



IP SIGILL BIODLING

Standard för kvalitetssäkrad produktion av honung.



© Copyright/Upphovsrätten till denna produkt tillhör Sigill Kvalitetssystem AB, Stockholm, Sverige.

Att mångfaldiga innehållet i denna skrift, helt eller delvis, utan medgivande från Sigill Kvalitetssystem AB, är förbjudet enligt lagen (1960:729) om upphovsrätt till litterära och konstnärliga verk. Förbudet gäller varje form av mångfaldigande: genom tryckning, kopiering etc. Det är endast tillåtet att ladda ner denna skrift som elektronisk fil, skriva ut innehållet och göra en kopia för ändamålet att förbereda och genomföra en IP-certifiering. All annan användning kräver skriftligt medgivande från Sigill Kvalitetssystem AB.

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Sigill Kvalitetssystem AB 2020

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

Telefon: 010-184 45 00

www.sigill.se

info@sigill.se

INNEHÅLL

1	EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET	_ 6
2	GRUNDFÖRUTSÄTTNING FÖR PRODUKTSÄKERHET	_____ 7
3	BIODLINGEN	_____ 10
4	ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I BIODLINGEN	_____ 11
5	SKATTNING	_____ 15
6	SLUNGNING, LAGRING, PACKNING OCH TRANSPORT	_____ 16
7	SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV HONUNGSPRODUKTER	_____ 18
8	NÖD- OCH OLYCKSFALLSBEREDSKAP	_____ 19
	SAMMANFATTNING - IP ALLMÄNNA VILLKOR	_____ 21

IP SIGILL BIODLING

IP ÄR EN STANDARD FÖR KVALITETSSÄKRING GENOM TREDJEPARTSCERTIFIERING

IP är en standard för kvalitetssäkrad produktion, genom tredjepartscertifiering, av livsmedel och prydnadsväxter i hela kedjan från primärproduktion till förädling och hantering. IP ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB. Mer information hittar ni på www.sigill.se.

Det finns produktionsregler på tre kravnivåer för de flesta produktionsinriktningar – Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalsnivå. Därutöver finns kompletteringsmoduler som kan komplettera certifiering på någon av nivåerna. Kompletteringsmoduler kan också användas av företag utan tidigare certifiering.

GRUNDNIVÅ

- Innehåller krav baserade på svensk lag och branschriktlinjer inom livsmedelssäkerhet och djurskydd.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Grundnivå betecknas "Grundcertifierade råvaror/-produkter".

SIGILLNIVÅ

- Innehåller alla kraven som ingår i Grundnivån plus högre krav inom livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Sigillnivå betecknas "Sigillråvaror/-produkter".

TILLVALSNIVÅ

- Innehåller alla krav som ingår i Sigillnivån plus krav inom specifika områden.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Tillvalsnivån betecknas också "Sigillråvaror/-produkter".

Kompletteringsmodul

Extra åtaganden inom ett särskilt regelområde som är relevant för den certifierade verksamheten, men ligger utanför standardens kärnområde.

IP ALLMÄNNA VILLKOR – RAMVERKET FÖR CERTIFIERINGEN

Ramverket IP Allmänna Villkor beskriver bland annat vilka krav som finns på certifieringsorganen, kompetenskrav för revisorerna, hur en revision ska genomföras och vilka krav som finns på företag som ska certifieras. En sammanfattning av IP Allmänna Villkor finns längst bak i denna regelhandbok.

REGELHANDBOKENS OMFATTNING

Anslutning till standarden är frivillig. Reglerna gäller generellt för all verksamhet inom företaget som berör den certifierade produktionen.

EXTERN REVISION AV PRODUKTIONEN PÅ FÖRETAGET

Vartannat år kommer en ordinarie, föranmäld extern revision att genomföras på plats i produktionen. Revisionen omfattar granskning av dokumentation; skriftliga rutiner och instruktioner, intyg, journaler etc. samt inspektion. Mer information om olika typer av revisioner finns längst bak i denna regelhandbok och i IP Allmänna Villkor.

EGENREVISION

Egenrevision ska genomföras varje år. Det innebär att gällande produktionsregler går igenom och eventuella avvikelser noteras i en åtgärdsplan. Avvikelser åtgärdas snarast. Egenrevision ska göras även om det inte finns några avvikelser. De år revision inte sker på plats i företagets verksamhet kontrolleras egenrevision av certifieringsorganet, så kallad administrativ revision.

STÖDMATERIAL

I vissa regler finns en hänvisning till stödmaterial som finns tillgängligt på www.sigill.se/allmant/stodmaterial. Detta material är frivilligt att använda.

GODKÄND REVISION OCH SANKTIONER

För godkänd revision krävs att alla eventuella avvikelser har åtgärdats. Om revisionen inte blir godkänd inom utsatt tid blir företaget avstängt och i sämsta fall uteslutet. Mer information om sanktioner och hur de hanteras, finns längst bak i denna regelhandbok samt i IP Allmänna Villkor.

FÖRETAGETS ÅTAGANDEN:


Ett företag som är certifierat enligt IP-standardens har följande åtaganden:

- Relevanta lagar och förordningar ska följas i den certifierade verksamheten.
- Produktionsregler som gäller för den certifierade verksamheten samt bestämmelser i IP Allmänna Villkor ska följas.
- Om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktig ska kopia på tillstånd/anmälan kunna uppvisas vid revision.
- Ta del av och följa förändringar i produktionsregler eller bestämmelser i IP Allmänna Villkor som Sigill Kvalitetssystem AB meddelar.
- Ansvara för att tjänsteleverantörer får information om kraven och åtar sig att uppfylla reglerna.
- Ansvara för att mark, byggnader, maskiner etc. som används i den certifierade verksamheten uppfyller reglerna även om ägaren inte är det certifierade företaget.
- Medverka vid och underlätta så att revisioner kan genomföras i verksamheten, vilket också gäller oanmälda revisioner.
- Att till certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar i företaget som kan ha betydelse för certifieringen (t.ex. ägarbyte och utvidgning av verksamheten).


