

## 6. Särskilda krav för produktion av honung

### 6.1 Kvaliteten på tvättvattnet som används för rengöring av kontakt ytorna som honung kommer i kontakt med

#### Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på primärproduktion av honung.
- Primärproduktion av honung är biodling (produktion av honung), centrifugering och förpackning av egen honung samt försäljning av honung till detaljhandel, partihandeln, packerier eller industrin. Inom primärproduktion kan man också centrifugera och förpacka honung av en annan producent, förutsatt att honungen returneras till producenten. Som primärproduktion räknas också försäljning av honung direkt till konsumenten om mängden honung som säljs är högst 2 500 kg om året.
- Undersökning av vattnets kvalitet krävs inte om man för rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med honung använder vatten från en i enlighet med hälsoskyddslagen övervakad anläggning som levererar hushållsvatten, till exempel vatten från ett kommunalt vattenverk eller vattenandelslag. Producenten ska visa att han anslutit sig till vattenverkets eller -andelslagets nätverk till exempel med ett avtal om anskaffning av vatten eller en räkning för användning av vatten som riktats till producenten.
- Vid bedömningen av vattnet iaktas kvalitetskraven på hushållsvatten i små enheter och de kvalitetskrav och -rekommendationer som meddelas i 1 § 3 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001).
- När det är fråga om försäljning av honung direkt till konsumenten leverans till lokal detaljhandel och verksamheten är förenad med låg risk, ska det vatten som används vara hushållsvatten eller rent vatten, men vattenkvaliteten behöver inte undersökas regelbundet.

#### Omständigheter som ska inspekteras:

Kvaliteten av det vatten som används för rengöring och sköljning av ytor, anordningar, kärl och redskap som kommer i kontakt med honung.

- Vattnet har undersökts minst i fråga om *Escherichia coli*, intestinala enterokocker, färg och lukt. Om det finns anledning att misstänka att det förekommer andra faktorer i vattnet som kan äventyra honungens livsmedelssäkerhet ska honungsproducenten sörja för att vattnet även undersöks i fråga om dessa faktorer. Vid bedömningen av resultaten används de kvalitetskrav och -rekommendationer som meddelas i SHM:s förordning 401/2001 och beaktas effekterna på livsmedelssäkerheten.
- Vattnets kvalitet ska undersökas innan det tas i bruk och därefter regelbundet med tre års intervall.
- Producenten ska spara det senaste undersökningsintyget. Vid inspektionen kontrolleras det senaste intyget, som gäller en undersökning som gjorts inom tre år. Om ett undersökningsintyg existerar men inte upphittas vid inspektionsögonblicket kan producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) undersökningsintyget till inspektören i efterhand.

**A**

**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Det vatten som används för rengöring och sköljning av ytor, redskap och anordningar som kommer i kontakt med honung har undersökts i enlighet med kraven, och vattnets kvalitet uppfyller kraven.

Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar de saluförda produkternas livsmedelssäkerhet, till exempel:

- Det laboratorium som företagaren anlitar eller en enskild analysmetod uppfyller inte kraven helt, men undersökningarnas resultat uppfyller dock kraven.

**C**

**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Det har gått mer än tre år sedan den förra undersökningen av vattnet.

**D**

**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel

- Producenten har informerats om att det vatten som används inte uppfyller kvalitetskraven men har inte vidtagit åtgärder för att förbättra vattnets kvalitet.
  - o Vid bedömning huruvida åtgärder har vidtagits för att förbättra vattnets kvalitet kan man kontrollera huruvida producenten agerat på det sätt som hälsoskyddsmyndigheten uppmanat.

**Lagstiftning och anvisningar:**

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt II, 4.d
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 7 §, inledningen till bilaga 1 och kapitel 2, punkt 2.2
- SHM:s förordning 401/2001 1 § 3 punkten.

