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. 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 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** | **Pyłek/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