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. 20ºC.).

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. 20ºC.). Pyłek pszczeli / mleczko pszczele / pierzga\* gromadzone są w lodówce (temperatura max. 4 ºC.). 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, 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