

Hyvän käytännön ohjeet mehiläistarhauksessa

Tämä on Suomen Mehiläishoitajain Liiton laatima ohje hyvästä käytännöstä hunajan tuotannossa. Ohjeen mukaan toimiminen riittää omavalvonnan kuvaukseksi suurelle osalle pienimuotoista hunajantuotantoa harjoittavalle mehiläistarhaajalle. Tämän kuvauksen voi laajentaa elintarvikehuoneiston toimintaan liittyväksi omavalvontasuunnitelmaksi lisäämällä siihen omaan tuotantoon ja tiloihin liittyvät yksityiskohdat.

Hunajapakkaamo on elintarvikehuoneisto siinä tapauksessa, että se pakkaa myyntiin muiden tuottajien hunajia omien lisäksi, eikä pakatut hunajat palaudu alkuperäiselle tuottajalle myytäväksi.

Hunajan tuottaja elintarvikkeen tuottajana ja myyjänä

Seuraavassa on kuvattu, mitä ilmoituksia tarhaajan pitää tehdä viranomaisille ja käytetäänkö hyvän käytännön ohjeita vai omavalvontasuunnitelmaa.

A) Tarhaajat, joilla pienet tuotantomäärät

- **vain paikallista (=toimitukset maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä) hunajan myyntiä**
- **hunajan vuosimyynti alle 2500 kg suoraan kuluttajille ja alle 2500 kg paikallisiin kauppoihin**

Tehdään alkutuottajailmoitus oman kunnan terveystarkastajalle. Kuluttajille suoraan myyminen tulee näkyä alkutuotantoilmoituksessa. Muita ilmoituksia ei tarvita. Vuosittaisista myyntimääristä on pidettävä kirjaa. Myös syötetyistä rehuista (sokeri, siitepöly, muu lisäruoka) ja käytetyistä varroantorjunta-aineista on pidettävä kirjaa (mistä aineet on ostettu ja käyttömäärät).

Tämä on vähäriskistä ja pienimuotoista toimintaa, johon sovelletaan monia elintarvikelainsäädännön helpotuksia. Toiminnassa ja myynnissä ovat keskeisiä hygieeniset toimintatavat, avoimuus, luottamuksellisuus ja asiakaspalveluhalukkuus.

Hunajana käsittelyssä ja pakkaamisessa on toimittava sellaisissa tiloissa ja niin, ettei hunajan kuluttajalaatu vaarannu. SML suosittelee tähän ryhmään kuuluville tarhaajille mehiläisalan hyvän käytännön ohjeiden noudattamista, vaikka pakkoa siihen ei ole.

B) Tarhaajat, joilla keskisuuret tuotantomäärät

- **myyvät hunajaa paikallisesti yli 2500 kg vuodessa suoraan kuluttajille tai**
- **yli 2500 kg kauppojen kautta tai**
- **myyvät hunajaa pakkaamoon**

Tehdään alkutuottajailmoitus oman kunnan terveystarkastajalle. Jos tarhaaja myy yli 2500 kiloa vuodessa suoraan kuluttajille, on myynnistä tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. Määrään lasketaan yhteen suoramyynti alkutuotantopaikalta ja oma tori/ tapahtumamyynti suoraan kuluttajille. Tarhaajien on toimittava alan hyvän käytännön ohjeiden mukaisesti **tai** tehtävä oma omavalvonnan kuvaus ja todistettava toimipisteen veden laatu analysoitujen näytteiden tai muun selvityksen perusteella. Vesinäytteen tulokset on säilytettävä 5 vuotta.

C) Laaja hunajantuotanto

- **Isolle alueelle hunajaa myyvät tarhaajat**

- **ne, jotka käsittelevät myös muuta kuin itse tuotettua hunajaa**

Tehdään alkutuottajailmoitus oman kunnan terveystarkastajalle. Tarhaajan on pakattava hunaja elintarvikehuoneeksi (elintarvikehuoneistoasetus) ilmoitetussa pakkaustilassa, ja hänen on tehtävä sille omavalvontasuunnitelma. Linkoustan ei tarvitse olla elintarvikehuone. Käyttöveden laatua seurataan näytteitä tai muilla selvityksillä. Vesinäytteen tulokset on säilytettävä 5 vuotta.