- Anmälan till certifieringsorganet om företaget tvingats göra en återkallelse av en produkt.
- Godkänner att certifieringsorganet lämnar alla uppgifter om företaget som har betydelse för certifieringen och IP-standardens trovärdighet till Sigill Kvalitetssystem AB.

ÖPPENHET

Uppgifter om de certifierade företagen, t.ex. namn- och adressuppgifter publiceras på Sigill Kvalitetssystem AB:s hemsida, www.sigill.se, när företaget gett sitt samtycke.




 **Röda punkter** är markerade med en röd oval. Det är regler som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten, spårbarheten eller redligheten och därmed IP-standardens värdegrund. Avvikelser på röda punkter ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning.

NY! **NYA REGLER** och regler som väsentligen förändrats är markerade med **NY!** i handboken.

 **STÖDMATERIAL** finns på www.sigill.se/allmant/stodmaterial



1 EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET

Regelbunden egenrevision ingår i certifieringen och bidrar till IP-standardens trovärdighet.


			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.1 	Egenrevision mot de kontrollpunkter i IP Sigill Biodling som certifieringen omfattar ska genomföras årligen.	Daterad och signerad checklista och åtgärdsplan finns.			
1.2 	<p>Biodlingens produktionsprocesser ska beskrivas i ett flödesschema som täcker alla arbetsmoment och all användning av insatsvaror. Flödesschemat ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras.</p> <p><i>OBS! Om mallen för flödesschema används ska det göras tydliga markeringar i schemat, som visar vad som överensstämmer med den verksamhet som bedrivs på biodlingen.</i></p> <p><i>Se mall Bilaga 1.</i></p>	Ett uppdaterat flödesschema finns.			
1.3 	<p>Biodlaren ska göra en bedömning av eventuella risker för livsmedelssäkerheten som finns i verksamheten utöver det som kontrollpunkterna i regelhandboken omfattar. Risker som identifieras ska dokumenteras och åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder.</p> <p>Riskbedömningen ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras.</p> <p><i>Flödesschemat kan användas som hjälp för att identifiera risker, se punkt 1.2.</i></p>	Identifierade risker och åtgärder finns dokumenterade.			

2 GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR FÖR PRODUKTSÄKERHET

Grundförutsättningarna beskriver allmänna förebyggande åtgärder som minimerar risken för kontaminering från avfall, skadedjur och brister i en hygienisk hantering. Åtgärder och rutiner för att få ordning och reda utgör grunden i en biodlings arbete mot en säker honungsproduktion och säkra honungsprodukter.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.1	<p>Ordning och reda ska råda.</p>	<p>a) Bikupor är hela och stabilt uppställda. b) Biodlingen ger ett ordnat och strukturerat intryck. c) Avsedda platser för förvaring av utrustning/material som används i biodlingen finns. d) Särskilda platser för hantering och förvaring av avfall finns.</p>			
2.2 	<p>Rutiner ska finnas för skadedjursarbete som innehåller förebyggande åtgärder, minst enligt nedan som förhindrar att skadedjur (gnagare, fåglar, skadeinsekter) tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där honungsprodukter förvaras eller hanteras</p> <ul style="list-style-type: none"> - täta öppningar, eventuellt försedda med skydd - undanröjning av avfall som kan bli föda - hålla ytor närmast byggnader fria från vegetation och annat material som kan ge skydd. <p>Eventuell skadedjursbekämpning ska dokumenteras och innehålla information om: preparat (namn), mängd preparat, datum då medlet lades ut och planerat slutdatum, plats, utförare och typ av skadedjur.</p> <p><i>OBS! Särskilt tillstånd krävs för att själv få använda råttgifter.</i></p>	<p>a) Förebyggande åtgärder finns. b) Dokumentation finns om eventuell skadedjursbekämpning.</p>			
2.3 	<p>Allt avfall ska hanteras och lagras så att förorening och smittspridning förhindras.</p>	<p>a) Rutiner/redovisning för hur biodlaren ser till att avfall omhändertas av kommunens retur- och återvinningssystem eller av annan godkänd mottagare finns. b) Journal över typ och mängd av farligt avfall, t.ex. förorenat bivax, kemiska produkter och läkemedel som uppstår på biodlingen finns. c) Kvitton/fakturor eller avfallsjournal som visar att farligt avfall har avyttrats på ett godkänt sätt finns.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.4	Det ska inte finnas risk för att honungsprodukter kommer i kontakt med eller blandas med produkter som betraktas som allergener under något steg i biodlingen och hanteringen.	Rutiner finns som säkerställer att honungsprodukter inte kontamineras.			
2.5	Alla som dagligen eller tillfälligt vistas i lokaler där honungsprodukter tillverkas, förvaras eller hanteras ska bära arbetskläder som är rena, lämpliga för ändamålet och som skyddar honungsprodukterna från kontaminering.	a) All personal har arbets-/skyddskläder som är lämpliga för ändamålet. Produkt och typ av arbetsuppgift avgör valet av kläder. b) Om handskar används, finns instruktioner om användning, byte, tvätt etc.			
2.6	Lokaler och anläggningar ska vara ändamålsenliga och möjliggöra en säker livsmedelshantering.	a) Lokalers väggar, golv, tak och inredning är av sådant material att de möjliggör effektiv rengöring. b) Belysning finns som främjar god hygien i honungshanteringen. c) Fönster och ytterdörrar hålls stängda/låsta när de inte används.			
2.7 S	Det ska finnas rutiner för renhållning och underhåll, som omfattar alla lokaler inkl. tillhörande utrustning, där honungsprodukter hanteras så som vid avtäckning, slungning, silning, tappning, packning och lagring. Rutinerna ska vara skriftliga om arbetskraft finns. Utförda åtgärder ska journalföras. <i>OBS! Se definition för arbetskraft på sista sidan i denna regelhandbok (Sammanfattning - IP Allmänna Villkor).</i>	a) Rutiner finns. Om arbetskraft finns är rutinerna skriftliga. b) Journalföring finns över utförda åtgärder.			
2.8 S	Det ska finnas förebyggande åtgärder eller rutiner som förhindrar att honungsprodukter kontamineras med splitter av glas och hårdplast.	Glödlampor och installationer som hänger ovanför honungsprodukter eller material som används vid hantering av honungsprodukter är av splittersäker typ eller täckta/skyddade. ELLER Skriftliga instruktioner finns som beskriver hur kontaminerad honung med krossat glas eller hårdplast hanteras vid en eventuell olycka. Instruktionerna omfattar alla platser och situationer där honungsprodukter skattas, hanteras och lagras.			

