



Sigill Kvalitetssystem AB



# SIGILL BIODLING

KVALITETSSÄKRAD BIODLING OCH HONUNGSHANTERING  
FÖR ÖKAD MILJÖHÄNSYN, DJUROMSORG OCH LIVSMEDELSSÄKERHET.  
KONTROLLERAD AV OBEROENDE TREDJEPART.

## FÖRETAGSUPPGIFTER 2010

NAMN \_\_\_\_\_

ADRESS \_\_\_\_\_

POSTNR OCH ORT \_\_\_\_\_

OBS! ADRESS TILL BIODLINGENS HUVUDPLATS OMANNAN ÄN OVAN

PLATS \_\_\_\_\_

ADRESS \_\_\_\_\_

POSTNR OCH ORT \_\_\_\_\_

### FÖRBÄTTRAD MARKNADSFÖRING

För att på bästa sätt marknadsföra och ta fram säljmaterial för honung certifierad enligt SIGILL BIODLING behöver vi veta mer om:

1. ANTAL BIGÅRDAR INKL. HEMBIGÅRD \_\_\_\_\_ ST

2. UPPSKATTAT ANTAL BISAMHÄLLEN: UNDER SÄSONG \_\_\_\_\_ ST

3. HUR MÅNGA SAMHÄLLEN HYRS UT FÖR POLLINERING? \_\_\_\_\_ ST

4. MÄRKER DU PRODUKTEN MED SVENSKT SIGILL? JA  NEJ

## ID-UPPGIFTER

KRYSSA FÖR AKTUELL ANSLUTNINGSFÖRM:

ENSKILT ANSLUTEN TILL SIGILL BIODLING

Vänligen ange ditt unika ip-nummer:

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

GRUPP-ANSLUTEN TILL SIGILL BIODLING

Grupp HF

Vänligen ange SBR medlemsnummer:

\_\_\_\_\_

Annan grupp

Vänligen ange gruppens huvudman:

\_\_\_\_\_

Samt pers. eller org. nr: \_\_\_\_\_

VÄNLIGEN ANGE BRANSCHORGANISATION SBR  BF

### GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Condesign Infocom AB  
2010-05

### TRYCK

Tabergs Tryckeri

### PAPPER

Munken Polar, 130 g

### FOTO

Preben Kristiansen och  
Torbjörn Karlsson

### HAR DU FRÅGOR OM:

**Sigill Kvalitetssystem**  
(standardägare av **BIODLING** och märket  
**Svenskt Sigill**)

Hemsida: [www.svensksigill.se](http://www.svensksigill.se) (läs mer om certifierad honung, anslutning och märkning)

Tel. 08-787 59 50 (växeln)

Fax 08-787 53 21

Postadress: Sigill Kvalitetssystem AB,  
105 33 Stockholm

[info@sigill.lrf.se](mailto:info@sigill.lrf.se)

**Branschorganisationer**  
**Sveriges Biodlares Riksförbund (SBR)**  
(ansvarig för Bihusesyn)

Hemsida: [www.biodlarna.se](http://www.biodlarna.se)

Tel. 0735-23 31 00 (växeln)

[sbr@biodlarna.org](mailto:sbr@biodlarna.org)

**Biodlingsföretagarna (BF)**

Hemsida: [www.biodlingsforetagarna.nu](http://www.biodlingsforetagarna.nu)

[mikael@engstad.nu](mailto:mikael@engstad.nu)

**Svensk Honungsförädling (HF)**

Hemsida: [www.honungsforadlingen.se](http://www.honungsforadlingen.se)

Tel. 0735-23 31 00 (växeln)

[hf@biodlarna.org](mailto:hf@biodlarna.org)



## INNEHÅLL BIODLING

1	MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD _____	6
2	ARBETSMILJÖ _____	7
3	LIVSMEDELSSÄKERHET _____	8
4	BISJUKDOMSLAGEN _____	11
5	DJUROMSORG _____	14
6	HISTORIK _____	14



## VÄLKOMMEN TILL SIGILL BIODLING

Sigill Kvalitetssystem AB har lång erfarenhet av kvalitetssäkring av livsmedel och har utvecklat system för certifiering och kvalitetssäkring av olika produktionsinriktningar: frukt och grönsaker, spannmål, mjölk, kött, honung m.m. I Sigill Kvalitetssystem AB ingår Sigill Biodling vilket är ett kvalitetssäkringssystem som möter handelns och konsumenternas krav på spårbarhet och en ansvarsfull produktion.