Mehiläishoitajat tuottavat muitakin elintarvikkeita kuin hunajaa. Mehiläispesistä voidaan kerätä siitepölyä, pergea, emomaitoa tai propolista. Näiden tuotannosta laaditaan myöhemmin oma ohjeensa, mutta näitä tuotteita tuottavien pesien hoitoa koskevat samat hyvän toiminnan ohjeet kuin hunajaa tuottavien pesien.

Hyvän käytännön ohjeet sisältävät:

1. yhteenvedon hunajan ominaisuuksista
2. hunajan tuotannon riskit
3. lainsäädännön vaatimukset
4. hyvän käytännön ohjeet hunajantuotantoon
5. muistiinpanopohjan vuosittaisille muistiinpanoille.

1. Hunajan ominaisuudet

Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta määrittelee tarkkaan, milloin tuotetta voi myydä hunajan nimellä ja millaista hunajan tulee olla, jos se aiotaan myydä hunajana.

Alkuperän mukaan hunajat jaetaan kahteen päälajiin: kukkaishunajiin ja mesikaste- eli lehtihunajiin. Kukkaishunaja on saatu pääosin kukkien medestä. Mesikastehunaja on saatu pääosin kasvien elävien osien eritteestä kirvojen välityksellä. Hunajaan ei ole lisätty eikä siitä, kiinteitä epäpuhtauksia (mehiläisvahan muruset yms.) lukuun ottamatta, ole poistettu mitään ainetta. Hunaja on ylikylläinen sokeriliuos, joka sisältää rypäle-, hedelmä- ja ruokosokerin lisäksi monia muita sokereita. Hunaja on hapan liuos, jonka pH on noin 3,9 ja kosteus yleensä 16,5–17,5 %. Lisäksi hunajalla on korkea osmoottinen arvo ja antimikrobisia ominaisuuksia. Näiden hunajan ominaisuuksien vuoksi mikään tunnettu bakteeri ei kasva eikä lisäännä hunajassa, eikä hunaja ole helposti pilaantuva elintarvike. Vain hiivat voivat elää ja lisääntyä hunajassa, jos se on liian kosteaa. Koska hunaja on hygroskooppinen liuos, se sitoo herkästi kosteutta ilmasta. Siksi hunajan kosteusprosentti saa em. asetuksen mukaan olla enintään 20 % ja kanerva- ja taloushunajassa 23 %, jolloin hiivojen aiheuttama käyminen ei vielä ole mahdollista.

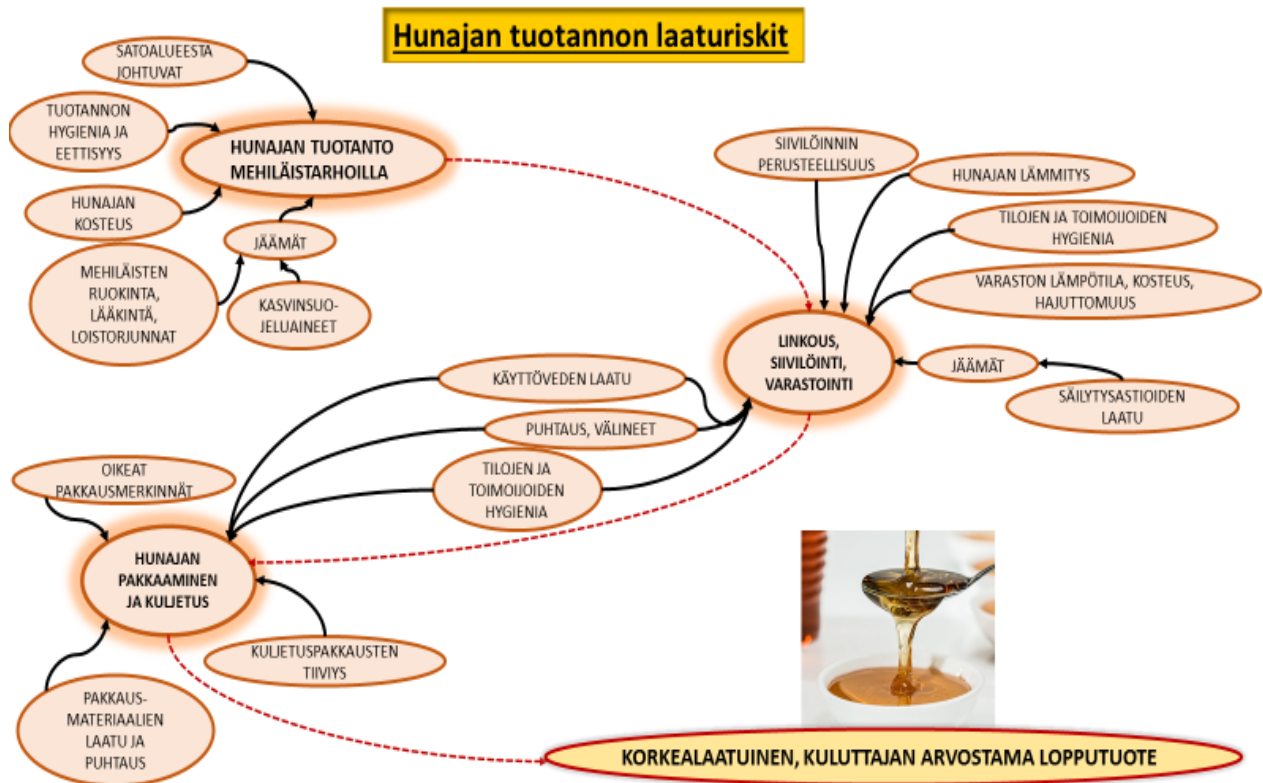
Muita riskejä hunajan laadulle ovat vierasainejäämät, joita voi tulla kasveihin ruiskutetuista torjunta-aineista, mehiläisille annetuista lääkkeistä tai hunajan käsittelylaitteista ja säilytysastioista. Hunajan laatu voi heiketä myös siihen tarttuneista vieraista hajuista tai mauista johtuen. Hunajan laatuun vaikuttaa myös säilytyslämpötila. Hunajan laatu heikkenee sitä nopeammin, mitä lämpimämmässä hunajaa säilytetään. Erityisen nopeasti laatu heikkenee, kun hunaja lämmitetään yli 40 °:en. Hunajan laatu heikkenee ajan myötä myös viileämmissä lämpötiloissa.

