



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

LEIDRAAD VOOR DE PRIMAIRE PRODUCTIE VAN DE BIJENTEELT

BIJENSTAND

Van toepassing vanaf:

09-02-2010

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Renaud Poizat Vincent Helbo	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Pascal Houbaert i.o. getekend J. Inghelram Datum: 29-01-2010	Christelle Peeters
	De directeur-generaal Herman Diricks	
Getekend V. Helbo Datum: 27-01-2010	Getekend H. Diricks Datum: 01-02-2010	Getekend C. Peeters Datum: 09-02-2010

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

In het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. (BS 12-12-03) moeten alle actoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een systeem van autocontrole instellen.

In de primaire sector is de invoering van een autocontrolesysteem vervangen door de controle op de naleving van de hygiënevoorschriften en het bijhouden van registers.

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “gecertificeerd / gevalideerd autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde gids/leidraden/reglementering. Per sector wordt er een aparte leidraad ontwikkeld.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de conformiteits-auditprocedure **PB 00 – P 09**. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 02 – CL 13** en de vaststellingen gedaan tijdens een audit worden toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F 21**).

De doelstelling van dit document is de auditeur voorzien van een controlemiddel en de bijhorende toelichting omtrent alle aspecten die voorkomen in de specifieke checklist.

Het huidige document is van toepassing op de sector van de primaire productie van de bijenteelt en de productie van honing, koninginnenbrij en stuifmeel in het bijzonder. Het toepassingsgebied omvat eveneens het door de operator behandelen en conditioneren van honing van eigen productie.

Het huidige document is niet van toepassing wanneer de imker pollen droogt, pollen met andere producten mengt, pollen van zijn bijenstand mengt met pollen van een andere imker, koninginnenbrij van zijn bijenstand mengt met koninginnenbrij van een andere imker, honing van zijn bijenstand mengt met honing van een andere imker. Dit document is eveneens niet van toepassing wanneer de imker producten van andere dan de eigen bijenstand bewerkt. Voor deze activiteiten wordt verwezen naar het document **PB 03 – LD 20**.

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde etikettering van voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt
- Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk van 19 maart 2004 besluit betreffende honing
- Koninklijk besluit van 14 december 2006 betreffende geneesmiddelen voor menselijk en diergeneeskundig gebruik
- Koninklijk besluit van 7 maart 2007 betreffende de bestrijding van de besmettelijke ziekten van de bijen
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 10 augustus 2007 betreffende de georganiseerde bestrijding van de bijenziekten

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

A Termen en definities

- **Gids:** Gids van goede bijenteeltpraktijken
- **Drinkbaar water:** voor de voorschriften met betrekking tot drinkwater wordt verwezen naar het koninklijk besluit van 14 januari 2002 en de nota van het FAVV betreffende de kwaliteit van het water in de voedingssector, die beschikbaar zijn op de website van het FAVV

B Afkortingen

- **B :** bijlage
- **CA :** correctieve acties
- **OCI :** geaccrediteerde certificeringsinstelling
- **FAVV :** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP :** Goede Hygiëne Praktijken
- **KB :** Koninklijk besluit
- **MB :** Ministerieel besluit
- **NC :** non-conformiteit
- **NC A :** non-conformiteit major
- **NC B :** non-conformiteit minor
- **P :** deel
- **VO :** verordening
- **+*:** voldoet met opmerking

C Bestemmingen

Auditoren van het Agentschap alsook auditoren van de certificerings- en keuringsinstellingen die belast zijn met het uitvoeren van een audit.

D Verloop van de audit

Om de audit in de beste omstandigheden te doen verlopen, overloopt de auditor de in de checklist vermelde voorschriften in de volgorde die hem het best geschikt lijkt op grond van de structuur en de werkwijze van het bedrijf waar de audit plaatsvindt.

Bij afloop van de audit moeten alle vragen van de auditchecklist beantwoord zijn.

E Verantwoordelijkheid

De verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid berust bij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De validatie van zijn autocontrole systeem stelt hem niet vrij van deze verantwoordelijkheid.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 02 - LD 13 - REV 0 – 2009	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	09-02-2010

Indien het niet de eerste versie of een volledige revisie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

V. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRIMAIRE PRODUCTIE VAN DE BIJENTEELT

1. BIJENSTAND

1.1. MATERIEEL

1.1.1. Zijn de bijenkasten en bijhorende onderdelen gemaakt uit niet-behandeld of met hiertoe bestemde producten behandeld hout of kunststof van « levensmiddelenkwaliteit »?

