

La miel es un producto natural elaborado por las abejas, que el hombre extrae de la colmena sin el agregado de ninguna sustancia ajena a su composición.

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura a lo largo de toda la cadena comercial permitirá obtener una miel inocua, saludable y de calidad.



**Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos**
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos
Av. Paseo Colón 922 - of. 239
1063ACW - Ciudad de Buenos Aires
54-011-4349-2061/2026
fax 54-011-4349-2097

BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS



miel@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar/alimentos



Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos



MANEJO DE LA COLMENA

➤ Controle la sanidad y estado de sus colmenas periódicamente.

➤ No utilice medicamentos en forma preventiva, sólo curativa.

➤ Realice los tratamientos sanitarios con productos aprobados por SENASA.

➤ Durante la época de cosecha, no realice tratamientos sanitarios.

➤ Renueve la tercera parte de sus cuadros cada primavera.

➤ No desabeje con sustancias tóxicas.

➤ No apoye los cuadros de miel en el piso.

➤ Transporte las alzas melarias llenas sobre bandejas y cubiertas con una lona limpia. Evite su contaminación con tierra.



SALA DE EXTRACCIÓN Y FRACCIONAMIENTO

Locales, equipos y utensilios

➤ Reacondicione las salas durante el invierno.

➤ Mantenga una fluída ventilación.

➤ En lo posible, utilice equipos y utensilios de acero inoxidable.

➤ Limpie, desinfecte, enjuague y seque los locales, equipos y utensilios.

➤ Realice en forma periódica el mantenimiento de sus equipos.

➤ Utilice alambre tejido para evitar el ingreso de sapos, roedores e insectos.

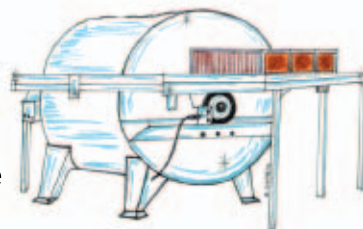
➤ Manipule las alzas de manera suave e higiénica. No las apoye en el piso. Utilice bandejas.

➤ No desopercule cuadros de miel con abejas y/o crías.

➤ Utilice extractores de cuadros de miel, no de alzas melarias.

➤ Mantenga el depósito de miel siempre protegido.

➤ No almacene los tambores a la intemperie.



PERSONAL

➤ Utilice vestimenta exclusiva para la sala, incluyendo botas, barbijo y gorra

➤ Mantenga conductas higiénicas.

➤ Lávese las manos cada vez que se reincorpora a su tarea.

➤ Utilice envases nuevos, limpios y bromatológicamente aptos, certificados por SENASA.

➤ Si pasteuriza miel, asegúrese que el tiempo y la temperatura de calentamiento sean los adecuados para evitar el deterioro del producto.

➤ Filtre la miel.



Consulte siempre a técnicos especializados. Si usted sigue estos pasos, obtendrá un producto de calidad y mayor eficiencia en su trabajo.