

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung

Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle
29.04.2017



Gliederung

1. Allgemeine Grundsätze zur Bienenhaltung und Bienengesundheit
2. Honigernte
3. Honigverarbeitung im Schleuderraum/ in der Küche
4. Honiglager
5. Dokumentation
6. HACCP
7. Fazit

1. Allgemeine Grundsätze zur Bienenhaltung und Bienengesundheit

- 1.1 Die **Standorte der Völker** müssen gute Voraussetzungen für eine optimale Volksentwicklung bieten.
- 1.2 Die Völker sind unverwechselbar zu kennzeichnen und zu jedem Volk sind Aufzeichnungen (z. B. **Stockkarten**) zu führen.
- 1.3 Alle Völkerbehandlungen sind im **Bestandsbuch** lückenlos zu dokumentieren.
- 1.4 Es dürfen nur **zugelassene Behandlungsmittel** verwendet werden.

1. Allgemeine Grundsätze zur Bienenhaltung und Bienengesundheit

- 1.5 Der **Bezug von Arzneimitteln** und die Einhaltung der vorgeschriebenen **Wartezeiten** sind anhand von Aufzeichnungen zu belegen.
- 1.6 **Untersuchungen zum Gesundheitszustand** der Völker sind mit Zeitpunkt und Ergebnis zu dokumentieren.
- 1.7 Die **Lagerung von Gebrauchsgegenständen** (Zargen, Beuten, Leerrähmchen u. a. imkerlichen Gerätschaften) hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Schädlinge und Fremdgeruch ausgeschlossen ist.

1. Allgemeine Grundsätze zur Bienenhaltung und Bienengesundheit

1.8 **Wachs und Waben** sind insektendicht aufzubewahren.

1.9 **Arznei- und Behandlungsmittel** sind in Originalgebinden, eindeutig gekennzeichnet, auslaufsicher und verschlossen in einem Schrank aufzubewahren. Das Anbruchdatum ist auf dem Gebinde zu vermerken. Zugriff durch Unbefugte muss verhindert werden.

1.10 **Futtermittel** müssen eindeutig gekennzeichnet und gemäß den Angaben des Herstellers gelagert werden.

2. Honigernte - Entnahme der Wabe - was ist zu beachten:

- Der Imker muss **gesund** und in Fragen der Lebensmittelhygiene **geschult** sein.
- Es ist auf **Sauberkeit** bei der Entnahme der Waben zu achten.
- Hände waschen nicht vergessen.
- **Saubere Arbeitskleidung** tragen.
- Alle **Arbeitsgeräte** wie Stockmeisel, Abkehrbesen und Transportbehälter müssen **gereinigt** sein.

(Von den Arbeitsgeräten und der Kleidung darf keine nachteilige Beeinflussung für das Lebensmittel ausgehen.)

2. Honigernte - Entnahme der Wabe - was ist zu beachten:

- Prüfen Sie den Wassergehalt des Honigs.
Die Honigverordnung schreibt einen Wassergehalt von höchstens 20% bei Blütenhonig vor. Die Richtlinien des DIB sehen sogar einen Wassergehalt von 18% vor.
- Die Entnahme der Wabe ist ein wichtiger Kontrollpunkt zur Qualitätssicherung. Nehmen Sie jede Wabe in die Hand und schauen Sie Ihre Waben gründlich an.

2. Honigernte - Entnahme der Wabe - was ist zu beachten:

Bei jeder Wabe sind folgende Punkte zu überprüfen:

1. Gibt es **Fremdkörper** an der Wabe (Metall- oder Holzsplitter), die beim Schleudern in den Honig gelangen können?
2. Ist die Wabe **sauber** und ist sie frei von Schimmel?
3. Gibt es vielleicht doch Stifte oder **Maden** in einzelnen Zellen?
4. Gibt es einen **Fremdgeruch**?