1.1.2. Is de bedrading gemaakt uit draden in inox?

- **Criterium in de gids:** pagina 12, 13
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 3a
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:** het materieel waaruit de bijenkast en de bijhorende onderdelen (voedervoorzieningen,...) is gemaakt, mag geen bron van contaminatie zijn voor de producten. Producten die giftig zijn voor bijen of die hun producten kunnen besmetten, zijn verboden. In voorkomend geval moeten de bijenkasten gedesinfecteerd worden. Bijenkasten in stro kunnen niet gedesinfecteerd worden.

1.2. GOEDE HYGIËNEPRAKTIJKEN

1.2.1. Is de bijenstand schoon en in orde?

1.2.2. Worden de bijenkasten gedesinfecteerd met een toegelaten middel?

- **Criterium in de gids:** pagina 16, 20
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 3a
VO 852/2004, B I, P A, II, 4a
KB 22-05-2003
- **Interpretatie:** voor de ontsmetting van kweekmateriaal moeten door de FOD erkende ontsmettingsmiddelen worden gebruikt (dit voorschrift is niet van toepassing op bleekwater). Voor een betere ontsmetting is het wenselijk alle elementen in hout of metaal af te branden. Desinfectie met een erkend product op basis van bleekwater. Voor materiaal uit plastic of polyester wordt bleekwater of een toegelaten ontsmettingsmiddel gebruikt. Steeds naspoelen met drinkbaar water.

1.3. GOEDE KWEEKPRAKTIJKEN

1.3.1. Voldoet het beheer van de ramen binnen het bijenteeltbedrijf?

- **criterium in de gids:** pagina 17, 18, 19, 20, 21, 22, 33
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I,1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - Ramen mogen geen sporen van schimmels vertonen of te donker van kleur zijn. Twintig percent van alle ramen moet jaarlijks worden vervangen,
 - Honingzolders moeten op propere voorzieningen worden vervoerd/geplaatst (nooit rechtstreeks op de grond plaatsen). Gestapelde hoogsels moeten een « schoorsteeneffect » hebben (luchtstroom tussen de ramen). De Honingzolders moeten tijdens het transport worden afgesloten. Ramen mogen niet in open lucht worden bewaard,
 - ramen moeten in de schaduw worden bewaard (mogen niet in open lucht worden bewaard) en maatregelen tegen de wasmot moeten worden getroffen (luchtstromen tussen de ramen is een bestrijdingsmiddel). Geen enkel product dat de was zou kunnen verontreinigen of een gevaar inhoudt voor de voedselveiligheid mag worden gebruikt in de bestrijding van wasmot.

1.3.2. Zijn de producten bestemd als voeder voor de bijen van aangepaste kwaliteit en voldoet de voederprocedure?

- **criterium in de gids:** pagina 22, 28, 30, 31
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 2a
VO 852/2004, B I, P A, II, 3a
- **Interpretatie:** indien suiker aan de bijen wordt gegeven, dient deze suiker geschikt te zijn voor levensmiddelen. Ook het water dat aan de bijen wordt gegeven, dient drinkbaar te zijn.
Wanneer honing wordt gebruikt als voeder voor de bijen, dient deze afkomstig te zijn van de eigen productie of een gekende oorsprong te hebben zodat de imker zeker weet dat er geen gevaar is (bvb, geen residuen, boven de grenswaarde, van toegelaten bewerkingen, geen residuen van verboden bewerkingen, geen vuilbroed,...)..
Indien hij beroep doet op commerciële voedingsproducten, dienen deze geschikt te zijn voor levensmiddelen en over een erkenning te beschikken.

Geen voeding van productievolken tijdens drachtperiodes en/of in aanwezigheid van honingzolders.

Indien bijen geen toegang hebben tot natuurlijke waterbronnen, moet de imker een drinkplaats met drinkbaar water voorzien.

1.3.3. Is de kwaliteit van de gebruikte was beheerst?

- **Criterium in de gids:** pagina 13
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1, 2a
VO 852/2004, B I, P A, II, 2, 3a
- **Interpretatie:** gebruikte was afkomstig van het bedrijf mag niet aan een behandeling met een eventueel risico worden onderworpen. Indien synthetische was wordt gebruikt, moet deze van levensmiddelenkwaliteit zijn. Was afkomstig van buiten het bedrijf moet vergezeld zijn van een certificaat die de afwezigheid van meetbare residuen van antibiotica en acariciden garandeert

1.3.4. Is de kwaliteit van de bij het starten gebruikte koninginnenbrij, niet afkomstig van het bijenteeltbedrijf, beheerst?

- **Criterium in de gids:** pagina 35
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1, 2a
VO 852/2004, B I, P A, II, 2, 3a
- **Interpretatie:** gebruikte koninginnenbrij moet de oorsprong gekend zijn en vrij zijn van residuen.

