

**Ihr Amt für Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung informiert:**

## **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.