Checkliste für die Betriebsprüfung

für das Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse

Diese Checkliste ist von dem/der Betriebsprüfer/in zusammen mit dem/der Imker/in auszufüllen. Sie soll die heute anzuwendende, gute imkerliche Praxis widerspiegeln. Basis für die Betriebsprüfung ist das aktuelle Honigreglement von apisuisse.

Betriebsprüfung	**Datum:**	**Sektion Nr.:**
Angaben Imker/in	**Vorname:**	**Name:**
	Strasse/Nr.:	**PLZ/Ort:**
	Email:	**Tel. oder Natel Nr.:**
Angaben Betriebsprüfer/in	**Vorname:**	**Name:**

Art der Betriebsprüfung

☐ **Neuzertifizierung** ☐ **periodische Kontrolle / Datum der letzten Kontrolle: _____**

☐ **Gutschein für Jungimker/in folgt**

Keine Betriebsprüfung infolge

☐ **Betriebsaufgabe** ☐ **Austritt aus Qualitätssiegel-Programm** ☐ **Imker/in verstorben**

Die Berechtigung zum Bezug des Qualitätssiegels apisuisse wird

☐ **vollumfänglich erteilt** ☐ **unter Vorbehalt erteilt (nicht erfüllte Punkte*)** ☐ **nicht erteilt**

Die Verantwortung der Nachkontrolle liegt beim/bei der Betriebsprüfer/in, die Kosten sind vollumfänglich durch den/die Imker/in zu tragen. Falls die Nachkontrolle negativ ausfällt, bitten wir um Bescheid per E-Mail.

Der/die Imker/in verpflichtet sich, die Bestimmungen des Reglements zum Honig-Qualitätssiegel apisuisse einzuhalten. Er/Sie entrichtet dem/der Betriebsprüfer/in Fr. 30.- für die Kontrolle (Ausnahme bei Neuzertifizierung: Gutschein für Jungimker/in). Gegen den Entscheid des/r Betriebsprüfers/in kann der/die Imker/in innerhalb von 20 Tagen beim/bei der zuständigen Honigobmann/frau (siehe Imkerkalender) schriftlich Rekurs einreichen. Er/Sie sendet dazu eine Kopie seiner Checkliste. Der Rekurs enthält zudem eine Begründung und einen Antrag.

Der/die Imker/in erhält ein Doppel dieser Checkliste sowie ein aktuelles Honigreglement.

