

Anforderungen an eine Imkerei bzw. Direktvermarktung von Honig

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen Honig be- und verarbeitet sowie gelagert wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden.

1 Schleuder- und Abfüllraum

- 1.1 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen, welches geruchsdicht ist.
- 1.2 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.4 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein.
- 1.5 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.6 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.7 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum

Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

- 1.8 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen. Die Lampen verfügen über einen Splitterschutz.

2 Honiglager und Lager Gebrauchsgegenstände

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen / Deckeninnenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen.

➤ **Honiglager speziell**

Vom Honiglager darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs bzw. der Lagergefäße durch Schmutz, Staub und Fremdgeruch ausgehen.

- Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.
- Die Einhaltung optimaler Lagerbedingen muss gewährleistet sein:
Luftfeuchtigkeit < 55 %, kühl und dunkel mit nur geringen Temperaturschwankungen.

➤ **Lager Gebrauchsgegenstände speziell**

Die Lagerung hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Schädlinge und Fremdgeruch ausgeschlossen ist.

- Honigfässer (Hobbocks) müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können (Staub, Insekten).
- Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden; auch fabrikneue Gläser und Deckel sind zu spülen. Dazu darf die Haushaltsküche genutzt werden. Auf trockene Lagerung ist zu achten!

- Werden Mehrweggläser verwendet, ist außerdem darauf zu achten, dass die vorherige Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) entfernt wurde. Beschädigte Gläser und Deckel sowie solche mit Fremdgeruch sind auszusondern. Nötigenfalls sind Deckeleinlagen zu erneuern. Honiggefäße (z.B. Eimer) müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen (erkennbar am Glas-Gabel-Symbol oder aus den Lieferpapieren).

3 Nebenräume

- 3.1 Futtermittel müssen eindeutig gekennzeichnet und gemäß Angaben des Herstellers gelagert werden.
- 3.2 Für das Personal sollte eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 3.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind außerhalb der Produktionsräume aufzubewahren. Desinfektionsmittel müssen in Originalgebinden auslaufsicher und verschlossen aufbewahrt werden.
- 3.4 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

4 Personaltoilette

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

5 Transport

Honigwaben müssen immer in Transportkisten oder Zargen bienendicht gelagert und transportiert werden (Räuberei ist zu vermeiden). Der Transport hat in einem sauberen und geschlossenen Fahrzeug zu erfolgen. Das naturbelassene Lebensmittel ist vor Staub und Schmutz zu schützen.

6 Abfälle

sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert und dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt wird.

7 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 grundsätzlich zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

7.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrollen (z.B. Zukauf von Honig) sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren.

Die Wareneingangskontrollen umfassen ferner weitere folgende Elemente:

- Futtermittel
- Gläser
- Deckel
- Hobbock

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsmonitorings sind Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen zu führen. Je nach Befallsituation ist eine Fachfirma einzubeziehen.

Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
- Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
-
- Honig ist ein Lebensmittel mit geringem hygienischem Risiko. Daher sind keine
- Routineuntersuchungen notwendig. Bei Gelee Royale und Blütenpollen ist das
- Hygienierisiko höher.
- Es wird empfohlen, die Qualität bzw. die Verkehrsfähigkeit der erzeugten
- Produkte in
- einem dafür autorisierten Unternehmen oder spezialisierten Labor überprüfen
- zu
- lassen.
-
-

8 Rückverfolgbarkeit:

Die Rückverfolgbarkeit des Honigs und weiteren Imkereiprodukten einschließlich

Zutaten ist sicherzustellen, ferner die unten aufgeführten Elemente:

- Futtermittel (dokumentieren)
- Kauf der Gläser und Deckel (dokumentieren)
- Abgabe Honig u. a. an Wiederverkäufer → Mengen, Chargen-/Losnummern, Name Adresse
- Verkaufs-/Lieferdatum dokumentieren
- Chargen-/Losnummer sollte auf den Gläsern und dem dazugehörigen Hobbock (Fässer) identisch sein

9 Rückstellprobe

Von jeder Charge sollte eine Rückstellprobe erstellt und entsprechend gelagert werden (insbesondere Lieferung an die Lebensmittelindustrie bzw. andere Imkereien), die repräsentativ für die hergestellte Charge ist. Sie ist bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren, wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.

Von zugekauften Lebensmitteln sollte eine Rückstellprobe erstellt und entsprechend gelagert werden, die repräsentativ für die zugekaufte Charge ist. Sie ist bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren, wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.

10 Personalhygiene

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einhalten. Sie müssen eine geeignete und saubere Arbeitskleidung und beim Umgang mit offenen Lebensmitteln eine Kopfbedeckung tragen.