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
2.9	Husdjur får inte komma i kontakt med skattade honungsprodukter.	Rutiner finns för att förhindra att husdjur kommer i kontakt med skattade honungsprodukter.			
2.10 	<p>Det ska finnas skriftliga hygienrutiner/-regler anpassade för biodlingen som personal och besökare/entreprenörer förstår och följer. Hela biodlingen ska omfattas dvs. även lagerlokaler.</p> <p>Rutinerna ska minst omfatta följande områden om det är relevant för biodlingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hur och när handtvätt ska ske - hur och när användning av arbetskläder ska ske - när intag av mat, dryck och tobak är tillåtet och var det ska ske för att inte utgöra en risk för livsmedelssäkerheten - vad som gäller för personalens/ besökares/entreprenörers hälsotillstånd (t.ex. vid magsjukdom eller öppna sår på händerna). 	Skriftliga rutiner/regler finns tillgängliga.			

3 BIODLINGEN

En riskbedömning av biodlingens lokalisering är en förutsättning för en säker honungsproduktion. Resultatet från riskbedömningen används som ett verktyg för att bestämma hur honungsproduktionen ska bedrivas.



			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
3.1 S	Tillstånd från markägare om placering av bigårdar ska finnas och även ska grannar vara informerade. Bigården ska även vara märkt med biodlarens kontaktuppgifter.	Kravet uppfylls.			
3.2 S	Det ska finnas en karta/skiss som innehåller följande: <ul style="list-style-type: none"> - bigårdarnas placering - potentiella källor till oönskade ämnen - odlingar med GMO-grödor - information om slungrum/honungsrum, tappningsrum - förvaring av biodlingsmaterial. <p>Kartan/skissen ska vara i sådan skala att det är möjligt att orientera sig.</p>	Karta/skiss finns.			
3.3 S	Det ska finnas dokumentation om antalet bisamhällen/-gårdar och vem som äger marken där bikupor är uppställda på utanför egen tomt. Dokumentation ska även finnas för vandringsbiodling.	a) Av dokumentationen framgår det hur många bikupor som finns. b) Om bikupor är uppställda utanför egen tomt (eller vid vandringsbiodling) finns dokumentation över vem som äger eller brukar marken.			
3.4	Bigårdar ska placeras så att kontaminering med oönskade ämnen undviks.	Det finns en riskbedömning av området omkring bigårdarna, inom en radie på 3 km, som visar att det inte finns risk för kontaminering. Riskbedömningen omfattar potentiella källor till oönskade ämnen i nektar och pollen, till exempel industriområden och europavägar/motorvägar. ELLER Ett säkerhetsavstånd på 3 km finns till soptippar, industriområden och europavägar/motorvägar.			
3.5 S	Bigårdar ska placeras så att kontaminering med GMO undviks.	Ett säkerhetsavstånd på minst 3 km till odlingar med GMO-grödor tillämpas.			

