



Checkliste für die Qualitätskontrolle für das Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse

Diese Checkliste ist vom Betriebsprüfer zusammen mit dem Imker auszufüllen. Sie soll die heute anzuwendende, gute imkerliche Praxis widerspiegeln. (Die Begriffe Imker und Betriebsprüfer sind als Funktion verwendet, sie schliessen weibliche und männliche Personen ein).

Betriebskontrolle

Datum

Sektion Nr.

Angaben zum Imker

Vorname

Name

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Angaben zum Betriebsprüfer

Vorname

Name

Prüfpunkt	Prüfkriterium			Massnahmen/Bemerkungen	Termin
		erfüllt	nicht erfüllt		
1	Alle Standorte liegen innerhalb der Schweizer Grenzen.				
2	Die Ordnung am Standort ist gut. Es gibt keine für Bienen oder Schädlinge offen zugängliche Waben- teile oder Futterreste. Die Werkzeuge sind sauber und in gutem Zustand.				
3	Leere Beuten sind gründlich gereinigt.				
4	Die Völker werden nur gefüttert, wenn keine Waben zur Honiggewinnung in den Völkern sind. Davon ausgenommen ist die Fütterung mit Futter- waben und Honig aus dem eigenen Betrieb.				
5	Flüssigfütterung wird nur eingesetzt: – Zum Aufbau des Wintervorrates nach Entfer- nung der Honigaufsätze. – Für Jungvölker und Schwärme. – Für Pflegevölker in der Königinnenzucht. – Zum Überbrücken von Trachtlücken. Ein Wieder- aufsetzen der Waben zur Honiggewinnung er- folgt frühestens zwei Wochen nach Beendigung der Futteraufnahme durch die Trachtvölker. Die verabreichte Menge an Futter, das Datum der Verfütterung, das Ende der Futteraufnahme und das Wiederaufsetzen der Honigwaben muss dokumentiert werden.				
6	25 % aller Brutwaben werden jährlich erneuert.				
7	Bebrütete Honigwaben werden spätestens am Ende der Saison ausgemustert.				
8	Der Imker kennt die Symptome von Faulbrut und Sauerbrut und weiss, was im Krankheitsfall zu tun ist.				
9	Zur Behandlung von Bienenkrankheiten werden strikte keine Antibiotika eingesetzt.				

Prüfpunkt	Prüfkriterium			Massnahmen/ Bemerkungen	Termin
		erfüllt	nicht erfüllt		
10	Bei der Verwendung unerlaubter Mittel zur Wachsmottenbekämpfung in den letzten fünf Jahren wurden alle betroffenen Waben aus dem Wachs-kreislauf ausgeschieden.				
11	Die Wabenlager sind sauber, geruchsneutral und frei von Schädlingen. Die Vorratswaben enthalten kein verdorbenes Futter.				
12	In den Bienenvölkern und im Wabenlager werden ausschliesslich ZBF empfohlene Produkte eingesetzt. Ihr Lager ist sauber und geordnet, enthält keine verfallenen Mittel und kann abgeschlossen werden.				
13	Es werden nur Waben ohne Brut geschleudert.				
14	Der Honig wird vor der Ernte auf Reife geprüft.				
15	Für die Reinigung der Geräte und Werkzeuge steht Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung.				
16	Die Räume zur Honiggewinnung, -verarbeitung und -lagerung sind bienendicht und erlauben ein Arbeiten nach den Vorgaben der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.				
17	Geräte und Gefässe zur Honiggewinnung, -lagerung und -verarbeitung sind in einwandfreiem Zustand (keine Risse, Löcher, schadhafte Stellen, Rost, etc.). Sie bestehen aus für Lebensmittel zugelassenem Material.				
18	Nach der Ernte des Honigs und beim Schleuderprozess dürfen keine Honig-Trocknungsverfahren angewendet werden.				
19	Die verwendete Siebung gewährleistet, dass der natürlich gesammelte Pollen, restlos im Honig erhalten bleibt.				
20	Der Honig wird so verarbeitet und gelagert, dass der Goldsiegel-Grenzwert von 15 mg HMF/kg Honig nicht überschritten wird. (Keine unnötige und übermässige Erwärmung, kühle und dunkle Lagerung).				
21	Kandierter Honig wird vorsichtig und unter 40° C verflüssigt. Wird das Durchlauf-Verflüssigungs-Verfahren (z.B. Melitherm) verwendet, so wird die Temperatur auf 70°C eingestellt, und ein kontinuierliches Ablaufen des verflüssigten Honigs ist sichergestellt.				
22	Der Honig wird vom Imker sensorisch geprüft und das Resultat wird dokumentiert. Die vom Betriebsprüfer gemachten Stichproben sind einwandfrei.				
23	Auf allen Gebinden sind Name und Adresse des Produzenten oder ev. des Abfüllers sowie das Goldsiegel vorhanden. Die Beschriftung entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften.				
24	Dem Imker sind die Gewichtstoleranzen bekannt und die Abfüllgewichte sind korrekt.				
25	Die Warenlose werden sinnvoll gebildet. Von jedem Warenlos wird mindestens ein vollständig und korrekt beschriftetes, mit dem Gewährstreifen versiegeltes Rückstellmuster im Originalgebinde von mindestens 250 g während drei Jahren aufbewahrt.				

Prüfpunkt	Prüfkriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Massnahmen/ Bemerkungen	Termin
26	Von jedem Warenlos sind Erntedaten, Mengen und die gemessenen Wassergehalte dokumentiert.				
27	Bei zugekauftem Honig wird Lieferant, Menge und Siegelqualität dokumentiert. Eine Kopie der Checkliste der letzten Qualitätskontrolle des Lieferanten liegt vor. Auf dem Verkaufsgebilde muss entweder der Produzent (Lieferant) oder der Abfüller (geprüfter Imker als Verkäufer) ersichtlich sein.				
28	Das Bestandesblatt wird jedes Jahr geführt, und es kann vorgelegt werden.				
29	Die Selbstkontrolle wird auf dem apisuisse-Formular oder im Imkerkalender geführt.				
30	Die Dokumentationen, (Prüfpunkte 26, 27, 28, 29) werden während mindestens 5 Jahren aufbewahrt.				
31	Mindestens zwei Weiterbildungen pro Jahr wurden besucht. (z.B. Vorträge zu Imkerthemen oder Beraterveranstaltungen).				
32	Das Reglement für das apisuisse Honig-Qualitätssiegel liegt vor.				

Der Betriebsprüfer erteilt die Berechtigung zum Bezug des Qualitätssiegels apisuisse.

Die Anforderungen sind: erfüllt erfüllt unter Vorbehalt nicht erfüllt
(siehe Massnahmen)

Unterschrift des Imkers

Unterschrift des Betriebsprüfers

Der Imker bestätigt mit seiner Unterschrift die Richtigkeit seiner Aussagen. Der Imker verpflichtet sich, die Bestimmungen des Reglementes zum Honig-Qualitätssiegel apisuisse einzuhalten. Er entrichtet dem Betriebsprüfer in jedem Fall Fr. 30.– für die Kontrolle. Gegen den Entscheid des Betriebsprüfers kann der Imker innerhalb von 20 Tagen beim zuständigen Honigobmann (siehe Imkerkalender) schriftlich Rekurs einreichen. Er sendet dazu eine Kopie seiner Checkliste. Der Rekurs enthält zudem eine Begründung und einen Antrag.