

Honningbehandlingsrum

- sådan er reglerne i øjeblikket

Lad os først slå fast, at der er to sider af sagen. Den ene er det skattemæssige, og den anden er hygiejnereglerne.

Alle indtægter er skattepligtige

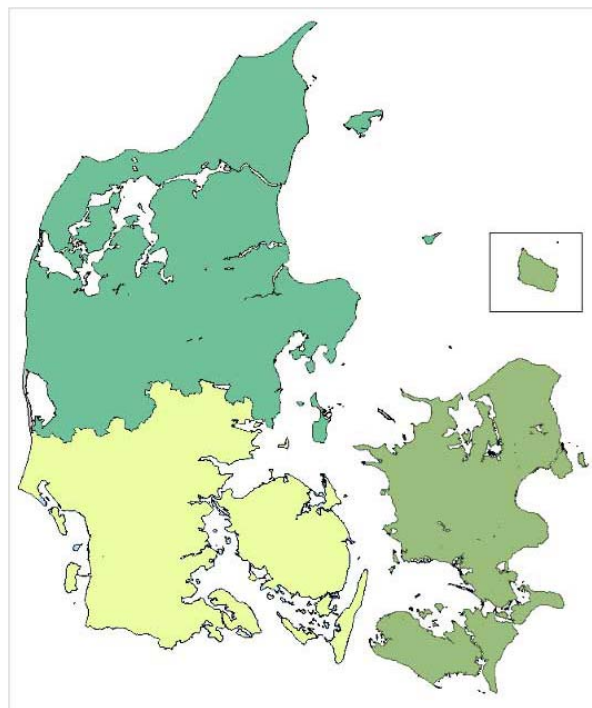
Principielt er alle indtægter skattepligtige, men hvis du sælger honning for mere end 50.000 kr, skal du også melde dig under fanerne i skattevæsenet, så du kan blive momsregistreret. Det er der ingen ben i. Det kan i øvrigt anbefales at føre et lille privat bogholderi over indtægter og udgifter, selvom du kun sælger lidt ved stalddøren og derfor ikke skal momsregistreres.

Fornuftige regler

MEN uanset størrelsen af din produktion skal din honningbehandling naturligvis overholde nogle almindelige fornuftige hygiejneregler. Det siger sig selv. Og så kan du lige så godt indrette dit honningbehandlingsrum efter forskrifterne, selvom du måske kun slynger til husbehov. Glæden ved at arbejde i et godt og behageligt miljø skal bare opleves.

Primærproducenter

Biavlere er primærproducenter, og det er tilladt for alle biavlere at detailpakke - altså tappe på glas - og sælge mindre mængder honning til private eller en forretning uden at være registreret. Mindre mængder defineres som maksimalt 4.000 kg om året. Sælger du mere, skal din virksomhed registreres i Fødevarestyrelsen, hvilket koster 500 kr. om året. Danmark er inddelt i tre regioner, og du skal henvende dig til "dit eget" regionskontor. Det kan du finde



de på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk. Under "Fødevareregioner" finder du adressen på det nærmeste kontor. Tag en drøftelse med dem om indretningen af behandlingsrummet, de er absolut til at tale med. Du er velkommen til at henvise til SDE og denne artikel.

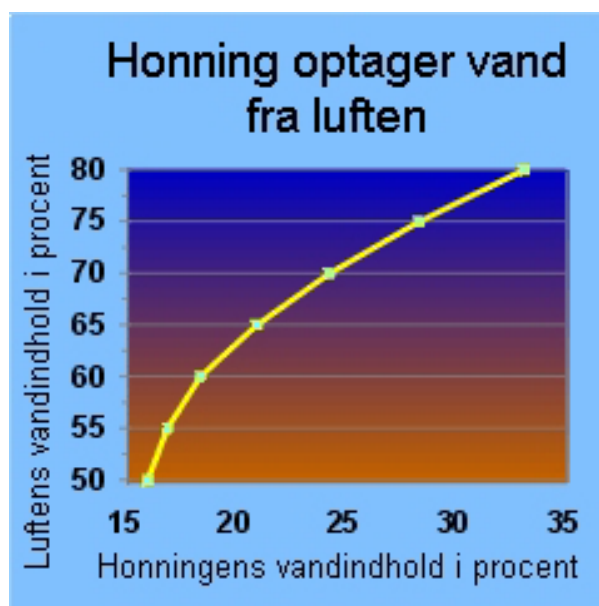
Krav til behandlingsrum

Forskrifterne for indretning af behandlingsrum må nødvendigvis være meget generelle, fordi de skal kunne anvendes på både folkekøkkener, slagterier og biavlsvirksomheder. Der omtales således både håndvask og toiletter til de ansatte, man da biavlsvirksomhed ofte er en såkaldt "énmandsvirksomhed", er der behov for lidt ganske almindelig sund fornuft. De øvrige regler er ganske fornuftige og jordnære :

Rummets vægge, gulv og loft skal være af materialer, der er lette at renholde. Det betyder ikke nødven-

digvis fliser og rustfrit stål, men det skal være vaskbart. Pudsede og malede vægge, gipslofter og betongulv vil normalt overholde kravene. Borde skal også være lette at rengøre, men de må gerne være af træ, f.eks. er de mange massive køkkenbordsplader, man kan købe, ganske udmærkede. Undgå utilgængelige kroge og hjørner og sørg for, at selve rummet er **bitæt**, så der ikke opstår røveri.

Det er ikke alle ansatte i fødevareregionerne, der har forstand på biavl og honning, så når man drøfter indretningen af behandlingsrummet, kan det være nødvendigt at forklare, at honning er "hygroskopisk", dvs den opsuger fugt fra den omgivende luft, og da den maksimalt må indeholde 20 % vand, vil en håndvask med rindende vand meget let kunne skade honningen. Er der for meget vand i, vil den også let komme i gæring. Den relative luftfugtighed i behandlingsrummet må ikke overstige 60 %, som det fremgår af nedenstående diagram.



Ved 60 % luftfugtighed vil honningens indhold af vand være omkring 18,5 %, mens en luftfugtighed på 65 % vil give et vandindhold på næ-

sten 21 %, og det er for meget. Et hygrometer er altså det første instrument, man bør anskaffe – og derefter en elektrisk varmeblæser ! Jo, for luftfugtigheden er "relativ". Det betyder, at jo varmere luften er, jo mere vand kan den indeholde, og hvis der ikke tilføres vand – f.eks. fra rindende vand i håndvasken – falder den relative luftfugtighed.



Honning skal røres for at få den rette konsistens, inden den kan tappes på glas, og de fleste bruger en rustfri spiral til dette arbejde. Her kan det ikke undgås, at luften samtidig bliver rørt med ind i honningen, og hvis honningens vandindhold f.eks. er 18 %, mens luftens er 65 %, kan man roligt regne med, at honningens vandindhold stiger.

Nu har vi altså anskaffet et hygrometer, en varmeblæser og en rørespiral – med motor, som plejer at være en boremaskine. Her er en såkaldt "borehammer" dog langt mere velegnet. Den kører nemlig med lave omdrejninger og arbejder bare videre, hvor en almindelig hobbyboremaskine brænder af. Det næste instrument må helt klart blive et refraktometer, som kan vise vandindholdet i honning. Der er i øjeblikket tilbud fra én af bladets annoncører.

Du kan finde forslag til den praktiske indretning af behandlingsrum inde i bladet og på sde-biavl.dk.

DB