Kvalitetssäkring innebär att du som producerar ett livsmedel följer vissa regler som säkerställer hög livsmedelssäkerhet, god djursorg, miljöansvar och spårbarhet från gård till butik och konsument. Oberoende kontroller på gården säkerställer förtroendet gentemot konsumenten och ger producenten bekräftelse på det goda arbete som utförs. Märket Svenskt Sigill på slutprodukten hjälper konsumenten att göra ett medvetet val av bra, svenska produkter. Läs mer på [www.svensksigill.se](http://www.svensksigill.se).

### Anslutning till Sigill Biodling

Sigill Biodling är öppen för alla biodlare och anslutning till systemet är frivillig. Det finns två anslutningsalternativ: Enskild anslutning eller Gruppanslutning för en grupp biodlare under gemensam ledning.

Anslutna biodlare får besök från en revisor som är utbildad och godkänd för att granska anslutna biodlare. Honung från Sigill-godkända biodlare kan märkas med Svenskt Sigill. Detta regleras i ett licensavtal.

### Stödmaterial

Sigill Kvalitetssystem utvecklar och tillhandahåller stödmaterial för att underlätta kvalitetsarbetet med SIGILL BIODLING. Materialet finns samlat i pärmen Verktyget som tillhandahålles kostnadsfritt i samband med att du ansluter dig till Sigill Biodling. Du kan ladda ner det material som finns i pärmen samt nyheter via Sigill Kvalitetssystemets hemsida [www.svensksigill.se](http://www.svensksigill.se). Klicka dig fram, ”För producenter”, ”Biodling och honung” ”Stödmaterial för pärmen Verktyget”. Du kan även beställa en komplett pärm, kontakta Sigill Kvalitetssystem.

### Reglernas omfattning

Som Sigill-biodlare ska du givetvis följa svensk lagstiftning och Bihusesyn utgör därför grunden i kvalitetssäkringssystemet Sigill Biodling. Bihusesyn är en sammanfattning framtagen av SBR över de aktuella lagar och förordningar som gäller för svensk biodling. Övriga regler är unika för Sigill Biodling. I arbetet med att ta fram och revidera reglerna deltar representanter för branschen. Reglerna fastställs av Sigill Kvalitetssystem AB:s styrelse.

### Godkänd Sigill-biodlare

I handboken för Sigill Biodling ingår både Bihusesyn och de regler som ska uppfyllas för att bli godkänd och ansluten till systemet. Reglerna gäller, om inte annat framgår, generellt för hela biodlingsverksamheten. Alla regelpunkter i handboken ska

årligen gås igenom av dig som biodlare. De kontrolleras vid en oberoende kontroll av systemet. Oberoende kontroll innebär att en revisor som är insatt i Sigill Biodling granskar hur efterlevnaden av regelverket fungerar. Detta sker genom besök på plats ute i biodlingen. Vid anslutning till Sigill Biodling får du alltid ett första besök då din biodling kontrolleras mot dina (ja/nej) svar i handboken. Om du måste förbättra något för att uppfylla reglerna, görs en överenskommelse om när det ska vara klart. När reglerna är uppfyllda är du godkänd Sigillbiodlare och kan märka dina produkter med Sigill, garantin för Svenska råvaror.

### IP Livsmedelsförädling

Om du tillsätter någon ingrediens i din honung t.ex. aromämnen kan livsmedelsbutiker du säljer till ställa krav på IP Livsmedelsförädling. Detta är ett kvalitetssäkringssystem för förädlade produkter som tillhandahålls av Sigill Kvalitetssystem. Det som efterfrågas i IP Livsmedelsförädling ingår i Sigill Biodling. Kontakta oss för mer information.