Kaikki hunajat kiteytyvät ennemmin tai myöhemmin. Kiteytymisen aiheuttaa rypälesokeri, joka poistuu ylikylläisestä liuoksesta kiteytymällä. Hunajan rypälesokeripitoisuuteen ja sen kiteytymisnopeuteen vaikuttaa eniten kasvilaji, josta hunaja on kerätty.

Heikkolaatuista hunajaa voidaan myydä taloushunajana lisämaininnalla ”ainoastaan muihin elintarvikkeisiin ja ruoanlaittoon”.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta on kokonaisuudessaan SML:n sivuilla www.mehilaishoitajat.fi/mehilaishoitajille/hunaja-ja-sen-pakkaaminen/.

2. Hunajan tuotannon riskit



3. Lainsäädännön vaatimukset

Hyvän tuotantotavan ohjeet hunajan tuotannossa perustuvat sekä lakeihin ja asetuksiin että alan näkemykseen hyvästä tuotantotavasta. Hunajan elintarviketuotantoon vaikuttavat lait ja asetukset on lueteltu alla. Elintarvikehygienian osalta EU-säädökset antavat perusvaatimukset ja kansalliset säädökset täydentävät niitä. Muut hyvän käytännön ohjeissa annetut ohjeet perustuvat alan näkemykseen tuotannon riskien hallintaan liittyvistä hyvistä käytännöistä.

EU:n yleinen elintarvikeasetus 178/2002

Säätää toimijoiden vastuusta, elintarvikkeiden jäljitettävyydestä ja markkinoilta vedoista.

EU:n yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004

Säätää elintarvikehygienian perusvaatimuksista ja jonka liitteessä I on alkutuotannon vaatimukset.

Elintarvikelaki 23/2006

Kansallinen säädös, jolla toimeenpannaan elintarvikealan toimintaan liittyvät vaatimukset ja jonka nojalla alaan liittyvät muut kansalliset säädökset on annettu.

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

Tämän asetuksen 2 § määrää alkutuotantoilmoituksen sisällöstä ja muista ilmoituksen tekemiseen liittyvistä velvoitteista.

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011

Määrittelee rajan hunajan pienimuotoiselle tuotannolle, jota voi tehdä helpotetuin vaatimuksin.

Asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011 Liite 1, Luku 2

Hunajankäsittelytiloissa käytettävä veden tulee täyttää STM:n asettamat pienten yksiköiden talousvesivaatimukset (401/2001).

