



## Merkblatt für Imker

### Honig aus lebensmittelrechtlicher Sicht

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).

Die EU-Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 legt die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts fest.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene. Diese gilt jedoch nicht für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. Hier greift die nationale Hygieneverordnung (LMHV). Da Honig ein Primärerzeugnis ist, kommen insbesondere die Bestimmungen der Anlage 2 dieser Verordnung zur Anwendung.

#### Allgemeine Voraussetzungen:

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, Witterungseinflüssen, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozidprodukte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§ 2 (1) Nr. 1 LMHV).

Hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für Honig und andere Imkereiprodukte sind jederzeit sicherzustellen. Um eine nachteilige Beeinflussung des Honigs zu vermeiden, ist die Einhaltung nachfolgend aufgeführter Bedingungen notwendig:

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.
Licht	Die Räume müssen ausreichend hell sein. Lampen benötigen Splitterschutz.
Fenster	sind mit Insektenschutz auszustatten.
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.
Arbeitsflächen	müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch und abwaschbar sowie desinfizierbar sein.
Arbeitsgeräte	müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, ggfs. auch desinfiziert werden.

und -gegenstände	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.
Reinigung	Es muss Warmwasser in Trinkwasserqualität zum Reinigen der Hände und Arbeitsgeräte vorhanden sein. Seife und Desinfektionsmittel sowie Einweghandtücher müssen zur Verfügung stehen.
Lagerflächen	müssen instandgehalten und sauber sein. Gläser, Honigeimer und Geräte sind fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern.
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.
Reinigungsmittel und Chemikalien	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.

Sämtliche Räume müssen sauber und schädlingssicher sein sowie ständig auf Schädlingsfreiheit kontrolliert werden.

Lagerräume sollten frostfrei und möglichst keinen großen Temperaturschwankungen unterworfen sein.

Räume, die zeitweise als Produktionsräume genutzt werden, können unter der Voraussetzung genutzt werden, dass sie für diese Tätigkeit hergerichtet werden. D.h., alle Gegenstände, die nicht zur Arbeit erforderlich sind, müssen entfernt bzw. beiseite geräumt und abgedeckt werden (z.B. Gardinen, Blumen, Bilder). Diese Räumen und Arbeitsflächen müssen vor Beginn der Be- und Verarbeitung gereinigt und desinfiziert werden.

Haustiere sind während der Arbeiten mit Lebensmitteln fernzuhalten.

### **Kontroll- und Nachweispflichten:**

In der tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) sind die betriebseigenen Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Es sind Nachweise in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufen zu führen über die Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe und die festgesetzten Wartezeiten. Sie sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Davon unberührt bleibt das Gebot gemäß Arzneimittelgesetz, Unterlagen über Tierarzneimittelanwendungen mindestens 5 Jahre lang aufzubewahren.

Insbesondere ist Buch zu führen über Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel, aufgetretene Krankheiten, verabreichte Tierarzneimittel, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten, sowie die Ergebnisse eventuell vorgenommener Analysen.

Der lebensmittelverarbeitende Betrieb muss durch regelmäßige Eigenkontrollen und deren Dokumentation die Qualitätssicherung darstellen. Die LMHV verlangt die Nachvollziehbarkeit vom Wareneingang, d.h. Honigernte, bis zum Verkauf.

Alle Lagerpartien, egal ob Eimer oder Kartons mit Gläsern, sind zu kennzeichnen mit: Honig (ggfs. Sorte, Standort), Erntejahr oder Schleuderdatum, Füllmenge und Losnummer.