



Sauberkeit und Hygiene

Produkthaftung und Verantwortung



- Jeder, der für andere Lebensmittel herstellt, zubereitet und / oder in Verkehr bringt, trägt die Verantwortung für die Sicherheit des von ihm angebotenen Lebensmittels.
(EU-Verordnung 178/2002)

- Wird ein Verbraucher durch ein Produkt geschädigt, haftet der Hersteller. (Produkthaftungsgesetz ProdHaftG)

Der Hersteller muss beweisen:

- Das fehlerhafte Produkt wurde nicht in seinem Betrieb hergestellt.
- Der Mangel an dem Produkt ist nicht in seinem Betrieb entstanden.

Gefahr für Honig...



„Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, [...] werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.“ (LebensmittelhygieneVO)

Negative Beeinflussung ausschließen, z.B.:

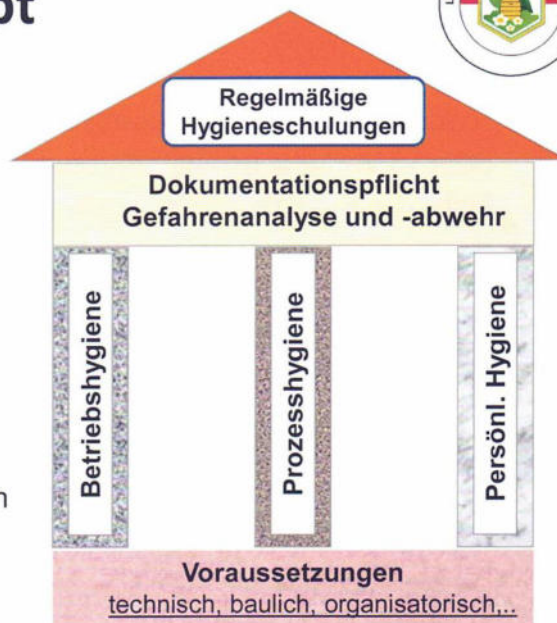
- ✓ frei von **gesundheitsgefährdenden Keimen**
- ✓ frei von **Verunreinigungen**
(Maden, Haare, Holzteile, Schmutz, Metallabrieb, Glassplitter, ...)
- ✓ frei von **Rückständen**
(Gerüche, Medikamente, Reinigungsmittel, ...)
- ✓ keine ekelerregenden **Produktionsumstände**

Hygiene - Konzept



Voraussetzungen:

- ✓ **Geräte**
 - für Honig geeignet
- ✓ **Räume**
 - für Honigproduktion geeignet
- ✓ **Abläufe, Arbeiten**
(organisatorisch)
 - dem Honig angemessen
- ✓ **Dokumentation**
 - Nachvollziehbarkeit
= Produktionssicherheit



Betriebshygiene

- ✓ **Räumliche Trennung**
 - reine / unreine Bereiche
- ✓ **Abfälle außerhalb lagern**
täglich leeren
- ✓ **Reinigungsplan**, wann, was
 - Reinigung aller Geräte, die mit Honig Kontakt haben
 - Wartung der Geräte
 - Reinigung der Lager- und Verarbeitungsräume
- **Verschiedenfarbige Putzhilfen (z.B. Tücher)**
für Einsatzbereiche: Unrein, Hände, Arbeitsflächen, Geräte)



Graphik veränd. nach LWK-NRW

Gerätschaften

- Materialien:
 - Glas
 - Edelstahl
 - lebensmittelechter Kunststoff
- sauber
- ohne Beschädigungen





Küche als Schleuderraum?



© LLH Bieneninstitut Kirchhain
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kursunterlagen für den
Landesverband Hessischer Imker e.V.

Küche als Schleuderraum!

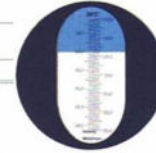


© LLH Bieneninstitut Kirchhain
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kursunterlagen für den
Landesverband Hessischer Imker e.V.

Prozesshygiene

- ✓ **Honig reif geerntet**
- ✓ **Wassergehalt**, beim Schleudern und beim Abfüllen **kontrolliert**
- ✓ Verunreinigung verhindern / entfernen,
 - (Rückstandskontrolle)
- ✓ **Transportbehälter** und –fahrzeuge, Räume, Geräte **sauber**
- ✓ (Optimale Temperatur und relative Luftfeuchte eingehalten)
 - kein Hygieneproblem - aber **Verderb** bzw. nicht verkaufsfähig!
- ✓ strenge Trennung von reinen und unreinen Arbeiten (räumlich und / oder zeitlich)
 - Keine andere Arbeiten nebenher!



