De tal der er med rød, skal føres i koloner, og er lovpligtig, grøn farve er til eget brug.

pkt. 1 Rengjort slyngerum og inventar. Når inventar ikke er i brug, tildækkes disse. 1 – 2-11

2 Slynget tavler og siet honningen så den er uden fremmed legemer, voks og lignede
Brug lot nr. så du undgår forbytning og sammenblanding. Husk lot.nr. på faktura 1-2-3-4 6- 9-11
Man kan selv bestemme sit lot. nr., f.eks. Tappedato + 18 mdr. eller selvstændig nr
. Partiet skal være sporbar, ved flere partier, samme dag, kan man bruge dato/ 1- 2 osv.

3 Koldrør honningen, morgen og aften. Noter startdato 1 – 2-11

4 Honning tappet på rene glas, med tætsluttende låg. Vandindhold højst 20 %. 1-2-4-5
Mærkning skal foretages i tappeprocesen, for at undgå fejl. Brug DBL's reg. Mærke 6-7-8-11

5 Årlig udskiftning af tavler, dog kan jomfrutavler gemmes, kan evt. fryses, for at undgå voksmøl.

6 Tavler til omsmeltning, bør foretages hurtigst muligt. 1-2-11-9
Undgå forurening af tavler og magasiner, brug altid underlag, sæt aldrig direkte på jorden
Brug altid fødevarergodkendte produkter, Aldrig sorte affaldssække.
Personlig hygiejne: Brug overtræksdragt, hårnet, og brug skridsikre fodtøj.

7 Den tappede honning opbevares køligt i et tørt og lugtfrit rum.
Tobaksrygning er forbudt i slyngerum, hvor der er honning

8 Vinterfoder skal være rent, og fri for honningrester.
Dokumentation for køb skal foreligge, faktura og produktseddel

9 Sygdom og midebekæmpelse, dato for påbegyndelse og slut, midler og metode
der er brugt, skal noteres bagpå egenkontrolkortet.
v/receptpligtig medicin, skal recept eller kopi gemmes i 3 år.

10 Lægemiddelrester kan bortskaffes via kommunernes indsamligsordning i henhold
til miljøstyrelsens vejledning nr. 60178 af 1. august 1998.

11 Brug kun rent vand. Kommunen har normalt en analyserapport. Også på private.

Blad 2

ÅR _____ EGENKONTROl for _____

udført pkt.	dato	vand %	lot nr	Mindst holdbar til	antal sp/kg	..antal 450 gr	antal 225 gr	antal tavler	bemærkninger	underskrift af ansvarlig
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
overføres										Blad 3

Sygdom: Bekæmp skadevolder, noter hvordan.

Dato	stade nr.	Bigårdens navn/ nr.	skades volder	Behandling	Tilin- tegjort	anm. DJF.	Bemærkninger	underskrift af ansvarlig
								Blad 4

Midebehandling: Hvordan Oxtalsyre ___ Mælkesyre _ _____

Husk at notere i stadekort Myresyre ____ Braticol___ Dronefratagning___

Bek. Nr. Dato § 10: Den, der ejer, eller har tilsyn med en bifamilie, der er, eller mistænkes for at være, angrebet af de i nr. 1-6 nævnteskadegørere, skal straks anmelde dette til den lokale biinspektør, eller til DJF. Tlf. 89 99 37 11
Ondartet bipest - stenyngel - lille stadebille - tropilaelaps-mider - europæisk bipest - trake'miden

Egenkontrol

Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004, om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, også kaldet GMP eller god produktionspraksis

Egenkontrolregler: Du skal skrive ned på et skema, hvad du gør, for at have en god hygiejnekontrol.
DBL har lavet et skema, som er forelagt fødevareregionen i Rødovre, og godkendt.
Skemaet kan hentes på DBL's hjemmeside, eller få tilsendt af kasseren mod frankeret svarkuvert.
Der er ikke krav om registrering, se bekendtgørelsen nr. 771 af 06/07 2006 kapitel 2 § 5 stk. 5.
Biavlerne kan detailpakke mindre mængder honning og andre biprodukter, beregnet til konsum direkte til den endelige forbruger eller virksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, uden at være registreret som primærproducent efter § 3.
Mindre mængder er under 4000 kg, og så skal man ikke registreres, men ved levering til central, skal man registreres. Der er ikke krav om særligt slyngerum Registrering skal ske hos Fødevareregionen. På DBL's hjemmeside www.biavl-dbl.dk er der et link til www.foedevarestyrelsen.dk eller kontakt fødevareregionen. Der er ikke krav om kontrolgebyr.
Som slyngerum kan man f.eks bruge sit køkken, men uden anden aktivitet.
Slyngerum må godt bruges til andet formål, resten af året. Husk pkt. 1 i egenkontrol, før det igen tages i brug til honning. Erfaringer omkring brug af egenkontrolsedler, skal evalueres, med fødevareregionen, i sidste kvartal af 2008. Kan noget gøres bedre? Sig frem