



## VSBV - Erfassungsblatt zur Selbstkontrolle und Risikoanalyse von Betriebsweise und Hygiene

Erfassungsjahr: \_\_\_\_\_

Name, Vorname: .....

Adresse, Ort: .....

Sektionsnummer:.....

### Varroa- und Wachsmottenbekämpfung, Wabenbau

Mit welchen Mitteln wurde in den letzten drei Jahren die Varroabekämpfung durchgeführt?

\_\_\_\_\_

Mit welchen Mitteln wurde in den letzten fünf Jahren die Wachsmottenbekämpfung durchgeführt?

\_\_\_\_\_

	ja	nein
Wenn zur Wachsmottenbekämpfung Mottenkugeln eingesetzt wurden: Wurden <i>sämtliche</i> Honigwaben ersetzt?		
Werden bebrütete Honigwaben verwendet?		
Werden die Brutwaben in einem regelmässigen Turnus ersetzt? (max. 4 Jahre im Volk)		

### Fütterung

	ja	nein
Wurde im Frühjahr flüssig gefüttert?		
Wurde eine flüssige Zwischentrachtfütterung durchgeführt?		
Wenn ja: wurden die Honigwaben entfernt?		
Wie lange wurde nach der Fütterung mit dem Aufsetzen zugewartet?		Tage

### Seuchen

	ja	nein
Wurde im Betrieb schon einmal Sauerbrut festgestellt?		
Wenn ja: wann                      wo?		
Wurde im Betrieb schon einmal Faulbrut festgestellt?		
Wenn ja: wann                      wo?		

**Betriebs- und Lagerraum, Honigernte**

	ja	nein
Ist der Schleuderraum sauber, bienendicht und frei von Fremdgerüchen?		
Kann er mit Trinkwasser gereinigt werden?		
Aus welchem Material besteht die Honigschleuder?		
Aus welchem Material bestehen die Abfüllbehälter?		
Aus welchem Material bestehen die Honigkessel?		
Wurden Waben geschleudert, die teilweise Brut enthielten?		
Wie wurde entdeckt?		
Ist der Lagerraum dunkel, trocken, kühl und frei von Fremdgerüchen?		

**Honigverflüssigung, Etikettierung**

	ja	nein
Wird der Honig allenfalls mit einer Wärmebehandlung verflüssigt?		
Wenn ja wie: wie wird die Temperatur dabei kontrolliert?		
Melitherm		
Wärmeschrank nicht über 3 Tage und max. 40 °C		
Entspricht die Etikette der Lebensmittelverordnung (LMV)?		
Bis wann soll der Honig mindestens haltbar sein? (Jahr)		

**Honigzukauf**

	ja	nein
Wurde Honig zugekauft?		
Liegt für den zugekauften Honig ein Laborbericht und eine Pollenanalyse vor?		
Ist der Imker, von dem der Honig stammt, bekannt und liegt eine Rechnung vor?		
Wurde zugekaufter Honig mit einer eigenen Warenlos-Nummer versehen?		

**Reglemente, Betriebskontrolle**

	ja	nein
Ich imkere unter dem Goldsiegel Reglement		
Ich habe das VSBV Reglement für Qualitätshonig zur Kenntnis genommen.		
Wann wurde die letzte Betriebskontrolle gemacht?		
Ich gewähre dem Honigkontrolleur Zugang zu sämtlichen Bienenständen, Betriebs-, Verarbeitungs- und Lagerräumen		

**Kontrolle durch die Kant. Lebensmittelkontrollen**

Von dieser Selbstkontrolle muss jederzeit auf Verlangen eine Kopie ausgefüllt und unterschrieben der Kant. Lebensmittelkontrolle ausgehändigt werden. Dies wird vom Lebensmittelgesetz seit 1995 vorgeschrieben.

Ort, Datum Unterschrift Produzent

---