4 ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I BIODLINGEN


Reglerna omfattar hantering av foder, användning av kemiska produkter och läkemedel, djuromsorg samt djurhälsa. Rätt val och en god hantering av foder, kemiska produkter, läkemedel samt en god djurhälsa är avgörande faktorer för en säker honungsproduktion. Ett skötselkort över utförda åtgärder gör det möjligt att utvärdera vilka resultat som uppnåtts och är nödvändig för att kunna spåra och felsöka om det uppstår kvalitetsproblem i honungsproduktionen.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
DJUROMSORG					
4.1 S	Om honungsramar flyttas från yngelrum till skattlådor ska det säkerställas att drönarna ändå kan flyga ut ur bikupan.	a) Det finns en utgång från skattlådan som tillåter drönare som befinner sig där att komma ut. ELLER En skriftlig rutin, eller noteringar på skötselkort som visar att spärrgaller öppnats finns. b) Det finns inga döda drönare i skattlådorna.			
4.2	Honungsbin ska hanteras och flyttas på ett sådant sätt att antalet klämda bin mellan botten-yngelrum-skattlådor-täckskivor inte blir onormalt stort.	Rutin för hantering och flyttning av honungsbin finns.			
FODER OCH UTFODRING					
4.3	Det ska finnas rutiner för att säkerställa god foderhygien vid tillredning av foder och utfodring av bisamhälle. Foderutrustning ska alltid vara ren samt fri från mögel och andra föroreningar. Detta gäller även vid årstider då utfodring inte är aktuell.	Rutiner finns.			
4.4	Tillgång till foder ska säkras under hela året.	Redogörelse görs för hur tillgång till foder under hela året säkras.			
4.5 S	Utfodring ska ske med produkter av livsmedelskvalitet och får endast ske när det är motiverat på grund av årstid eller väderförhållande.	Utfodring under säsong journalförs med följande uppgifter: - motiv till utfodringen - typ av foder - mängd foder - datum för utfodring. Vinterutfodring journalförs med följande uppgifter: - startdatum - typ av foder.			
KEMISKA PRODUKTER OCH LÄKEMEDEL					
4.6	Enbart kemiska produkter och läkemedel som är registrerade och godkända nationellt får användas. Användningen ska följa anvisningar på etikett/bipacksedel, där även de användningsvillkor som finns koplade till godkännandet framgår.	a) Lista/databas med nationellt godkända preparat finns. b) Skötselkort för behandlingar visar att kravet uppfylls.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.7	Kemiska produkter (klass 3) och läkemedel ska förvaras på ett säkert sätt för människor, djur och miljö.	<p>a) Förvaring/lagring av kemiska produkter och läkemedel sker avskilt från</p> <ul style="list-style-type: none"> - foder och livsmedel, inkl. skattade honungsprodukter samt förpackningsmaterial - obehöriga inkl. barn. <p>b) Förvaring/lagring sker i ett utrymme som</p> <ul style="list-style-type: none"> - är låsbart - är frostfritt - är ljusst så att produktetiketter lätt kan läsas. <p>c) Hyllor hålls rena och ytan på hyllplanen är av icke absorberande material. Om ytan på hyllplanen inte är täckt med icke absorberande material så förvaras förpackningar på brickor och/eller i backar som kvarhåller spill. Vid om- och nybyggnation ska hyllor av icke absorberande material installeras.</p> <p>d) Flytande medel förvaras inte över fasta medel.</p> <p>e) Förvaring sker så långt det är praktiskt möjligt, i originalförpackningar. Om en förpackning måste delas ska den nya förpackningen vara märkt på samma sätt som originalförpackningen med: namn, farosymbol och eventuell färgkod.</p>			
4.8	<p>Förråd för kemiska produkter och läkemedel ska hållas i god ordning och lagret ska inventeras regelbundet. Inventarielistan ska hållas uppdaterad så att risken för förväxling mellan preparat minimeras.</p> <p>Det ska finnas aktuella säkerhetsdatablad/bipacksedlar tillgängliga för alla kemiska produkter och läkemedel som förvaras i förrådet.</p> <p>Kemiska produkter och läkemedel som inte längre får användas, ska förvaras avskilt i förrådet och har tydlig märkning där det framgår att de inte får användas och ska avyttras.</p>	<p>a) En inventarielista finns över innehållet i förrådet, som är uppdaterad minst 1 gång per år.</p> <p>b) Inventarielistan är daterad, signerad och innehåller uppgifter om produktnamn/handelsnamn samt kvantitet.</p> <p>c) Inventarielistan är avstämd mot aktuella uppgifter om godkända preparat från ansvarig myndighet eller annan betrodd källa.</p> <p>d) Aktuella säkerhetsdatablad/bipacksedlar för alla kemiska produkter och läkemedel som förvaras i förrådet är tillgängliga.</p>			
4.9	Hantering av kemiska produkter och läkemedel ska ske på ett säkert sätt för människor, djur och miljö.	<p>a) Hantering av kemiska produkter och läkemedel sker väl åtskilt från foder, skattade honungsprodukter och andra livsmedel.</p> <p>b) Risker för kontaminering av emballage, arbetsredskap, skattlådor, arbetskläder etc. beaktas vid all hantering av kemiska produkter och läkemedel.</p> <p>c) Personer som hanterar kemiska produkter och läkemedel använder personlig skyddsutrustning när så krävs.</p>			


			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.10	De som utför behandling med kemiska produkter och läkemedel på biodlingen ska ha kunskap om hur aktuella produkter/medel får användas.	De personer som hanterar kemiska produkter och läkemedel redogör för sin kunskap kring hur aktuella preparat får användas.			
4.11	Utförda behandlingar med kemiska produkter och läkemedel ska dokumenteras utan dröjsmål och finnas sparade på biodlingen i minst 3 år. <i>OBS! Gäller även om behandlingen utförs av entreprenör.</i>	Noteringar på skötselkort från varje behandling finns.			
4.12 	Skötselkort för utförd behandling ska innehålla följande uppgifter som bekräftar att hänsyn tagits till miljön och livsmedelssäkerheten: - kemiska produkter/läkemedel (på samma sätt som det anges på etikett) - dos - datum - plats - vem som utfört behandlingen - syfte med behandlingen - karenstid - skattningsdatum.	Skötselkort som innehåller fullständiga uppgifter finns.			
4.13 	Om någon utomstående anlitas för att utföra behandlingar ska det finnas dokument som visar att - IP-standardens regler för användning av kemiska produkter och läkemedel har följts - utföraren godkänner att ta emot revision av relevanta delar i IP-standard.	Ett skriftligt avtal med företaget/utföraren finns enligt kravet.			
4.14	Endast kaustiksoda (natriumhydroxid) eller miljömärkta rengöringsmedel får användas vid rengöring av ramar, bikupor och bikupstillbehör. <i>OBS! Gäller även om rengöring utförs av entreprenör.</i>	Dokumentation finns.			
DJURHÄLSA					
4.15	Det ska finnas ett hälsointyg vid import/införsel och export/utförsel av - levande vuxna honungsbin - larver - puppor - sperma - ägg. Biodlingen ska även vara registrerad som importör/exportör hos berörd kontrollmyndighet.	a) Ett hälsointyg utfärdat av berörd kontrollmyndighet finns och, där som krävs, från avsändarlandets kontrollmyndighet. b) Dokumentation på registrering som importör/exportör hos berörd kontrollmyndighet finns.			