Mehiläisten rehuksi ostettavasta aineista (sokeri, siitepöly, siitepölyn korvike) pidetään kirjanpitoa, josta ilmenee, mistä aineet on ostettu. (rehukirjanpitovaatimus tulee yleisen hygieniasetuksen 852/2004 liitteen I osan A kohdasta III 8 a: eläimille syötetyn rehun luonne ja alkuperä).

Mehiläispesien mahdollisesta lääkityksestä ja loistorjunnoista on pidettävä kirjaa 852/2004 liitteen I osan A kohdan III 8 b) mukaan.

Asetus hunajasta (392/2015)

Koostumusta ja erityisiä pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset (nimi, alkuperä ja varoitusmerkintä, ettei hunajaa saa antaa alle 1-vuotiaille)

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150392>

Elintarviketietoasetus (1169/2011)

Muut hunajan pakkausmerkintävaatimukset: toimijan nimi ja osoite, parasta ennen -merkintä, sisällön määrä.

Jos hunajan ravintoarvo ilmoitetaan, sen tulee olla elintarviketietoasetuksen mukainen.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1468557129373&from=FI>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
Kielivaatimukset ja eränumero <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834>

Elintarvikekontaktimateriaalisäädökset (EY-asetukset 1935/2004 ja 10/2011)

Hunajan pakkaamiseen tulevien materiaalien tulee olla elintarvikkeiden pakkaamiseen sopivia.

4. Hyvän käytännön ohjeet hunajan tuotantoon

4.1. Toiminta mehiläistarhoilla ja muissa kuin hunajan käsittely- ja varastotiloissa

Tarhaaja hoitaa mehiläisiä tuotantoeläiminään pitäen huolta siitä, että mehiläisillä on riittävästi tilaa, ruokaa ja suojaa. Keväällä ja syksyllä mehiläistarthalla käydään vähintään kuukausittain, kesäkuusta elokuun loppuun vähintään kahden viikon välein.

Mehiläishoitotyön aikana pesän kehiä ei lasketa maahan, vaan puhtaalle alustalle.

Mehiläishoidossa ei käytetä synteettisiä karkotteita tai hajusteita. Savuttimen käyttöä pyritään minimoimaan, ja savuttimen polttoaineena käytetään vain puhtaasti palavia orgaanisia materiaaleja, kuten lahoa puuta, puupellettiä tms.

Mehiläisten rehuksi ostettavista aineista (sokeri, siitepöly, siitepölyn korvike) pidetään kirjanpitoa, josta ilmenee, mistä aineet on ostettu. Sokerin ruokkiminen pesille on sallittua vain talviruukaksi sekä niille pesille, joiden ruokavarat ovat liian vähäiset keväällä. Näin sokerin sekoittuminen hunajaan voidaan estää. Ylimääräiset talviruokakakut poistetaan pesistä satokauden alettua, jotta ne eivät päädy linkoukseen. Syksyllä talviruokinnan aloittamisen jälkeen pesistä ei enää poisteta hunajaa linkoukseen.

Mehiläisten terveydentilaa ja loisten määriä seurataan säännöllisesti. Ongelmiin reagoidaan välittömästi.

Mehiläispesien mahdollisesta lääkityksestä ja loistorjunnoista on pidettävä kirjaa. Yleisen elintarvikehygieniasäätöjen 852/2004 liitteen I osan A kohta III 8 b) määrää, että kirjanpidon tulee sisältää tieto annetuista lääkkeistä, mille pesille lääkettä on annettu, hoitojen päivämääristä ja varoajoista. Loistorjunnoista on syytä kirjata käsitellyt pesät ja käytetyt aineet, käytetyt ainemäärät, milloin loistorjunta on tehty sekä käytettyjen aineiden hankintapaikka.

Mehiläisten lääkitseminen mikrobeja tappavalla lääkeaineilla ei ole hyvän hoitokäytännön mukaista.

Myöskään loistorjunnat synteettisillä aineilla, joista tulee vuosittain kasvavia jäämiä, eivät kuulu hyvään hoitotapaan. Molemmista aineryhmien käytöstä syntyy selvä riski jäämistä hunajaan ja vahaan. Siksi niiden käyttöä on Suomen Mehiläishoitajain liiton mielestä vältettävä. Kaikkien laittomien lääkeaineiden käyttö on luonnollisesti kiellettyä.

Varroan torjunnassa käytetään aineita, joita esiintyy hunajassa luonnostaankin: muurahaihappoa, tymolia ja oksaalihappoa. Lääke- ja torjunta-aineet säilytetään asiallisesti suljettuna ja merkittynä erossa hunajatiloista.

