

<b>Gewinnung von Honig bis zur Abfüllung</b>			
<b>Wichtige Punkte für die Hygiene</b>	<b>Anforderungen</b>	<b>Vorgabe</b>	<b>Maßnahmen bei Abweichung</b>
Honigentnahme aus dem Bienenvolk	reifer Honig	Spritzprobe durchführen, Kontrolle der Verdeckelung der Waben	Wiedereinhängen der Waben bei unreifem Honig oder mangelnder Verdeckelung!
Honigwaben am Transport	schmutz- und staubgeschützter Transport	abgedeckte Transportbehälter Zargen, etc...	kein offener Transport von Waben. Unterlagen und Abdeckungen verwenden.
Honigschleuderung	keine Verunreinigungen	Kontrolle auf Restwasser nach Reinigung und auf eventuelle technische Mängel	Nachtrocknung, Mängelbehandlung
Honigklärung	sauberer Honig ohne Insektenteile oder gröbere Wachsteilchen	optische Kontrolle auf Sauberkeit	Nachklärung, Entfernung von Verunreinigungen
Einlagerung des Honigs	dichte und saubere Gebinde, frei von Korrosion	optische Kontrolle der Gebinde und Verschlüsse	Ausscheiden untauglicher Lagergebinde
Lagerbedingungen für Honig	Lichtgeschützte und kühle Lagerung	lichtdichte Gefäße, Abdunkelung des Lagerraumes, Temperaturkontrolle	eventuell Abdunkelung von Fenstern, Lagerort wechseln
Honigverflüssigung	Honig nicht überhitzen entweder Standardverflüssigung (<45°C) oder andere Methoden (z.B. Melitherm) Temperatur-Zeit-Relation einhalten	Temperatur-Zeit-Kontrolle	Verkauf als Backhonig bei Überschreiten des gesetzlichen maximalen HMF-Werts von 40mg/kg
Honigklärung Honigabfüllung	saubere, einwandfreie Gläser und Schraubverschlüsse	optische Kontrolle auf Verunreinigungen, wie Wachs usw. optische Kontrolle auf Sprünge im Glas und schadhafte oder unsaubere Deckel	Abschöpfen von Wachsteilen und Schaum. Ausscheidung beanstandeter Gläser und Deckel

Ort, Datum .....

Unterschrift .....