2. Honigernte -Transport der Wabe - was ist zu beachten:

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

3. Honigverarbeitung im Schleuderraum - was muss beachtet werden?

Räumlichkeiten, in denen mit Honig oder anderen Imkereiprodukten (z. B. Met, Pollen) umgegangen wird oder in denen Bedarfsgegenstände lagern, die dafür bestimmt sind mit Honig in Berührung zu kommen, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass sie die **Lebensmittelsicherheit gewährleisten, sauber und leicht zu reinigen** sind.

3. Honigverarbeitung im Schleuderraum - was muss beachtet werden?

- Desweiteren sind sie kontinuierlich **instand zu halten**, so dass eine **nachteilige Beeinflussung** von Honig und Bedarfsgegenständen **ausgeschlossen** ist.
- Die erforderlichen **Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen** für die fachgerechte Verarbeitung und Lagerung müssen gewährleistet sein.
- Um **Fremdgerüche und Kondenswasserbildung** zu vermeiden, muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein.

3. Honigverarbeitung im Schleuderraum - was muss beachtet werden?

3.1 Der Raum bzw. die Räume, in denen Honig be- und verarbeitet sowie gelagert wird, muss dem Produktionsumfang angemessen und bienendicht sein.

Ein üblicherweise privat genutzter Raum kann zu Honiggewinnung genutzt werden, wenn er die Anforderungen erfüllt, die auch an gewerbliche Räume gestellt werden. Vom Raum selbst und von den Nebenräumen darf keine nachteilige Beeinflussung für den Honig ausgehen.

3.2 Wände, Decke, Türen sind so konstruiert, dass Schmutzansammlungen minimiert werden und kein Risiko für physikalische, chemische und/oder mikrobiologische Kontamination vorhanden ist. Sie müssen hell, glatt, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

3. Honigverarbeitung im Schleuderraum - was muss beachtet werden?

3.3 Der **Boden** muss wasserundurchlässig sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Eine hygienische Abwasserentsorgung ist sichergestellt. Ein vorhandener Bodenabfluss ist geruchsdicht. Wasser- und sonstige Flüssigkeitsansammlungen werden vermieden.

3.4 **Fenster**, die zur Belüftung dienen, müssen baulich einwandfrei und mit einem intakten **Insektengitter** versehen sein.

3.5 Eine gute natürliche oder künstliche **Beleuchtung** gewährleistet das Erkennen kleinster Verunreinigungen, Wachsreste etc.
Die Lampen verfügen über einen Splitterschutz.

3. Honigverarbeitung im Schleuderraum - was muss beachtet werden?

- 3.6 Eine geeignete **Handwaschgelegenheit** mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum vorhanden sein.
- 3.7 **Toiletten** dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Verarbeitungsräumen (Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird) haben und müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein.
- 3.8 Alle **Arbeitsflächen** müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen.

