

Inhaltsübersicht Nebenerwerbsimker / Honigproduzenten

Neue Rechtsvorschriften

Checkliste für Nebenerwerbs-, Freizeit- oder Hobbyimker, die *kleine Mengen selbst erzeugten **Honigs** an andere abgeben

Checkliste zu gesundheitsgefährdenden ** (kritischen) Kontrollpunkten bei der **Honiggewinnung** in *kleinen Mengen für andere

Checkliste und ****kritische Kontrollpunkte** bei der Gewinnung kleiner Mengen von **Blütenpollen** für andere

Checkliste bei der Gewinnung *kleiner Mengen von **Gelee royal** für andere

Checkliste für die Gewinnung *kleiner Mengen von **Rohpropolis** zwecks Abgabe an andere

Merkblatt Kennzeichnung von Honig

Erhebungsbogen für das Lebensmittelüberwachungsamt

* **Kleine Mengen** von Primärerzeugnissen sind

- a.) bei der direkten Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen oder
- b.) bei der Abgabe an nahe gelegene Einzelhandelsgeschäfte deren tagesübliche Abgabemenge
(Def. LMHV vom 08.08.2007, § 5 (2) Nr. 1 a) und b))

** **Kritischer Kontrollpunkt:** Stelle im Prozessablauf wo eine Gesundheitsgefahr besteht, die man durch Maßnahmen, die man ergreift, beherrschen kann.

Neue Rechtsvorschriften

Seit 01.01.2006 gilt das sog. **Hygienepaket der EU**. In der dazu gehörigen **Verordnung 853** von 2004 ist in **Anhang I, Nr. 8.1** geregelt, dass Honig zu den vom Tier stammenden Lebensmitteln zählt. Die EU Verordnungen **852** und **853** von 2004 gelten nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch und sie gelten auch nicht im Falle der Abgabe *kleiner Mengen (hierunter dürften die meisten Imker in DU fallen) an Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte.

Stattdessen gelten hier die **einzelstaatlichen / nationalen Rechtsvorschriften**. Das sind die seit 08.08.2007 geltende **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** und die **Tier-Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)**. Die **Honig-V** vom 16.01.2004 in der Fassung vom 08.08.2007 regelt weiterhin den nicht die Hygiene betreffenden Bereich, unter anderem die Kennzeichnung. Was die Anforderungen an Betriebe betrifft ist im Großen und Ganzen alles beim Alten geblieben. Aufmerksamkeit sollte man jedoch dem **§ 5** der **LMHV** widmen, der kleine Mengen bestimmter Primärerzeugnisse definiert und in Verbindung mit **Anlage 2** die Anforderungen bei deren Vermarktung bestimmt. Zu beachten ist die in Nr. 3 a der Anlage 2 genannte Schulungspflicht des für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzten Personals in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene. Eine weitere wichtige Stelle befindet sich in **§ 21 (1) und (4) Satz 1** der **Tier-LMHV**, der die Nachweispflicht der Eigenkontrollen in Bezug auf die *Verabreichung verbotener Stoffe* und die *Anwendung von Arzneimitteln* verlangt. Die Nachweise darüber sind geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind **2 Jahre** aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Die anhängenden Checklisten sollen dem Honigproduzenten diese Überprüfungen erleichtern. Durch das Abkreuzen entsteht eine Dokumentation so die Bögen, wie vorgeschrieben, mindestens **2 Jahre** aufbewahrt werden. Der Behörde sind, wie oben bereits gesagt, Nachweise auf Verlangen vorzulegen. Sollten Kreuze innerhalb eines grau schraffierten Feldes gemacht werden, so besteht Nachbesserungsbedarf zu diesem Punkt. Nicht nur die Behebung des Mangels ist notwendig, sondern auch ein kurzer handschriftlicher Vermerk, was, wann zur Abstellung des Mangels gemacht wurde.

Checkliste für Nebenerwerbs-, Freizeit- oder Hobbyimker, die *kleine Mengen
selbst erzeugten Honigs
an andere abgeben

Allgemeine Anforderungen: **Keine nachteilige Beeinflussung!** (Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007 Art. 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 2 (1) Nr.1 i. V. m. § 3 und § 5 i. V. m. **Anlage 2**)