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
4.16	Vid misstanke om anmälningspliktiga bisjukdomar på bisamhällen ska detta anmälas till berörd kontrollmyndighet.	Dokumentation på anmälan finns.			
4.17 NY!	Vid flytt/tillfällig flytt av bikupor från skydds- eller övervakningsområde ska detta anmälas till berörd kontrollmyndighet.	Dokumentation på anmälan finns.			
4.18	Biodlaren ska ha kännedom om hur kontakt kan tas med aktuell person på kontrollmyndighet för varje område där bikupor finns uppställda.	Redogörelse görs för vem som är kontakt på kontrollmyndigheten.			
4.19	Vid behandling av bisjukdomar och kvalsterangrepp ska angivna åtgärder från kontrollmyndighet följas. Se även punkterna 4.22 och 4.23.	Anvisningar från kontrollmyndighet följs.			
4.20	Biodlaren ska följa kontrollmyndigheternas regler gällande förintande av bisamhällen vid smitta för att minska spridningen av bisjukdomar som t.ex. amerikansk yngelröta.	Redogörelse görs för vilka bestämmelser som kontrollmyndigheten har utfärdat.			
4.21 S	Vid behandling av bakteriesjukdomar, t.ex. amerikansk yngelröta, får inte antibiotika användas.	Dokumentation som visar att antibiotika inte har använts finns.			
4.22 S	Kontroll av varroakvalster ska utföras årligen i områden som ännu ej är drabbade av varroakvalster för att tidigt upptäcka angrepp.	Redogörelse för vilka metoder för kontroll av varroakvalster som utförts görs.			
4.23 S	Kontroll av varroakvalster ska utföras i områden som är angripna av varroakvalster, senast i början av juli, eftersom angrepp oftast upptäcks försent i biodlingen. Vid tidig upptäckt ska rätta behandlingsmetoder sättas in så att behandlingen mot varroakvalster blir så effektiv som möjligt.	Redogörelse för vilka metoder för kontroll av varroakvalster och behandlingsmetoder som utförts görs.			
4.24 S	Biodlaren ska ha kännedom om vilka metoder som är tillåtna vid behandling mot varroakvalster.	Redogörelse för godkända behandlingsmetoder som används görs.			
4.25 S	Bidrottningar ska vara fria från varroakvalster vid inflyttning av dessa in till områden som ännu ej är angripna av varroakvalster.	Intyg från ett godkänt referenslaboratorium som intygar att köpta/inflyttade bidrottningar är fria från varroakvalster finns.			
4.26 S	Bivax förorenat från läkemedel får inte återanvändas i biodlingen, utan ska lämnas till miljöstation eller eldas upp.	Dokumentation finns som bekräftar kravet.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.27  NY!	Vid behandling med preparat innehållande tau-fluvalinat ska 25 % av bivaxet som är kontaminerat bytas ut i yngelrummet varje år och förstöras alt. ska bivaxet i 4 ramar tas bort i samband med slugning och förstöras.	Dokumentation att kontaminerat bivax tagits bort i samband med behandling med preparat innehållande tau-fluvalinat finns.			
4.28	Kemiska produkter innehållande deltametrin är inte tillåtna. <i>Produkter som innehåller deltametrin är t.ex. Myrr®.</i>	Kravet uppfylls.			


5 SKATTNING


Syftet med reglerna gällande förberedelser inför skattning och rutiner för skattning är att säkerställa att honungsprodukterna inte är eller blir kontaminerade.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
5.1	Skattade honungsprodukter och material som används vid skattning, ska täckas eller skyddas så att de inte kontamineras. Uppsamlingsplats/lager för skattade honungsprodukter är rent och i sådant skick att de inte kontaminerar honungsprodukterna.	Rutiner finns för hantering av skattade honungsprodukter.			
5.2 	Det ska finnas rutiner som säkerställer att redskap och utrustning som används vid skattning ska rengöras, underhållas och förvaras så att skattade honungsprodukter inte kontamineras.	Rutiner finns.			
5.3	Rökpustens bränsle ska inte bestå av fossila bränslen (undantagen torv) samt att det ska vara fritt från lim och färgrester.	Redogörelse för vilka bränslen som används i rökpusten görs.			
5.4	Om biblås används vid skattning ska den hanteras så att kontaminering av honungsramar undviks.	Rutiner finns.			
5.5	Det ska finnas rutiner och lämpliga avställningsytor i bigården vid arbete med skattlådor och honungsramar, för att undvika att dessa placeras på marken och kommer i kontakt med jord och andra föroreningar.	a) Rutiner vid arbete med skattlådor och honungsramar finns. b) Rena, stabila och anpassade arbetsytor finns.			