## 6. Särskilda krav för produktion av honung

### 6.3 Försäljning av honung direkt till konsumenten och leverans till den lokala detaljhandeln

#### Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på honungsproduktionsgårdar som
  - årligen säljer högst 2 500 kg honung som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
  - årligen levererar högst 2 500 kg honung till detaljhandel i Finland.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkt 1 samt 3 § punkt 1
- Med försäljning direkt till konsumenten avses försäljning som producenten bedriver från gården, på torget, i basarer, som REKO-försäljning eller motsvarande försäljning.
- Med detaljhandel avses en butik eller ett serveringsställe.
- Verksamhet som är förenad med låg risk meddelas lättnader i förordningen om primärproduktion:
  - skriftlig beskrivning av egenkontrollen krävs inte
  - det vatten som används ska vara hushållsvatten eller rent vatten, men vattenkvaliteten behöver inte undersökas
- Lättnaderna träder ur kraft om honungen levereras för bearbetning, partihandel eller packeri. Honung kan dock levereras till en annan gård för centrifugering och/eller förpackning om honungen returneras till producenten.
- Om andra ingredienser tillsätts i honungen eller om andra biodlingsprodukter tillverkas, kan verksamheten förutsätta att producenten gör en anmälan om livsmedelslokal.
  - smaksättning av honung räknas som verksamhet med låg risk. Om försäljningen av ett biodlingspreparat underskrider 10 000 € om året behöver anmälan om livsmedelslokal inte göras.
  - om man av biodlingsprodukter tillverkar ett preparat som klassificeras som näringstillskott ska en anmälan om livsmedelslokal göras om verksamheten oberoende av försäljningsmängden.
- I de övriga anvisningarna om primärproduktion bedöms den egentliga primärproduktionen. I den här anvisningen bedöms försäljning som primärproduktion.

#### Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras att följande krav uppfylls:

Producenten ska föra journal över försäljnings- och leveransmängderna och i försäljningen iaktta de mängdgränser som nämns ovan.

- Om mängden honung som säljs direkt till konsumenten överskrider mängdgränsen kan inte lättnaderna från kraven i lagstiftningen användas i verksamheten och företagaren ska göra en anmälan om livsmedelslokal om försäljningen.
- Om mängden honung som levereras till detaljhandel i Finland överskrider mängdgränsen kan inte lättnaderna från kraven i lagstiftningen användas i verksamheten.

## Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

---

- De lokaler, inventarier och redskap som används vid hanteringen och överlåtelsen av primärprodukter ska placeras och skötas på så sätt att kontaminering av primärprodukterna förhindras. Lokalerna ska vara tillräckligt snygga och städade under beaktande av verksamhetens karaktär.
- Tillräckligt med hushållsvatten eller rent vatten ska vara tillgängligt för upprätthållande av hygien, bland annat för tvätt av händerna.
- Primärprodukterna ska skyddas för kontaminering bland annat av skadedjur, damm eller annan smuts. Produkterna ska hanteras, överlåtas och levereras på så sätt att kontaminering av dem förhindras.

**A**

**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Om lättnader utnyttjas i verksamheten ska

- producenten journalföra honung som sålts direkt till konsumenter och/eller levererats till lokal detaljhandel och
- iaktta mängdgränserna och leveranssätten i förordning 1258/2011.

Kontamineringen av produkterna förhindras.

Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar den saluförda honungens livsmedelssäkerhet.

Några uppgifter saknas i journalföringen av försäljnings- och leveransmängderna.

**C**

**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Producenten har ingen journalföring av försäljningen direkt till konsumenten eller av leveransen till lokal detaljhandel, men producenten iakttar i verksamheten de lättnader som beviljats primärproduktion med låg risk.
- I lokalerna bedrivs verksamhet som inte kan klassificeras som primärproduktion, men anmälan om livsmedelslokal har inte gjorts.
  - mängdgränsen för försäljning direkt till konsumenten överskrids eller
  - gården bearbetar honung eller andra biodlingsprodukter och verksamheten är inte förenad med låg risk
- Det är uppenbart att honungsförpackningarna blivit smutsiga under förvaringen.

Livsmedelssäkerhet

## Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

---

### D

**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Verksamheten förutsätter att producenten gör anmälan om livsmedelslokal men producenten har inte gjort detta trots uppmaning.
- Verksamheten är mycket ohygienisk.

### Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt II, 4d
- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 och 3 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 3

## 6. Särskilda krav för produktion av honung

### 6.4 Informationen som skall ges om livsmedel

#### Att observera:

#### Den här punkten inspekteras när honungsproducenten

- säljer honung som han producerat från gården förpackad eller till konsumentens eget kärl
- säljer honung som han producerat på torget
- levererar honung som han producerat förpackad till detaljhandel (t.ex. butiker och storhushåll)
- säljer honung som han producerat förpackad genom distansförsäljning

Om honung förpackas för att säljas i direkt försäljning betraktas produkten som oförpackad (=förpackad för direkt försäljning). Med *direkt försäljning* avses försäljning av ett livsmedel där produkten är färdigt förpackad för slutkonsumenten på det ställe där produkten överläts i syfte att göra försäljningen snabbare och lättare.