1.3.5. Wordt het beheer van de bijenstand aangepast om het verschijnen of de verspreiding van ziektes te voorkomen?

- **Criterium in de gids:** pagina 17, 21, 22, 23
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 2b, 3h
VO 852/2004, B I, P A, II, 3b, 4h
- **Interpretatie:** de imker moet maatregelen treffen om te voorkomen dat ziekten opduiken bij de introductie van vreemde bijen. Indien bijen niet vergezeld worden van een gezondheidscertificaat (verplicht sanitair certificaat indien de bijen van buiten de Europese Unie komen), worden ze in quarantaine gehouden alvorens ze worden geïntroduceerd. Klein materiaal moet geschikt zijn voor elke bijenstand. Maatregelen moeten getroffen worden om te voorkomen dat noseose wordt ontwikkeld – ontsmetting met ijsazijn. Deze ontsmetting is noodzakelijk wanneer het microscopisch onderzoek, uitgevoerd door de assistent van de bijenteelt, een verontreiniging van niveau 3 of 4

aantoont. Dit microscopisch onderzoek moet aan een assistent van de bijenteelt worden aangevraagd in geval van abnormale sterfte in april-mei of wanneer klinische symptomen zijn vastgesteld (kleine groepen bijen voor de bijenstanden, afval op ramen of ingang van de bijenstand). Het resultaat van het microscopisch onderzoek wordt ondersteund door een schriftelijk verslag van de assistent van de bijenteelt.

1.3.6. Worden diergeneesmiddelen/biociden correct toegediend, overeenkomstig de wetgeving van kracht?

- **Criterium in de gids:** pagina 27
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 2a, j
KB 07-03-2007
MB 10-08-2007
KB 22-05-2003
VO 852/2004, B I, P A, II, 3a, 4j
- **Interpretatie:**
 - de imker mag uitsluitend toegelaten diergeneesmiddelen gebruiken en voor het hiertoe voorzien gebruik,
 - in geval geneesmiddelen worden gebruikt, moeten hun toepassingsmodaliteiten worden gecontroleerd, met in het bijzonder de naleving van de bijlage van het MB 10-08-07 (periode van behandeling), de aanwezigheid van T&V (document van toediening en verschaffing) ten minste wanneer de aanwezigheid wettelijk verplicht is en de inschrijving voor de registers,
 - de wachttijden moeten worden gerespecteerd,
 - het ministerieel besluit van 10 augustus 2008 geeft de imkers die dit wensen de toelating om varroase bij bijen te behandelen met Périzin®, spécialiteit op basis van coumaphos waarvan de geldigheidsdatum maart 2010 is. Het is dus mogelijk deze pesticide aan te treffen bij de imker. Alle in het lokaal bewaarde producten worden verplicht bewaard in hun originele verpakking met de originele etikettering.

1.3.7. Ziet de imker erop toe zijn bijenkasten te plaatsen op locaties waar ze beschermd zijn tegen risico's van contaminatie?

- **Criterium in de gids:** pagina 28, 29, 39
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B 1, 2a
VO 852/2004, B I, P A, II, 3a
- **Interpretatie:** de in de landbouw gebruikte pesticiden en de verontreinigende stoffen in het milieu mogen de kasten niet contamineren. Er moet bijzondere aandacht besteed worden aan de

locatie van kasten die niet aanpalen aan de woonplaats of in de reizende bijenstand. De locatie moet buiten het bereik van eventuele sproeiapparaten liggen (10 m).

2. DE OOGST VAN HONING-KONINGINNENBRIJ-STUIFMEEL

2.1. ALGEMEENHEDEN

2.1.1. Worden de honingzolders in propere voorzieningen vervoerd, zijn de hoogsels tijdens het vervoer afgesloten?

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2

2.1.2. Wordt enkel een blazer of repellent van levensmiddelenkwaliteit gebruikt?

- **Criterium in de gids:** pagina 32
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2

2.2. OOGST

2.2.1. Is de honingoogst beheerst?

- **Criterium in de gids:** pagina 16, 33
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1, 3a, 3b
VO 852/2004, B I, P A, II, 2, 4a, 4b
- **Interpretatie:**
 - de honingzolders waaruit de honing wordt geslingerd, mogen niet in contact komen met stoffen die de samenstelling zou kunnen aantasten en voor het vervoer moeten eigen voorzieningen worden gebruikt,
 - de recipiënten voor het vervoer, stuifmeelrooster, rooster, de pollenvergaarbakjes, de cellen voor de productie van koninginnenbrii moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn (conformiteitsverklaring van de leverancier - verplicht voor nieuw materiaal).

