

**Vordrucke  
für die Eigenkontrolle  
nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung**

**Arbeitsblatt**

**725**

Die LMHV verlangt, dass Lebensmittel auf allen Stufen keiner nachteiligen Beeinflussung unterliegen dürfen. Dazu sind spezifische, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen gefordert (betriebliche Eigenkontrollen).

Siehe dazu auch das Arbeitsblatt 724 „Merkblatt Lebensmittelhygiene-Verordnung“.

Jeder Betrieb (ggf. Branche, z.B. Imkerei) muss die kritischen Punkte bei der Produktion, bei denen gesundheitliche Gefahren durch die Lebensmittelverarbeitung entstehen könnten, analysieren und geeignete Maßnahmen treffen, dass diese nicht eintreten.

Dieses Eigenkontrollkonzept soll ggf. bei einer Kontrolle / Reklamation glaubhaft dargelegt werden können. Mit weiteren Aufschreibungen kann belegt werden, dass die Produktion ordnungsgemäß erfolgt und bestimmte Dinge selbst kontrolliert werden.

Die Vordrucke, Tabellen und Checklisten sollen Ihnen helfen, die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) umzusetzen und sind als Mustervorlagen anzusehen.

Es ist nicht gefordert, diese Vordrucke zu nutzen!

Sie können diese selbstverständlich auf die betrieblichen Verhältnisse abändern. Andererseits geben sie Ihnen Anregungen, auf welche Punkte geachtet werden soll.

## Tabelle: **Checkliste Honigverarbeitung**

(Abhakliste vor der Honigernte und als Begleitzettel für Chargen)

| <b>Los-Nr.:</b> <sup>1</sup>  | <b>o.k.</b>  | <b>nicht o.k.</b>  | <b>Bemerkungen:<br/>Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen</b> |
|---|--|--|--|
| <b>Erntejahr:</b>   |  |  |  |
| <b>Gesamtmenge:</b>   |  |  |  |
| <b>Transportbehälter</b> (Wabenkiste / Zarge)<br>Verschließbar<br>Tropfhonig wird aufgefangen<br>frei von losen Teilen<br>ordnungsgemäß gereinigt<br>frei von Fremdgeruch   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> |  |
| <b>Transportfahrzeug</b><br>Transportraum ordnungsgemäß gereinigt<br>frei von Fremdgeruch   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |  |
| <b>Honigentnahmewerkzeug</b><br><b>Besen</b> , Kunststoffborsten, festsitzend, sauber<br><b>Bienenfluchten</b> , dicht, funktionstüchtig,<br>ordnungsgemäß gereinigt<br><b>Sonstige:</b><br>_____   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |  |
| <b>Schleuderraum</b><br>(siehe auch separate Checkliste allgemeine Lebensmittelhygiene)<br>Sorgfältige Grundreinigung erfolgt<br>(Boden, Wände, Decken, alle Oberflächen)<br>alle betriebsfremden <sup>2</sup> Gegenstände entfernt<br>bzw. abgedeckt | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |  |
| <b>Entdeckungsgeschirr und -gabel, -messer:</b><br>ordnungsgemäß gereinigt;<br>ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |  |
| <b>Honigschleuder:</b><br>ordnungsgemäß gereinigt;<br>ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |  |
| <b>Siebe:</b><br>ordnungsgemäß gereinigt;<br>ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost)  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |  |
| <b>Wassergehalt</b><br>nach Entdeckeln der Waben  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>   | ggf. Wert eintragen:   |
| <b>Wassergehalt</b><br>ab Schleuder   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>   | ggf. Wert eintragen:   |

<sup>1</sup> Loskennzeichnung = Chargenbezeichnung. Sie sollte (im eigenen Interesse) leicht nachvollziehbar sein. Bewährt hat sich z.B. die das Schleuderdatum (L-2007-06-02-alle) (ggf. ergänzt durch Standbezeichnung) oder z.B. Frühtracht2007. Eine Charge ist in der Regel Honig der zu einem Schleuderzeitpunkt eines Standes geerntet wurde oder in Ausnahmefällen Honig mehrerer Stände zum selben Schleuderzeitpunkt, sofern gewährleistet ist, dass der Honig einer Charge annähernd einheitlich ist bzw. durch Mischung egalisiert wurde.