Selvitykset mehiläisten ja tuotteiden tutkimuksista ja tarkastuksista on säilytettävä. Tällaisia ovat esimerkiksi SML:n tekemien hunajan laatututkimusten tulokset, joita tehdään vuosittain noin sadalle suomalaiselle hunajanäytteelle.

Hunajan keruun yhteydessä varmistetaan, että hunajan kosteus on riittävän alhainen (alle 19 %), jotta hunaja ei ala käydä. Tarkistus tehdään joko kosteusmittarilla tai ravistuskokeella. Kakkuja, joiden hunajaa mehiläiset eivät vielä ole peittäneet, ravistetaan voimakkaasti kennojen suuaukko alaspäin ja katsotaan, tippuuko kakuista hunajaa. Jos hunajaa tippuu, se on vielä liian kostea lingottavaksi. Tällöin hunaja jätetään mehiläispesihin mehiläisten kuivattavaksi. Lingottavasta hunajaerästä vähintään 2/3 on oltava mehiläisten vahakannella peittämää, jotta hunaja olisi varmasti riittävän kuivaa.

4. 2. Hunajan käsittelytilat (linkous / pakkaaminen / varastointi)

Toimintaan sopivat tilat

Hunajaa käsitellään tiloissa, jotka ovat helposti puhdistettavissa ja joissa hunajan laatu ei vaarannu (pöly, hajut, kosteus, hyönteiset ja muut tuholaiset).

Hunajan käsittely suoritetaan tiloissa, joissa on:

- Riittävästi työskentely-, varasto- ja säilytystilaa
- Toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus
- Riittävästi käsien, astioiden ja välineiden pesupaikkoja
- Asianmukaiset siivousvälineet omalla säilytyspaikallaan
- STM:n asettamat pienten yksiköiden talousvesivaatimukset täyttävää vettä.

Käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden on oltava tarkoitukseen sopivia, helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavissa.

Toimitilojen siisteys, veden laatu

Toimintatilat puhdistetaan perusteellisesti toimintaa aloitettaessa ja tarpeen mukaan toiminnan aikana. Toiminnassa käytettävästä vedestä tehdään vesianalyysi hyväksytyssä testauslaboratoriossa vähintään kolmen vuoden välein, jos veden hygieenisestä tasosta ei ole olemassa muuta selvitystä, kuten esim. kunnallisen vesihuollon selvitykset. Vesianalyysien tutkimustulokset tulee säilyttää 5 vuoden ajan. Lisäksi uuden vesilähteen, esimerkiksi uuden kaivon, käyttöönoton yhteydessä on teetettävä vesitutkimukset ja tulokset on säilytettävä pysyvästi.

Alkutuotantoasetuksen mukaan alkutuotantoon liittyvissä tiloissa vesianalyysin ei tarvitse olla täydellinen talousvesianalyysi, vaan vedeltä vaaditaan vain *Escherichia coli*, suolistoperäisten enterokokkien sekä hajun ja maun tutkimista (ellei ole syytä epäillä muita ongelmia). Tutkimukset on teetettävä hyväksytyssä laboratoriossa.

Laitteiden kunto ja huolto

Käytettävät koneet, laitteet ja välineet sekä astiat on oltava tarkoitukseen sopivia, helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavissa. Ennen toiminnan aloittamista kaikkien koneiden, laitteiden ja välineiden sekä astioiden puhtaus tarkistetaan aistinvaraisesti.

Hunaja syövyttää happamuutensa vuoksi helposti tavallista rautaa ja muita metalleja. Siksi metalliset säilytysastiat saavat olla vain ruostumattomasta teräksestä, jos hunaja on suorassa kontaktissa metallipintaan. Missään astioissa ei saa olla tinattuja/juotettuja saumoja eikä ruostetta, koska niistä liukenee vieraita aineita hunajaan.

Hunajalinkojen ja muiden laitteiden, joissa voi syntyä kontaktia hunajaan, rasvaamiseen voi käyttää vain elintarvikekäyttöön soveltuvia rasvoja (esim. puhdistettu vaseliini tai ruokaöljy).

Haittaeläimet

Haittaeläinten (jyrsijät ym.) esiintymistä seurataan systemaattisesti ja havaittaessa aloitetaan asialliset torjuntatoimet. Hunajankäsittely- tai varastotiloissa voi tehdä jyrsijöiden torjuntaa vain loukuilla.