Betriebshygiene

Prozesshygiene



Voraussetzungen

technisch, baulich, organisatorisch...

Graphik veränd. nach LWK-NRW

Persönliche Hygiene

- ✓ **Schulung / Einweisung**
 - „Chef“ → Imker, Mithelfende
- ✓ **Eigene Sauberkeit**
 - Körper, Hände
- ✓ **Saubere Arbeitskleidung**
 - Kittel / Schürze, Haarbedeckung, Schuhe
- **Verletzungen an unbedeckter Haut**
 - Dichter Verband, Fingerling
- **Krankheiten**
 - Verdauungstrakt, Atemwege, bestimmte Viren
 - **Ausschlussgründe!**



Persönl. Hygiene

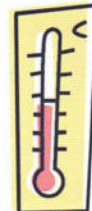
Voraussetzungen

technisch, baulich, organisatorisch...

Graphik veränd. nach LWK-NRW

Honig lagern

- Wassergehalt des Honigs unter 16,5 %
- Temperatur unter 15 °C
- relative Luftfeuchtigkeit: (möglichst) unter 55 %
- dunkel
- sauber
- frei von Fremdgerüchen
- kurze Lagerdauer



Eimer mit Zwischenlage stapeln

© LLH Bieneninstitut Kirchhain
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kursunterlagen für den
Landesverband Hessischer Imker e.V.

Dokumentationspflicht

- ✓ Rückverfolgbarkeit
(Vom Glas zur Wabe)
- ✓ Produktionsablauf
- ✓ Beweisführung bei Schadensfall

...enthält:

- ✓ Betriebsspiegel, Gefährdungsanalyse
- ✓ Reinigungs-, Wartungs- und Schädlingsbekämpfungsplan
- ✓ Kontroll- und Checklisten zur Honigverarbeitung
- ✓ Bestandsbuch (Medikamente)
- ✓ Losbücher
(Lagereimer bis zu Abfüllungen)

