligt.
10	Emballage.	Emballage godkendt til levnedsmidler.	Pollen må kun opbevares i beholdere af godkendt til levnedsmidler. Genbrugsmateriale skal være tørt og køligt.
11	Mærkning.	Mærkning af pollen.	Detailmærkning i henhold til reglerne om bekendtgørelsen.
12	Salg af pollen fra bod. Uddeling af smagsprøver. Fast studeplads.	Tilladelse fra kommune, politi eller f.eks. dyrskueledelse. Registrering hos Fødevarestyrelsen.	Sikre hygiejniske forhold.

aktion	Hvad har jeg gjort	Dato	Dato	Dato
på stativ eller lignende, forurening. pollenfælden. tage.	Tømning af pollenfælde mindst hver anden dag. Dagligt i fugtigt vejr. Rengøring af pollenskuffe.			
erlinære lægemidler til lægemidler, gem kopi af	Der er ikke brugt receptpligtige lægemidler. Sæt kryds: _____ Anmeldepligtige sygdomme, biinspektør tilkaldt. Sæt kryds: _____			
af bifamilier for e.	Alle bifamilier er gennemgået mindst én gang per måned.			
res før brug. personer i behandlingsrum. ejene, f.eks. vask af	Behandlingsrummet rengjort og ryddet. Rengøringsmidler og andre lugtende stoffer fjernet. Simpel personlig hygiejene.			
oldere. luftfugtighed. ;	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 vandindhold under 8%.	Sikring af frysekæden indtil pollen er tørret ned til maks. 8% vandindhold, derefter opbevaring i lukkede beholdere.			
beholder af levnedse.	Opbevares i fryser ved -18°C Ved transport sikres det at frysekæden opretholdes.			
tætsluttende beholder r.	Tørret pollen opbevares i levnedsmiddelgodkendt, tæt lukket beholder. Opbevares under tørre og kølige forhold.			
og sælges i emballage r. ere grundigt rengjort.	Køb kun emballage som er godkendt til levnedsmiddelbrug.			
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 6-7.

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 og www.varroa.dk) for bisygdomme og parasitter følges. Brug markedsførte veterinære lægemidler til varroabekæmpelse. Følg forskrifterne. Gem dokumentation for indkøb. Notér hvornår der er behandlet og med hvad. Følg anvisninger fra biinspektøren og anmeld de sygdomme og parasitter, hvor der er meldepligt.



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



Pollen i tørreskab.
Foto Lars Bo Christensen.

Læs vejledninger i Danmarks Biavlerforenings temahæfter om bisygdomme og om varroamider. Ved brug af receptpligtige lægemidler følges dyrlægens anvisninger. Kopi af recept og vejledning gemmes som dokumentation.

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°C . Tørret pollen skal have et vandindhold på maks. 8%.

Pkt. 8 Opbevaring af frisk pollen

Frisk pollen skal opbevares i frossen tilstand i tætslut-



tende beholdere. Ved transport er det vigtigt at fryse-kæden opretholdes. Pollen må ikke tø 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). Hvis du køber emballage i udlandet, skal du registrere og indberette årlig mængde emballage på www.producentansvar.dk

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.

Lejlighedsvisse 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 lejlighedsvisse arrangementer (op til ca. 30 dage om året - det kan være enkelt dage, kortere perioder eller én samlet periode) 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.

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 toilet med håndvask skal være sikret inden for rimelig afstand.
- Forsvarlig opsamling og opbevaring af eventuelt affald.
- Faste studepladser (dvs. mere end ca. 30 dage om året) på torvet eller lignende steder, skal være registreret som almindelig detailvirksomhed hos Fødevarestyrelsen.





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

Forsidefoto: Ulla Friborg

3. udgave, november 2024
Layout Jørn Thomsen Elbo A/S

REGISTRERING?

- Biavlere **skal** registreres i Centralt BigårdsRegister (CBR) hos Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.
- 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.