

Imkerverband Rheinland e.V.

Im Bannen 38-54 ° 56727 Mayen ° Postfach 16 31 ° 56706 Mayen

seit 1849



Imkerverband Rheinland e. V. Postfach 1631 56706 Mayen

gemeinnützig lt. FA Mayen

Tel. (02651) 72666

Tel. (02651) 904024

Fax (02651) 904023

Kreissparkasse Mayen

BLZ 576 500 10

Kto. 26 989

www.

imkerverbandrheinland.de

Mayen, den 19.12.2005

Verordnung Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004

Liebe Imkerinnen, liebe Imker,

am 01.01.2006 tritt eine, auch für die Imker, bedeutende EU-Verordnung in Kraft. Es handelt sich um die Verordnung Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004. Nach dieser Verordnung unterhalten die Imker einen lebensmittelproduzierenden Betrieb, und als solcher sind sie verpflichtet die Hygienevorgaben des Lebensmittelrechtes einzuhalten. Schleudern und Abfüllen von Honig ist der Urproduktion eines Lebensmittel zuzuordnen. Imker, die ihren eigenen Honig an Dritte vermarkten, unterliegen der oben genannten Verordnung. Die Rückverfolgbarkeit zugekaufter Chargen müssen durch Kennzeichnungen (z.B. Losnummern) gewährleistet sein. Bei der zuständigen Stadt- bzw. Kreisverwaltung besteht ab 01.01.2006 eine formlose Anzeigepflicht als honigerzeugender Betrieb. Untenstehendes Muster kann hierfür verwendet werden.

Die wesentlichen hygienischen Anforderungen sind untenstehend verkürzt zusammengefasst.

- Die Arbeits- bzw. Verarbeitungsräume sind in saubere (Entdeckeln und Schleudern) und unsaubere Bereiche (Beutenlagerung) zu trennen.
- Die Arbeitsräume (hierzu gelten auch Küchenräume) müssen leicht zu reinigen sein.
- Lüftungsmöglichkeiten, wie Fenster, müssen mit Insektenschutzgitter ausgerüstet sein.
- In den Produktionsräumen müssen Handwaschbecken mit fließendem Wasser, sowie Spender für Seifen- Desinfektionsmittel- und Einmalhandtücher aus Papier vorhanden sein.
- In einer Toilette, die nicht unmittelbar an die Produktions- und Lagerräume angrenzen darf, müssen die oben genannten Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten vorhanden sein.
- In diesen Räumen, die frei von nachteiligen Beeinflussungen der Honigverarbeitung (Staub, Schmutz, Feuchtigkeit und Gerüche) sind, ist absolutes Rauch- und Tierhalteverbot einzuhalten.
- Arbeitsgeräte sind aus rostfreien Materialien oder aus Kunststoffen in lebensmitteltauglicher Qualität einzusetzen. Wichtig ist hier, dass diese Gegenstände leicht zu reinigen sind.
- Auf Arbeitsgeräte aus Holz ist weitergehend zu verzichten.
- Reinigungspläne für die Räume bzw. Arbeitsgeräte erleichtern den hygienischen Ablauf.
- In den Produktions- und Lagerräumen ist die Verwendung von Giftstoffen (Nager, Ameisen) untersagt.
- Verunreinigungen des Honigs durch gefährliche losen Stoffe, z.b. Glassplitter sind zu vermeiden.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Lebensmittelhygiene durch betriebliche Eigenkontrollen sichergestellt sein muss, wir haben auf unserer Internetseite www.imkerverbandrheinland.de eine Hygienemustercheckliste zur Verfügung gestellt. Hilfreich ist ein systematisches Vorgehen bei der Umsetzung vorbeugender Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers. Die gesamte Verordnung können sie unter www.sachverstaendiger.de/html/hygieneschulung.html herunterladen.

Mit freundlichen Grüßen

Udo Schmelz
1. Vorsitzender

F.-J. Schneider
1. Schriftführer

Anlage

Name, Vorname,

Datum

Straße, Postleitzahl, Ort, Telefon

Kreis- bzw. Stadtverwaltung

Abteilung Veterinär- und
Lebensmittelwesen

**Betreff: Anzeige eines lebensmittelverarbeitenden Betriebes nach der EU-Verordnung 852/2004
über Lebensmittelhygiene**

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

hiermit zeige ich an, dass ich als Imker das Lebensmittel Honig verarbeite.

Der Verarbeitungsbetrieb, dessen Verantwortungsbereich ich selbst übernehme, ist mit obiger Adresse
identisch.

Mit freundlichem Imkergruß