I Räumlichkeiten:

	ja	nein
Wenn der Schleuder- oder Abfüllraum auch anderweitig genutzt wird (z.B. als Küche), wird er vor Inbetriebnahme soweit als möglich ausgeräumt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Unterlassen Sie „unreine Tätigkeiten“*** während des Umgangs mit dem Honig?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geht eine nachteilige Beeinflussung von den Räumlichkeiten auf den Honig aus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist der Raum leicht zu reinigen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Herrschen geeignete Temperaturen? (Lagerräume nicht über +15°C)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wird der Raum instandgehalten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ist der Raum vor Produktionsbeginn sauber und staubfrei?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ist der Raum trocken?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verfügt er über ein Handwaschbecken mit warmem oder kaltem Wasser und hygienischen Vorrichtungen zum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Waschen und	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trocknen der Hände?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verfügt er über eine ausreichende Beleuchtung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ist der Raum ungezieferdicht? (u. a. gegen Milben und Wachsmotten)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Falls nein: Wird der Ungezieferbefall kontrolliert und ggf. bekämpft?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Befindet sich eine Toilette in leicht erreichbarer Nähe?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gibt es dort hygienische Vorrichtungen zum Reinigen und Trocknen der Hände?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Befinden sich Haustiere in Produktions- oder Lagerstätten?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist der Fußboden	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
in einwandfreiem Zustand?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
leicht zu reinigen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sind die Wände	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
glatt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
leicht zu reinigen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zeigt die Decke	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Materialabblätterungen?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schimmel?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staubweben?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kondenswasser?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haben die Fenster ein Insektengitter?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ist der gesamte Schleuderraum bienendicht?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sind Türen und Fenster leicht zu reinigen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hat die Wasserversorgung Trinkwasserqualität (z.B. Stadtanschluss)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haben Sie eine Unterteilung in reinen / sauberen und unreinen Arbeitsbereich?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Dienen Schuppen, Garagen oder Bienenhaus als Zwischenlager für geerntete Honigwaben oder als Schleuderraum?
(Haben Lampen im Arbeitsbereich mit offener Ware einen Splitterschutz?)	

II Einrichtungsgegenstände:

	ja	nein
Gibt es eine Reinigungsmöglichkeit für Arbeitsgeräte mit warm und kalt Wasser?	
Gibt es einen Geschirrspüler oder eine Spüle zum Reinigen der Gläser vor dem Abfüllen?	
Sind alle Geräte aus korrosionsbeständigem (Edelstahl oder Kunststoff) Material?	
Hat die Honigschleuder Rostflecken?	
Kann Metallabrieb durch unsachgemäße Handhabung entstehen?	
Sind alle Geräte leicht zu reinigen?	
Geht von ihnen eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels aus?	
Werden Sie vor Verwendung gesäubert?	
Kommen Abfälle in ein dicht schließendes Behältnis?	

III Personen:

Haben Sie saubere Schutzkleidung an?	
Werden Verletzungen an Händen, außer mit einem Pflaster, mittels Gummihandschuh abgedeckt?	
Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn die Hände?	
Unterlassen Sie das Rauchen im Betrieb?	
Bilden Sie sich fort und stellen Sie ggf. <u>Personalschulungen</u> in Bezug auf Gesundheitsrisiken und Fragen zur Lebensmittelhygiene sicher?	
Heben Sie <u>Nachweise</u> über die Anwendung von <u>Arzneimitteln</u> 2 Jahre auf?	
Ist eine <u>Rückverfolgbarkeit</u> der Honiggläser bez. <u>Trachtgebiet</u> und <u>Zeitpunkt</u> gegeben?	

IV Reinigung und Desinfektion:

Reinigen Sie zuerst mit Wasser und Spülmittel?	
Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser den Reiniger ab?	
Desinfizieren Sie danach mit heißem Wasser oder einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel ?	
Kennen Sie dessen Anwendungskonzentration?	
Kennen Sie dessen Einwirkzeit?	
Spülen Sie mit klarem Wasser das Desinfektionsmittel ab?	

Trinkwasserqualität ist im gesamten Bereich vorgeschrieben!

V Transport:

Ist eine Umhüllung oder sind bienendichte Transportbehälter vorhanden?	
Werden Waben und Zargen auf dem Boden abgestellt?

Wenn Sie grau schraffierte Felder in den beiden rechten Spalten ankreuzen müssen, dann ist Ihr Betrieb in diesem Punkt verbesserungswürdig.

