

Veiledning for hva en bør tenke på når en skal lage/innrede et produksjonslokale

De viktigste hensyn som skal vektlegges ved utforming av produksjonslokalet er at honning tar til seg lukt og smak og at den er hygroskopisk (tar til seg fuktighet). Honning med vannprosent >19% kan begynne å gjære under ugunstige forhold (eller motsatt: gunstige for gjærcellene). Sluttproduktet skal ha maks 20% vann (blomsterhonning) eller 23% (lynghonning). (OBS: Honningcentralen har egne grenser i forhold til pris til birøkter.)

Et godt prinsipp ved planlegging av lokaler er å tenke gjennom arbeidsrekkefølgen. For en birøkter med flere bigårder kan en for eksempel tenke seg at skattekasser og annet utstyr bringes til lokalene med bil. Skattekassene skal til slyngerommet, ev. hensettes i et eget rom før slyngingen. Trolig skal noe av materiellet direkte til materiellager eller verksted for reparasjon. Honningen skal slynges. Tomme tavler skal enten reingjøres/nedsmeltes og/eller bevares til neste sommer. Honningen skal siles, røres, tappes. Noe honning skal lagres eller kjøres av sted umiddelbart. Det er smart å tegne opp denne rekkefølgen for deretter å planlegge den ideelle arbeidsrekkefølgen, slik at en slipper å frakte materiell gjennom slynge og tapperommet.

En bør tenke på arbeidsrekkefølgen som en vei fra urent mot rent produkt.

Plassering

Honning tar meget lett til seg lukt og smak fra omgivelsene. Produksjonslokalene må derfor ikke plasseres i nærheten av rom som kan avgi fremmed lukt eller smak slik som stall, fjøs, gjødselkjeller, mekanisk verksted m.m.

Lokalene generelt

De færreste birøktere har produksjonslokaler som er spesialiserte. Forslaget tar derfor hovedsakelig utgangspunkt i innredning av et rom som skal benyttes til skrelling, slynging, siling, tapping og reingjøring (heretter kalt slyngerommet). I tillegg må birøkteren ha et eget lager for materiell, ev. kombinert med et verksted, og et lagerrom for ferdig silt og tappet honning. Planløsningen bør sikre å unngå trafikk gjennom slyngerommet for å komme til øvrige rom.

Slyngerommets **størrelse** må vurderes ut fra behovet, det vil si omfanget av den produksjon som foregår der. Omfanget av produksjonen er knyttet til antall bikuber, ev. også hvorvidt birøkteren slynger for andre eller lar andre låne sitt slyngerom.

Når det gjelder **lagerrom for honning** bør det stilles krav om at rommet er tørt, luktfritt og at det har en stabil temperatur, helst mellom 6-10°C, og med en relativ luftfuktighet på ca 55°C.

Ferdig omrørt honning som er pakket i tett emballasje tåler lagring ved noe høyere temperatur, men temperaturen bør være stabil.

Gulv og vegger

Gulv og vegger må være i god stand, tåle vann og kunne reingjøres på en enkel måte. Egnede materialer er (malt) finpusset mur, vaskbare plater, keramiske fliser og vinylbelegg e.l. Sluk i gulvet må vurderes i hvert enkelt tilfelle. Her vil virksomhetens omfang spille en stor rolle. Hvis en driver stort og også benytter rommet til reingjøring av utstyret før og etter slyngingen, kan det lønne seg å kunne bruke slange for spyling. En viktig faktor i vurderingen er at med den vesle vannmengden som brukes - og at arbeidet kun pågår i en til to måneder i året - vil sluket

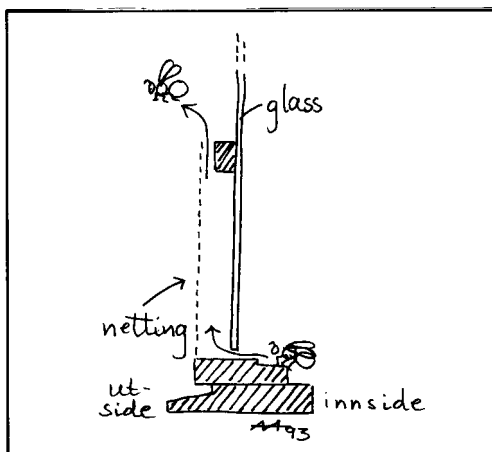
tørke ut og forårsake vond lukt. På den annen side er det enkelt å eliminere dette problemet. En måte er å fylle vannlåsen med vann og helle over olje som blir liggende som et sjikt øverst og hindre fordamping.

Tak

Det viktigste med et tak er at det ikke drysser urenheter eller drypper vann som kan forurense honningen, og at det kan reingjøres på en enkel måte.

Vinduer

Det viktigste er at de er tette, ev. at de er sikret med fluenetting slik at bier, veps, fluer, osv. ikke kommer inn mens arbeidet pågår. Eventuelt kan bisluser lages.



Eksempel på bisluse

Lys

Lokalene skal ha tilstrekkelig naturlig/kunstig lys.

Innredning og utstyr

Utstyr som benyttes bør være i rustfritt stål. Det bør monteres en arbeidsbenk i rommet for å skrelle tavler ved og for henlegging/setting av utstyr ellers. Det anbefales at benken er av et glatt, lett vaskbart og vannbestandig materiale. Rustfritt stål, respatexplate eller annet laminert materiale er å foretrekke.