Unterschrift des/der Imkers/in _____

Unterschrift des/der Betriebsprüfers/in _____

Prüfpunkt	Prüfkriterium	Erfüllt	U. Vorbehalt erfüllt	Nicht erfüllt	Massnahmen/Bemerkungen	Termin
1.	**Anforderungen Standort**					
1.1	Nur Mitglieder einer Sektion von BienenSchweiz, SAR oder FTA können am apisuisse Goldsiegel Programm teilnehmen.	◉	○	○		
1.2	Alle Bienenstandorte liegen ganzjährig innerhalb der Schweizer Grenzen.	◉	○	○		
1.3	Die Ordnung am Standort ist gut. Es gibt keine für Bienen oder Schädlinge offen zugängliche Wabenteile oder Futterreste.	◉	○	○		
1.4	Leere Beuten sind gründlich gereinigt oder bienendicht verschlossen.	◉	○	○		
1.5	Für die Reinigung steht Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung.	◉	○	○		
2.	**Fütterung**					
2.1	In Trachtlücken wird genügend Honig als Futter belassen und Flüssigfütterung / Futterteig nur in Ausnahmefällen gegeben. Honigwaben dürfen erst zwei Wochen nach Beendigung der Futteraufnahme (flüssig und fest) wieder aufgesetzt werden. Davon ausgenommen ist die Füterung mit Honig aus dem eigenen Betrieb.	◉	○	○		
2.2	Flüssigfütterung wird nur eingesetzt: - Zum Aufbau des Wintervorrates nach Entfernung der Honigaufsätze. - Für Jungvölker und Schwärme. - Für Pflegevölker in der Königinnenzucht. - Zum Überbrücken von Trachtlücken. Fütterung und Aufsetzen sind zu dokumentieren.	○	○	○		
3.	**Honiggewinnung, -verarbeitung und -lagerung**					
3.1	Der Honig wird vor der Ernte auf Reife geprüft.	○	○	○		
3.2	Die Honigernte weist einen Wassergehalt von max. 18.5% auf.	○	○	○		
3.3	Es werden ausschliesslich Waben ohne Brut geschleudert.	○	○	○		
3.4	Die Räume zur Honiggewinnung und -verarbeitung sind bienendicht und erlauben ein Arbeiten nach den Vorgaben der Schweizerischen Gesetzgebung.	○	○	○		
3.5	Geräte und Gefässe zur Honiggewinnung, -lagerung und -verarbeitung sind in einwandfreiem Zustand. Sie bestehen aus für Lebensmittel zugelassenen Materialien.	○	○	○		
3.6	Nach der Ernte des Honigs und beim Schleuderprozess dürfen keine maschinellen Honigtrocknungsverfahren angewendet werden.	○	○	○		
3.7	Die verwendete Siebung >0.2mm gewährleistet, dass der natürlich gesammelte Pollen restlos im Honig erhalten bleibt.	○	○	○		
3.8	Der Honig wird so verarbeitet und gelagert, dass der Goldsiegel-Grenzwert von 15 mg HMF/ kg nicht überschritten wird.	○	○	○		
3.9	Kristallisierter Honig wird schonend und unter 40 Grad C verflüssigt. Bei Anwendung des Durchlauf-Verflüssigungsverfahrens (z. B. Melli-therm) wird der Honig gemäss Temperaturvorgaben in der Betriebsanleitung verarbeitet.	○	○	○		
3.10	Die Räume zur Honiglagerung sind frei von Schädlingen, kühl, dunkel, geruchsneutral und trocken. Eine Temperatur um 15°C wird angestrebt.	○	○	○		
4.	**Wabenbau/ -lager**					
4.1	Mindestens ein Drittel aller Brutwaben werden jährlich erneuert oder die Völker werden periodisch auf Neubau gesetzt.	○	○	○		
4.2	Honigwaben sind hell und weisen einen wachstypischen Geruch auf. Bebrütete Honigwaben werden spätestens am Ende der Saison ausgemustert.	○	○	○		
4.3	Die Wabenlager sind sauber, geruchsneutral und frei von Schädlingen.	○	○	○		
4.4	Die Vorratswaben enthalten kein verdorbenes Futter.	○	○	○		

Prüfpunkt	Prüfkriterium	Erfüllt	U. Vorbehalt erfüllt	Nicht erfüllt	Massnahmen/Bemerkungen	Termin
5.	**Tierverkehr und Tiergesundheit**					
5.1	Das Bestandeskontrollblatt wird jedes Jahr geführt und kann vorgelegt werden.	○	○	○		
5.2	In den Bienenvölkern und im Wabenlager werden ausschliesslich vom BGD und ZBF empfohlene Mittel eingesetzt. Das Lager der erlaubten Mittel ist sauber und geordnet.	○	○	○		
6.	**Deklaration und Dokumentationen**					
6.1	Die Selbstkontrolle wird auf dem apisuisse-Formular oder im Imkerkalender geführt und wird während drei Jahren aufbewahrt.	○	○	○		
6.2	Auf allen Gebinden, welche in den Verkehr gebracht werden, entspricht die Deklaration den gesetzlichen Vorschriften.	○	○	○		
6.3	Auf allen Gebinden, welche in den Verkehr gebracht werden und die Anforderungen des apisuisse-Honigreglements erfüllen, ist das Goldsiegel vorhanden.	○	○	○		
6.4	Die Abfüllgewichte sind korrekt (Ø. +/- 1.5%).	○	○	○		
6.5	Die Mindesthaltbarkeitsdauer (maximal 3 Jahre nach Ende des Produktionsjahres) ist korrekt angegeben und dem Wassergehalt angepasst..	○	○	○		
6.6	Die Rückstellmuster über den Zeitraum der Mindesthaltbarkeitsdauer sind vorhanden.	○	○	○		
6.7	Wird Honig zwecks Vermarktung zugekauft, ist Lieferant/in, Menge und Siegelqualität dokumentiert. Eine Kopie der Checkliste der letzten Betriebsprüfung des/der Lieferanten/in liegt vor. Auf dem Verkaufsgebinde muss entweder der/die Produzent/in (Lieferant/in) oder der/die Abfüller/in (geprüfte/r Imker/in als Verkäufer/in) ersichtlich sein.	○	○	○		
6.8	Mindestens zwei Weiterbildungen pro Jahr wurden besucht. Es gelten Veranstaltungen von apisuisse, apiservice und der Landesverbände, sowie der Sektionen und Kantonalverbände von BienenSchweiz, SAR, FTA.	○	○	○		