3. Honigverarbeitung - private Küche (Hobbyimker) - was muss beachtet werden?

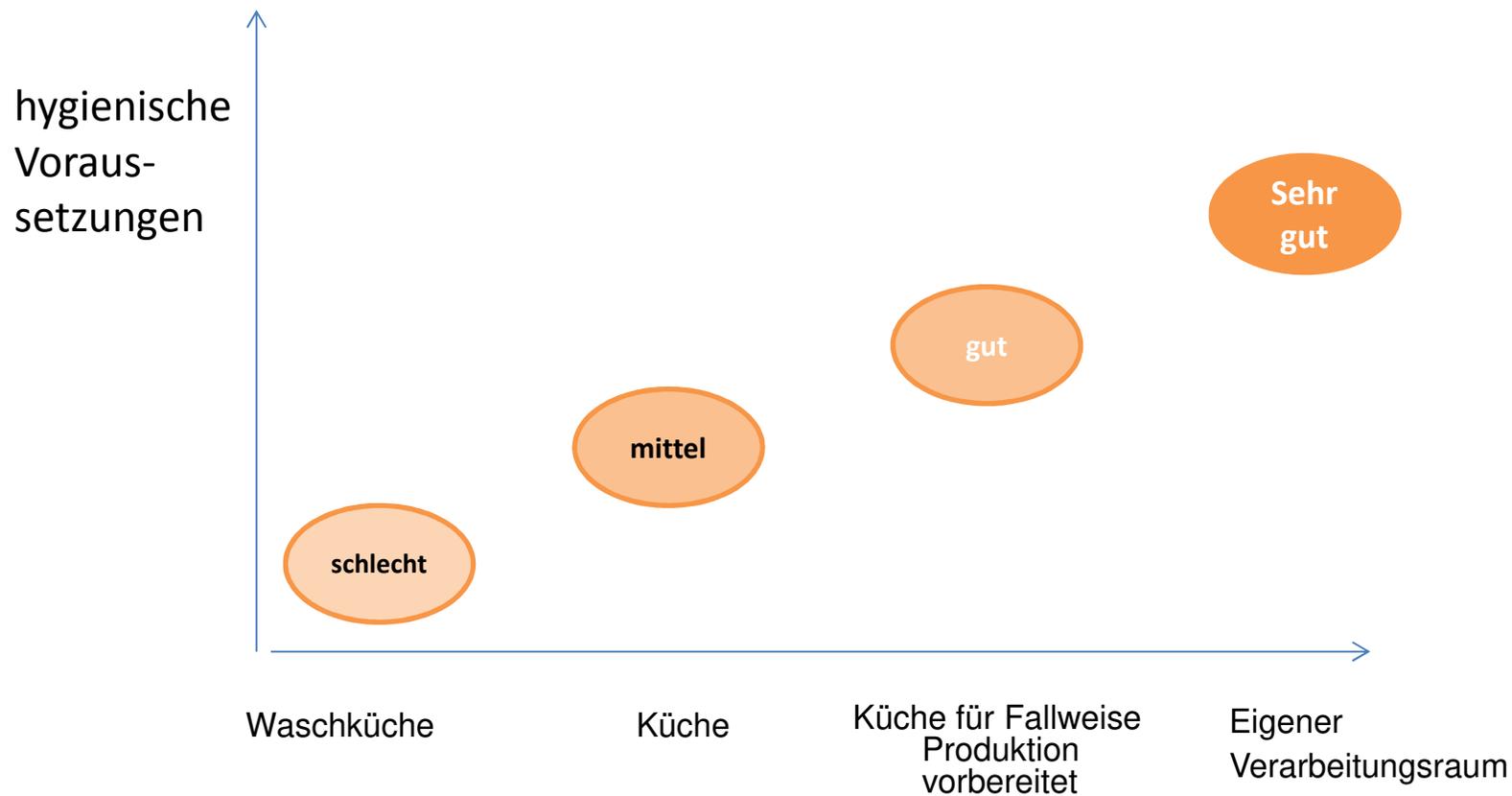
- Die **Nutzung der privaten Küche** für Hobbyimker als Schleuderraum ist möglich, vorausgesetzt, der Raum ist entsprechend vorbereitet:
- Alle **nicht benötigten Dinge** sind aus der Küche zu **entfernen** oder abzudecken.
- **Raum** und Arbeitsflächen werden vor Arbeitsbeginn **gereinigt** und desinfiziert.
- Ein **Handwaschbecken** mit warmem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ist einzurichten.

3. Honigverarbeitung- private Küche (Hobbyimker)- was muss beachtet werden?

Vorbereitung der privaten Küche als Schleuderraum:

- Während der Honiggewinnung werden in der Küche **keine anderen Arbeiten** durchgeführt.
- Ein Abfallbehälter ist aufzustellen.
- **Topfpflanzen und Haustiere sind zu entfernen.**
- Keine Fremdgerüche dürfen vorhanden sein.