6 SLUNGNING, LAGRING, PACKNING OCH TRANSPORT

Alla åtgärder i biodlingen som kan påverka kvaliteten på honungsprodukterna ska utföras på ett sätt som säkerställer god honungskvalitet och hygienisk hantering. Risker för kontaminering av honungsprodukterna ska minimeras även i arbetsmomenten efter skattning.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
6.1	Rökning, snusning samt intag av mat och dryck ska begränsas till särskilda platser, så att risken för kontaminering av honungsprodukterna minimeras.	Det finns inrättade platser för <ul style="list-style-type: none"> - rökning och snusning - intag av mat, inkl. tuggummi, och dryck. 			
6.2 	Det ska finnas rutiner för hygienisk hantering av det avfall som uppstår i den dagliga hanteringen av honungsprodukter.	Rutiner finns för hur man ser till att <ul style="list-style-type: none"> - kasserade honungsprodukter och annat avfall som kan medföra hygienisk risk hålls avskilt från honungsprodukter - kärl för förvaring av avfall är täckta om innehållet och hanteringen utgör en risk för kontaminering av färdiga honungsprodukter - utrymmen där avfall hanteras regelbundet rengörs efter ett fastställt städschema och desinficeras vid behov. 			
6.3	Det ska finnas rutiner för övervakning av kvalitetskraven t.ex. temperatur och luftfuktighet (om det är relevant) för honungsprodukter.	Det finns rutiner där det framgår <ul style="list-style-type: none"> - hur och när kvalitetskritiska moment övervakas och dokumenteras - vem som är ansvarig. 			
6.4	Honungsprodukter ska förvaras skyddat från solljus.	Kravet uppfylls.			
6.5	Verksamhet som smaksätter eller vidareförädlar (alla former av tillsatser) honung till sammansatta produkter (oavsett volym) ska ha en certifiering som omfattar livsmedels säkerhet och hygien t.ex. IP Livsmedel Grundcertifiering.	Certifiering finns.			
6.6	Outnyttjade bikupor, bivax, övrigt biomaterial och avfall från honung ska förvaras på ett säkert och otillgängligt sätt för honungsbin.	Kravet uppfylls.			
6.7	Kundförpackningar ska vara försedda med någon form av locksäkring, t.ex. locketikett med tunga, som går sönder/av om förpackningen öppnats mellan producent och kund.	Locksäkring finns.			
6.8	Honungskärl/ -hinkar och skattlådor ska vara skyddade från yttre föroreningar, så som vägdamm och dylikt, vid transport på öppen kärra eller flak.	Rutiner finns.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
6.9	Vid förvaring av bivax får endast ättiksyra användas mot angrepp av t.ex. vaxmott.	Dokumentation finns.			
6.10	Förpackningsmaterial (burkar, lock, plastfilm, påsar, lådor, boxar, etc.), som kommer i kontakt med honungsprodukter, ska vara rena, hygieniska och godkända för livsmedel samt förvaras i rena och hygieniska utrymmen.	Redogörelse görs för hur man säkerställer att - förpackningsmaterial är godkända för livsmedel. - förpackningsmaterial förvaras rent, säkert och är övertäckt vid behov.			
6.11	Förpackningsmaterial (burkar, lock, plastfilm, påsar, lådor, boxar etc.), som kommer i kontakt med honungsprodukter, ska vara fria från Bisfenol A.	Förpackningsmaterial är fria från Bisfenol A.			
6.12 	Fordon som används för att transportera skattade honungsprodukter ska underhållas och rengöras. Rengöring ska alltid ske innan användning om transporten använts till något annat tidigare.	Rengörings- och underhållsrutiner finns.			

7 SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV HONUNGSPRODUKTER

Korrekt märkning och dokumentation av honungsprodukter är avgörande redskap för att göra det möjligt att spåra och återkalla honungsprodukter som inte är säkra samt att minska risken för fusk och bedrägerier.


			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
7.1	<p>Det ska gå att spåra all honung som säljs från biodlingen till mottagaren. Dokumentation ska sparas i minst 2 år och innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> - mottagarens namn och adress - identifikation av honungsprodukt och certifieringsgrad - leveransdatum - mängd. 	Dokumentation finns för honung som säljs från biodlingen.			
7.2 S	<p>Det ska gå att spåra all honung tillbaka till produktionsplatsen.</p> <p>För inköpt honung ska dokumentationen innehålla följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leverantörens namn och adress - identifikation av honungsprodukt och certifieringsgrad - leveransdatum - inköpt mängd. <p>För honung som produceras på biodlingen ska dokumentationen innehålla följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - biodlarens namn och adress - tappställe - identifikation av honungsprodukt och certifieringsgrad - leveransdatum - skattad mängd. 	Dokumentation finns för all inköpt och egen producerad honung.			
7.3 S	Förpackade honungspartier som lämnar biodlaren ska vara märkta enligt märkningsregler inkl. regler för kvalitetsklassificering, så att man kan spåra honungspartiet.	Rutiner finns för märkning.			
7.4 S	<p>Det ska finnas ett representativt referensprov från varje honungsbatch som uppfyller följande krav:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minst 30 ml - förvaras i representativ förpackning - notering från vilken honungsbatch, provet kommer ifrån - sparas i minst 2 år. 	Referensprover finns.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
7.5 S	<p>Det ska finnas en skriftlig plan för återkallelse där det framgår</p> <ul style="list-style-type: none"> - under vilka omständigheter som honungsprodukter dras tillbaka - vem inom biodlingen som ansvarar för att informera alla som mottagit varorna, samt vilken information som ska lämnas ("företrädesvis en checklista") - rutin för hantering av honungsprodukter som återkallats - rutin för kontakt med myndigheter och certifieringsorgan som ska tillämpas vid misstänkt matförgiftning eller andra risker med honungsprodukten - en kontaktlista till kunder*, myndigheter, certifieringsorgan och personal. <p><i>*OBS! Gäller ej biodlare som säljer honungsprodukterna direkt till slutkonsument (t.ex. restaurang).</i></p>	En återkallelseplan finns.			