### Så här gör du

- Handboken får du i två exemplar varje år.
- Inrapportering digitalt. Gå in på [www.svensksigill.se](http://www.svensksigill.se), klicka på "För producenter" och "IP Report". Logga in med ditt pers./org. nummer och din e-postadress. För anslutna till HF:s gruppanslutning loggar du in med ditt SBR medlemsnummer +00 samt e-postadress. Besvara frågorna. Nu kan du välja att skicka in dina svar till aktuellt certifieringsorgan om du är Enskilt ansluten eller till "Huvudansvarig för Gruppen" om du är Gruppansluten (t.ex. HF:s gruppanslutning).
- Inrapportering via papper. Gå igenom och fyll i svarsalternativen (ja, nej) i handboken Sigill biodling. Ett exemplar behåller du själv som underlag för att åtgärda ev. avvikelser och för att ha koll på din verksamhet. Det andra exemplaret skickas in till aktuellt certifieringsorgan om du är Enskilt ansluten eller till "Huvudansvarig för Gruppen" om du är Gruppansluten" (t.ex. HF:s gruppanslutning).
- Bihusesyn ingår i handboken för Sigill Biodling, se markerade punkter i början på varje kapitel. Du som är Sigillbiodlare behöver därför inte fylla i den Bihusesyn som kommer med Bitidningen, men spara den gärna i pärmen Verktyget. Handboken hänvisar i en del fall till de fakta som finns i Bihusesyn.
- Kontrollpunkter är detsamma som frågor du ska besvara.
- Verifieringskrav är en förklaring till kontrollpunkten (frågan).
- Du kan bara svara (kryssa) Ja eller Nej. "Ja" om du anser att regel frågan stämmer med verkligheten. "Nej" om regel frågan inte stämmer med verkligheten. Fyll då även i "Notering" (biodlarens kompletterande anteckningar) för hur du vill åtgärda bristen och datum för när du beräknar vara klar med förbättringen. Men, om kontrollpunkten inte är aktuell (gäller/berör) din biodling, lämna kontrollpunkten "okryssad" och skriv en enkel kommentar i noteringsrutan enligt exempelvis nästa punkt.
- Noteringar. Ex: "Berör inte min biodling" eller "Ej relevant" eller "Använder inte Apistan" o.s.v. I rutan "Noteringar" kan du även enkelt dokumentera t.ex. vilka rengöringsmedel du använder, namn på bitillsynsman o.s.v.
- Kontrollpunkter som saknar färgmarkering är unika för Sigill och ska uppfyllas till minst 90 % av de frågor/krav, som gäller/berör din biodling (där du kryssat Ja eller Nej).

- Kontrollpunkter, markerade med röd ● är i huvudsak frågor från Bihusesyn, vilket innebär att de är baserade på gällande lagkrav och alltid måste uppfyllas, de kallas KRITISKA PUNKTER. De är avgörande för (kvalitetssäkringen) trovärdigheten och måste därför alltid uppfyllas
- Kontrollpunkter markerade med grön ■ är rekommendationer och påverkar inte resultatet.
- Om du svarar nej på en kontrollpunkt, som gäller din odling/produktion (90 % regeln för omärkta kontrollpunkter har du alltid minst 4 veckor på dig att åtgärda och bli godkänd Sigillbiodlare. I vissa fall kan tiden för åtgärd vara avsevärt längre beroende på omständigheter t.ex. ombyggnad, säsongvariationer osv.



## Biodling

### I Miljö- och hälsoskydd

#### 1.1 Förvaring och hantering av kemiska produkter

Syftet med reglerna är att kemiska och hälsofarliga produkter ska förvaras säkert och hanteras varsamt för att inte orsaka skador på bin, människor eller i omgivande miljö.

Kemiska och hälsofarliga produkter ska hanteras så att livsmedel inte kan kontamineras (förorenas) av dem och förväxlingar eller felaktig användning undviks!

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
<b>1.1.1</b> Bihusesyn	Finns det kunskap om de säkerhetsföreskrifter samt farlighetsmärkning som finns angivet på etiketten för de kemiska produkter som används? Hanteras avfallet av förbrukade eller inte använda kemikalier enligt anvisningar då dessa är klassade som farligt avfall?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel, punkt 1.1.1 alt pärmen Verktuget, flik 12.</i> Biodlaren ska kunna redogöra för risker som finns vid hantering av de kemiska produkter som används, samt vilka åtgärder som ska vidtas vid eventuell olycka. <b>Tips!</b> Säkerhetsdatablad för kemiska produkter kan laddas ner från Sigill Kvalitetssystemets hemsida.			
<b>1.1.2</b> Bihusesyn	Förvaras kemiska produkter avskilt från livsmedel, obehöriga och barn?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ska vara skåp eller mindre utrymme och som är låst.</li> <li>Det ska inte gå att komma åt kemikalierna för obehörig utan att bruka visst våld.</li> <li>Vid gårdsrevision inspekteras förvaringsutrymmet.</li> </ul>			
<b>1.1.3</b> Bihusesyn	Förvaras kemiska produkter i originalförpackningar eller i annan förpackning märkt enligt originalförpackningen?	Förpackningen ska vara lämplig för innehållet och tydligt märkt med innehåll och rätt farosymbol! <b>Tips!</b> Du kan beställa etiketter med farosymbol från HF eller Sigill Kvalitetssystem utan kostnad.			
<b>1.1.4</b> Bihusesyn	Används endast godkända kemiska preparat?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel.</i>			
<b>1.1.5</b> Bihusesyn	Har den som utför bekämpningen av Varroa med Apistan behörighet att göra detta?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel.</i> Behörighetsintyg alternativt intygsnummer ska uppvisas när du får hjälp av någon med behörighet. <b>Tips!</b> Skriv intygsnumret i rutan "Notering" (biodlarens kompletterande anteckningar) här intill.			
<b>1.1.6</b>	Lämnas utgångna eller icke godkända kemiska produkter till kommunens miljöstation som miljöfarligt avfall?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gärna dokumentation över vad som lämnats och när!</li> <li>Inga utgångna eller icke godkända kemiska produkter får förvaras under omotiverat lång tid i anslutning till biodlingen.</li> </ul> <b>Tips!</b> Skriv i "Notering".			

