

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA I HIGIENICZNA W ZAKRESIE ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO.

1. Pasieka (podmiot)
2. Zbywane produkty pszczele:
 - 2.1. Produkty podstawowe: miód, miód w plastrach, czerw trutowy (białko pszczele), pyłek, pierzga, propolis (kit pszczeli), mleczko z własnej pasieki.*
 - 2.2. Produkty złożone pochodzenia zwierzęcego lub żywność zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, tj. żywność złożona:
 - 2.2.1. Produkty złożone przetworzone – receptury i składniki - załącznik I
 - 2.2.2. Maksymalna ilość żywności, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, **w tym własnych produktów pszczelich** – 2400 kg;
 - 2.2.3. Maksymalna ilość gotowych posiłków (potraw) z produktów pochodzenia zwierzęcego, **w tym własnych produktów pszczelich** – 1400 kg.
 - 2.3. Co najmniej 50% produkcji pochodzi z własnych upraw, hodowli lub chowu.
3. Pasieka/pasieki* – lokalizacja:
.....
.....
4. Pracownia – miejsce wirowania miodu, przygotowania produktów złożonych i konfekcjonowania:
.....
5. Osoba odpowiedzialna za produkcję i porządek:
6. W otoczeniu pasieki/pasiek i pracowni brak obiektów pogarszających stan produktów pszczelich.
7. Schematy pozyskiwania, produkcji złożonej, konfekcjonowania i magazynowania produktów pszczelich i przetworów oraz usuwania odpadów:
 - 7.1. Zbieranie i transport produktów pszczelich: pasieka/pasieki* – pracownia;
 - 7.2. Wirowanie miodu/pozyskiwanie produktów: kuchnia / łazienka / pracownia.*
 - 7.3. Produkcja produktów złożonych: kuchnia / łazienka / pracownia.*
 - 7.3. Konfekcjonowanie produktów: kuchnia / łazienka / pracownia.*

7.4. Magazynowanie produktów: kuchnia / łazienka / pracownia /magazyn.*

Uwaga! Zboiny i odpady poprodukcyjne są usuwane jako odpady komunalne lub podlegają kompostowaniu.

8. Pomieszczenia zapewniają otrzymanie czystości i potencjalnie dezynfekcji.

9. Wentylacja zapewniona jest poprzez okna / wywietrzniki /wentylatory.*

10. Wirowanie miodu odbywa się w temperaturze dodatniej (na dworze) i pokojowej (pomieszczenia), przetwarzanie – pokojowej (pomieszczenia), konfekcjonowanie – pokojowej (pomieszczenia), magazynowanie produktów (w pomieszczeniu – max. 20°C.).

11. Urządzenia do wirowania miodu wykonane są ze stali kwasoodpornej. Pojemniki, sita, narzędzia (plastik, drewno, szkło, nakrętki) wykonane z materiałów przyjaznych i nieszkodliwych dla żywności.

12. Urządzenia, narzędzia, pojemniki i sita po procesie produkcji są myte w ciepłej wodzie z dodatkiem octu spożywczego (2 l wody na 1 l octu 10%).

13. Pomieszczenie magazynowe na miód podlega okresowej kontroli temperatury w porze letnio-jesiennej (utrzymanie temperatury max. 20°C.). Pyłek pszczele / mleczko pszczele / pierzga* gromadzone są w lodówce (temperatura max. 4 °C.). Propolis (kit) nie wymaga kontroli temperatury.

14. Pomieszczenia produkcyjne (pracownia / łazienka / kuchnia*) po procesie produkcji są myte wodą z octem spożywczym (2 l wody na 1 l octu 10%).

15. Narzędzia i elementy uli:

15.1. Drewniane - (dennice, korpusy, powałki, daszki, zatwory) po zimowli podlegają opaleniu strumieniem gorącego powietrza (opalarka / płomień gazowy*).

15.2. Poliuretanowe / winidurowe /* (dennice, korpusy, powałki, daszki, zatwory) po zimowli podlegają odkażeniu w sodzie kaustycznej (w proporcjach

.....)

Lub

.....15

.3. Ramki ulowe po wycięciu woszczyzny i mechanicznym oczyszczeniu podlegają opaleniu strumieniem gorącego powietrza (opalarka / płomień gazowy*).

16. Środki mycia i dezynfekcji przechowywane są w szafce w kuchni / pomieszczeniu gospodarczym /*

17. Odzież ochronna do pracy przy pozyskiwaniu produktów pszczelich

przechowywana jest w.....

18. Właściciel pasieki posiada aktualne zaświadczenie lekarskie zezwalające na prace przy produkcji żywności.

19. Przed każdą czynnością pozyskiwania i konfekcjonowania produktów pszczelich właściciel pasieki myje ręce w ciepłej wodzie z mydłem.

20. Pasieka posiada aktualne zaświadczenie z wynikiem przydatności wody do spożycia przez ludzi.

21. Właściciel prowadzi bieżącą kontrolę przydatności produktów do spożycia.

Uwaga! Dla miodu, pyłku, mleczka pszczelego i pierzgi przyjęto okres do końca 3 roku kalendarzowego, w tym rok produkcji.

Dla produktów złożonych termin przydatności określa składnik o najkrótszej trwałości – przydatności do spożycia.

22. Właściciel pasieki prowadzi roczną adnotację ze sprzedanych produktów pszczelich, produktów pszczelich i pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pszczelich, pochodzenia zwierzęcego i roślinnego w formie tabel: elektronicznych / papierowych*:

Pasieka

WNI (RHD)

EWIDENCJA SPRZEDAŻY NIEPRZETWORZONYCH PRODUKTÓW PSZCZELICH W ROKU

Nr wpisu	Miód/kg	Pyłek/kg	Pierzga/kg	Propolis/kg	Uwagi
Data zbycia					
Razem					

Uwaga! Ilość produktów pszczelich nieprzetworzonych określono w zależności od liczby rodzin pszczelich posiadanych przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny

do 5 rodzin pszczelich – 150 kg

do 10 rodzin pszczelich – 300 kg

do 20 rodzin pszczelich – 600 kg

do 30 rodzin pszczelich – 900 kg

do 40 rodzin pszczelich – 1200 kg

do 50 rodzin pszczelich – 1500 kg

do 60 rodzin pszczelich – 1800 kg

do 70 rodzin pszczelich – 2100 kg

do 80 rodzin pszczelich – 2400 kg,

**EWIDENCJA SPRZEDAŻY PRZETWORZONYCH
PRODUKTÓW PSZCZELICH I POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO W ROKU**

Nr wpisu	Data zbycia	Nazwa i rodzaj produktu	Ilość (kg)	Uwagi
Razem				

**EWIDENCJA SPRZEDAŻY PRZETWORZONYCH
PRODUKTÓW PSZCZELICH, PRODUKTÓW POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO W ROKU**

Nr wpisu	Data zbycia	Nazwa i rodzaj produktu	Ilość (kg)	Uwagi
Razem				

Uwaga! Miejsce sprzedaży żywności konsumentowi finalnemu jest oznakowane:
ROLNICZY HANDEL DETALICZNY.

Uwaga! Dokumentację przechowuje się przez dwa lata, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona.

(*) – niepotrzebne skreślić

.....

podpis