<sup>2</sup> Alle Gegenstände, die nicht zur Produktion / Verarbeitung benötigt werden entfernen, insbesondere persönliche Gegenstände oder Dinge wie Blumen u.a.m..

|  |  |  |                      |
|--|--|--|----------------------|
| <b>Abschaumlöffel/-Teigkarte</b><br>Für Honig geeignet<br>ordnungsgemäß gereinigt,<br>ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |                      |
| <b>Rührgeräte</b><br>Für Honig geeignet<br>Keine scharfen Kanten<br>ordnungsgemäß gereinigt<br>ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)<br>bei beweglichen Teilen:<br>Abrieb durch geeignete Maßnahmen verhindert <sup>3</sup><br>Abriebschutz vorhanden <sup>4</sup> | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> |                      |
| <b>Lagergefäße</b><br>Unbeschädigt, für Honig geeignet,<br>ordnungsgemäß gereinigt<br>ohne Fremdgerüche  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |                      |
| <b>Auftauen des Honigs:</b><br>Temperatur im Wärmeschrank: Wert eintragen (max. 37 °C)   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>   | °C: _____            |
| <b>Wassergehalt vor Abfüllung</b><br>(Nur im flüssigen Zustand messbar!)   |  |  | ggf. Wert eintragen: |
| <b>Gläser und Deckel:</b><br>ordnungsgemäß gereinigt<br>trocken<br>ohne Fremdgeruch<br>ohne Absplitterungen, Sprünge etc.  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |                      |
| <b>Abfüllbehälter:</b><br>ordnungsgemäß gereinigt<br>ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)<br>keine Fremdkörper  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>   |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | <b>Geschleudert am:</b> _____  |  |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | <b>Gerührt Zeitraum:</b> _____   |  |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | <b>Intervall:</b> _____  |  |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | <b>Abgefüllt in Lagergefäße am:</b> _____  |  |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | <b>Lagergefäße- lfd. Nr:</b> _____   |  |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | _____  |  |                      |
| <b>Kontrolle wann / was:</b> _____<br>_____  | _____  |  |                      |

<sup>3</sup> Z.B. Achsenende (Aufnahme in Bohrmaschine) dreieckig gefeilt gegen unbeabsichtigtes Durchdrehen und Abrieb und Bohrmaschine nur zum Honigrühren eingesetzt.

<sup>4</sup> Z.B. durch (Plexiglas-) Abdeckplatte



Vordruck/ Übersicht: Allgemeine Betriebsdaten

|   |  |
|---|--|
| <b>Name und Anschrift des Betriebes:</b>                                  |  |
| <b>Anzahl der Bienenvölker:</b>   |  |
| <b>Anzahl der Betriebsräume:</b>  |  |
| <b>Schleuderraum vorhanden:<br/>Größe:</b>                                |  |
| <b>Abfüllraum vorhanden:<br/>Größe:</b>                                   |  |
| <b>Lagerraum vorhanden:<br/>Größe (qm) /<br/>Temp. / Luftfeuchtigkeit</b> |  |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |

In die leeren Zeilen können Sie weitere individuelle Betriebsdaten eintragen (z.B. Anzahl der Mitarbeiter, alternativ genutzte Räume etc.)

Vordruck/ Übersicht: **Zusätzliche Betriebsdaten für Erwerbssimkereien**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Kühlraum vorhanden<br>Größe:     |  |
| Waschküche vorhanden<br>Größe:   |  |
| Sonstige Betriebsräume:<br>Größe |  |
| Anzahl der Mitarbeiter           |  |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |

In die leeren Zeilen können Sie weitere individuelle Betriebsdaten eintragen (z.B. Anzahl der Mitarbeiter, alternativ genutzte Räume etc.)