2.2.2. Is de pollenoogst beheerst?

- **Criterium in de gids:** pagina 14, 16, 34

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1, 3a, 3b
VO 852/2004, B I, P A, II, 2, 4a, 4b
- **Interpretatie:**
 - de pollenvergaarbakjes moeten proper zijn en om de twee dagen worden leeggemaakt,
 - stuifmeel dat er niet normaal uitziet (samengeklonterd, schimmels,...) moet worden verwijderd
 - de recipiënten voor het vervoer, stuifmeelrooster, rooster, de pollenvergaarbakjes, de cellen voor de productie van koninginnenbrii moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn (conformiteitsverklaring van de leverancier),

2.2.3. Is de oogst van koninginnenbrii beheerst?

- **Criterium in de gids:** pagina 16, 17, 35
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1, 3a, 3b
VO 852/2004, B I, P A, II, 2, 4a, 4b
- **Interpretatie:** de recipiënten voor het vervoer, stuifmeelrooster, rooster, de pollenvergaarbakjes, de cellen voor de productie van koninginnenbrii moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn (conformiteitsverklaring van de leverancier).

3. BEHANDELING VAN HONING-KONINGINNENBRII-STUIFMEEL

3.1. LOKALEN

3.1.1. Zijn het slinger- en opslaglokaal zodanig gesitueerd, gebouwd en gebruikt zodat contaminatie van stuifmeel zo veel mogelijk wordt beperkt?

3.1.2. Zijn de lokalen aangepast?

- **Criterium in de gids:** pagina 40
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - de muren, plafonds en vloeren zijn in goede staat en makkelijk afwasbaar,
 - warm en koud water is beschikbaar in de nabijheid van het honinglokaal,
 - als het slingerlokaal eveneens voor andere doeleinden wordt gebruikt, mogen deze niet onverenigbaar zijn met de bewerking

van honing (voorbeeld : de bijenhallen, opslaglokalen voor giftige producten,... zijn niet geschikt als slingerlokaal). Wanneer de honing bovendien wordt bewerkt in het slingerlokaal, vinden hier geen andere activiteiten plaats.

3.2. UITRUSTING

3.2.1. Zijn de uitrusting en het materiaal aangepast aan de uitgeoefende activiteiten?

- **Criterium in de gids:** pagina 41
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
KB 11-05-1992
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - de uitrusting en het materiaal zijn van levensmiddelenkwaliteit, niet-aborberend, afwasbaar, corrosiebestendig of uit inox (conformiteitscertificaat van de leverancier indien er contact is met de levensmiddelen – verplicht voor nieuw materiaal),
 - de filter moet een maaswijdte hebben van 0,2 tot 0,5 mm,
 - gebruikte smeermiddelen moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn indien er een risico is dat deze de producten contamineren.

3.3. GOEDE PRAKTIJKEN

3.3.1. Zijn de handelingen die op de producten worden toegepast relevant en worden deze correct uitgevoerd?

3.3.2. Wordt het vochtgehalte beheerst in geval van bewaring van de ramen?

3.3.3. Wordt nagegaan of de honing een correct vochtgehalte heeft?

- **Criterium in de gids:** pagina 18, 33, 36, 43
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - honing moet een vochtgehalte hebben van maximum 20%. Zoniet moeten de ramen gedroogd worden,
 - ramen die meer dan 48u moeten wachten op een behandeling, moeten in een lokaal worden bewaard waar de vochtigheid wordt gecontroleerd en lager is dan 55%,

- in het honinglokaal gebruikt voor het behandelen van producten mogen geen andere activiteiten plaatsvinden,
- er mogen geen giftige producten aanwezig zijn in het opslag- of het honinglokaal.

4. REINIGING EN DESINFECTIE

4.1.1. Zijn er voldoende voorzieningen beschikbaar voor de reiniging en desinfectie van de infrastructuur voor het slingeren en conditioneren alsook voor de uitrusting en het materiaal?

4.1.2. Worden bepalingen getroffen om de introductie van contaminaties te beperken wanneer derden binnenkomen in de infrastructuur?

4.1.3. Voldoen de procedures voor reiniging en desinfectie?

- **Criterium in de gids:** pagina 36, 37, 40

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 3a, 3b, 3d
VO 852/2004, B I, P A, II, 4a, 4b, 4d
KB 14-01-2002
KB 22-05-2003

- **Interpretatie:**

de lokalen waar producten worden bewaard of behandeld, de muren, plafonds en vloeren moeten proper worden gehouden. Het honinglokaal moet gereinigd worden voor en na elke slingerperiode (onder plafond wordt het onderplafond en, bij gebrek hieraan, het dak verstaan. Het plafond mag minder vaak gereinigd worden dan de muren en vloeren),
de uitrusting moet proper zijn,
de reiniging en ontsmetting gebeuren met drinkbaar water en indien gebruik wordt gemaakt van putwater, moet de drinkbaarheid van dit water via de hiertoe voorziene analyses kunnen worden aangetoond
de ontsmettingsmiddelen moeten toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid.

