

QM Honig & Imkerei	Checkliste zur Honigverarbeitung	Imkerei
------------------------------	---	----------------

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



QM Honig & Imkerei	Checkliste zur Honigverarbeitung	Imkerei
------------------------------	---	----------------

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

