

Merklblatt für Imker

Als Imker sind Sie ein Lebensmittelunternehmer und damit für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich, auch wenn Sie Ihren Honig nur im Bekanntenkreis abgeben. Denn als Lebensmittelunternehmen gelten alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängenden Tätigkeit ausführen (Artikel 3 Nr. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002). Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§ 3 LMHV). Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht man eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, tierische Schädlinge, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozidprodukte etc. oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§ 2 (1) Nr. 1 LMHV).

Hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für Honig und andere Imkereiprodukte sind jederzeit sicherzustellen.

Betriebshygiene	
Wände	sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. Sie müssen abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es dürfen sich keine Farb- und Putzteile lösen.
Fußböden	müssen sauber und leicht zu reinigen sein. Sie sollen wasserundurchlässig sein, und es dürfen sich keine Wasseransammlungen bilden.
Decken	sollten so gestaltet sein, dass Schmutzansammlungen und Schimmelbefall vermieden werden. Von der Decke darf nichts in den offenen Honig fallen können, z.B. abblätternde Farbe oder Staub.
Türen	müssen im einwandfreien Zustand und leicht zu reinigen sein. Türen, die ins Freie führen, müssen im geschlossenen Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.
Fenster	einschließlich der Fensterbänke sind sauber zu halten und mit Insektenschutz auszustatten.
Arbeitsflächen	müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch und abwaschbar sowie desinfizierbar sein.
Prozesshygiene	
Arbeitsgeräte und -gegenstände	müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, ggfs. auch desinfiziert werden. Diese sollen abgedeckt und bodenfern gelagert werden, um Verunreinigungen zu vermeiden. Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen aus nichttoxischem Material bestehen und leicht zu reinigen sein. Es sind Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten durch ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material zu vermeiden.
Waben und Zargen	Dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden und sind beim Transport abzudecken
Honiggefäße	müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können (Staub, Insekten). Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden; auch fabrikneue Deckel und Gläser sind zu spülen. Es ist auf trockene Lagerung zu achten. Honiggefäße müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen.
Handwaschgelegenheit	mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum bzw. in erreichbarer Nähe vorhanden sein.
Reinigungseinrichtung für Arbeitsgeräte	mit kaltem und warmem Wasser müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein.



Personalhygiene	
Arbeitskleidung	ist während der Honigverarbeitung zu tragen; sie muss sauber sein und die Straßenkleidung vollständig bedecken. Für jeden Mitarbeiter ist eine ausreichende Menge an Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen
Toiletten	Toilettenräume dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird haben und müssen Handwaschgelegenheiten zur Handhygiene ausgestattet sein.
Chemikalien, Abfälle	
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	sowie Schädlingsbekämpfungs- und Tierarzneimittel müssen getrennt von Lebensmitteln und im Originalgebinde (Verwechslungsgefahr) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggfs. Sicherheitsdatenblätter beachten.
Abfälle	sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert wird.
Dokumentation	
Behandlungen	von allen Völkern gegen Erkrankungen (Varroatose) sind lückenlos zu dokumentieren.
Reinigung	es liegt ein Reinigungsplan vor, aus dem ersichtlich ist, was, wann, wie und wo gereinigt wurde.
Schädlingsbekämpfungsplan	liegt vor und Köder, Fallen und Insektenvernichter sind bei Bedarf in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.

Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)

Verordnung über Nachweispflichten der Tierhalter für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind (Tierhalter-Arzneimittelanwendungs- und Nachweisverordnung)