1.1.7	Är kaustiksoda och/eller miljömärkt rengöringsmedel de enda kemiska produkter som används vid rengöring?	Gärna dokumentation över vilka medel som används! <b>Tips!</b> Skriv i ”Notering”.			
<b>1.2 Producentansvar</b>					
Syftet med reglerna är att den som producerar/levererar varor med förpackningsmaterial även tar ansvar för det som återvinns.					
	<b>Kontrollpunkt</b>	<b>Verifieringskrav</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>	<b>Notering</b>
<b>1.2.1</b> Bihusesyn	Om varor packas i konsumentförpackning, finns anslutning till återvinningssystem?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 1.2.1.			
1.2.2	Kan det styrkas med dokumentation att vax som haft kontakt med Apistan förstörs?	Apistanförorenat vax får inte återanvändas i biodlingen, utan ska lämnas till kommunens miljöstation eller eldas upp. Se Verktyget flik 11 <b>Tips!</b> Dokumentationsförslag, se Skötselkort i Verktyget flik 11.			
1.2.3	Finns avställningsytor/rutiner i bigården vid arbete med skattlådor?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biodlaren ska redogöra för sina rutiner vid arbete med skattlådor och honungsramar.</li> <li>Rena, stabila och anpassade arbetsytor vid arbete med skattlådor/honungsramar för att undvika att dessa placeras på marken. Förhindra kontakt med jord och andra föroreningar.</li> </ul>			

## 2 Arbetsmiljö

### 2.1 Skyddsutrustning och Personlig säkerhet

Syftet med reglerna är att förhindra olyckor, materiella som personskador, samt att lätt kunna åtgärda mindre skador om olyckan är framme.

	<b>Kontrollpunkt</b>	<b>Verifieringskrav</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>	<b>Notering</b>
<b>2.1.1</b> Bihusesyn	Används anpassad personlig skyddsutrustning, (t.ex. skyddsglasögon, andningsskydd, handskar och skyddskläder) vid riskfyllda arbetsmoment enligt anvisningar för de kemiska produkter som brukas i biodlingen?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 2.1.1. Utrustningen kontrolleras vid gårdsrevision.			
2.1.2	Finns Första Hjälpen-utrustning lätt åtkomlig i nära anslutning till arbetsplatsen?	Minst plåster bör finnas lätt tillgängligt nära arbetsplatsen om olyckan är framme. <b>Tips!</b> Lämpligt att ha liggandes i bilen eller ”bioverallen” om du har flera bigårdar.			
2.1.3	Beaktas brandfara vid torr väderlek och arbete med tänd rökpust?	Tillgång till vatten eller mindre brandsläckare rekommenderas.			
2.1.4	Tas ansvar för att den elutrustning som används i biodlingen följer normerna för elsäkerhet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elutrustningen ska vara hel och användas på ett riktigt sätt enligt normerna för elsäkerhet. Provisoriska kopplingar och heminstallerade elsystem kan vara riskabla.</li> <li>Att vara rädd om biodlaren och dennes omgivning.</li> </ul>			