Dokumentationspflicht
Gefahrenanalyse und -abwehr

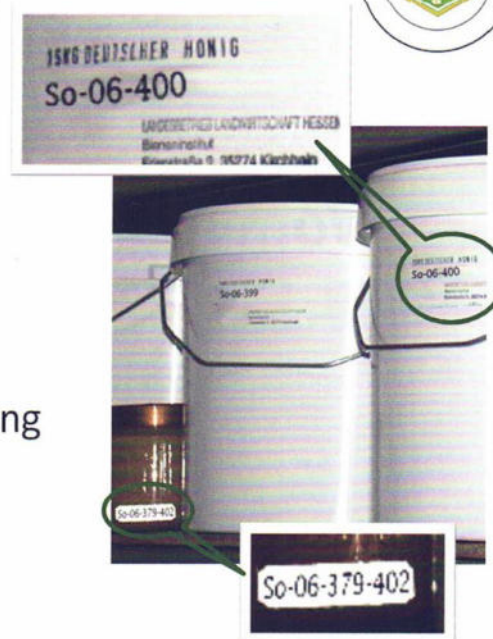
Vordruck / Übersicht: Allgemeine Betriebsdaten		Tabelle: Gefahrenanalyse / Lenkungsplan																					
Name und Anschrift des Betriebes:		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">I. Gefahrenanalyse</th> <th colspan="2">II. Maßnahmen</th> </tr> <tr> <td>Bereich</td> <td>Kritische Punkte</td> <td>Q. Gefährdungen / Einwirkungen</td> <td>Q. Gefährdungen / Einwirkungen</td> </tr> <tr> <td>Geräte</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		I. Gefahrenanalyse		II. Maßnahmen		Bereich	Kritische Punkte	Q. Gefährdungen / Einwirkungen	Q. Gefährdungen / Einwirkungen	Geräte											
I. Gefahrenanalyse		II. Maßnahmen																					
Bereich	Kritische Punkte	Q. Gefährdungen / Einwirkungen	Q. Gefährdungen / Einwirkungen																				
Geräte																							
Anzahl der Bienenvölker:		Tabelle: Konzept der Schädlingsbekämpfung (Muster)																					
Anzahl der Betriebsräume:		Der Bericht muss über ein schriftliches Konzept zur Schädlingsbekämpfung verfügen. Ziel dieses Konzeptes ist es, die Schädlingsbekämpfung zu planen und die daraus resultierenden Maßnahmen zu planen. (Themen: Schädlingsarten, Bekämpfung, Dokumentation.) <table border="1"> <tr> <th>Welche Schädlings?</th> <th>Bauliche Maßnahmen</th> <th>Wie Kontrollieren?</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Welche Schädlings?	Bauliche Maßnahmen	Wie Kontrollieren?																	
Welche Schädlings?	Bauliche Maßnahmen	Wie Kontrollieren?																					
Tabelle: Checkliste Honigverarbeitung (Abdruckliste vor der Honigernte und als Begleitzettel für Chargen)																							
<table border="1"> <tr> <th>Los-Nr.:¹</th> <th>o.k.</th> <th>nicht o.k.</th> <th>Bemerkungen:</th> </tr> <tr> <td>Erntejahr:</td> <td></td> <td></td> <td>Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen</td> </tr> </table>				Los-Nr.: ¹	o.k.	nicht o.k.	Bemerkungen:	Erntejahr:			Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen												
Los-Nr.: ¹	o.k.	nicht o.k.	Bemerkungen:																				
Erntejahr:			Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen																				
Tabelle: Reinigungsplan (Muster)																							
Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept der Reinigung von Räumen, Einrichtungen und Geräten verfügen. Die Sauberkeit muss mit angemessenen Maßnahmen sichergestellt werden. <table border="1"> <tr> <th>Was</th> <th>Wie oft</th> <th>Womit</th> <th>Wie</th> <th>Wer</th> </tr> <tr> <td>was gereinigt</td> <td>was gereinigt</td> <td>was gereinigt</td> <td>was gereinigt</td> <td>was gereinigt</td> </tr> <tr> <td>Schnecken, Decken</td> <td>einmal</td> <td>mit Wasser</td> <td>mit Wasser</td> <td>mit Wasser</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Was	Wie oft	Womit	Wie	Wer	was gereinigt	was gereinigt	was gereinigt	was gereinigt	was gereinigt	Schnecken, Decken	einmal	mit Wasser	mit Wasser	mit Wasser					
Was	Wie oft	Womit	Wie	Wer																			
was gereinigt	was gereinigt	was gereinigt	was gereinigt	was gereinigt																			
Schnecken, Decken	einmal	mit Wasser	mit Wasser	mit Wasser																			
Vordruck: Lagerliste																							
<table border="1"> <tr> <th>Los-Nr.</th> <th>Füllmenge kg</th> <th>Wasseranteil %</th> <th>Aufgetaut am</th> <th>Temp. °C</th> <th>Abgefüllt am</th> <th>Gesamtmenge</th> <th>Verwendung / Abgefüllt in (z.B. DE-Öl -> als Bezeichnung der ...)</th> <th>Verbleibende Lagerzeit</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Los-Nr.	Füllmenge kg	Wasseranteil %	Aufgetaut am	Temp. °C	Abgefüllt am	Gesamtmenge	Verwendung / Abgefüllt in (z.B. DE-Öl -> als Bezeichnung der ...)	Verbleibende Lagerzeit											
Los-Nr.	Füllmenge kg	Wasseranteil %	Aufgetaut am	Temp. °C	Abgefüllt am	Gesamtmenge	Verwendung / Abgefüllt in (z.B. DE-Öl -> als Bezeichnung der ...)	Verbleibende Lagerzeit															

© LLH Bieneninstitut Kirchhain
www.bieneninstitut-kirchhain.de

„Honig-Buchführung“

Rückverfolgbarkeit von der Ernte bis zum Kunden!

- Kennzeichnung der Lagergebinde bzw. Gläserkartons
- Buchführung Honigeingang und -ausgang
- Rückstellprobe



...auf dem Laufenden bleiben...

Eigene

- Abläufe
- Verfahren
- Abänderungen
- ...kritisch hinterfragen

- ✓ Jährlich eigene Imkerei mit Checkliste überprüfen!
- ✓ Mängel beseitigen

➤ Sich selbst dran halten...!

