

## DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA I HIGIENICZNA W ZAKRESIE SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ.

1. Pasieka (podmiot) .....
2. Zbywane produkty pszczele: miód, miód w plastrach, czerw trutowy (białko pszczele), pyłek, pierzga, propolis (kit pszczeli), mleczko z własnej pasieki.\*
3. Pasieka/pasieki(\*) – lokalizacja: .....  
.....  
.....
4. Pracownia – miejsce wirowania 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, konfekcjonowania i magazynowania produktów pszczelich:
  - 7.1. Zbieranie i transport produktów pszczelich: pasieka/pasieki\* – pracownia;
  - 7.2. Wirowanie miodu/pozyskiwanie produktów: 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 produktów odbywa się w temperaturze dodatniej (na dworze) i pokojowej (pomieszczenia), konfekcjonowanie – pokojowej (pomieszczenia), magazynowanie produktów (w pomieszczeniu – max. 20°C.).
11. Urządzenia do wirowania miodu wykonane są ze stali kwasoodpornej. Pojemniki, sита, narzędzia (plastik, drewno, szkło, nakrętki) wykonane z materiałów przyjaznych i nieszkodliwych dla żywności.
12. Urządzenia, narzędzia, pojemniki i sита 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 / mleczo 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 woszczyny 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, mleczo pszczelego i pierzgi przyjęto okres przydatności do końca 3 roku kalendarzowego, w tym rok produkcji.

22. Właściciel pasieki prowadzi miesięczną adnotację ze sprzedanych produktów pszczelich w formie tabeli: elektronicznej / papierowej\*:

**Pasieka** .....

**WNI (SB)** .....

**EWIDENCJA SPRZEDAŻY NIEPRZETWORZONYCH  
PRODUKTÓW PSZCZELICH W ROKU** .....

Miesiąc	Miód/kg	Pylek/kg	Pierzga/kg	Propolis/kg	Uwagi
Styczeń					
Luty					
Marzec					
Kwiecień					
Maj					
Czerwiec					
Lipiec					
Sierpień					
Wrzesień					
Październik					
Listopad					
Grudzień					
Razem					

**Uwaga!** Dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

(\* ) – niepotrzebne skreślić

.....

podpis