5. PERSONEEL

5.1.1. Beschikt het personeel in de nabijheid van het slingerlokaal over voorzieningen voor het wassen van de handen en armen?

5.1.2. Wordt er gecontroleerd dat de gezondheid van het personeel overeenstemt met een bewerking zonder risico's voor de producten?

5.1.3. Wordt er gecontroleerd dat het personeel tijdens de behandeling van de producten in het honinglokaal niet drinkt, eet, rookt?

5.1.4. Wordt er nagegaan of het personeel op de hoogte is van gezondheidsrisico's?

- **criterium in de gids:** pagina 36, 37
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 3^e
VO 852/2004, B I, P A, II, 4e
KB 13-03-1971
- **Interpretatie:**
 - een jaarlijks medisch attest moet aanwezig zijn,
 - het personeel moet over voldoende kennis i.v.m. hygiëne beschikken.

6. SCHADELIJKE ORGANISMEN

6.1.1. Worden voorzorgen genomen om, in de mate van het mogelijke, te voorkomen dat schadelijke organismen (insecten, huisdieren) de producten contamineren?

- **criterium in de gids:** pagina 18, 36, 38
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 3f
VO 852/2004, B I, P A, II, 4f
- **Interpretatie:**
 - er mogen geen dieren aanwezig zijn in de opslaglokalen,
 - er mogen geen dieren aanwezig zijn in het honinglokaal tijdens de bewerking van de producten (oa geen bijen tijdens het slingeren – behalve bij aanwezigheid van een bijenuitlaat of – drijver zodat ze het lokaal kunnen verlaten – vanaf de laatste zeving mag geen enkele bij meer aanwezig zijn in het lokaal),
 - bepalingen worden getroffen in de strijd tegen de schadelijke organismen. Hiertoe eventueel gebruikte biociden moeten toegelaten zijn. De bestrijding van schadelijke organismen mag niet leiden tot een contaminatie van de producten.

7. PRODUCTEN

7.1. HONING-KONINGINNENBRIJ-STUIFMEEL

7.1.1. Voldoet de beheersing van de honing?

- **Criterium in de gids:** pagina 43, 44, 52
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - honing moet in de schaduw worden bewaard. Indien het vochtgehalte hoger is dan 18%, moet de opslag gebeuren bij maximum 11°C,
 - honing mag na behandeling geen zichtbare deeltjes bevatten,
 - indien de honing wordt hersmolten, dient de operator te beschikken over hiertoe bestemd materiaal.

7.1.2. Voldoet de beheersing van het stuifmeel?

- **Criterium in de gids:** pagina 46, 47, 52
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - als de operator zijn pollen droogt, pollen van zijn bijenstand mengt met pollen van andere bijenstanden of mengt met andere producten, moeten de voorschriften beschreven van leidraad PB 03 – LD 20 worden gerespecteerd,
 - stuifmeel moet worden bewaard bij een geschikte temperatuur en de koudeketen moet, in voorkomend geval, worden gerespecteerd.

7.1.3. Voldoet de beheersing van de koninginnenbrij?

- **Criterium in de gids:** pagina 48, 49, 52
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B I, 1
VO 852/2004, B I, P A, II, 2
- **Interpretatie:**
 - als de operator koninginnenbrij van zijn bijenstand mengt met koninginnenbrij van andere bijenstanden, moeten de voorschriften van leidraad PB 03 – LD 20 worden gerespecteerd,

- koninginnenbrij moet worden bewaard bij een geschikte temperatuur en de koudeketen moet worden gerespecteerd.

7.2. CONDITIONERING EN ETIKETTERING

7.2.1. Worden de conditionering en etikettering van producten voldoende beheerst?

- **Criterium in de gids:** pagina 45, 47, 49, 50
- **Wetgeving:** KB 13-09-1999
KB 19-03-2004
KB 11-05-1992
VO 1935/2004
- **Interpretatie:**
 - verpakkingen moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn (in voorkomend geval, een attest aanwezig) en moeten tijdens hun opslag worden beschermd,
 - herbruikbare verpakkingen moeten gereinigd en gedesinfecteerd zijn. Hiervoor moet drinkbaar water worden gebruikt. Metalen dekseltjes op honingpotten mogen niet worden herbruikt,
 - de algemene voorschriften op het vlak van etikettering en de specifieke voorschriften op het vlak van etikettering van honing moeten worden gerespecteerd,
 - de consument moet op de hoogte worden gebracht dat honing geen geschikt voedingsmiddel is voor zuigelingen.

7.3. TRACEERBAARHEID

7.3.1. Wordt de traceerbaarheid van de producten voldoende gegarandeerd?

- **Criterium in de gids:** pagina 45, 46
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 6
VO 178/2002, art. 18

8. CORRIGERENDE MAATREGELEN

8.1.1. Neemt de exploitant de geschikte maatregelen wanneer hij een probleem vaststelt of wanneer hij bij een officiële controle over een probleem wordt geïnformeerd?

