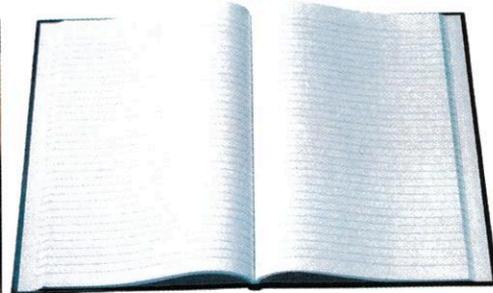


Eigenkontrolle im Lebensmittelbetrieb

**erforderliche
Dokumentationen**



Name und Anschrift des Imkereibetriebes

Name des Imkers:

Anschrift:

Fachliche Qualifikation:

Anschrift, GPS der Bienenstände:

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

**Name der lebensmittelrechtlich verantwortlichen
Person**

Name:

Anschrift:

Geboren am:

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE SOWIE FÜR DIE PRODUKTION IM IMKEREIBETRIEB

I) Primärproduktion:

1. Dokumentationslisten für die Varroabekämpfungsmaßnahmen liegen auf bzw. werden lückenlos geführt: (Wer, Wann, Mittel, Menge, Methode)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Die Verwendete Mittel sind in Österreich zugelassen oder wurden vom Tierarzt verschrieben/ausgehändigt?

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3, Die Anwendung erfolgt gemäß Beschreibung, die Honigernte erfolgt nach Ablauf der Wartefristen der angewendeten Mittel:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

4. Propolis und Blütenpollen werden nur von Völkern geerntet, bei denen die vorgeschriebene Wartefrist eingehalten wurde:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

5. Beurteilungskriterien für erntereifen Honig liegen schriftlich auf.(Kontrolle Wassergehalt, Spritzprobe, Mindestoberfläche der Verdeckelung)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

6. Honigwaben werden beim Transport vor Kontamination geschützt:
(z.B. Abdeckplanen, verschlossene Verwahrung in Zargen, etc)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

7. Der Schleuderraum ist sauber und instand gehalten:

(keine bauliche Schäden, keine ablösenden Wandanstriche, frei von Schimmelbefall)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

8) Der Boden des Schleuderraumes ist leicht zu reinigen (staubfrei, fugenlos und flüssigkeitsdicht)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

9. Wartungs- bzw. Reinigungsplan für Maschinen und Geräte für die Honigernte liegen auf:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

10. Der Schleuderraum ist gegen das Eindringen von Insekten abgesichert und ist frei von Fremdgeruch (Geruch von ev. gelagerten Waschmitteln oder Chemikalien, Öltank, Autoabgase,...)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

II) Be- und Verarbeitungsräume:

1. Der Fußboden ist in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen
(fügenlos, flüssigkeitsdicht, keine Schadstellen):

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Eventuell vorhandene Gullys sind leicht zu reinigen und geruchsfrei:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3. Wandflächen in einwandfreiem Zustand gehalten, leicht zu reinigen:
(inklusive Türen und Fenster)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

4. Decken und Deckenvorrichtungen sind so konzipiert, gebaut und verputzt, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird und Kondensierung, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Anstrichteilchen auf einem Minimum gehalten werden:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

5. Angemessene natürliche / künstliche Belüftung(ev. vorhandene Schutzgitter/Filter vom Ventilatoren sind sauber und instand gehalten)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

6. Angemessene Beleuchtung (Leuchtstoffröhren mit Splitterschutz):

erfüllt

Abweichung:behoben am:

7. Händewaschbecken mit Warmwasseranschluss ; Seifenspender, Vorrichtungen zum Trocknen der Hände, Abfallbehälter

erfüllt

Abweichung:behoben am:

8. Vorrichtungen zum Reinigen von Gläsern, Geräten und Einrichtungen:
(Warm- und Kaltwasserversorgung, 2 Waschbecken oder 1 Waschbecken + Gläserspüler,)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

9. Reinigungsutensilien sind sauber und die Reinigungsmitteln werden sicher aufbewahrt: (getrennt von Lebensmitteln, Reinigungsutensilien werden laufend gereinigt und instand gehalten)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

10. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind in einwandfreiem Zustand (weisen keine Schadstellen oder Korrosion auf: (Arbeitsgeräte, Gefäße und Behälter, Siebe, etc.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

11. Ausreichende Trinkwasserversorgung: (bei Eigenversorgung Wasserbefund vorhanden?)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

III. Die Be- und Verarbeitungsräumlichkeit wird überwiegend privat genutzt

1. Die Privaträumlichkeit entspricht im Wesentlichen den in den Punkten II/1-11 angeführten Anforderungen: (Trinkwasserversorgung, Boden, Wände, Arbeitsflächen, Gefäße und Behälter, Siebe, etc.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Eventuell vorhandene Haustiere werden vom Arbeitsbereich ferngehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3. Eventuell vorhandene Privatutensilien – die eine Kontaminationsgefahr darstellen können – werden aus dem Arbeitsbereich entfernt (Spielwaren, unsaubere Kleidungsstücke, Schwammtücher in der Spüle etc.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

4. Vor Arbeitsbeginn werden Arbeitsflächen gereinigt und desinfiziert?
Erforderlichenfalls das betroffene Umfeld wie Einrichtung Maschinen, Geräte,....)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

IV. Anforderungen einer gute Hygienepraxis

18. Hygienisch einwandfreie Lagerbereiche sind vorhanden: (Lagerraum soll kühl dunkel und trocken sein)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

19. Eventuelle Schimmelbildung an Wänden wird vermieden:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

20. Schutzvorrichtungen gegen Schädlinge sind vorhanden:

(dichtschießende Türen/Fenster, ev. Türschließer, Insektenschutzgitter, etc.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

21. Schädlingsmonitoring wird aktiv durchgeführt (aufgestellte

Indikatorfallen); schriftlicher aktueller Plan mit erforderlichen

Bekämpfungsmaßnahmen und Dokumentationslisten sind vorhanden:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

22. Eine Arbeitskleidung vorrätig: getrennt von Straßenkleidung aufbewahrt:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

20. Hygieneschulung wurde absolviert, Bestätigungen vorhanden:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

21. Kenntnisnahme der Leitlinie (Gesundheitliche Anforderungen an das Personal liegen im Betrieb auf (jährliche Bestätigungen von im Betrieb arbeitenden Personen sind vorhanden):

erfüllt

Abweichung:behoben am:

V. Gefahrenanalyse:

Ergeben sich aus den angeführten Abweichungen Risiken im Produktionsprozess?

ja nein

Wenn ja, wie werden diese Risiken bis zur Behebung der Abweichung auf ein Minimum reduziert?

.....
.....
.....

VI. Anforderungen an die Produktqualität:

aktuelle Untersuchungszertifikate über Honig liegen auf:

ja nein

aktuelle Untersuchungszertifikate über Honigprodukte/Wachs liegen auf:

ja nein

aktuelle Urkunden über Prämierungen liegen auf:

ja nein

im Falle von BIO:

aktuelle Kontrollergebnisse/Maßnahmenerfüllung liegen auf:

ja nein

Zertifikate mit den angeführten Bioprodukten liegen auf:

ja nein

VII. Kennzeichnung der Produkte:

Aktuelle schriftliche Dokumente über eine Prüfung der Kennzeichnungsprüfung liegen auf:

ja nein

Kennzeichnungsmuster liegen auf:

ja nein

Ort:

Datum:.....Unterschrift:

Die Checkliste ist jährlich zu aktualisieren!