11 Messeinrichtungen

Zum Abfüllen des Honigs, der direkt für den Endverbraucher bestimmt ist, ist eine geeichte Waage zu verwenden. Die Messung des Wassergehaltes erfolgt mit einem Refraktometer. Das Refraktometer wird regelmäßig kalibriert. Die Kalibrierung ist zu dokumentieren.

12 Kontroll- und Nachweispflichten

In der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) sind die betriebseigenen Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Er hat zu überprüfen, ob Bienen verbotene Stoffe verabreicht worden sind und nach der Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind. Darüber sind Nachweise in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde (Veterinärämter) auf Verlangen vorzulegen (Tier-LMHV, § 21 (1) und (4)). Davon unberührt bleibt das Gebot, gemäß Arzneimittelgesetz Unterlagen über Tierarzneimittelanwendung

mindestens 5 Jahre lang aufzubewahren.

Insbesondere ist Buch zu führen über Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel, auftretende Krankheiten, verabreichte Tierarzneimittel, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen, sowie die Ergebnisse eventuell vorgenommener Analysen.

Die Völker sind unverwechselbar zu kennzeichnen und zu jedem Volk sind Aufzeichnungen (z.B. Stockkarten) zu führen.

13 Allgemeines

Der Imker muss sich als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Behörde (Veterinärämter) registrieren lassen.

Werden Bienenvölker an einen Standort im Zuständigkeitsbereich eines anderen Veterinäramtes verbracht, so muss der Besitzer dieser Bienenvölker unverzüglich nach dem Eintreffen der für den neuen Standort zuständigen Kreisverwaltung eine Bescheinigung des für den Herkunftsort (bisheriger Standort) zuständigen Amtstierarztes vorlegen.

Arznei- und Behandlungsmittel sind in Originalgebinden, eindeutig gekennzeichnet, auslaufsicher und verschlossen in einem Schrank aufzubewahren. Das Anbruchdatum ist auf dem Gebinde zu vermerken. Der Zugriff durch Unbefugte ist zu verhindern.

Wassergehalt des Honigs:

Die Honigverordnung schreibt höchstens 20% bei Blütenhonig vor. Die Richtlinien des Deutschen Imkerbunds sehen sogar einen Wassergehalt von 18% vor. Der Wassergehalt kann durch einen Refraktometer bestimmt werden. Erfahrene Imker können anhand der Spritzprobe und Verdeckelung der Wabe den Wassergehalt händisch und optisch feststellen.

14 Kennzeichnung

Neben den Pflichtangaben finden Sie oft freiwillige Angaben zum Honig, wie Geschmack, Konsistenz, Zertifizierungen oder besondere Qualitätsmerkmale.

Pflichtangaben auf dem Honig-Etikett:

- Bezeichnung des Honigs
- Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers
- Nettofüllmenge
- Ursprungsland
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Loskennzeichnung = Chargennummer zur Rückverfolgbarkeit (entfällt bei taggenauem MHD)
- Anweisung für die Aufbewahrung (z. B.: „Lagerung: trocken, kühl, dunkel“)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Honig

Laut Honigverordnung muss auf jeder Honig-Verpackung das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) angegeben sein. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller/Vermarkter seine Qualitätsansprüche an das Produkt bei sachgemäßer Lagerung. Das MHD kann angegeben werden mit der Angabe von Tag, Monat und Jahr oder mit dem Worten „mindestens haltbar bis ...“ (wenn Tag, Monat und Jahr genannt sind) oder „mindestens haltbar bis Ende ...“ (wenn Monat und Jahr genannt sind). Bei Angabe eines taggenauen Datums für die Mindesthaltbarkeit muss keine Loskennzeichnungsnummer auf der Verpackung angegeben werden.

Der Imker (bzw. Vermarkter) legt das MHD seines Honigs selbst fest. Die Haltbarkeit ist abhängig von der Zusammensetzung des Honigs und von den Lagerbedingungen.

Sonstiges

Die vorstehenden Angaben basieren auf:

- der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene,
- der VO (EG) Nr. 853/2004
- VO (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung (§ 21 (1) und (4))
- Honigverordnung (HonigV)
- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Tiergesundheitsgesetz
- Bienenseuchenverordnung
- Arzneimittelgesetz

in den zurzeit gültigen Fassungen. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>

Auf Hygieneempfehlungen z.B. vom Landesbetrieb Landwirtschaft Bieneninstitut Kirchhain, Deutscher Imkerbund, die Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Imkereibetrieben und den Leitfaden QM Honig und Imkerei wird verwiesen.