



Checkliste für die Betriebsprüfung

für das Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse

Diese Checkliste ist vom Betriebsprüfer zusammen mit dem Imker auszufüllen. Sie soll die heute anzuwendende, gute imkerliche Praxis widerspiegeln. (Die Bezeichnungen Imker und Betriebsprüfer sind als Funktion verwendet, sie schliessen weibliche und männliche Personen ein). Basis für die Betriebsprüfung ist das aktuelle Honigreglement von apisuisse.

Betriebsprüfung Datum: _____ Sektion Nr.: _____

Angaben Imker Vorname: _____ Name: _____
Strasse/Nr.: _____ PLZ/Ort: _____
Email: _____ Tel. oder Natel Nr: _____

Angaben Betriebsprüfer Vorname: _____ Name: _____

Art der Betriebsprüfung

- Neuzertifizierung periodische Kontrolle / Datum der letzten Kontrolle: _____
 Gutschein für Jungimker folgt

Keine Betriebsprüfung infolge

- Betriebsaufgabe Austritt aus Qualitätssiegel-Programm Imker 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 Betriebsprüfer, die Kosten sind vollumfänglich durch den Imker zu tragen. Falls die Nachkontrolle negativ ausfällt, bitten wir um Bescheid per E-Mail.*

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

Der Imker erhält ein Doppel dieser Checkliste sowie ein aktuelles Honigreglement.

Unterschrift des Imkers _____ Unterschrift des Betriebsprüfers _____

Prüfpunkt	Prüfkriterium	Erfüllt	U. Vorb. erfüllt	Nicht erfüllt	Massnahmen/Bemerkungen	Termin
1.	Anforderungen Standort					
1.1	Alle Standorte liegen ganzjährig innerhalb der Schweizer Grenzen.					
1.2	Die Ordnung am Standort ist gut. Es gibt keine für Bienen oder Schädlinge offen zugängliche Wabenteile oder Futterreste.					
1.3	Leere Beuten sind gründlich gereinigt oder bienendicht verschlossen.					
1.4	Für die Reinigung steht Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung.					
2.	Fütterung					
2.1	Die Völker werden nur gefüttert, wenn keine Waben zur Honiggewinnung in den Völkern sind. Davon ausgenommen ist die Fütterung in Trachtlücken mit Futterwaben oder 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. Honigwaben dürfen erst zwei Wochen danach wieder aufgesetzt werden. 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 Honigtrocknungsverfahren angewendet werden.					
3.7	Die verwendete Siebung 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	Kandierter Honig wird schonend und unter 40 Grad C verflüssigt. Bei Anwendung des Durchlauf-Verflüssigungsverfahrens (z. B. Mellitherm) wird der Honig gemäss Temperaturvorgaben in der Betriebsanleitung verarbeitet.					
3.10	Die Räume zur Honiglagerung sind frei von Schädlingen, kühl, dunkel, geruchsneutral und trocken.					
4.	Wabenbau/ -lager					
4.1	Mindestens 25 % 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.					
5.	Tierverkehr und Tiergesundheit					
5.1	Das Bestandesblatt wird jedes Jahr geführt, und es kann vorgelegt werden.					
5.2	In den Bienenvölkern und im Wabenlager werden ausschliesslich vom BGD empfohlene Mittel eingesetzt. Das Lager an erlaubten Mitteln ist sauber und geordnet.					

Prüfpunkt	Prüfkriterium	Erfüllt	U. Vorb. erfüllt	Nicht erfüllt	Massnahmen/Bemerkungen	Termin
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, die 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.					
6.5	Die Rückstellmuster der letzten drei Jahre sind vorhanden.					
6.6	Wird Honig zwecks Vermarktung zugekauft, ist Lieferant, Menge und Siegelqualität dokumentiert. Eine Kopie der Checkliste der letzten Betriebsprüfung des Lieferanten liegt vor. Auf dem Verkaufsgebinde muss entweder der Produzent (Lieferant) oder der Abfüller (geprüfter Imker als Verkäufer) ersichtlich sein.					
6.7	Mindestens zwei Weiterbildungen pro Jahr wurden besucht. Es gelten Veranstaltungen von apisuisse, apiservice und der Landesverbände, sowie der Sektionen und Kantonalverbände von VDRB, SAR, STA.					