Tabelle: **Gefahrenanalyse / Lenkungspunkte**

| I. Gefahrenanalyse                        |   |   | II. Massnahmen  |   | III. Aufzeichnungen  |
|---|---|---|---|---|--|
| Bereich                                   | Kritische Punkte  |   |   |   |  |
| <b>Geräte</b>                             | <input type="checkbox"/> Gerätschaften / Einrichtungen  | → | <input type="checkbox"/> Gerätschaften, Einrichtungen auf Defekte und Zweckmässigkeit überprüfen, evtl. reparieren bzw. ersetzen.   | → | <input type="checkbox"/> Kontrollen dokumentieren  |
| <b>Arbeitsräume</b>                       | <input type="checkbox"/> Boden, Wände, Decken, Beleuchtung, Belüftung, Installationen   | → | <input type="checkbox"/> Basisbedingungen festlegen und kontrollieren   | → | <input type="checkbox"/> Betriebskontrollen dokumentieren  |
| <b>Organisation</b>                       | <input type="checkbox"/> Zuständigkeiten<br><input type="checkbox"/> Zutritt fremder Personen<br><input type="checkbox"/> Wareneingang<br><br><input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit<br><br><input type="checkbox"/> Reklamationen | → | <input type="checkbox"/> Verantwortlichkeiten festlegen<br><input type="checkbox"/> Zutrittsrechte regeln<br><input type="checkbox"/> Schleuder- und Lagerliste erstellen<br><br><input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit sicherstellen<br><br><input type="checkbox"/> Vorgehensweise bei Reklamationen definieren  | → | <input type="checkbox"/> (Organigramm)<br><input type="checkbox"/> (Besucherliste)<br><input type="checkbox"/> Aufzeichnungen über Honigerntedaten /Zukauf / Lieferanten<br><input type="checkbox"/> relevante Daten aufbewahren (z.B. Losbelegzetteln)<br><input type="checkbox"/> Reklamationsliste führen |
| <b>Wareneingang (Honigernte, -zukauf)</b> | <input type="checkbox"/> Wassergehalt, Verunreinigungen<br><input type="checkbox"/> dito<br><input type="checkbox"/> Kennzeichnung  | → | <input type="checkbox"/> Checkliste Honigverarbeitung erstellen<br><br><input type="checkbox"/> Zukauf: Kriterien Anlieferung erstellen<br><input type="checkbox"/> Kennzeichnungsmuster erstellen  | → | <input type="checkbox"/> Checkliste Honigverarbeitung führen<br><br><input type="checkbox"/> Zukauf: Kriterien Anlieferung aufzeichnen<br><input type="checkbox"/> Gebinde eindeutig beschriften   |
| <b>Verarbeitung</b>                       | <input type="checkbox"/> Arbeitsabläufe<br><br><input type="checkbox"/> Qualität des Endprodukts<br><input type="checkbox"/> Rezepturen (z.B. Met)  | → | <input type="checkbox"/> Abläufe beschreiben, einhalten und schulen („gute Herstellungspraxis“)<br><input type="checkbox"/> Verunreinigungen ausschließen<br><input type="checkbox"/> Rezepturen festlegen und einhalten  | → | <input type="checkbox"/> Arbeitsanweisungen / Hinweisschilder<br><br><input type="checkbox"/> Eigene Kontrolle dokumentieren<br><input type="checkbox"/> schriftliche Rezeptur mit Datum   |
| <b>Lagerung</b>                           | <input type="checkbox"/> Lagerbedingungen<br><br><input type="checkbox"/> Lagerdauer<br><br><input type="checkbox"/> Ordnung und Systematik<br><br><input type="checkbox"/> Ungeziefer  | → | <input type="checkbox"/> Lagerbedingungen festlegen (Feuchte, Temperatur)<br><input type="checkbox"/> Lagerdauer festlegen, Überlagerung verhindern (Zuerst raus, was zuerst rein kam)<br><input type="checkbox"/> Trennung rein / unrein; eigene/ Zukauf Lebensmittel / Nicht Lebensmittel; betriebsfremd (privat) / Imkerei<br><input type="checkbox"/> auf Befall überprüfen | → | <input type="checkbox"/> Lagerbedingungen kontrollieren & dokumentieren<br><br><input type="checkbox"/> Lagerbuch führen<br><br><input type="checkbox"/> Kontrollplan / Schädlingsbefall dokumentieren   |

Stand: 29.09.2010

725 - Vordrucke Eigenkontrolle Lebensmittelhygiene-Verordnung

Kompetenz für Landwirtschaft und Gartenbau **LLH** Seite

35274 Kirchhain, Erlenstraße 9 Tel.: (0 64 22) 94 06-0 Fax: (0 64 22) 94 06-33  
Email: [Bieneninstitut@llh.hessen.de](mailto:Bieneninstitut@llh.hessen.de) Internet: <http://www.bieneninstitut-kirchhain.de>