Tukesin ja Eviran yhteinen haittaeläinten torjuntaohje: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/jyrsijatorjuntaohje_2015.pdf.

Jätehuolto

Toimitiloissa syntyvät jätteet kerätään asianmukaisesti astioihin ja toimitetaan ensisijaisesti kierrätykseen ja jos sellainen ei ole mahdollista, julkisen jätehuollon kautta loppusijoitukseen.

4.3. Toiminta hunajaa lingottaessa / pakattaessa varastoastioihin

Linkoustyötä tehdään siihen soveltuvassa puhtaassa asussa. Kädet pestään ennen aloittamista, wc:ssä käynnin sekä taukojen jälkeen ja työn aikana tarpeen mukaan.

Hunajan käsittelyssä ja varastoinnissa käytetyt laitteet ja astiat pestään ja kuivataan ennen toiminnan aloittamista ja tarpeen mukaan toiminnan aikana.

Hunajaa ei lämmitetä missään käsittelyvaiheessa yli 75°C:en, ei yli 50°C:en yli tunniksi eikä sitä säilytetä yli 35°C:ssa varastoastioissa tai lämpöhuoneessa yli yhtä vuorokautta.

Avosikiöllisiä kakkuja ei lingota.

Varastoastioissa on oltava merkinnät, joista selviää linkousaika ainakin vuoden tarkkuudella.

4.4. Toiminta pakattaessa hunajaa kuluttajapakkausihin

Hunajaa selkeytetään 2-3 vuorokautta linkouksen ja siivilöinnin jälkeen. Tällöin kaikki vahamurut ehtivät nousta hunajan pinnalle poistettavaksi. Hunaja voidaan myös kiteyttää halutun kidemallin mukaiseksi. Hunajan laatu säilyy parhaimmin, jos se pakataan välittömästi selkeytyksen ja mahdollisen kiteyttämisen jälkeen ilman, että se joudutaan sulattamaan pakkaamista varten.

Jos hunaja sulatetaan pakkaamista varten, sitä ei lämmitetä missään käsittelyvaiheessa yli 50°C:en yli tunniksi.

Hunajaa pakattaessa varmistetaan aina aistinvaraisesti (hajut, roskat) sekä hunajan että pakkausmateriaalien puhtaus. Pakkausmateriaalit säilytetään pölyttömässä, kuivassa ja hajuttomassa paikassa. Hunajan pakkausmateriaaleja tilattaessa pyydetään materiaalin toimittajalta todistus kyseen omaisen materiaalin soveltuvuudesta hunajan pakkaamiseen (declaration of compliance).

Kaikissa vähittäismyyntipakkauksissa on oltava pakkausmerkintöinä vähintään:

- tuottajatiedot,
- alkuperämaa,
- vähimmäissäilyvyysaika ja elintarvike-erän tunnus,
- sisällön määrä
- varoitusmerkintä (Vain yli 1-vuotiaille).

Parasta ennen -aikarajaksi hunajalle laitetaan kaksi vuotta pakkauspäivästä. Päiväkohtainen merkintä (Parasta ennen 29.7.2016) toimii samalla myös vaadittuna elintarvike-erän tunnuksena. Merkinnän voi tehdä myös vuoden tarkkuudella (Parasta ennen 2016 loppua) tai kuukauden tarkkuudella (Parasta ennen heinäkuun 2016 loppua).

Tarkemmat tiedot vaadittavista pakkausmerkinnöistä löytyvät SML:n sivulta www.mehilaishoitajat.fi/mehilaishoitajille/hunaja-ja-sen-pakkaaminen/hunajan-pakkausmerkinnat/

4.5. Toiminta hunajaa varastoitaessa / kuljettaessa

Hunaja varastoidaan tiiviissä, kannellisissa astioissa kuivassa paikassa. Pitkäaikainen varastointi on parasta suorittaa ulkolämpötiloissa eristämättömässä, hyvin tuulettuvassa varastossa, joka ei kuumene aurinkoisella säällä varjolämpötiloja lämpimämmäksi. Sopivassa varastossa hunajan laatu säilyy myyntikelpoisena useita vuosia.

Hunajaa kuljettaessa kuljetusvälineiden ja tilojen tulee olla puhtaita. Kuluttajapakkaukset kuljetetaan suljetuissa laatikoissa.

