

STUDIEPLAN

För cirkelstudier eller för biodlare som vill studera på egen hand

Säker honungshantering

Kvalitetssäkra din honung



Författare:

Anders Lignell | Elisabeth Wilhelmsson | Richard Johansson

SVENSK BIDLARE RIKSFRBUND
BIODLARNAS

Studieplan till boken **Säker honungshantering**

Syfte och lärandemål med Säker honungshantering

Studiecirkeln **Säker honungshantering** syftar till att lära ut ett gott hygienarbete genom hela produktionsledet av honung. I boken tas risker i samband med honungshanteringens olika moment upp, hur de kan förebyggas och vilka rekommendationer branschriktlinjerna ger.

Målet är att deltagarna i studiecirkeln efter avslutad kurs ska ha tillräcklig kunskap för att kunna identifiera faror i honungshantering och göra en riskanalys för sin egen honungsproduktion.

Bokens upplägg och metodik

Boken bygger på den information som går att finna i branschriktlinjerna **Säker honungshantering** och är en sammanfattning av dessa. Riktlinjerna ska ses som en vägledning både för biodlaren och tillsynsansvarig myndighet. Dessa branschriktlinjer omfattar primärproduktion av honung och beskriver de grundläggande kraven i livsmedelslagstiftningen.



Boken är indelad i 6 kapitel som delar de olika momenten i honungshantering, från bikupan till färdig honungsburk. I varje kapitel listas vanligt förekommande arbetsmoment och de tänkbara faror som finns i samband med dessa. Därefter följer lagstiftningens krav och branschens tolkningar av kraven och rekommendation för hur de bör hanteras.

Efter genomgång av samtliga arbetsmoment ska biodlare och övriga som hanterar honung ha tillräcklig kunskap i ämnet för att uppfylla grundkraven på livsmedelssäkerhet och spårbarhet i sin honungshantering.

I boken finns också kompletterande material som delvis belyser sådant som går utanför vad som räknas som primärproduktion. Även om man som producent inte omfattas av dessa krav kan det underlätta arbetet med att identifiera, bedöma och kontrollera eventuella faror i sin honungshantering. Det kan med andra ord vara bra att gå igenom detta material även för dem med en mindre biodling och som formellt inte omfattas av kraven. Förutom de exempel på riskanalysverktyg som ges, finns här också tips på utformning av slungrum som kan vara en bra grund för vidare diskussion tillsammans med andra i studiecirkeln.

Den avslutande delen i utbildningsmaterialet består av Bihusesynen, som uppdateras årligen. Bihusesyn är biodlarnas egenkontrollsystem som utvecklats för att säkerställa att de lagar och förordningar som berör biodling och produktion av dess produkter följs. Den fungerar som en årlig checklista och kan laddas ner på biodlarna.se eller där utbildningsmaterialet för säker honungshantering finns.

Presentationer

Till boken finns det också framtagna bildspelspresentationer som kan användas i samband med studiecirkelar och som kan underlätta lärandet. Här behandlas förutom en säker honungshantering även beredning av honung, utformning av lokaler för honungshantering, lagstiftning med mera. Du hittar presentationerna tillsammans med övrigt stödmaterial på www.biodlarna.se eller via biodlingsakademin.

Studiecirkel

Att hålla en studiecirkel är ett roligt och lärorikt sätt att dela kunskap och erfarenhet med andra. För att leda studiecirkeln behöver man inte vara expert på biodling och/eller hantering av livsmedel. Det viktigaste är att vara en inspiratör för gruppen samt att ha en god organisationsförmåga. Cirkelledaren kan till och med vara en av deltagarna.

Viktigast är att skapa bra förutsättningar för deltagarna att mötas kring ett gemensamt intresse och att främja intressanta diskussioner. Genom detta kan man skapa bättre förståelse för ämnet och lättare ta vara på den samlade kunskapen i gruppen.

Studiecirkeln är ett roligt och jämlikt sätt att lära, där alla har rätt att uttrycka sina åsikter och bidra med sina erfarenheter. Ni bestämmer själva hur ni vill lägga upp kursen, men det är bra att ha en tydlig agenda för varje träff, och att variera mellan olika aktiviteter.

I studieplanen ges ett förslag på upplägg både för studier tillsammans i en studiecirkel eller för enskilda biodlare som vill lära sig mer om honungshantering på egen hand. Genom att följa studieplanen blir det lättare att få med alla delar av utbildningen eller om ni studerar i grupp, involvera alla i ett givande samtal. Ett bra upplägg underlättar också lärandet och fungerar som ett pedagogiskt verktyg för studierna.



Den här studieplanen är anpassad för fyra träffar om kursen hålls som en studiecirkel. Hur och i vilken takt ni väljer att bedriva studierna är givetvis individuellt och kan påverkas av om de bedrivs enskilt eller i grupp. Upplägget kan bestå av läsning i boken, genomgång av presentationer och samtal med varandra. Träffar kan ske fysiskt, på distans, eller en kombination av båda.

Cirkelledaren och deltagarna bör vid första sammankomsten presentera sig och beskriva de förväntningar man har med kursen. Därefter kan upplägget anpassas till de behov och det intresse som finns i gruppen om så önskas.

Tips i samband med studierna

Läs före varje träff igenom det avsnitt i boken som kommer att tas upp enligt studieplanen.

Skriv ner en sammanfattning och ta med frågor och funderingar till studiecirkelträffen för diskussion med andra. Gå gemensamt igenom den powerpoint-presentation som hör till träffen och diskutera eventuella frågeställningar med varandra.

