



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Selbstkontrolle für Imkereien

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

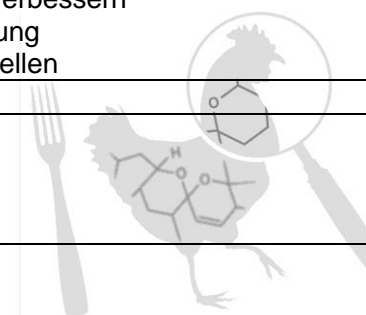
Info-Blatt	LMI020
Stand	03. Mai 2018
Kontakt	Lebensmittelinspektorat

Kurzbeschreibung einer Risikoanalyse

1. Kurzbeschreibung des Betriebes

Eigentümer, Betriebsverantwortlicher, Adresse, Standorte (Bienenstand, Verarbeiten, Lagern),
Angebotsumfang

2. Gefahrenanalyse		3. Weisungen / Massnahmen schriftlich, wenn mehrere Personen
Bienenhaltung - ungeeignete Haltung / Standorte - Wabenerneuerung - Fütterung - Schädlingsbekämpfung - Bienenkrankheiten	⇒	- Standblatt mit allen Angaben, Beobachtungen/ Massnahmen der guten Herstellpraxis, regelmässig ausfüllen - Weiterbildung - Fachberatung beiziehen (FAM, Regioverbände)
Geräte / Produktionsräume - unzureichend bezüglich - Lichtverhältnisse - Fremdgerüche - Luftfeuchtigkeit - Böden glatt und abwaschbar - Ablageflächen abwaschbar - Zustand der Geräte - Zutritt von Schädlingen - kein Wasser im Schleuderraum	⇒	- Voraussetzungen schaffen - evtl. Sanierungsplan erstellen
Produktion - ungeeigneter Erntezeitpunkt - unsachgemässes Filtrieren - unsachgemässes Erwärmen - unsachgemässes Lagern - Nachteilige Beeinflussung Rauch / mangelnde Ordnung / mangelnde Hygiene (Geräte, Räume, Personen) / ungeeignete Gebinde (Material, Reinheit, Lebensmittel- konformität)	⇒	- Gute Herstellpraxis einzelner Schritte definieren - Schulung - Weiterbildung
Lebensmittel - sensorische Prüfung (visuell, geruchlich, geschmacklich) - korrekte Deklaration - Beanstandungen / Reklamation	⇒	- Honigberater beiziehen - Selbstkontrolle verbessern - Ursachenabklärung - Kontrollplan erstellen
4. Kontrollaufzeichnungen		
Selbstkontrolle - Standblätter / Rückverfolgbarkeit - Bericht Honigkontrolleur		



Diese Liste ist ein Hilfsmittel und nicht abschliessend