3. Honigverarbeitung; Schleuderraum ↔ Küche



4. Honiglager

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

- 4.1 Das Honiglager muss in **Größe und Ausstattung** dem Produktionsumfang angemessen sein.
- 4.2 Die **Decke** muss hell sein und aus glattem Material bestehen. **Wände und Türen** müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. **Türen** müssen dicht schließen. Der **Boden** muss wasserdicht und leicht zu reinigen und desinfizieren sein.

4. Honiglager

4.3 Die **Einhaltung optimaler Lagerbedingungen** für Honig muss gewährleistet sein:

Luftfeuchtigkeit unter 55%, kühl und dunkel mit nur geringen Temperaturschwankungen.

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- **Allgemeine Betriebsdaten erfassen**

Name und Anschrift des Betriebes

Anzahl Bienenvölker

Standorte

Registriernummer

etc.....

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- **Rückverfolgbarkeit sicherstellen**
 - a. Kauf der Gläser und Deckel dokumentieren (per Quittung)
 - b. Abgabe der Produkte an Wiederverkäufer; es sind Mengen, Chargen-/ Losnummern, Name, Adresse, Verkaufs-/ Lieferdatum zu dokumentieren
 - c. Chargen-/ Losnummer sollte auf den Gläsern und dem dazugehörigen Hobbock identisch sein.

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- **Reinigungs- und Desinfektionsplan**
 - a) Im Bezug auf die **Bienenhaltung**
(Reinigung und Desinfektion der Beute, der Rahmen,...).
 - b) Im Bezug auf die **Honigernte**
(Entdeckelungsgeschirr gereinigt, Transportfahrzeug gereinigt,...)
 - c) Im Bezug auf die **Honiggewinnung**
(Schleuderraum, Arbeitsgeräte, Behältnisse,... gereinigt und ggf. desinfiziert)

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- Reinigungs- und Desinfektionsplan, Beispiel:

Was wird gereinigt?	Womit wird gereinigt?	Wann wird gereinigt?	Wie wird gereinigt?	Datum/ Unter- schrift
Schleuderraum: - Boden, Türen, Fenster, Wände	Reinigungsmittel	Vor dem Schleudern		
Honigschleuder	Kaltes und heißes Wasser, Spülmittel	Vor dem Schleudern	Vorspülen mit kaltem Wasser,	
Gläser, Deckel	Spülmaschine	Vor dem Abfüllen, nach Bedarf		

5. Bei der Reinigung zu beachten:

- Die **Spülmöglichkeit** muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang entsprechen (z. B. Spülmaschine).
- **Wasser**, das im Herstellungsprozess oder zur Reinigung verwendet wird muss **Trinkwasserqualität** haben (Prüfbericht).
- Von der Spülmöglichkeit und ihrer Umgebung darf keine nachteilige Beeinflussung auf saubere Gegenstände ausgehen: **klare Trennung von reinen/unreinen Bereichen**

5. Bei der Reinigung zu beachten:

- **Mittel**, die zur Reinigung und Desinfektion in der Honigverarbeitung eingesetzt werden, müssen **für den Lebensmittelbereich zugelassen** sein.
- Die **Aufbewahrung der Reinigungsutensilien** wie Schrubber, Bürsten, Abzieher, Tücher und der Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfolgt **außerhalb der Produktionsräume**. Besen, Schrubber usw. werden **hängend aufbewahrt**. Desinfektionsmittel müssen in Originalgebinden auslaufsicher und verschlossen aufbewahrt werden.

5. Bei der Reinigung zu beachten:

- Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nach Vorschrift des Herstellers angewendet.
Nach Benutzung sind Aufnehmer, Tücher usw. bei mindestens 60°C zu waschen und anschließend trocken und staubfrei aufzubewahren.
- Für die in der Imkerei verwendeten Reinigungs-, Desinfektions- und Lösungsmittel liegen aktuelle Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur Anwendung vor.

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- **Schädlingsbekämpfung (Schadnager, Fliegen, Motten)**

Ist zu dokumentieren für alle Räume in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und in denen Gegenstände für die Lebensmittelproduktion lagern.