Checkliste kritische Kontrollpunkte Honiggewinnung

Prozessschritt	Gefahr	Kontrolle durch	Maßnahme	Häufigkeit	Verantwortlichkeit
Ernten	Verderb	Wassergehalt kleiner 20% Refraktometer	Den Völkern belassen oder Backhonig	Pro Charge Vor und nach dem Schleudern	
Schleudern, Sieben	Metallteile	Seihtuch	Seihtuch auswaschen	Immer	
Abfüllen	Glassplitter	Sichtkontrolle der Gläser	Aussortieren	Immer	
Lagerung	Verderb	Raumtemperaturmessung mittels Thermometer Sollvorgabe: maximal +15°C. Feuchte: max.60% Hygrometer	Sensorik überprüfen. Gegebenenfalls das MHD korrigieren. Temperatur regulieren. Raumtrocknung	Wöchentlich	
Behandlung der Bienen	Rückstände von Arzneimitteln	Nicht für Bienen zugelassene Mittel <u>nicht</u> anwenden. Bei zugelassenen die <u>Wartezeiten beachten.</u>	Abgabebeleg des Tierarztes 2 Jahre aufbewahren.	Bei jeder Anwendung	
Säuglingsbotulismus			Hinweis an Eltern		

Checkliste für die Gewinnung von Blütenpollen

	ja	nein
Entnehmen Sie die Blütenpollen täglich aus den Pollenfallen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden die Pollenauffanggitter unverzüglich danach entleert, gereinigt und gut getrocknet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden die Sammelbehälter täglich gereinigt und von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser desinfiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bestehen die Sammelbehältnisse innen aus verzinktem Material?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden die frischen Blütenpollen gereinigt (Gebläsereiniger, Siebe oder von Hand verlesen)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Befinden sich Schmutzteilchen, wie Insektenteile, im Pollen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden die Pollen unverzüglich nach dem Reinigen getrocknet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird der Pollen ausreichend (Druckprobe) und schonend (max. 35°C) getrocknet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird er nach dem Abpacken sofort auf max. +6°C gekühlt oder bei -18°C tiefgefroren?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden die Pollen kühl, lichtgeschützt und trocken aufbewahrt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kritische Kontrollpunkte

Gefahr	Kontrolle durch	Maßnahmen	Häufigkeit	Verantwortlich
Schimmelpilztoxine -Organische Verunreinigungen -Feuchte	-Sichtkontrolle -Druckprobe (Schmierer)	-Entfernen -Nachtrocknen	Pro Charge	

Checkliste für die Gewinnung von Gelee royal

	ja	nein
Wird der Gelee royal sofort nach der Entnahme gekühlt oder tiefgefroren?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden Verunreinigungen, wie Larven oder Larventeile, entfernt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind die Entnahmegерäte sauber und werden von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser desinfiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird tiefgefrorene Ware nach dem Auftauen noch einmal eingefroren?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird der Gelee royal kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahrt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Checkliste für die Gewinnung von Rohpropolis

	ja	nein
Ist das Propolisgitter sauber?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird während oder unmittelbar nach der Anwendung von Medikamenten kein Propolis gewonnen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enthalten Zargen- und Rähmchenpropolis keine Rückstände aus vorausgehenden Behandlungen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird der Rohpropolis dunkel gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*** **Unreine Tätigkeiten:** z. B. Umgang mit Erde, Waschen verschmutzter Wäsche, stinkende Mülltonne, u. s. w.

Kennzeichnung von Honig

Kennzeichnen muss jeder, der **an andere** verkauft, sei es an der Haustür, auf Märkten, an Weiterverkäufer, Einzelhändler oder in Form einer Direktvermarktung. Die Kennzeichnung ist in **§ 3 der Honigverordnung (HonigV)** in Verbindung mit der **Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)**, der **Preisangabenverordnung (PAngV)**, dem **Eichgesetz (EichG)** und der **Fertigpackungsverordnung (FPackV)** geregelt. Die vorgeschriebene Mindestkennzeichnung besteht aus folgenden Elementen:

1. Der Verkehrsbezeichnung „Honig“, „Waben oder Scheibenhonig“, „Honig mit Wabenteilen“, „gefilterter Honig“ und „Backhonig“ müssen als solche bezeichnet werden. Bestimmte Ergänzungen sind, außer bei gefiltertem oder Backhonig, möglich (**§ 3 (3) HonigV**).

2. Name und Adresse

3. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) durch die Worte: „**mindestens haltbar bis....**“. Bei Lebensmitteln, die zwischen 3 und 18 Monate halten, sind Monat und Jahr anzugeben. Bei Lebensmitteln, die mehr als 18 Monate haltbar sind, reicht das Jahr. Falls dazu eine Kühlung erforderlich ist, müssen die **Temperatur-Anforderungen** in Verbindung mit dem MHD genannt werden.

4. Dem Ursprungsland, das durch **§ 3 (4) HonigV** vorgeschrieben ist und zwar in Form von dem **betr. Land** oder „**Mischung aus Honig aus EG-Ländern**“ oder „**Mischung aus Honig aus nicht EG-Ländern**“ oder „**Mischung von Honig aus EG-Ländern und nicht EG-Ländern**“.