Biodlarens produktion och beredning av honung kan se ut på flera olika sätt. Det är viktigt att vara lyhörd och ödmjuk inför att vi kan tycka olika om vilka biodlingsmetoder som är bra och vilken typ av honung som var och en tycker är godast.

Lycka till med ert fortsatta lärande!

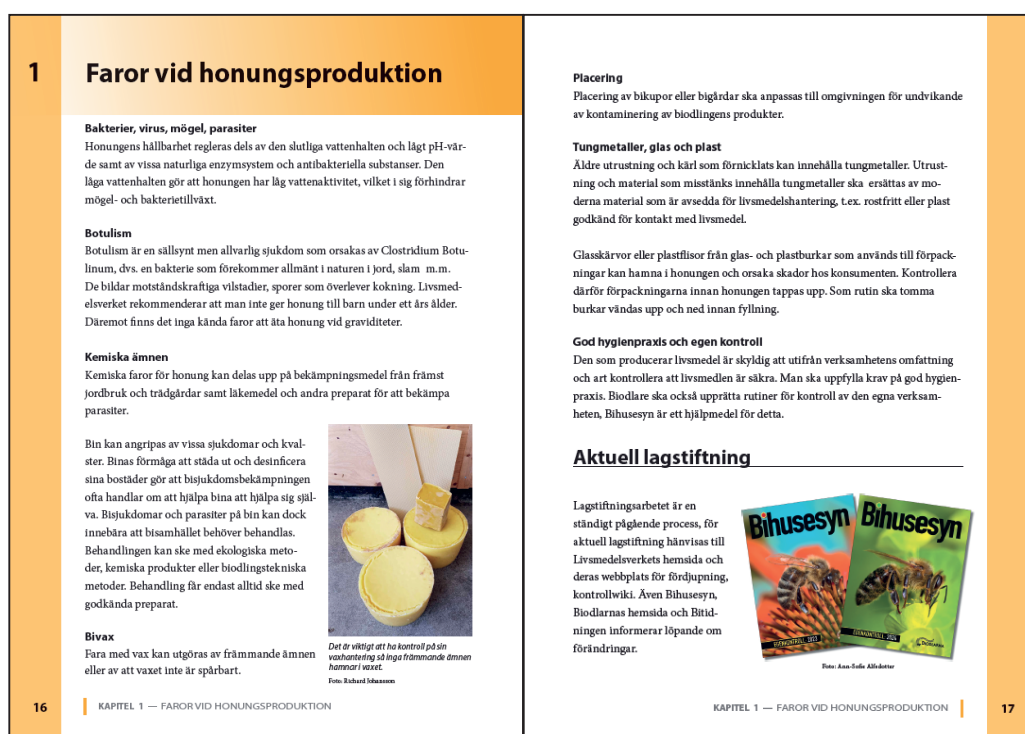
Richard Johansson
Utbildnings- och bihälsoutvecklare
Sveriges Biodlares Riksförbund

Inför första träffen:

Läs igenom inledningssidorna och kapitel 1-
Faror vid honungsproduktion.

Träff 1

Gå tillsammans igenom Presentation 1 Allmän hygien - en vägledning från kupa till burk som baseras på kapitel 2 till 4 i boken Säker honungshantering.



DISKUTERA

- Hur bör ramar och vax till skattlådor hanteras för att förebygga brister i livsmedelssäkerheten?
- Vad måste man tänka på vid behandling av bisamhället mot sjukdomar och parasiter såsom exempelvis varroakvalster?
- Vilka metoder kan användas för att vid skattning av honung tömma skattlådorna på bin?
- Hur kan man säkerställa så vattenhalten ej överskrider 20%?
- Vilka hygienrutiner är viktiga att hålla i slungrummet?
- Hur bör honung lagras?

Inför andra träffen:

Läs igenom kap 5 i boken - Övriga rutiner och dokumentation.

Träff 2

Gå tillsammans igenom Presentation 2 Övriga rutiner och dokumentation samt presentation 3 Registrering och lagstiftning.



DISKUTERA

- Vad bör biodlaren tänka på vid fodring av bisamhällen på våren?
- Hur bör slunga och annan utrustning som används vid honungshantering rengöras?
- När behöver biodlaren registrera sin verksamhet hos Länsstyrelsen?
- Var registreras honungsproduktion som inte faller inom ramen för primärproduktion?

Inför tredje träffen:

Läs igenom kapitel 6 i boken - Kompletterande material.

Lista momenten i din honungshantering, beskriv hur de utförs och sätt ihop momenten i ett flödesschema. Läs igenom aktuell Bihusesyn som du hittar på biodlarna.se och ta med dig eventuella frågor till nästa träff för diskussion.

Träff 3

Gå tillsammans igenom Presentation 4 Egenkontroll, hygien och riskanalys.

Diskutera och svara gemensamt på frågorna i presentationen.



Gå igenom Presentation 5 Definitioner och märkning och diskutera gemensamt nedanstående frågor.

DISKUTERA

- Hur kan biodlaren säkerställa så märkningsreglerna för hens produkter uppfylls?
- Vad ska man tänka på vid eventuell uppvärmning av honung?

Inför fjärde träffen:

Sätt samman en HACCP utifrån din honungshantering

Träff 4

Gå tillsammans igenom Presentation
6 - Utformning av lokaler och
7 - Grundläggande honungsberedning.



DISKUTERA

- Hur kan en fungerande och säker honungslokal utformas?
- Vad bör man tänka på för att säkerställa en god arbetsmiljö i samband med honungshantering?

På sista träffen får deltagare gärna ta med en burk av sin egen honung för provsmakning. Rätt förpackad och med godkänd märkning. I bokens sista kapitel kan ni läsa mer om honungsbedömning och förbundets kvalitetsarbete.