8 NÖD- OCH OLYCKSFALLSBEREDSKAP

Nöd- och olycksfallsberedskap är viktig för ett snabbt och effektivt agerande om sådana händelser uppstår samt ur arbetsmiljösynpunkt.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
8.1 S	Det ska finnas rutiner för att förebygga skada samt för att skydda människor, djur och egendom vid nöd- och olycksfall. Rutiner/instruktioner ska vara skrivna på ett språk som förstås av biodlingens arbetskraft.	<p>a) Rutinen är känd på biodlingen och innehåller uppgifter om hur man möter risker och har beredskap för</p> <ul style="list-style-type: none"> - vattenavbrott - översvämning - elavbrott - brand - olyckor med kemiska produkter - att utfodring säkerställs i händelse av att biodlaren tillfälligt skadas eller förolyckas. <p>b) En telefonlista finns med viktiga nummer för nöd- och olycksfallsberedskap med tillhörande rutiner. Telefonlistan är känd av alla på biodlingen, finns lätt tillgängliga och är anslagen på väl synlig plats.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
8.2 	<p>Det ska finnas en aktuell situationsplan (karta) som beskriver var viktiga objekt för nöd- och olycksfallsberedskap är belägna.</p> <p>Situationsplanen ska minst inkludera</p> <ul style="list-style-type: none"> - nödutgångar/utrymningsvägar för människor i händelse av brand eller annan fara - första hjälpen utrustning - brandsläckare/brandpost eller släckvatten - huvudströmbrytare - nödavstängningskranar för gas och vatten. <p>Situationsplanen ska vara känd av alla på biodlingen, vara lättillgänglig och anslagen på väl synlig plats. Vid behov ska den finnas tillgänglig för räddningstjänsten.</p> <p><i>Exempel på övriga viktiga objekt som kan ingå i situationsplanen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - plats för återsamling vid fara - tankar och oljecisterner - kemikalieförråd - säkerhetsdatablad för kemiska produkter - gastuber - anslutningsdon till reservverk. 	<p>a) Det finns en aktuell situationsplan.</p> <p>b) Situationsplanen är anslagen på väl synlig plats på biodlingen och eventuella boenden.</p> <p>c) Situationsplanen finns tillgänglig för räddningstjänsten.</p>			

Antal nej/avvikelser:

SAMMANFATTNING - IP ALLMÄNNA VILLKOR

IP Allmänna Villkor är det ramverk för standarden som bland annat reglerar vilka krav som ska uppfyllas av certifieringsorganen, vilka kompetenskrav det finns för revisorerna, hur en revision ska genomföras och vad som ska uppfyllas av företag som ska certifieras. IP Allmänna Villkor kan laddas ner i sin helhet på www.sigill.se.

OLIKA TYPER AV REVISIONER

För att kontrollera att produktionsreglerna uppfylls sker regelbundna revisioner:

EGENREVISION genomförs varje år. Det innebär att företaget går igenom reglerna i regelhandboken. Eventuella avvikelser ska noteras i en åtgärdsplan, och åtgärdas snarast.

ADMINISTRATIV REVISION genomförs de år revision på plats inte sker. Vid administrativ revision kontrolleras egenrevisionen av certifieringsorganet som beslutar om fortsatt certifiering.

REVISION PÅ PLATS då kommer en revisor från certifieringsorganet ut till företaget och går igenom dokumentationen och inspekterar produktionen. Alla produktionsregler kontrolleras och eventuella avvikelser noteras.

STICKPROVSREVISIONER utförs utöver ordinarie revisionstillfälle på 10 % av de företag som inte får revision på plats innevarande år. Certifieringsorganet fördelar stickprovsrevisionerna både enligt riskbedömning och slumpmässigt.

EXTRAREVISIONER kan genomföras om certifieringsorganet har anledning att misstänka att kraven för certifiering inte uppfylls. Dessa revisioner kan vara oanmälda.

RESULTAT AV REVISIONEN

Efter revisionen på plats skriver revisorn ett revisionsprotokoll med eventuella avvikelser tillsammans med uppgift om vad som ska åtgärdas. Både företaget och revisorn ska godkänna protokollet. Därefter ska avvikelserna åtgärdas inom 28 dagar (3 månader vid inträdesrevision).

GODKÄND REVISION

För att revisionen ska bli godkänd ska alla avvikelser vara åtgärdade. I vissa specialfall kan certifieringsorganet godkänna en revision trots att det finns avvikelser kvar. Då krävs en godkänd åtgärdsplan som tydligt beskriver hur det ska gå till och någon form av bevis på att det kommer att ske.

EJ GODKÄND REVISION

Om avvikelserna inte åtgärdas i tid kan certifieringsorganet besluta om att stänga av företaget tills åtgärderna är genomförda. Avstängningen kan gälla hela företaget eller en del av verksamheten. Om avvikelserna ändå inte åtgärdas riskerar företaget att bli uteslutet.

Uteslutning kan också ske vid upprepad avvikelse på en röd punkt eller om avvikelsen är så allvarlig att den riskerar att allvarligt skada IP-standardens trovärdighet. Vid avstängning och uteslutning får företaget inte uppge eller beteckna tjänster, produkter samt råvaror som certifierade. Det gäller råvaror och produkter som producerats före och under tiden för avstängning eller uteslutning.

CERTIFIKAT

Certifikatet som utfärdas efter godkänd revision är ett bevis på att reglerna i regelhandboken uppfylls. Certifikatet är giltigt i 24 månader under förutsättning att alla åtaganden i regelhandboken och IP Allmänna Villkor uppfylls. Det förutsätter också att verksamheten inte förändras i någon större omfattning. Om det finns några särskilda villkor för certifieringen anges de på certifikatet.

REKLAMATIONER OCH ÖVERKLAGAN AV BESLUT

Eventuella klagomål på revisionens genomförande, till exempel bokning, bemötande och bedömningar, ska lämnas direkt till certifieringsorganet. Certifieringsorganet är skyldiga att ha rutiner för att hantera klagomål.

UTTRÄDE

Utträde ur systemet sker på egen begäran till certifieringsorganet. Tjänster, råvaror eller produkter som produceras efter datum för utträde är inte certifierade.

KOMPETENTA REVISORER

Certifieringsorganen har revisionsledare som leder revisionsarbetet och revisorer som genomför revisioner hos företagen. Det finns detaljerade kompetenskrav för revisorerna som ska ha både teoretisk och praktisk kunskap om den verksamhet de reviderar. För att bedömningarna ska bli så lika som möjligt mellan olika revisorer och certifieringsorgan genomförs regelbundet kalibreringar.