Vannforsyning

Det er et forskriftskrav at all næringsmiddelvirksomhet skal ha innlagt vann dersom ikke annet er bestemt. Man anbefaler derfor at det ved nybygging av slyngerom blir lagt inn vann. Vannet skal være av drikkevannskvalitet. Mattilsynet kan dispensere fra dette kravet dersom produksjonslokalene er plassert i rimelig nærhet av bolighuset eller dersom det på annen måte er tilgang på varmt og kaldt vann i rimelig nærhet. Ta kontakt med det lokale Mattilsyn for å høre deres råd.

Håndvask

Alle produksjonsrom skal ha en form for håndvask. Fuktig klut som blir mer og mer seig og full av bakterier er ikke tillatt. Hvis det ikke er innlagt vann i rommet ellers, kan håndvaskproblemet løses provisorisk ved en vannkanne med kran og balje under. Det viktigste er at hender skal vaskes under rennende vann og at engangshåndklær benyttes. Såpen skal dessuten være flytende, da et såpestykke gir gode vekstvilkår for bakterier. Søppelkassen skal ha lokk.

Innretninger for vask og desinfeksjon av utstyr

Utstyr for oppvask/reingjøring må vurderes i hvert enkelt tilfelle. Det må finnes et egnet sted for reingjøring av slynge, siler osv. på stedet. Dersom produksjonslokalene er plassert i rimelig nærhet av bolighuset eller dersom det på annen måte er tilgang på varmt og kaldt vann i rimelig nærhet, kan dette være tilstrekkelig for å kunne utføre reinholdet før og etter slynging osv.

Ventilasjon

Behovet for mekanisk ventilasjon må vurderes i hvert enkelt tilfelle. Det viktigste er at rommet ikke har høy luftfuktighet.

Sikring mot skadedyr

Som for all næringsmiddelvirksomhet skal rom for honningproduksjon sikres mot rotter, mus og fugler. Imidlertid er det sikring mot insekter som er viktigst, og da særlig bier som strømmer til på grunn av honninglukten. Eventuelle ventiler må derfor sikres med fluenetting. Kjæledyr skal selvfølgelig heller ikke ha adgang til slyngerommet.

Transport

All mat, også honning, skal transporteres forsvarlig lukket (f.eks. ikke på åpen tilhenger). Kjøretøyer og annet utstyr til transport av honning skal være rene og i god stand, slik at honningen beskyttes mot eventuell forurensning.

Gode hygieniske arbeidsrutiner

Uansett kvaliteten på utstyr og innredning - det er birøkteren selv som har størst innvirkning på sluttproduktet!!!!

Særlig bør det legges vekt på at:

- slyngerom ryddes fritt for løse gjenstander, som kan havne i honningen. Vær spesielt oppmerksomme på at glass ikke står plassert, slik at de kan falle ned og knuse.
- det er en fast rutine for å bytte til eget arbeidsantrekk: Under arbeid med honningproduksjon skal det benyttes rent overtrekkstøy, hodedekke, ev. også sko-ovetrekk eller egne sko til bruk kun i slyngerommet.
- den som arbeider med slyngingen må ikke samtidig driver med andre arbeidsoperasjoner som kan innvirke på honningens kvalitet.
- hendene vaskes under rennende vann ved arbeidets begynnelse, etter toalettbesøk, etter å ha hatt røykepause, etter å ha blitt avbrutt av en telefon, etter å ha håndhilst på en besøkende, osv. Det vil si at etter et hvert avbrekk skal hendene vaskes!

- det ikke er trafikk i rommet av uvedkommende personer eller at det er dyr (hund og katt) i rommet mens arbeidet pågår.
- det ikke oppbevares uvedkommende ting i slyngerom eller lager, særlig slike ting som kan avgi lukt eller smak (f.eks. rengjøringsmidler, diesel o.l.).
- røyking forbudt
- det ikke er unødig vannsøl som «forurensar» honningen
- det er gode rutiner for reinhold og desinfeksjon:
Produksjon av honning foregår i en kort og hektisk periode. Som før nevnt er det meget uheldig å få vann i honningen. Det er imidlertid viktig å ha rutine for at alt utstyret blir forsvarlig rengjort både før og etter det har vært i bruk.
- lokalene skal holdes rene, i god stand og god orden.
- vaske- og desinfeksjonsmidler skal passe til formålet, og alle rester av slike midler skal skylles bort med vann av drikkevannskvalitet.
- hvis du har behov for å desinfisere utstyr, er Virkon S et stoff som kan brukes (husk datablad)

Aktuell problemstilling

Det er ikke uvanlig at birøktere med få kuber benytter kjøkken eller vaskerom som produksjonslokale for honning. Dette kan være akseptabelt, forutsatt at en da alltid husker på at mens arbeidet pågår er kjøkkenet/vaskerommet en næringsmiddelbedrift. Birøkteren må passe på at produksjonen foregår atskilt i tid fra familiens gjøremål for øvrig, at alle uvedkommende ting fjernes fra rommene (særlig slike ting som avgir lukt og smak) og at de hygieniske arbeidsrutinene som er nevnt ovenfor iakttas. Ved bruk av egen kjøkken fare for krysskontaminering fra allergener (nøtter for eksempel) skal vurderes.