

|                              |   |                |
|------------------------------|---|----------------|
| <b>QM</b><br>Honig & Imkerei | <b>Checkliste zur Honigverarbeitung</b> | <b>Imkerei</b> |
|------------------------------|---|----------------|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
| <b>Honig geschleudert am:</b>                                 |                             | <b>Zugehörige Los-Nr:</b>   |
| <b>letzte Behandlung der Völker<br/>(s. Bestandsbuch) am:</b> |                             |   |
| <b>Kontrollpunkte:</b>  | <b>Geprüft<br/>und o.k.</b> | <b>Bemerkungen</b><br>Abweichungen, Besonderheiten, Korrekurmaßnahmen |
| Schleuderraum nach Plan gereinigt                             |                             |   |
| <b>Entdeckungsgeschirr, -gabel:</b>                           |                             |   |
| gereinigt und trocken   |                             |   |
| ohne Anhaftungen<br>z.B. Wachsteilchen, Rost                  |                             |   |
| <b>Honigschleuder:</b>  |                             |   |
| gereinigt und trocken   |                             |   |
| ohne Anhaftungen<br>z.B. Wachsteilchen, Rost                  |                             |   |
| Abrieb, Metallstaub ausgeschlossen                            |                             |   |
| <b>Getriebefett:</b>  |                             |   |
| für den Lebensmittelbereich zugelassen                        |                             |   |
| nicht geeignet  |                             |   |
| <b>Siebe:</b>   |                             |   |
| gereinigt und trocken   |                             |   |
| ohne Anhaftungen<br>z.B. Wachsteilchen, Rost                  |                             |   |
| Nach dem Schleudern ohne Beschädigungen                       |                             |   |
| <b>Wassergehalt:</b> <i>(Wert eintragen)</i>                  |                             |   |
| <b>Lagerbehälter:</b>   |                             |   |
| für Lebensmittel geeignet                                     |                             |   |
| gereinigt und trocken   |                             |   |
| ohne Fremdgeruch  |                             |   |
| Deckel dicht schließend                                       |                             |   |
| <b>Utensilien für die Klärung</b>                             |                             |   |
| z.B. Teigschaber, Löffel<br>gereinigt und trocken             |                             |   |
| ohne Anhaftungen  |                             |   |
| Abrieb ausgeschlossen   |                             |   |



|                              |   |                |
|------------------------------|---|----------------|
| <b>QM</b><br>Honig & Imkerei | <b>Checkliste zur Honigverarbeitung</b> | <b>Imkerei</b> |
|------------------------------|---|----------------|

| <b>Kontrollpunkte</b>                                 | <b>Geprüft<br/>und o.k.</b> | <b>Bemerkungen</b><br>Abweichungen, Besonderheiten, Korrekurmaßnahmen |
|---|-----------------------------|---|
| <b>Rührstab o.ä.:</b>                                 |                             |   |
| gereinigt und trocken                                 |                             |   |
| ohne Anhaftungen                                      |                             |   |
| Abrieb ausgeschlossen                                 |                             |   |
| <b>Gläser :</b>                                       |                             |   |
| gereinigt und trocken                                 |                             |   |
| ohne Fremdgeruch                                      |                             |   |
| ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc. |                             |   |
| <b>Deckel:</b>  |                             |   |
| Sauber und trocken                                    |                             |   |
| ohne Fremdgeruch                                      |                             |   |
| ohne Beschädigungen                                   |                             |   |
| <b>Deckeleinlagen:</b>                                |                             |   |
| neu   |                             |   |
| <b>Auflösen / Erwärmen</b>                            |                             |   |
| Temperatur im Wärmeschrank: <i>(Wert eintragen)</i>   |                             |   |
| Wassergehalt vor Abfüllung: <i>(Wert eintragen)</i>   |                             |   |
| <b>Abfüllbehälter:</b>                                |                             |   |
| gereinigt und trocken                                 |                             |   |
| keine Anhaftungen                                     |                             |   |
| Quetschhahn geprüft                                   |                             |   |
| Abrieb ausgeschlossen                                 |                             |   |
| <b>Honig aus dieser Charge wurde abgefüllt am:</b>    |                             |   |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum:</b>                      |                             |   |
| <b>Datum Rückstellprobe:</b>                          |                             |   |
| <b>Nummer Rückstellprobe:</b>                         |                             |   |