### 3 Livsmedelssäkerhet

#### 3.1 Sammansättning och produktsäkerhet

Syftet med reglerna är att hygien, hantering och märkning samt dokumentation är enligt lagens krav och att all hantering av livsmedel skapar förtroende mellan konsument och producent.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
<b>3.1.1</b> Bihusesyn	Kontrolleras/bedöms den honung som säljs och uppfyller den kvalitetskraven gällande smak, vattenhalt, arom, renhet och jäsnings?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.1.1.</i>			
<b>3.1.2</b> Bihusesyn	Är biodlingen anmäld som primärproduktion till berörda myndigheter?	<i>Se aktuell Bihusesyns "Primärproduktion" samt Faktadel punkt 3.1.2.</i>			
<b>3.1.3</b>	Finns dokumenterad HACCP-plan och framgår det vem som är ansvarig?	Kravet gäller om du förädlar honung för avsalu oavsett volym. Alla former av tillsatser anses som förädling. <b>Instruktioner och förslag till HACCP-plan, se pärmen Verktyget flik 7.</b> Notera vem som ansvarar och som genomgått information om HACCP. Planen förvaras lämpligen i pärmen Verktyget flik 7.			
<b>3.1.4</b>	Är förpackningar du säljer försedda med "locksäkring"?	Förpackningen bör vara försedd med någon form av säkring som går sönder/av om förpackningen öppnats mellan producent och kund. <b>Tips!</b> Ex. Locketikett med tunga (sigill).			
<b>3.1.5</b>	Om eteriska oljor eller andra kemiska produkter används istället för rökpust, dokumenteras vad som använts?	Dokumentation av användning av eteriska oljor och kemiska produkter vid hantering av bin ska kunna uppvisas. <b>Tips!</b> Se skötselkort Verktyget, flik 11.			
<b>3.1.6</b>	Avstås från material innehållande fossila bränslen i rökpusten samt kontrolleras att bränslet är fritt från lim och färgresor?	Biodlaren ska kunna redogöra för vilka bränslen som används i rökpusten. Vid en revision kan gårdsrevisorn inspektera rökpusten och bränsle.			
<b>3.1.7</b>	Om biblås används vid skattning, hanteras den så att föroreningar ej sugas in i biblåsen och sprids över honungsramarna?	Biblås bör ej användas om risk föreligger att föroreningar sprids över honungsramar.			
<b>3.1.8</b>	Är honungskärl och skattlådor skyddade från yttre föroreningar vid transport?	Vid transport på öppen kärra eller flak ska honungskärl/hinkar och övrig biomateriel vara väl täckt för att undvika förorening av vägdam och dylikt.			
<b>3.1.9</b>	Beaktas god (foder-) hygien vid tillredning av foder samt vid utfodring av bisamhälle?	Foderutrustning ska vara ren/fri från mögel och andra föroreningar. Även vid årstider då utfodring ej är aktuell. Halm och Lecakulor bör ej användas. (Obs! De flesta biodlare är primärproducenter och ska ej göra anmälan till foderanläggningsregistret.)			

3.1.10	Dokumenteras vilka kemiska produkter som används vid förvaring av vax?	Användning av kemiska produkter ska utföras enligt vedertagna metoder samt dokumenteras. Biodlaren ska redogöra för hur utbyggda ramar förvaras i syfte att förhindra angrepp av vaxmott. <b>Tips!</b> Dokumentation, se skötselkort Verkytet flik 11.			
3.1.11	Undviks petroleum eller andra kemiska produkter (t. ex. spillolja, Myrr) i biodlingen för bekämpning av myror?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tills vidare rekommenderas vegetabilisk olja eller kiselalger vid risk för angrepp av skogs- eller stackmyror.</li> <li>• Vattna med saltlake mot söt- eller svartmyror.</li> </ul>			

### 3.2 Material, utrustning och lokal

Syftet med reglerna är att säkra att material och utrustning som används i honungshantering är bra ur livsmedelshygienisk synpunkt.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
<b>3.2.1</b> Bihusesyn	Förpackas honungen i livsmedelsgodkända emballage?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.2.1. Se även informationen i Verkytet, flik 6.			
<b>3.2.2</b> Bihusesyn	Hålls arbetsredskap och utrustning ren och i gott skick?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.2.2.			
<b>3.2.3</b> Bihusesyn	Förvaras och hanteras honungsemballage så att det hålls rent?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.2.3. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biodlaren ska kunna redogöra för de rutiner som tillämpas.</li> <li>• Gör gärna en notering på följesedel/faktura att kontroll har gjorts när emballage tas emot alt. hämtas.</li> </ul>			
<b>3.2.4</b> Bihusesyn	Är utrymmet för avtäckning/slungning och tappning anpassat för verksamheten?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.2.4. Se även Verkytet flik 7. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Det är viktigare med bra rutiner än exklusiva lokaler!</li> <li>• Ljusarmaturer ska vara försedda med splitterskydd (lysrör finns splitterfria, märkta med blå ring).</li> </ul>			
<b>3.2.5</b> Bihusesyn	Genomförs regelbunden städning och rengöring av utrymme för avtäckning/slungning och tappning?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.2.5. <b>Tillägg för Sigill Biodling</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation när städning är utförd ska kunna uppvisas.</li> <li>• Förslag till dokumentation "Hygien-schema" finns på HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor samt i senaste upplagan av Verkytet, flik 7.</li> </ul>			
<b>3.2.6</b> Bihusesyn	Används anpassade skyddskläder vid honungshantering?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.2.6.			