7 von 12

| I. Gefahrenanalyse                                  |   | II. Massnahmen  | III. Aufzeichnungen   |
|---|---|---|---|
| Bereich   | Kritische Punkte  |   |   |
| <b>Reinigung</b><br><b>Wartung</b><br><b>Abfall</b> | <input type="checkbox"/> Reinigung<br><input type="checkbox"/> Trennung Lebens- / Reinigungsmittel<br><br><input type="checkbox"/> Wartung<br><br><input type="checkbox"/> Messgeräte<br><br><input type="checkbox"/> Abfallbewirtschaftung | →<br><input type="checkbox"/> Reinigungsplan erstellen<br><input type="checkbox"/> Lebensmittel (LM) getrennt von Reinigungsmitteln lagern, Reinigungsmittel nicht in für LM vorgesehenen Behältern lagern<br><input type="checkbox"/> Geräte und Anlagen regelmäßig warten (lassen) / Wartungsplan<br><input type="checkbox"/> regelmäßige Kontrolle der Prüfmittel (Hygrometer / Refraktormeter, Thermometer)<br><input type="checkbox"/> verschließbare Behälter benützen, Abfälle täglich aus Verarbeitung entfernen, im Reinigungsplan vermerken | →<br><input type="checkbox"/> Reinigung bzw. Kontrolle dokumentieren<br><br><input type="checkbox"/> Wartung dokumentieren<br><br><input type="checkbox"/> Überprüfung Messgeräte dokumentieren |
| <b>Personal</b>                                     | <input type="checkbox"/> persönliche Hygiene<br><br><input type="checkbox"/> Verletzungen, Krankheiten, Infektionskrankheiten<br><br><input type="checkbox"/> allgemeine Betriebshygiene  | →<br><input type="checkbox"/> auf pers. Sauberkeit (Händehygiene) achten, Einrichtungen zur hyg. Händereinigung benützen, Arbeitskleidung verwenden, ggf. Hinweisschilder<br><input type="checkbox"/> Bei Verletzungen und Krankheiten (Infektionskrankheiten) ordnungsgemäß behandeln ggf. Produkte nicht verarbeiten<br><input type="checkbox"/> Vermeiden von falschem Verhalten, Abläufe systematisch gestalten, Personal schulen und einweisen   | →<br><input type="checkbox"/> ggf. dokumentieren<br><br><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis  |

## Tabelle: Reinigungsplan (Muster)

„Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept zur Reinigung von Räumen, Einrichtungen und Geräten verfügen. Die Sauberkeit muss mit angemessenen Maßnahmen sichergestellt werden.“

| Was wird gereinigt?   | Wie oft wird gereinigt?                            | Womit wird gereinigt?  | Wie wird gereinigt?   | Wer reinigt?            |
|---|--|--|---|-------------------------|
| Schleuder, Siebe, Entdeckungsgeschirr, Entdeckungsgabel u.a. Geräte   | vor bzw. nach dem Schleudern                       | kaltem und heißem Wasser, Spülmittel, Bürste                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorspülen mit kaltem / handwarmem Wasser</li> <li>- Reinigen mit heißem Wasser und Spülmittel und Bürste</li> <li>- Nachspülen mit heißem Wasser</li> <li>- Nachtrocknen (lassen)</li> </ul> | <i>Bitte eintragen:</i> |
| Schleuder- bzw. Rühr- oder Abfüllraum: Alle Oberflächen: Arbeitsflächen, Schrankoberseiten usw. Fenster, Türen, Fußböden. | vor bzw. nach jedem Schleudern / Rühren / Abfüllen | Feuchtes Tuch, handwarmes Wasser, Haushaltsreiniger, Bodenwisch Tuch |   |                         |
| Rührgeräte, Rührgefäße  | vor bzw. nach jedem Rühren                         | kaltem und heißem Wasser, Spülmittel, Bürste                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorspülen mit kaltem / handwarmem Wasser</li> <li>- Reinigen mit heißem Wasser und Spülmittel und Bürste</li> <li>- Nachspülen mit heißem Wasser</li> <li>- Nachtrocknen (lassen)</li> </ul> |                         |
| Gläser, Deckel, Abfüllgefäß   | vor bzw. nach jedem Abfüllen                       | kaltem und heißem Wasser, Spülmittel, Bürste                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorspülen mit kaltem / handwarmem Wasser</li> <li>- Reinigen mit heißem Wasser und Spülmittel und Bürste</li> <li>- Nachspülen mit heißem Wasser</li> <li>- Nachtrocknen (lassen)</li> </ul> |                         |