- **Wetgeving:** KB14-11-2003, art. 3, § 4,, B I, 2
VO 852/2004, art. 4, 1, B I, P A, II, 6

- **Interpretatie:** opmerkingen/problemen vastgesteld bij officiële controles en ingevoerde maatregelen moeten worden geregistreerd. Indien non-conformiteiten zijn vastgesteld (vb. als gevolg van een inspectie, audit, analyse) moeten adequate acties worden ondernomen om deze weg te werken en moeten corrigerende maatregelen worden ingevoerd, binnen de door de auditor/controlleur/inspecteur vastgestelde termijn, opdat deze tekortkomingen niet meer zouden voorkomen.

VI. REGISTERS

1. IDENTIFICATIE

1.1.1. Is de exploitant geregistreerd?

- **criterium in de gids:** pagina 24
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 4
KB 16-01-2006, art. 2
VO 852/2004, art. 6
- **Interpretatie:** elke landbouwexploitant moet zich bij het FAVV registreren. De factuur van de betaling van de jaarlijkse heffing geldt als één van de mogelijkheden als bewijs van registratie.
Opgelet: imkers die gemiddeld over minder dan 25 kolonies beschikken per jaar, betalen geen jaarlijkse heffing en ontvangen dus geen factuur.

1.1.2. Kan elke bijenstand duidelijk worden geïdentificeerd?

1.1.3. Is elke bevolkte bijenstand geplaatst op een terrein dat niet aanpaalt aan de woning van de verantwoordelijke imker voortdurend identificeerbaar (naam en adres van de eigenaar)?

- **criterium in de gids:** pagina 24, 56
- **Wetgeving:** KB 07-03-2007, art.5
- **Interpretatie:** een identificatie moet zijn aangebracht aan de ingang van elke bijenstand of elke bijenkast geplaatst op een terrein dat niet aanpaalt aan de woning van de verantwoordelijke imker moet voortdurend identificeerbaar zijn. Elke imker moet plannen of een nummering kunnen voorleggen (of elk ander document voor een eenduidige identificatie) van bijenstanden die niet op het terrein waar de imker woonachtig is, aanwezig zijn. De operator moet steeds weten hoeveel bijenstanden er zijn (bijenstanden vanaf 6 ramen).

2. DOSSIER IN EN OUT

2.1. IN

2.1.1. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten?

- **criterium in de gids:** pagina 60, 61

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 6, § 1, art. 11
VO 178/2002, art. 18
- **Interpretatie:** de operator moet over een systeem of procedures beschikken voor de registratie van aangevoerde producten (biociden, voederproducten, geneesmiddelen, bijen, was, honing, rook,...). Voor elk aangevoerd product moeten de volgende gegevens worden geregistreerd:
 - identificatie en aard van het geleverde product,
 - hoeveelheid geleverd product,
 - leveringsdatum,
 - naam en adres van de leverancier (het betreft hier het adres van de vestigingseenheid waar het product vandaan komt en niet het adres van de bedrijfszetel van de leverancier).Dit systeem kan worden vervangen door een klassement van facturen of andere documenten op voorwaarde dat deze alle noodzakelijke gegevens bevatten, eventueel door de imker zelf aangebracht.
De gegevens moeten gedurende 5 jaar worden bewaard en snel beschikbaar kunnen worden gesteld aan de bevoegde autoriteiten die erom vragen. Het is dus noodzakelijk de documenten die betrekking hebben op de verschillende categorieën van producten afzonderlijk te rangschikken.

2.2. OUT

2.2.1. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten?

- **Criterium in de gids:** pagina 60, 61
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11
VO 178/2002, art. 18
- **Interpretatie:** de operator moet over een systeem of procedures beschikken voor de registratie van afgevoerde producten (deze verplichting heeft geen betrekking op producten die rechtstreeks verkocht werden aan de consument). Voor elk afgevoerd product (honing, koninginnenbrij, was, stuifmeel, bijen,...),, moeten de volgende gegevens worden geregistreerd:
 - identificatie en aard van het geleverde product,
 - hoeveelheid geleverd product,
 - leveringsdatum,
 - naam en adres van de koper (het betreft hier het adres van de vestigingseenheid waar het product wordt geleverd en niet het adres van de bedrijfszetel van de koper).Dit systeem kan worden vervangen door een klassement van kopieën van facturen of andere documenten op voorwaarde dat deze alle noodzakelijke gegevens bevatten, eventueel door de imker zelf aangebracht.

De gegevens moeten gedurende 5 jaar worden bewaard en snel beschikbaar kunnen worden gesteld aan de bevoegde autoriteiten die erom vragen. Het is dus noodzakelijk de documenten die betrekking hebben op de verschillende categorieën van producten afzonderlijk te rangschikken.