<b>3.2.7</b>	Finns anvisningar för personlig hygien vid arbete med slungning och tappning?	Anvisningen ska vara placerad väl synlig och läsbar för medhjälpare samt besökare. Förslag till anvisning finns på HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor samt i Verkytet, flik 7.			
<b>3.2.8</b>	Lagras honungen på ett tillfredsställande sätt avseende temperatur och föroreningar?	Honung ska lagras inomhus, skyddad från solljus och så svalt som möjligt. Vid gårdsrevision inspekteras utrymmet.			

### 3.3 Märkning

Syftet med reglerna är att ge konsumenten information om innehåll och ursprung på ett tydligt sätt.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
<b>3.3.1</b> Bihusesyn	Är märkningen på förpackningen på svenska?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.3.1.</i>			
<b>3.3.2</b> Bihusesyn	Saluförs och märks honungsförpackningar enligt reglerna?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.3.2.</i>			
<b>3.3.3</b>	Om du förädlar (tillsätter något smakämne eller liknande till honungen), har tillstånd inhämtats från Sigill Kvalitetssystem AB om du avser att märka produkten med Svenskt Sigill?	Om du saluför honung med smaktillsats eller dylikt skall tillstånd inhämtas från Sigill Kvalitetssystem AB för att du ska kunna märka produkten med Sigillmärke. <i>Se ansökningsmall, pärmen Verkytet, flik 7 samt Sigill Kvalitetssystemets hemsida.</i>			

### 3.4 Spårbarhet

Syftet med reglerna är att du som producent ska ha kontroll på varifrån produkten kommer och vart den tog vägen samt att referensprover finns till levererad vara.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
<b>3.4.1</b> Bihusesyn	Om du köper in honung från andra företag eller personer för vidareförsäljning, kan du vid varje givet tillfälle uppge vilken person du köpt honungen från?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.4.1.</i> Dokumentation ska finnas. Förslag till dokumentation, se Verkytet, flik 8 samt HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor.			
<b>3.4.2</b> Bihusesyn	Om du säljer honung till grossist, detaljhandel eller annan biodlare, kan du vid varje givet tillfälle uppge vilket företag som köpt honungen?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.4.2.</i> Dokumentation ska finnas. Förslag till dokumentation, se Verkytet, flik 8 samt HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor.			
<b>3.4.3</b> Bihusesyn	Finns en återkallelseplan för honungen, så att du kan återkalla produkter vid behov (om t. ex. kontaminering upptäcks efter leverans)?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.4.3.</i> Dokumentation ska finnas. Förslag till dokumentation, se Verkytet, flik 8 samt HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor.			

3.4.4	Finns rutiner samt dokumentation för särhållning av inköpt honung som ej är godkänd enligt Sigill Biodling?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biodlaren ska kunna redogöra för de rutiner som tillämpas vid särhållning av sigill- och icke sigillhonung.</li> <li>Exempel på lämpliga rutiner är märkning av förvaringskärl, rengöring av redskap och tankar mellan omgångar. Detta ska styrkas genom dokumentation. Förslag till dokumentation, se Verktyget, flik 8 samt HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor.</li> </ul>			
3.4.5	Tas ett referensprov från varje års produktion och sparas det i minst tre år?	Provet ska väga minst 350 g och märkas med namn, datum, ev. bigårdar, skattnings-, slungnings- och tappningsomgång. Det är upp till biodlaren att märka som det är mest praktiskt. Referensprovet ska sparas i minst 3 år. Förklaring samt förslag till dokumentation, se Verktyget, flik 8.			
3.4.6	Är varje förpackning av honung försedd med en unik adress (identitet) för säker lagerhållning eller om återkallelse måste tillgripas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>All honung som förvaras i hink, fat eller konsumentförpackning ska vara märkt så att principen ”först in först ut” kan säkerställas.</li> <li>”Först in först ut” säkras med att alla förpackningar är märkta med minst årtal.</li> <li>Vid försäljning till grossist ska biodlaren kunna redogöra för hur honungsleveranser märks samt uppvisa dokumentation över mottagare.</li> <li>Gäller ej direktförsäljning till konsument, se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 3.3.2.</li> <li>Se även förslag till dokumentation, Verktyget, flik 8 samt HF:s och Sigill Kvalitetssystemets hemsidor.</li> </ul>			
3.4.7	Finns dokumentation över återkallad, hälsofarlig honung, om möjligt anledningen därtill samt vidare hantering av honungen?	Dokumentation ska kunna uppvisas om det vid något tillfälle varit aktuellt att återkalla felaktig (hälsofarlig) honung. Den ska också visa hur honungen togs om hand. <b>Tips!</b> Jäst, hög vattenhalt, skiktad eller liknande är ej hälsofarligt.			