## Tabelle: Konzept der Schädlingsbekämpfung (Muster)

Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept zur Schädlingsbekämpfung verfügen. Ziel dieses Konzeptes muss sein, das Eindringen von Schädlingen in die Betriebsräume zu verhindern sowie eventuellen Schädlingsbefall zu erkennen und die daraufhin notwendigen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung einzuleiten. (Liste der potentiellen Schädlinge, bauliche Maßnahmen, Überwachung, Bekämpfungsstrategie, Bekämpfung, Dokumentation.)

| Welche Schädlinge?    | Bauliche Maßnahmen   | Wie Kontrollieren?                     | Wie oft kontrollieren?                   | Bekämpfungsstrategie                           | Bekämpfungsmaßnahmen   |
|-----------------------|--|--|--|--|--|
| <b>Fluginsekten</b>   |  |  |  |  |  |
| Bienen, Wespen        | Insektengitter vor Öffnungen, dichte Eingänge, bienenfreie Ernte   | Sichtprüfung                           | Mind. 2x jährlich, z.B. vor Schleuderung | - Verhinderung<br>- Abfangen                   | Abfangen,  |
| Wachsmotten           | Trennen der Arbeitsbereiche Honigverarbeitung und Wachs / Wabenarbeiten                                      | Sichtprüfung                           | 1 x monatlich (Mai – Oktober)            | - räumliche Trennung<br>- Wachsreste entfernen | Sauberkeit   |
| Fruchtfliegen         | Siehe Wachsmotten  | Sichtprüfung                           | 1 x wöchentlich                          | - Verhinderung<br>- Reinigung, Trocken legen   | Saubere Abflüsse, kein Stehen lassen von Honig- und Wasserresten, trockene Räume                                     |
| <b>Kriechinsekten</b> |  |  |  |  |  |
| Ameisen               | Dichte Räume, Ritzen verschließen  | Sichtprüfung                           | 1 x wöchentlich                          | - Verhinderung<br>- Abtöten                    | Köderdosen während der kritischen Phasen (März - Oktober) regelmäßig wechseln  |
| Silberfischchen       | Alle Ritzen und Spalten verschließen, Unterschlüpfte vermeiden (undichte Bodenbeläge u.a.m.), trockene Räume | Sichtprüfung                           | Mind. 2x jährlich, z.B. vor Schleuderung | - Verhinderung<br>- Abtöten                    | Sauberkeit, Trockenheit, niedrige Temperaturen (< 20 °C)<br>- nur bei auerhaftem Befall sind Köderdosen erforderlich |
| <b>Nagetiere</b>      |  |  |  |  |  |
| Mäuse                 | Alle Ritzen und Spalten verschließen, dichte Eingänge, Eingängegeschlossen halten                            | Sichtprüfung, Fallen dauerhaft stellen | 1 x wöchentlich                          | - Verhinderung<br>- Abtöten, Fallenplan        | Mäusefallen stellen  |

Vordruck: **Überwachung der Schädlingsbekämpfung** (im Raum aufhängen)

| <b>Raum:</b>  | <b>Datum</b><br><i>(Beispiel)</i>        | <b>Datum</b> | <b>Datum</b> | <b>Datum</b> | <b>Datum</b> | <b>Datum</b> |
|---|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Kontrolle am:</b>  | <i>06.01.2007</i>                        |              |              |              |              |              |
| <b>Schädlinge festgestellt?</b><br>(siehe Schädlingsbekämpfungskonzept) | <i>Maus</i>                              |              |              |              |              |              |
| <b>Wo?</b>  | <i>Honiglager</i>                        |              |              |              |              |              |
| <b>Befallstärke</b>   | <i>gering</i>                            |              |              |              |              |              |
| <b>durchgeführte Maßnahmen</b>  | <i>Falle erneuert</i>                    |              |              |              |              |              |
| <b>Nachkontrolle am:</b>  | <i>7.01.2007</i>                         |              |              |              |              |              |
| <b>Ergebnis:</b>  | <i>Maus entfernt,<br/>Falle erneuert</i> |              |              |              |              |              |
| <b>Unterschrift</b>   | <i>Müller</i>                            |              |              |              |              |              |