3. REGISTERS

3.1.1. Beschikt de exploitant over registers noodzakelijk voor zijn activiteit en worden deze correct aangevuld en bijgehouden?

- **Criterium in de gids:** pagina 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, B II, 2a, 2b, 2c, 2d, 2e
KB 10-08-2005, art.4
KB 07-03-2007
KB 14-12-2006
VO 852/2004, B I, P A, III
- **Interpretatie:** de exploitant moet over de volgende registers beschikken en deze aanvullen:
 - een register met de aard en de oorsprong van de diervoeders (honing, stroop, suiker, voederdeeg) alsook voedsel dat de productie van honing en koninginnenbrij prikkelt,
 - een register met de toegediende diergeneesmiddelen of andere behandelingen die de dieren hebben ondergaan, met inbegrip van de data van toediening of behandeling en de wachttijden,
 - een register met de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van de producten van dierlijke oorsprong in het gedrang kunnen brengen. Dit register betreft uitsluitend *Clostridium botulinum* en *Aethina tumida* waarvan de fecale stoffen de producten kunnen bezoedelen,
 - een register met de voor de volksgezondheid belangrijke resultaten van analyses van bij de dieren genomen monsters of van andere voor diagnosedoeleinden genomen monsters,
 - een register met alle toepasselijke controles van dieren of producten van dierlijke oorsprong,
 - een register met de gegevens over de wateranalyses (alleen indien het geen leidingwater betreft),
 - een register waarin de honingooft is geregistreerd,
 - een register waarin de reiniging en desinfectie van het honinglokaal is geregistreerd,
 - een register (registers) met de afvoer van geogste / verkochte honing, stuifmeel en koninginnenbrij, de reinigings- en ontsmettingsmiddelen, wasraten,....

Het formaat van de registers wordt niet opgelegd (papier, elektronisch – map) en de verschillende registers kunnen opnieuw worden gegroepeerd op voorwaarde dat alle gegevens vlug beschikbaar zijn.

De voorbeelden opgenomen in de gids voldoen om de nodige registraties te doen.
De registers worden ten minste vijf jaar bijgehouden.

VII.MELDINGSPLICHT

1. MELDINGSPLICHT

1.1.1 Is de meldingsplicht voorzien?

- **Criterium in de gids:** pagina 25, 26
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 8
MB 22-01-2004
VO 178/2002, art. 19
KB 07-03-2007, art. 6
- **Interpretatie:** elke exploitant moet het FAVV onmiddellijk inlichten wanneer hij van oordeel is of redenen heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt, bewerkt, gefabriceerd of verhandeld heeft schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Die melding dient te gebeuren bij middel van de formulieren die voorkomen in het ministerieel besluit van 22-1-2004. Deze melding heeft vooral betrekking op de ziekten opgenomen in het koninklijk besluit van 07-03-07 met uitzondering van *Varroa* waarbij het volledige grondgebied als besmet gebied wordt beschouwd. Om de naleving van dit voorschrift te controleren worden aan de operator vragen gesteld zodat kan worden nagegaan of hij zijn plichten dienaangaande kent en in staat is deze na te komen en worden de registers ingekeken. De bewijzen van eventuele meldingen (kopieën van meldingsformulieren) moeten worden bewaard.

VIII. TYPE VOORBEELDEN (NIET EXHAUSTIEVE LIJST) VAN A EN B NON-CONFORMITEITEN

Andere voorbeelden van NC's worden eveneens hernomen in het document "Non-conformiteiten in het kader van de audits: richtlijnen".

A Hygiënevoorschriften voor de primaire productie van de bijenteelt

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
1.2.1.	De bijenstand is vuil en in wanorde	
1.2.2.	Gebruik van voederproducten waarvan de oorsprong of de samenstelling niet gekend is	
1.2.2.	Een niet-toegelaten ontsmettingsmiddel is gebruikt	
1.3.1.	De raten zijn donkerbruin/zwart	
1.3.3.	Gebruik van was waarvan de oorsprong niet gekend is	
1.3.4.	Gebruik van koninginnenbrij waarvan de oorsprong niet gekend is	
1.3.5.	Hetzelfde klein materiaal wordt gebruikt voor meerdere kasten	
1.3.6.	Er worden niet-toegelaten diergeneesmiddelen of biociden gebruikt	Ja
1.3.6.	De operator gebruikt diergeneesmiddelen/biociden voor een gebruik dat niet is toegelaten	Ja
3.1.1.	Het slingerlokaal is in slechte staat en/of hiervoor niet geschikt	
3.2.1.	De producten worden gecontamineerd door smeermiddelen die niet van « levensmiddelenkwaliteit » zijn	Ja
3.2.1.	De voorzieningen die in contact komen met de producten zijn zeer vuil en/of verkeren in zeer slechte staat	
3.3.3.	Duidelijk risico van verontreiniging van de producten met biociden of met stoffen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid van de consument	Ja
3.3.3.	Aanwezigheid van giftige producten in het verwerkings- of opslaglokaal zonder onmiddellijk risico van contaminatie van de producten	
4.1.3.	De reinigings- en ontsmettingsprocedure voldoet niet of wanneer deze voldoet, wordt ze niet correct	