#### Omständigheter som ska inspekteras:

Genomförandet av egenkontrollen bedöms genom att kontrollera följande faktorer med stickprov (till exempel 1–3 olika förpackningar och/eller partier för lösviktsförsäljning under beaktande av företagets karaktär och omfattning):

Informationens överensstämmelse med kraven, vilket till exempel kan verifieras genom

- kontroll av förpackningspåskrifterna, produktionen och handlingarna
- egenkontrollundersökningar, om sådana behövs.

### 1. Honung, förpackad

#### För förpackad honung krävs följande information:

- livsmedlets namn
- livsmedlets innehållsmängd
- minsta hållbarhetstiden (bäst före)
- namnet på företagaren i livsmedelsbranschen eller firma och adress
- ursprungslandet (på det sätt som meddelas i förordning JSMf 392/2015, 5 §; t.ex. ursprungsland: Finland)
- partinummer vid behov (om den minsta hållbarhetstiden getts med en dags och en månads precision, kan den ersätta partinumret).
- bruksanvisningen (omnämmande av att honung inte får ges till barn under 1 år)

På *storförpackningar och lådor* som innehåller *filtrerad honung* eller *bagerihonung* samt på *handelsdokument* som gäller dem ska tydligt anges den fullständiga produktbenämningen "filtrerad honung" eller "bagerihonung". I omedelbar anslutning till benämningen bagerihonung ska stå "endast för andra livsmedel och matlagning".

## Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

---

De obligatoriska märkningarna på förpackningar ska vara *lätta att läsa* (x-höjden på teckenstorleken minst 1,2 millimeter; undantag: x-höjden på teckenstorleken minst 0,9 millimeter då förpackningens största enskilda yta är mindre än 80 cm<sup>2</sup>). *De obligatoriska märkningarna på förpackningar har gjorts på finska och svenska* (i enspråkiga kommuner räcker det att märkningarna görs på det språk som används i kommunen i fråga).

## 2. Honung, oförpackad

### För oförpackad honung krävs följande information:

- livsmedlets namn
- ursprungslandet (på det sätt som meddelas i förordning JSMf 392/2015, 5 §)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar (bl.a. omnämmande av att honung inte får ges till barn under 1 år)

Uppgifterna ska meddelas slutkonsumenten skriftligen. Uppgifterna kan också ges muntligen under förutsättning att det på en affisch som finns i produktens närhet anges att uppgifterna också finns att få hos personalen på begäran. Då ska uppgifterna finnas på livsmedlets överlåtelseställe i skriven eller elektronisk form, lättillgängliga för personalen och tillsynsmyndigheterna.

Ett separat meddelande om vilka uppgifter är tillgängliga krävs inte när de näringsmässiga specialbehoven har utretts och antecknats på förhand och livsmedlen överläts inriktat till konsumenten utifrån dessa uppgifter.

De obligatoriska uppgifterna om livsmedel som säljs i lösvikt ska ges åtminstone på finska eller svenska.

## 3. Förpackad honung som säljs genom **distansförsäljning**

Alla de allmänna obligatoriska märkningarna på förpackningar med undantag av de s.k. föränderliga uppgifterna (t.ex. minsta hållbarhetstiden och partinumret) ska vara tillgängliga innan köpet görs och de ska presenteras i det material som anknyter till distansförsäljningen eller lämnas på andra tillämpliga sätt som företagaren inom livsmedelsbranschen ska informera om klart och tydligt. Alla obligatoriska uppgifter ska vara tillgängliga vid leveransögonblicket.

**A**

**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Övervakaren konstaterar att den information som tillhandahålls om livsmedlet i regel uppfyller lagstiftningens krav. Påskriften är lätta att läsa.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten och inte vilseleder konsumenten.

Det finns små missförhållanden i förpackningspåskriften, till exempel:

- den exakta adressen saknas i adressuppgifterna.

Livsmedelssäkerhet

**Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen**

---

**C****I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Det finns flera väsentliga fel och/eller brister i förpackningspåskrifterna, till exempel:

- livsmedlets namn är missvisande
- påskriften om ursprungslandet saknas eller är felaktig
- bäst före-uppgiften saknas eller är felaktig
- den nödvändiga bruksanvisningen (omnämmande av att honung inte får ges till barn under 1 år) saknas

**D****I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Påskrifter på finska och svenska saknas.

Förpackningspåskrifterna saknas helt eller felen kräver omedelbara korrigeringar eller tillbakadragande, till exempel:

- förpackningspåskrifterna är mycket oklara, oläsbara
- de påskrifter på finska och svenska som krävs, saknas.

**Lagstiftning och anvisningar:**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, artikel 17–19.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelslagen 23/2006, 1, 2 och 9 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung (392/2015)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)
- Eviras anvisning 17068/1 Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055/1 Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 17008/2. Användning av benämningen "honung".