

BEHANDLING AV AVVIK

Behandling av avvik vil være en del av arbeidet med å ha kontroll på farer som oppstår i honningproduksjonen, både i birøkten og i slyngerommet, i tillegg ivareta området Helse, miljø og sikkerhet (HMS).

Med avvik menes feil som oppstår i forhold til de krav som finnes innen HMS og som næringsmiddelovgivningen stiller til system, aktiviteter, honning etc. Eksempler på avvik kan

være for høyt vanninnhold, gjæring, fremmed lukt/smak, manglende advarselsmerking av honningen, brann i elektrisk anlegg, manglende brannslukningsutstyr osv. Denne delen av noteringsskjemaet er ment som et hjelpemiddel for å oppfylle kravet om skriftlig dokumentasjon av hvilke rutiner som følges dersom det oppstår avvik, samt hvilke rutiner som følges for å hindre at

avviket gjentar seg. Avvik krever at du foretar deg noe med en gang, og du må spørre deg hva du skal gjøre med det.

Hvis avviket har konsekvenser for honningen, må du spørre deg hva du skal gjøre med honningen. Derneft må du forsøke å finne ut av hva som var den egentlige årsaken til at avviket oppsto og hva du skal gjøre for å unngå at det oppstår på nytt.

Dato	Hva gikk galt?	Strakstiltak	Hva var årsaken?	Hvordan unngå/forebygge denne feilen senere?	Forebygging planlagt dato
Eks. 02.07	Gjæring på noen spann av tappet honning til Honningcentralen.	Sortering og merking av spannene til Honningcentralen.	Høy vannprosent.	Sortere tavler ved slynging. Sjekke vannprosent i tavler. Tørke honningen.	Ved slynging av lyng-honning.