

FARER FOR MATVARESIKKERHETEN I HONNINGPRODUKSJON

Kontroll med farer er et krav som stilles i Næringsmiddelhygieneforskriften til primærproduksjon. Med farer menes ”der det kan gå galt” og gjøre honningen helseskadelig. Denne delen av noteringsskjemaet er ment som et hjelpemiddel for å oppfylle kravet om skriftlig dokumentasjon av farene.

For å finne farene må du gjennomgå alle trinn i virksomheten, fra innsatsfaktorer i birøkten din, hvordan birøkten drives, til honningen leveres til kunden/mottakeren. Hvor er det fare for at noe kan gå galt slik at honningen kan bli helseskadelig (forurenset etc.)?

Farene du finner skrives på listen under. Deretter må du finne ut hva du gjør med farene du har avdekket, for å unngå at noe går galt. Under FAGINFORMASJON kapittel 5 finner du nærmere informasjon om dette temaet. Avdekkes det avvik under drift, skal avviksskjema fylles ut.

Fare	Hvordan unngå at noe går galt
Eks.: Forurensing av glassbiter i honningen	Eks.: Oppbevaring av glass utenfor honningbehandlingsrom. Ved tapping, sjekke emballasje for fremmedlegemer.