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

Schädlingsbekämpfung, Beispiel:

Raum	Befund	Maßnahme	Datum/ Unterschrift
Schleuderraum	keinen	keine	29.04.2017
Honiglager	keinen	keine	29.04.2017
Trockenlager	Motten	Pheromonfalle; Nachkontrolle in 1 Woche	29.04.2017

5. Bei der Schädlingsbekämpfung zu beachten:

- Köder, Fallen und Insektenvernichter sind so gestaltet und platziert, dass sie **kein Kontaminationsrisiko** darstellen.
- **Sicherheitsdatenblätter** bzw. Hinweise zur sachgerechten Anwendung für eingesetzte Köderfallen bzw. Bekämpfungsmittel liegen im Betrieb vollständig und aktuell vor.

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- Dokumentation der Lagerbedingungen

Honiglager	Datum, 29.04.2017	Datum, 29.05.2017	Datum, 29.06.2017
Trocken, sauber	ja		
Temperatur	15°C		
Luftfeuchte	55%		

5. Dokumentation Honiggewinnung- was muss aufgeschrieben werden?

- **Hygieneschulungen**

Teilnahmebescheinigungen abheften

- Einsatz von **Arzneimittel und anderen Stoffen**
dokumentieren, Wartezeiten aufführen

z.B. Bestandsbuch, Stockkarte

6. HACCP

- Grundlage für die Lebensmittelsicherheit ist ein Eigenkontrollsystem in Anlehnung an das HACCP-Konzept.
- Das Eigenkontrollsystem umfasst alle Stufen des Prozessablaufs von der Honiggewinnung über die Honigverarbeitung bis zur Lagerung und Vermarktung.
- Um ein wirksames Eigenkontrollsystem zu erarbeiten ist vorweg eine Gefahrenanalyse notwendig.

Gefahrenanalyse - Hobby-Imkerei

Prozessschritt	Gefahr	Kontrolle	Maßnahme	Häufigkeit
Honigernte	Verderb	Wassergehalt messen	Wabe im Volk belassen/ als Backhonig verwenden	Pro Charge, vor und nach dem Schleudern
Schleudern, Sieben, Rühren	Fremdpartikel	Siebe kontrollieren	Erneut Sieben	Immer
Abfüllen	Glassplitter, Verschmutzungen	Sichtkontrolle	Gläser reinigen, aussortieren	Immer

(Quelle: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle, 22. Jahrgang-4/2015; Autor Dr. G. Bosco)

Gefahrenanalyse - Hobby-Imkerei

Prozessschritt	Gefahr	Kontrolle	Maßnahme	Häufigkeit
Lagerung	Verderb	Messung Temperatur/ Luftfeuchte (max. 15°C; max. 60%); sensorische Überprüfung des Honigs	Raumtrock- nung; MHD Korrektur	Wöchentlich, vor dem Verkauf
Behandlung bei Bienen	Rückstände vom Arzneimitteln	Abgabebelege 2 Jahre verwahren	Nur zu- gelassene Mittel verwenden, Wartezeiten beachten	Bei jeder Anwendung

(Quelle: Amtstierärztlicher Dienst und
Lebensmittelkontrolle, 22. Jahrgang-4/2015; Autor Dr. G.
Bosco)

7. Fazit

1. Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die Lebensmittelsicherheit seiner Produkte verantwortlich.
2. Eine nachteilige Beeinflussung des Honigs ist aus zu schließen.
3. Alle Personen, die mit Lebensmitteln (Honig) umgehen, müssen geschult sein.
4. Der Imker muss sich als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Behörde registrieren lassen.
5. Ein auf den Betrieb zugeschnittenes Eigenkontrollkonzept ist ein zu führen.
6. Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss gewährleistet werden.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Ansprechpartner:

Dr. Carina Driehsen

Amt 39

Telefon: 0 21 62 / 39-1313

E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-viersen.de

