

apisuisse - Erfassungsblatt zur Selbstkontrolle und Risikoanalyse von Betriebsweise und Hygiene

Erfassungsjahr: _____

Bienehalter/In	
Name, Vorname	
Adresse, Ort	
Sektion	

Wachsmottenbekämpfung, Wabenbau

Mit welchen Mitteln wurde in den letzten fünf Jahren die Wachsmottenbekämpfung durchgeführt?

ja/nein

Werden bebrütete Honigwaben verwendet?	
Werden die Brutwaben in einem regelmässigen Turnus ersetzt? (max. 3 Jahre im Volk)	

Varroa Behandlungsjournal für das Jahr _____

Behandlung	Volk/ Stand Nr.	Arzneimittel / Konzentration bzw. Dispenser	Start Datum	Ende Datum	Temp. max / Temp. min / Bemerkung
Notbehandlung					
Notbehandlung					
1. Sommerbehandlung					
2. Sommerbehandlung					
Notbehandlung					
Notbehandlung					
Winterbehandlung					

Fütterung

ja/nein

Wurde im Frühjahr flüssig gefüttert?	
Wurde eine flüssige Zwischentrachtfütterung durchgeführt?	
Wenn ja, wurden die Honigwaben entfernt?	
Wie lange wurde nach der Fütterung mit dem Aufsetzen zugewartet?	Tage

Betriebs- und Lagerraum, Honigernte

ja/nein

Ist der Schleuderraum sauber, bienendicht und frei von Fremdgerüchen?	
Kann er mit Trinkwasser gereinigt werden?	
Aus welchem Material besteht die Honigschleuder?	
Aus welchem Material bestehen die Abfüllbehälter?	
Aus welchem Material bestehen die Honigkessel?	
Wurden Waben geschleudert, die teilweise Brut enthielten?	
Wie wurde entdeckt?	
Ist der Lagerraum dunkel, trocken, kühl und frei von Fremdgerüchen?	

Honigverflüssigung, Etikettierung

ja/nein

Wird der Honig allenfalls mit einer Wärmebehandlung verflüssigt?	
Wenn ja, wie:	
Melitherm	
Wärmeschrank nicht über 3 Tage und max. 40 Grad C	
Wie wird dabei die Temperatur kontrolliert?	
Entspricht die Etikette der Lebensmittelverordnung (LMV)?	
Bis wann soll der Honig mindestens haltbar sein (Jahr)?	

Honigzukauf

ja/nein

Wurde Honig zugekauft?	
Liegt für den zugekauften Honig ein Laborbericht und eine Pollenanalyse vor?	
Ist der Imker, von dem der Honig stammt, bekannt und liegt eine Rechnung vor?	
Wurde zugekaufter Honig mit einer eigenen Warenlos-Nummer versehen?	

Reglemente, Betriebskontrolle

ja/nein

Ich imkere unter dem Reglement des goldenen Honig-Qualitätssiegels von apisuisse.	
Ich habe das apisuisse-Reglement (vormals VSBV) für Qualitätshonig zur Kenntnis genommen.	
Wann wurde die letzte Betriebskontrolle gemacht?	
Ich gewähre dem Betriebsprüfer (Honigkontrolleur) Zugang zu sämtlichen Bienenständen, Betriebs-, Verarbeitungs- und Lagerräumen.	

Kontrolle durch die Kant. Lebensmittelkontrollen

Von dieser Selbstkontrolle muss jederzeit auf Verlangen eine Kopie ausgefüllt und unterschrieben der Kant. Lebensmittelkontrolle ausgehändigt werden.

Ort, Datum	
Unterschrift Produzent	