5. Nach „Backhonig“ muss stehen „**nur zum Kochen und Backen**“ (**§ 3 (4) Nr.2 HonigV**).

6. Gewicht (**§ 7 EichG** und **§ 7 (2) a FPackV**)

7. Loskennzeichnung: „**L**“ gefolgt von **Ziffern** und / oder **Buchstaben**“ zum Unterscheiden jeder Charge. Sie kann entfallen, wenn das MHD aus Tag, Monat und Jahr besteht.

8. Gefilterter Honig und Backhonig, der nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, muss mit der Verkehrsbezeichnung auf dem Transportgefäß, der Verpackung und im Lieferschein gekennzeichnet werden.

9. Eine Preisangabe Dem Angebot zugeordnet sind Endpreis und Grundpreis (Betrag für 1 kg) anzugeben. Bei kleinen Direktvermarktern, die in Bedienung verkaufen, darf die Preisangabe weggelassen werden (**§ 9 (4) Nr.3 PAngV**).

Kennzeichnung der Honigarten

1. Blütenhonig oder Nektarhonig
2. Honigtau
3. Waben- oder Scheibenhonig
4. Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig
5. Tropfhonig
6. Schleuderhonig
7. Presshonig
8. gefilterter Honig **Neu!** (anorganisch und organische Bestandteile (Pollen u.a.) werden entfernt.
9. Backhonig

Die in den Nummern 1, 2, 5, 6 und 7 genannten Honigarten dürfen durch die Bezeichnung „Honig“ ersetzt werden. **Neu!**

Die Honigarten 1 bis 7 können durch
Herkunft aus **Blüten**
Regionale Herkunft
Qualitätsmerkmale ergänzt werden. **Neu!**

Erhebungsbogen für das Lebensmittelüberwachungsamt

Name / Vorname:		
Privatadresse:		
Tel.:	Fax:	e-mail:

Anzahl Völker:
Tierseuchenkassennummer:

	ja	nein
Betreiben Sie eine Standimkerei?		
Standort:		
Wanderimkerei?		
Wandergebiete:		

	ja	nein
Gewinnen Sie Honig und Erzeugnisse <u>ausschließlich</u> für Ihren privaten, häuslichen Gebrauch?		
Gewinnen Sie Honig und Erzeugnisse <u>für andere</u> ?		
Wenn Sie für andere gewinnen, handelt es sich um <u>kleine Mengen</u> wie unter * definiert?		

Wenn Sie ausschließlich für Ihren privaten, häuslichen Verbrauch produzieren, brauchen Sie den Rest nicht weiter auszufüllen und die Checklisten sind für Sie unverbindlich. Schicken Sie aber bitte Blatt 9, bis hier ausgefüllt, an das Lebensmittelüberwachungsamt zurück. Die Adresse entnehmen Sie der Fußzeile.

	ja	nein
Schleudern Sie am Bienenstand im Freien?		
Haben Sie Räume in denen Sie den Honig schleudern, abfüllen und lagern?		
Wenn ja, wie viele? _____		
Nutzen Sie die Räume sonst anderweitig?		
Wenn ja, wozu? _____		
Adresse Schleuder- und Abfüllraum:		

	ja	nein
Betreiben Sie eine Korb- bzw. Schwarmimkerei?		
Betreiben Sie eine Kastenimkerei?		

	ja	nein
Sind Sie Freizeitimker?		
Sind Sie Erwerbs- oder Berufsimker?		
Was stellen Sie her (Honig, Propolis, Gelee royal, Pollen oder Sonstiges)?		
Honig?		
Met?		
Metmischgetränke?		
Gelee royal?		
Propolis?		
Pollen?		
Wachse?		

	ja	nein
Importieren Sie Honig oder andere Honigerzeugnisse aus <u>nicht</u> EU-Ländern?		
Verbringen Sie Honig oder andere Honigerzeugnisse aus anderen EU-Ländern?		

Was für Honig gewinnen Sie?	ja	nein
Waben- oder Scheibenhonig?		
Tropfhonig?		
Schleuderhonig?		
Back- oder Industriebonig?		
Presshonig?		
Sonstigen? Nämlich:		

Wer gewinnt den Honig und sonstige Erzeugnisse in Ihrem Betrieb (Name/Vorname)?
1.)
2.)
3.)

Bitte schicken Sie Blatt 9 und, so Sie gewerbsmäßig für andere produzieren, auch Seite 10 vollständig ausgefüllt an das Lebensmittelüberwachungsamt zurück. Adresse und Faxnummer entnehmen Sie der Fußzeile.