## 4 Bisjukdomslagen

### 4.1 Anmälan och smittförklaring

Syftet med reglerna är att det finns kontroll över biodlingen samt att förhindra spridning av bisjukdomar.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
4.1.1 Bihusesyn	Finns tillstånd före flyttning av bin eller biodlingsmaterial över församlingsgränser?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.1.1. Tillstånd förvaras lämpligen i pärmen Verktyget, flik 14.			
4.1.2 Bihusesyn	Om det finns misstanke om anmälningspliktiga angrepp på bisamhällen, anmäls då detta till bitillsynsman eller länsstyrelsen?	Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.1.3.			

<b>4.1.3</b> Bihusesyn	Ges tillsynsmannen den hjälp som behövs vid undersökning av bisamhället/bigården?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.1.4.</i>			
<b>4.1.4</b> Bihusesyn	Om levande vuxna bin, larver, puppor, sperma, ägg och biodlingsmaterial importerats eller exporterats, finns tillstånd för detta?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.1.4.</i>			
<b>4.2 Behandlingsåtgärder</b> Syftet med reglerna är att behandling vid smitta och sjukdom utförs på ett bra sätt.					
	<b>Kontrollpunkt</b>	<b>Verifieringskrav</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>	<b>Notering</b>
<b>4.2.1</b> Bihusesyn	Följs angivna åtgärder för behandling av sjukdom/kvalster hos bisamhället?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.2.1.</i>			
<b>4.2.2</b> Bihusesyn	Följs reglerna om förintande av bisamhälle?	<b>Tips!</b> Kontakta din bitillsynsman som har regler för att avdöda bisamhällen.			
<b>4.2.3</b>	Är aktuell bitillsynsman känd?	Biodlaren ska ha kännedom om hur kontakt kan tas med aktuell bitillsynsman för varje område där bikuporna finns uppställda. <b>Tips!</b> Skriv i "Notering".			
<b>4.2.4</b>	Har nedfallskontroll av Varroa utförts årligen i ej angripna bigårdar?	Varroa upptäcks ofta för sent i en biodling. Tidig upptäckt och insats är viktig för samhällets överlevnad och att behandlingen mot Varroa ska bli så effektiv som möjligt. Biodlaren ska kunna redogöra för hur nedfallskontroll utförts. <b>Tips!</b> Nedfallskontroll och korttidsbehandling med fria syror, se häftet "Varroabekämpning med ekologiska metoder" som kan beställas från SBR eller Jordbruksverket.			
<b>4.2.5</b>	Finns kännedom om vilka metoder som är tillåtna vid behandling mot Varroa?	Biodlaren ska muntligen kunna redogöra för de godkända behandlingsmetoder som används i den egna biodlingen. <b>Tips!</b> Jordbruksverkets häfte "Varroabekämpning med ekologiska metoder" eller instruktioner som medföljer Apistan.			
<b>4.3 Förvaring</b> Syftet med regeln är att materiel förvaras så att röveri och smittspridning undviks.					
	<b>Kontrollpunkt</b>	<b>Verifieringskrav</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>	<b>Notering</b>
<b>4.3.1</b> Bihusesyn	Förvaras outnyttjade bibostäder, bivax, övrigt bimateriel och avfall från honung på ett säkert sätt?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.3.1.</i>			

