



HACCP-Betriebsheft und Herstellerregister Registro aziendale HACCP e Registro del produttore

Hersteller | Produttore

Register Nr. | Registro N°



Honig · Miele

Modalitäten der Registerführung

1. Das Register muss beim Hersteller aufbewahrt werden, auf den es sich bezieht.
2. Das Register muss korrekt und mit vollständigen Eintragungen geführt und laufend aktualisiert werden.
Die Eintragungen müssen innerhalb des Folgetages nach Durchführung der betreffenden Betriebsläufe erfolgen; es dürfen keine weißen Felder aufscheinen und keine Eintragungen gelöscht werden.
3. Der Hersteller ist verpflichtet, das Register den Kontrolleuren jeweils auf Anfrage vorzulegen.
4. Bei Verlust, Diebstahl oder Beschädigung des Registers muss dies unverzüglich schriftlich bei der Kontrollstelle INEQ angezeigt werden, die dies zur Kenntnis nimmt und entsprechende Maßnahmen anordnet.
5. Das Register muss vom Hersteller mindestens bis zum 31. Dezember des 3. Jahres nach der letzten Eintragung aufbewahrt werden.

Anweisungen für die Korrektur von Eintragungsfehlern

Korrekturen von etwaigen Fehleintragungen müssen deutlich ausgeführt werden, indem der Fehler gut sichtbar ausgestrichen wird. Außerdem:

- > muss die vorherige Fehleintragung nach der Korrektur noch leserlich sein;
- > müssen Datum und Unterschrift unter der Korrektur angebracht werden.
- > Das Auslöschen von Eintragungen ist VERBOTEN.
- > Die Verwendung von Korrekturmitteln jeglicher Art ist VERBOTEN.

Modalità di tenuta

1. *Il Registro deve essere conservato presso il produttore cui lo stesso si riferisce.*
2. *Il Registro deve essere tenuto in modo corretto, completo ed aggiornato.
Le registrazioni devono essere effettuate entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono, senza abrasioni o spazi in bianco.*
3. *Il produttore è tenuto a mettere il Registro a disposizione degli incaricati del controllo e della verifica quando richiesto.*
4. *In caso di smarrimento, furto o perimento del Registro, deve esserne fatta immediata denuncia per iscritto all'INEQ che ne prende atto e dispone idonei provvedimenti.*
5. *Il Registro deve essere conservato dal produttore almeno fino al 31 dicembre del 3° anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione.*

Istruzioni per la correzione di errori di registrazione

Le correzioni di eventuali errori di registrazione vanno effettuate in chiaro con una barra sull'errore, inoltre:

- > *la correzione deve consentire di accertare cosa c'era scritto precedentemente;*
- > *devono essere apposte data e firma in calce alla correzione;*
- > *NON sono consentite abrasioni di alcun tipo;*
- > *NON è consentito l'uso di correttori di alcun tipo.*

Ausgearbeitet von der Arbeitsgruppe Honig mit dem
Qualitätszeichen Südtirol und dem Südtiroler Imkerbund
in Zusammenarbeit mit dem Tierärztlichen Dienst

*A cura del Gruppo di lavoro Miele con il marchio di qualità
dell'Alto Adige e dell'Associazione Apicoltori dell'Alto Adige
in collaborazione con il Servizio Veterinario*

Jahr | Anno: Imker | Apicoltore:

Schleuderraum <i>Sala di smielatura</i>	gereinigt am: <i>pulito il:</i>				
	gereinigt mit: <i>pulito con:</i>				
	Einweg-Handtücher und Seifenspender kontrolliert: <i>Asciugamani monouso e portasapone controllati:</i>				
	Papierkorb entleert am: <i>Cestino svuotato il:</i>				
Geräte für Honiggewinnung, Abfüllung und Wabentransport <i>Attrezzi per smielatura, invasamento e trasporto favi</i>	Geräte gereinigt am: <i>Attrezzi puliti il:</i>				
	Kontrolle gegen Korrosion: <i>Controllo contro la ruggine:</i>				
	Geräte gereinigt mit: <i>Attrezzi puliti con:</i>				
	Bodenplatten gereinigt am: <i>Pavimento portafavi pulito il:</i>				
Gläser und sonstige Verpackungen <i>Vasi e confezioni varie</i>	Wiederverwendete Gläser gereinigt am: <i>Vasi riutilizzati puliti il:</i>				
	Wiederverwendete Gläser gereinigt mit: <i>Vasi riutilizzati puliti con:</i>				
	Deckel kontrolliert: <i>Coperchio controllato:</i>				
Verflüssigen von Honig <i>Liquefazione del miele</i>	Typ des Auftaegerätes: <i>Tipo del scioglimiele:</i>				
	Auftaegerät gereinigt am: <i>Scioglimiele pulito il:</i>				
	Temperaturkontrolle Auftaegerät am: <i>Controllo temperatura il:</i>				
	Temperaturkontrolle im Honig: <i>Controllo temperatura del miele:</i>				
Unterschrift des Imkers oder Verantwortlichen des HACCP-Planes <i>Firma dell'apicoltore o del responsabile del piano HACCP</i>					

Herstellerregister | Registro del produttore

Jahr | Anno: Imker | Apicoltore:

Anzahl der Völker <i>Numero alveari</i>				
Standort Frühtracht <i>Posizione fioritura primaverile</i>				
Datum Schleuderung <i>Data smielatura</i>				
Schleudermenge in kg <i>Quantità smielatura in kg</i>				
Lotto*				
Standort Haupttracht <i>Posizione fioritura principale</i>				
Datum Schleuderung <i>Data smielatura</i>				
Schleudermenge in kg <i>Quantità smielatura in kg</i>				
Lotto*				
Datum Abfüllung <i>Data confezionamento</i>				
Menge Abfüllung in kg <i>Quantità confezionata in kg</i>				
Art der Abfüllung <i>Modo di confezionamento</i>	1 kg			
	1/2 kg			
	1/4 kg			
Varroabekämpfung <i>Trattamento varroa</i>	Art <i>Tipo</i>			
	Datum <i>Data</i>			
Andere Arzneimittel <i>Altre medicazioni</i>	Art <i>Tipo</i>			
	Datum <i>Data</i>			
Art der Zufütterung <i>Tipo di nutrimento</i>				
Unterschrift des Imkers <i>Firma dell'apicoltore</i>				

* Betriebsinterne Nummer zur Rückverfolgbarkeit | numero attribuito dall'apicoltore per la tracciabilità