

Lebensmittelhygiene in der Imkerei

1. Hygieneanforderungen nach den VO (EG) 178/2002 und 852/2004

- VO (EG) 178/2002 gilt für alle Lebensmittelunternehmer
- Verpflichtung zur Anzeige des Betriebs zwecks Registrierung
- Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer
- Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein
- Rückverfolgbarkeit hergestellter oder zugekaufter Chargen muss durch Kennzeichnungen, z.B. Losnummern gewährleistet sein

2. Hygiene bei der Honiggewinnung

- separate Räume/Raumteile
- Toilette darf nicht unmittelbar an die Arbeits- und Lagerräume grenzen, Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten
- Arbeitsräume (Boden, Decke, Wände) müssen leicht zu reinigen sein
- Arbeitsräume sind in saubere (Entdecken und Schleudern) und unsaubere Bereiche (Beutenlagerung) zu trennen
- Produktionsräume:
 - frei von nachteiligen Beeinflussungen (Staub, Schmutz, Feuchtigkeit, Gerüche)
 - absolutes Rauch- und Tierhalteverbot
 - Trinkwasser in ausreichender Menge (bei Bezug aus öffentlichem Netz gegeben)
 - Handwaschbecken mit fließend (warmem) Wasser
 - Spender für Seife und Desinfektionsmittel
 - Einmalhandtücher aus Papier
 - Einrichtungsgegenstände leicht zu reinigen und desinfizieren
 - Arbeitsgeräte lebensmittelecht und nicht aus Holz
 - keine Verwendung von Giftstoffen (Nager, Ameisen)
 - Verunreinigungen des Honigs durch gefährliche, lose Stoffe, z.B. Glassplitter sind zu vermeiden

3. Aufbewahren von Honig

- Lagerräume:
 - kühle Räume, nach Möglichkeit ohne größere Temperaturschwankungen
 - ungeeignet: Dachboden, Garage, Bienenhaus
 - keine Verwendung von Giftstoffen (Nager, Ameisen)
- Lagerbedingungen:
 - Luftfeuchtigkeit von 60 % sollte nicht überschritten werden
 - Messgerät: Hygrometer
 - Maßnahmen bei Feuchtigkeit: Luftentfeuchter
 - geruchsfreie Räume für die Lagerung
 - Honig in Gläsern dunkel lagern
- Aufbewahrung:
 - saubere Lagergefäße: Glas, Aluminium geeignet, Zink und Kupferungeeignet
 - Plastikeimer geeignet, wenn für Lebensmittel zugelassen

Hinweis: Es handelt sich hierbei um allgemeine Anforderungen. Im Einzelfall sind die konkreten Anforderungen mit dem zuständigen Lebensmittelkontrolleur abzustimmen.