¹ Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat OCI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	toegepast	
4.1.3.	De voorschriften in verband met water worden niet nageleefd	
5.1.3.	Het drink-, eet- en rookverbod in ruimten waar producten worden opgeslagen of bewerkt, wordt niet nageleefd	
6.1.1.	De bestrijding van ongedierte is niet toereikend (aanwezigheid van ongedierte of geen of onvoldoende bestrijding)	
6.1.1.	Er zijn dieren aanwezig in de ruimten waar producten worden opgeslagen of bewerkt	
7.1.2.	De koudeketen wordt niet gerespecteerd terwijl dit	
7.1.3.	wel het geval zou moeten zijn	
7.2.1.	De operator gebruikt verpakkingen die niet bestemd zijn voor de levensmiddelensector	Ja
7.2.1.	De voorschriften op het vlak van etikettering zijn niet gerespecteerd	
7.3.1.	Er is geen traceerbaarheid van de producten	Ja

Non-conformiteiten B		
Ref.		
2.2.1.	De operator beschikt niet over een conformiteitscertificaat voor het materiaal gebruikt voor de oogst terwijl dit noodzakelijk is – uitsluitend in geval van nieuw materiaal	
3.2.1.	De operator beschikt niet over een conformiteitscertificaat voor het gebruikte materiaal terwijl dit noodzakelijk is– uitsluitend in geval van nieuw materiaal	
5.1.4.	Het personeel dat de producten bewerkt is niet in kennis gesteld van de gezondheidsrisico's	
7.2.1.	De operator informeert de koper van de honing niet dat het product niet geschikt is voor zuigelingen	

B Registraties (registers) voor de primaire productie van de bijenteelt

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ²
1.1.1.	De operator is niet geregistreerd	Ja
1.1.2.	De bijenstand is niet geïdentificeerd	
1.1.2.	Niet elke kast is geïdentificeerd terwijl dit verplicht is	
1.1.3.	De operator weet niet exact hoeveel kasten hij heeft	
2.1.1.	De operator schrijft de aangevoerde producten niet in of doet dat op zeer onvolledige wijze (systematisch	

² Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat OCI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	ontbreken van meerdere gegevens, geen inschrijvingen voor een categorie van producten)	
2.1.1.	De gegevens over aangevoerde producten worden niet gedurende ten minste 5 jaar bewaard	
2.2.1.	De operator schrijft de afgevoerde producten niet in of doet dat op zeer onvolledige wijze (systematisch ontbreken van meerdere gegevens, geen inschrijvingen voor een categorie van producten)	
2.2.1.	De gegevens over afgevoerde producten worden niet gedurende ten minste 5 jaar bewaard	
3.1.1.	De operator houdt geen register bij voor diergeneesmiddelen/biociden of doet dat op onvolledige wijze (systematisch ontbreken van meerdere gegevens, geen inschrijvingen)	
3.1.1.	De operator houdt geen register bij over de aanwezigheid van dierenziekten	
3.1.1.	De operator houdt geen register bij van de analyses die van belang zijn voor de menselijke gezondheid	
3.1.1.	Er is geen register van de wateranalyses terwijl deze wateranalyses verplicht zijn	
3.1.1.	De registers worden niet gedurende ten minste 5 jaar bewaard	

Non-conformiteiten B	
Ref.	
2.1.1.	De operator schrijft de aangevoerde producten op onvolledige wijze in (systematisch ontbreken van een gegeven)
2.2.1.	De operator schrijft de afgevoerde producten op onvolledige wijze in (systematisch ontbreken van een gegeven)
3.1.1.	De operator houdt op onvolledige wijze een register bij van diergeneesmiddelen /biociden (systematisch ontbreken van een gegeven)
3.1.1.	Er is geen register van de reiniging en desinfectie
3.1.1.	In de registers kunnen de gewenste gegevens niet meteen worden teruggevonden (geen systematische rangschikking van de leveringsbonnen als die als register geldt)

C Meldingsplicht

Non-conformiteiten A	
Ref.	Melding ³
1.1.	De operator heeft niets gemeld terwijl hij dat wel had

³ Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat OCI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	moeten doen	

Non-conformiteiten B	
Ref.	
1.1.	De operator kent de procedures met betrekking tot de meldingsplicht niet