SEKRETESS

Certifierade företag presenteras på www.sigill.se i de fall företaget gett sitt samtycke. Certifieringsorganen är skyldiga att lämna ut uppgifter om att ett företag är certifierat. Däremot måste information om verksamheten hos certifierade företag behandlas konfidentiellt. Swedac, som är den myndighet som övervakar certifieringsorganens arbete, får också tillgång till uppgifter om certifierade företag. Sekretess gäller även för Swedac.

ÖVERFLYTTNING AV ANSVARET FÖR CERTIFIERING

Överflyttning och erkännande av befintliga certifikat innebär överflyttning av ansvaret för certifieringen från ett certifieringsorgan till ett annat. Certifieringsorganen hanterar överflyttningen och meddelar det certifierade företaget en tidsplan för processen.

UTGÅVA AV NYA REGLER

Sigill Kvalitetssystem AB meddelar när nya regler eller förändringar i IP Allmänna Villkor kommer publiceras och börjar gälla, antingen på www.sigill.se eller genom utskick.

DEFINITIONER

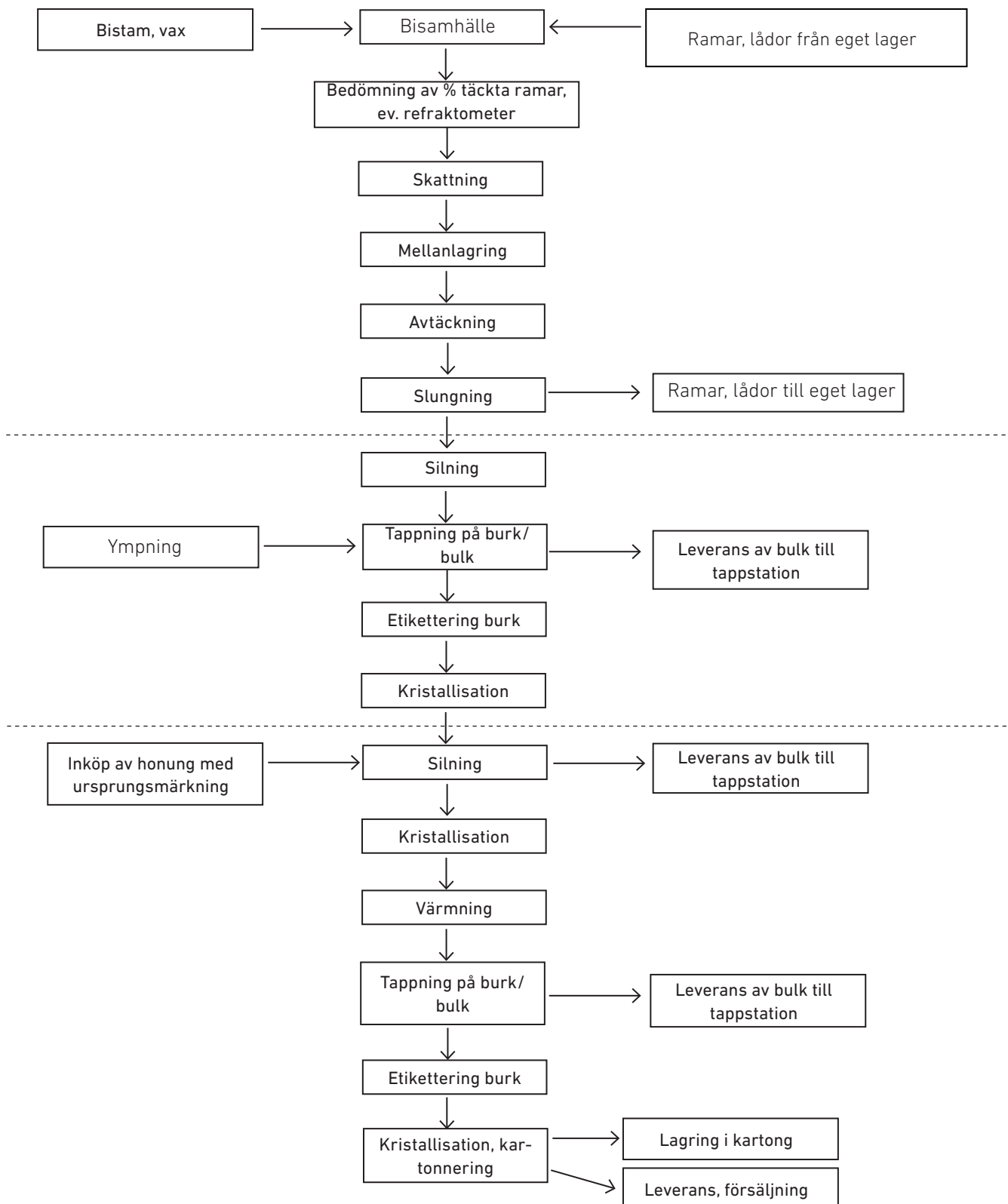
Arbetskraft:

- Egna anställda
- Inhyrd arbetskraft inkl. egenföretagare och entreprenörer
- Familjemedlemmar

Familjemedlem: Maka/make/sambo samt släkting i rätt uppstigande och nedstigande led. Avlägsnare släktingar inkl. fosterbarn och myndling (omyndig person som är underställd förmyndare) som lever gemensamt med biodlaren/arbetsgivaren eller tillhör biodlarens/arbetsgivarens hushåll.

Entreprenör: Betecknar en person eller ett företag som utför arbetsuppgifter inom ett avgränsat kompetensområde.

BILAGA 1. FLÖDESSCHEMA HONUNGSPRODUKTION



FÖRETAGETS NAMN _____

DATUM FÖR GRANSKNING _____

GRANSKAT AV _____

