

Merkblatt

Merkblatt für Imker, Honigerzeugung aus lebensmittelrechtlicher Sicht

Stand 01/2015

Imkereien sind Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Unabhängig von der erzeugten Menge müssen die folgenden baulichen und hygienischen Mindestanforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfüllt werden:

1. Betriebsräume

Als „Betriebsräume“ gelten alle Räume, in denen Honig gewonnen, behandelt, abgefüllt oder gelagert wird sowie Lagerräume, in denen Verpackungen und Gerätschaften untergebracht sind.

- Die Betriebsräume müssen allseitig umschlossen, ausreichend groß, trocken, gut belüftbar sowie haustier- und ungezieferdicht bzw. -frei sein. Sie haben sich zu Produktionsbeginn in einwandfreiem baulichem Zustand befinden.
- Fußböden, Wandflächen, Decken, Fenster und Türen müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind. Insbesondere ist der Bereich, in dem das Schleudern und Abfüllen des Honigs stattfinden, mit einem wasserdichten und abwaschbaren Belag zu verkleiden.
- Die im unmittelbaren Herstellungs- und Abfüllbereich verwendeten Lampen sind zur leichteren Reinigungsfähigkeit mit Schutzhauben zu versehen.
- Es muss ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife und Einmalhandtüchern vorhanden sein.

2. Anforderungen an die Gerätschaften

- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit den Rohstoffen oder Erzeugnissen in Kontakt kommen können, müssen vor Produktionsbeginn sauber und in einwandfreiem Zustand sein. Dementsprechend sind ausschließlich Geräte aus leicht reinigungsfähigen und korrosionsbeständigen Materialien (i.d.R. Edelstahl oder lebensmittelechter Kunststoff) zulässig.
- Honiggläser und Verschlüsse müssen staubfrei und trocken gelagert werden. Soweit erforderlich, sind sie vor dem Befüllen gründlich zu reinigen.

3. Herstellung und Lagerung

- Honigvorräte dürfen nur so hergestellt, behandelt oder gelagert werden, dass sie keiner Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Nachteilige Beeinflussungen sind Verschmutzungen aller Art, Ungeziefer, Haustiere, Abfälle, Fremdgerüche, Schädlingsbekämpfungsmittel- und Pflanzenschutzmitteln, Reinigungsmittel und sonstige Fremdkörper.

4. Kontroll- und Nachweispflichten

- Der Imker hat sicherzustellen, dass der Honig den Qualitätskriterien der Deutschen Honigverordnung (z. B. Wassergehalt <20%) entspricht und keine honigfremden Inhaltsstoffe (z. B. Fruchtsäfte) enthält. Bei einem derartigen Verdacht muss der Honig vor dem Inverkehrbringen auf seine Verkehrsfähigkeit untersucht werden.
- Nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe müssen die festgesetzten Wartezeiten eingehalten werden. Darüber sind Nachweise in übersichtlicher Weise zu führen und mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.
- Die Daten über aufgetretene Krankheiten, tierärztliche Verschreibungen und die Anwendungen apothekenpflichtiger Arzneimittel sind mindestens 5 Jahre lang aufzubewahren.

Neben den oben genannten Mindestanforderungen können weitere Auflagen erforderlich sein, diese richten sich insbesondere nach dem Betriebsumfang.

Weitere Informationen sind bei den Imkerverbänden oder der Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Ahrweiler erhältlich.