4.6. Toiminta takaisinvetotilanteessa

Jos mehiläistarhaaja katsoo tai epäilee, että hänen valmistama tai jakelema tuote ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen (Elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on terveydelle haitallinen tai ihmisravinnoksi soveltumaton, 178/2002/EY 14. artikla) hänen on käynnistettävä välittömästi menettelyt kyseisen tuotteen poistamiseksi markkinoilta.

Toimijan velvollisuudet:

- a) poistaa elintarvike markkinoilta (takaisinveto)
- b) ilmoittaa takaisinvedosta valvontaviranomaisille (kunta ja Evira)
- c) ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).

Elintarvikealan toimijat ovat vastuussa markkinoilta poistettujen elintarvikkeiden palauttamisesta, korjaamisesta tai hävittämisestä.

Ohje ei koske takaisinveitoja, jotka yritys tekee muista kuin tuotteen turvallisuuteen liittyvistä syistä (esim. värivirhe).

Takaisinvetosuunnitelma yllämainittuine toimintoineen kuuluu yrityksen omavalvontasuunnitelmaan.

4.7. Hunajan tuotantoon liittyvät kirjanpitovaatimukset

- emojen ja pesien ostoista on oltava kirjanpito, (alkutuotantoasetus 5 §) säilytysaika 1 vuosi
- hunajan myynnistä on oltava kirjanpito, (alkutuotantoasetus 5 §) säilytysaika 1 vuosi, Huom! Hunajan myyntiaika on niin pitkä, että säilytettävä riittävän kauan.
- hunajaan ei liity mitään sellaisia tauteja, joista kuluttajille olisi haittaa, mutta siitä huolimatta viranomaisvalvonnan tulokset pitää säilöä vähintään 3 vuotta 852/2004 liitteen I osan A kohdan III 8 e) mukaan.

5. Muistiinpanopohja vuosittaisille muistiinpanoille

Tarhaajan nimi _____

Vuosi _____ Tuottavia pesiä _____ Sato _____ kg

- Taulukko täytetään vuosittain. Taulukkoa sekä muita muistiinpanoja säilytetään 2 vuotta
- Tehtävät, jotka saivat arvosanan ”välttävä”, korjataan seuraavaan satokauteen mennessä. ”Huono” korjataan välittömästi.

	hyvä	tydyttävä	välttävä	huono
Pakatun hunajan ylin kosteuspitoisuus, jos mitattu	alle 17,5 % <input type="checkbox"/> ei käy	17,5 – 18 % <input type="checkbox"/> hyvin pieni riski	18 - 19 % <input type="checkbox"/> lähtee käymään vuodessa	yli 19% <input type="checkbox"/> lähtee käymään alle vuodessa
Vesinäyte on tutkittu 3 vuoden välein (jos oma kaivo tai muu oma vesilähde). Päivämäärä:	kyllä <input type="checkbox"/>			ei <input type="checkbox"/>
Veden aistinvarainen laatu: päivämäärä:	ei vierasta hajua, väriä, makua <input type="checkbox"/>	juuri havaittava hajua, maku tai väri <input type="checkbox"/>	selvästi havaittava hajua, maku tai väri <input type="checkbox"/>	voimakas hajua, maku tai väri <input type="checkbox"/>
Onko pakkauksissa riittävät pakkausmerkinnät: hunajaa, sisällön määrä ja alkuperämaa, nimi ja yhteystiedot. Ei alle 1-vuotiaille, Parasta ennen. Kaksikielisissä kunnissa molemmilla kotim. kielillä.	kyllä <input type="checkbox"/>			ei <input type="checkbox"/>
Muistiinpanot rehuista ja varroan torjunta-aineista	ostopaikka	käyttömäärä/ pesä	ruksi kaikille pesille <input type="checkbox"/> tai kirjoita mille	
Sokeri talviruuksi			kaikille <input type="checkbox"/>	
Sokeri kevätruokintaan			kaikille <input type="checkbox"/>	
Siitepöly tai muu lisäruoka: mitä ja milloin?			kaikille <input type="checkbox"/>	
Muurahaishappo			kaikille <input type="checkbox"/>	
Tymoli			kaikille <input type="checkbox"/>	
Oksaalihappo			kaikille <input type="checkbox"/>	

Pakolliset liitteet: Vedenlaatututkimusten tulokset vähintään joka kolmas vuosi, jos hunajan käsittelytiloissa on käytössä oman kaivon tain muun oman vesilähteen vesi.