



## **Tillval Hygienisk honungsförädling 110914**

### **Nedanstående regler i IP Livsmedelsförädling ska revideras tillsammans med Sigill biodling**

- 1.1 Introduktion hygien all personal
- 1.2 HACCP utbildning
- 3.1 Lokaler registrerade eller godkända
- 3.2 underhåll mät-styrutrustning
- 6.1 Skadedjursprogram
- 6.2 ritning skiss
- 8.2 Varuomsättning
- 9.1 Allergener
- 10.1 kontroll inleverans varor
- 13.2 test av spårbarheten
- 13.4 test av återkallelseplanen
- 17.1-17.5 Kritiska styrpunkter