



Anforderungen an eine Imkerei bzw. Direktvermarktung von Honig

Betriebsstätten, in denen Honig verarbeitet und gelagert wird, müssen so konzipiert sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

1. Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Außerdem müssen sie wasserundurchlässig, wasserabweisend und abriebfest sein sowie aus ungiftigem Material bestehen. Falls erforderlich, müssen die Böden über ein angemessenes Abflusssystem verfügen, das geruchsdicht ist.
2. Die Wandflächen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabweisend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Außerdem sollten sie bis zu einer Höhe, die den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessen ist, glatte Flächen aufweisen.
3. Decken müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
4. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
5. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
6. Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.



7. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
8. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Außerdem müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
9. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
10. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Beleuchtung mit einem Splitterschutz versehen ist.
11. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
12. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelbehälter müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
13. Beim Lagern von Honig ist es besonders wichtig, darauf zu achten, dass weder der Honig noch die Lagerbehälter durch Schmutz, Staub oder Fremdgerüche beeinträchtigt werden. Die Honigbehälter dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Die optimalen Lagerbedingungen müssen gewährleistet sein. Dazu gehört eine Luftfeuchtigkeit von unter 55%, kühle und dunkle Lagerung mit nur geringen Temperaturschwankungen.



14. Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden. Auch fabrikneue Gläser und Deckel sind zu spülen. Die Haushaltsküche darf dafür genutzt werden. Auf trockene Lagerung ist zu achten. Nur gereinigte und trockene Gläser dürfen mit Honig befüllt werden.

Falls Mehrweggläser verwendet werden, ist außerdem darauf zu achten, dass die vorherige Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) entfernt wurde. Beschädigte Gläser und Deckel sowie solche mit Fremdgeruch sind auszusondern. Die Deckeleinlagen müssen erneuert werden. Alle Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden (z.B. Kunststoffeimer zur Aufbewahrung von Honig), müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen. Dies ist durch das Glas-Gabel-Symbol oder eine Konformitätserklärung des Herstellers auf den Lieferpapieren erkennbar.

15. Eigenkontrolle- Der Umfang der erforderlichen Dokumentation ist betriebsspezifisch und hängt von der Größe des Betriebs sowie der Vermarktungsmenge und -wege ab.

Bitte setzen Sie sich für eine Beratung mit uns in Verbindung.

Zu den Eigenkontrollen zählen:

- Wareneingangskontrollen
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Schädlingsmonitoring
- Personalschulungen (Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre, Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich))
- Laboruntersuchungen (Die Qualität bzw. die Verkehrsfähigkeit der erzeugten Produkte können in einem spezialisierten Labor überprüft werden).

16. Die Rückverfolgbarkeit von Honig und anderen Imkereiprodukten einschließlich Zutaten muss sichergestellt werden.

z.B.

- Futtermittel
- Kauf der Gläser und Deckel
- Abgabe Honig u.a. an Wiederverkäufer (Mengen, Chargen-/Losnummern, Name Adresse, Verkaufs-/Lieferdatum dokumentieren)
- Chargen- oder Losnummer sollte auf den Gläsern und den dazugehörigen Fässern oder Eimern identisch sein. Bei Neuvergabe einer Abfüllchargennummer ist eine sichere und nachvollziehbare Rückverfolgbarkeit erforderlich. Dies ist beispielsweise durch gut geführte Abfüllprotokolle möglich. Auf diese Weise kann eindeutig festgestellt werden, aus welchen größeren Gebinden die Gläser befüllt worden sind.

17. Insbesondere bei der Lieferung an die Lebensmittelindustrie oder andere Imkereien wird empfohlen, eine repräsentative Rückstellprobe bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.



18. 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.
19. Zum Abfüllen des Honigs, der direkt für den Endverbraucher bestimmt ist, ist eine geeichte Waage zu verwenden.
20. Der Wassergehalt von Honig ist ein wichtiges Qualitätskriterium und lässt sich relativ einfach bestimmen. Er zeigt an, ob ein Honig 'reif' und damit vor Gärung sicher ist. Gemäß Honigverordnung darf Honig, der in einem Neutralglas vermarktet wird, höchstens 20% Wassergehalt aufweisen. Wenn Honig im D.I.B.-Glas vermarktet wird, müssen die strengeren Anforderungen des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) an den Wassergehalt beachtet werden. Die Messung des Wassergehaltes erfolgt mit einem Refraktometer.
21. Um Räuberei zu vermeiden sind Honigwaben nur in Transportkisten oder Zargen bienendicht zu transportieren und zu lagern. Dies ist aus Tiergesundheitsaspekten besonders wichtig zu beachten.