#### 4.4 Uppställning

Syftet med reglerna är att uppställning av bikupor samt anmälan till myndigheter sköts på ett bra och riktigt sätt.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
<b>4.4.1</b> Bihusesyn	Är biinnehav och placering av kuporna anmält till länsstyrelsen?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.4.1.</i> Förvara gärna en kopia i Verktyget, flik 14.			
<b>4.4.2</b>	Är markägare och grannar informerade om placering av kupor samt är utbigårdar märkta med biäggarens kontaktuppgifter?	<i>Se aktuell Bihusesyns Faktadel punkt 4.4.2.</i> Kuporna ska vara placerade med hänsyn till omgivningen. Olämpliga platser kan vara i tätbebyggt område där det vistas många barn, t.ex. i närheten av skolor, lekplatser m.m.			
<b>4.4.3</b>	Finns en karta/skiss som visar bigårdarnas lokalisering, information om tapprum och förvaring av bimateriel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gäller ej bigård i anslutning till egen bostad.</li> <li>Karta/skiss ska vara i sådan skala att det är möjligt att orientera sig på den.</li> </ul> Förslag finns i Verktyget, flik 4 och flik 6.			
<b>4.4.4</b>	Finns uppgift om antalet bisamhällen/gårdar och vem som äger marken där bikuporna är uppställda utanför egen tomt? Gäller även vandringsbiodling.	Av dokumentationen ska det framgå hur många bikupor som finns. Om bikuporna är uppställda utanför egen tomt (eller vid vandringsbiodling) ska biodlaren kunna uppvisa dokumentation över vem som äger eller brukar marken. Förslag finns i Verktyget, flik 4 och flik 6.			
<b>4.4.5</b>	Ger din biodling ett välordnat och förtroendeingivande intryck?	<ul style="list-style-type: none"> <li>I din biodling och nära omgivning (som du själv ansvarar för) ska råda god ordning och reda. Detta ger ett gott intryck på besökande och skapar förtroende för din verksamhet och din honung.</li> <li>Bikuporna ska vara hela och stabilt uppställda.</li> <li>Vegetation i direkt anslutning till bikuporna ska vid behov klippas/slås.</li> <li>Platsen ska vara ”uppvisningsbar/tilltalande” för besökande t.ex. konsument. (Olämpliga platser är intill större trafikled, ”smutsig” industri, soptipp och liknande.)</li> </ul>			

## 5 Djuromsorg

### 5.1 Djuromsorg

Syftet med reglerna är att god djuromsorg beaktas.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
5.1.1	Öppnas spärrgaller regelbundet så att drönarna får möjlighet att flyga ut och dokumenteras detta?	Vid användning av spärrgaller mellan yngelrum och botten, samt mellan yngelrum och skattlåda, får användningen inte leda till att drönarna dör på grund av att de blir instängda. Regeln är även tillämpbar vid yngeluppflyttning över spärrgaller mellan yngelrum och skattlådor. Vid revision kan stickprovskontroller av några kupor ske för att kontrollera att det inte finns många döda drönare.			
5.1.2	Sker hanteringen av bina varsamt?	Biodlaren ska kunna redogöra för hur flyttning av bin sker, t.ex. om väderförhållanden beaktas. Antalet klämda bin mellan botten-yngelrum-skattlådor-täckskivor får inte vara onormalt stort.			
5.1.3	Har bina tillgång till foder hela säsongen och dokumenteras detta?	Biodlaren ska kunna redogöra för hur fodertillgången säkras, t.ex. vid extremt dålig väderlek, under vintern, vid uppställning av kupor nära monokulturer samt någon som kan vara "backup" i händelse av att biodlaren tillfälligt skadas eller förolyckas. Bin lyder under djurskyddslagen!			

## 6 Historik

### 6.1 Dokumentation

Syfte med regeln är att det ska gå att följa händelser och åtgärder historiskt.

	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Notering
6.1.1	Är dokumentationen över biodlingen tydlig och lätt att förstå samt finns den sparad de senaste 5 åren?	Dokumentationen ska kunna förstås utan problem. "Sigill Skötselkort" upptar de punkter som är obligatoriska för Sigill Biodling. <b>Tips!</b> Verkyget, flik 11.			

HÄRMED INTYGAS ATT JAG FÖLJER SIGILL BIODLINGS REGLER OCH DEN HONUNG, MÄRKT SVENSKT SIGILL, SOM SÄLJS FRÅN MIN BIGÅRD/AR ÄR PRODUCERAD ENLIGT SVENSKT SIGILLS PRODUKTIONSREGLER.

Underskrift av ansvarig biodlare

OBS! Med ansvarig biodlare avses den person som har det övergripande ansvaret för biodlingen, gäller även föreningsbigård!



