



Anlass

Seit 2002 wurde das Lebensmittelrecht europaweit neu geregelt. EU-Verordnungen gelten für alle Mitgliedsstaaten direkt und unmittelbar. An der Spitze steht die EU-Basis-Verordnung VO (EG) **178/2002** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts. Die VO (EG) **852/2004** regelt die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene, sie 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 Lebensmittelhygieneverordnung (**LMHV**). Da Honig ein Primärerzeugnis ist, kommen insbesondere die Bestimmungen der Anlage 2 dieser Verordnung zur Anwendung.

Als Imker sind Sie ein **Lebensmittelunternehmer** und damit für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich, auch wenn Sie Ihren Honig nur im Bekanntenkreis weitergeben.

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 zusammenhängende Tätigkeit ausführen. (Art. 3 Nr. 2 der VO (EG) 178/2002)

Allgemeine Voraussetzungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. (§3 LMHV)

Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht man „eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.“ (§2 (1) Nr. 1 LMHV)

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

Bauliche und hygienische Voraussetzungen für Verarbeitungs- und Lagerräume

Wände	müssen instand gehalten und regelmäßig gereinigt werden. Es dürfen sich keine Farb- oder Putzteile lösen. Wände in Honiggewinnungsbereichen sollten darüber hinaus abwaschbar sein.
Fußböden	müssen eben und sauber sein, im Honiggewinnungsbereich sollten sie darüber hinaus wischbar sein. Nach der Naß-Reinigung dürfen keine Wasseransammlungen stehen bleiben, ein Ablauf ist vorteilhaft. Offene Fugen sollten vermieden werden.
Raumdecken	sollten so gestaltet sein, dass das Eindringen von Feuchtigkeit, Schmutz und Schädlingen verhindert wird.
Fenster	einschließlich Fensterbrettern sind sauber zu halten. Empfohlen wird eine Ausstattung, die das Eindringen von Insekten verhindert, jedoch eingedrungenen Bienen das Herausfliegen ermöglicht („Bienenflucht“).
Arbeitsflächen	müssen instand gehalten, glattflächig und abwaschbar, gegebenenfalls auch desinfizierbar sein.
Arbeitsgeräte	müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, erforderlichenfalls auch desinfiziert werden. Während der Lagerung sollen Arbeitsgeräte abgedeckt und bodenfern gelagert werden (z.B. auf Kisten oder Paletten), um Verunreinigungen zu vermeiden.
Reinigungsvorrichtungen für Arbeits-	müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Sie sollten mit warmem Wasser ausgestattet sein.

Erstellt am: 26.11.08	Geprüft am: 26.11.08	Freigabe am:	Geändert am:
durch: Meister	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

geräte	
Reinigungsvorrichtungen für Hände	müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Sie sollten mit warmem Wasser, Seife und Handtüchern (vorzugsweise Einmalhandtücher) ausgestattet sein.
Lagerflächen	müssen instand gehalten, sauber und ausreichend dimensioniert sein. Gläser, Honigeimer und Geräte sind fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern. Waren sind übersichtlich geordnet und nach Sortimenten getrennt zu lagern.
Honiggefäße	müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können. Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden; auch fabrikneue Gläser und Deckel sind zu spülen. Dazu darf die Haushaltsküche genutzt werden. Werden Mehrweggläser verwendet, ist außerdem darauf zu achten, dass die vorherige Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) entfernt wurde, um Verwechslungen auszuschließen. Honigeimer müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen (erkennbar am Glas-Gabel-Symbol oder aus den Lieferpapieren)
Abfälle	sind so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert wird. Das gilt auch für Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arzneimittel und Chemikalien.

Sämtliche Räume müssen schädlingssicher sein und ständig auf Schädlingsfreiheit kontrolliert werden. Lager Räume sollten frostfrei und möglichst keinen großen Temperaturschwankungen unterworfen sein.

Kontroll- und Nachweispflichten

In der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (**Tier-LMHV**) sind die betriebseigenen Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Er hat zu überprüfen, ob Bienen verbotene Stoffe verabreicht worden sind und nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind. Darüber sind Nachweise in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen (§21 (1) und (4)Tier-LMHV). Davon unberührt bleibt das Gebot, gemäß Arzneimittelgesetz Unterlagen über Tierarzneimittelanwendung 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.

Rechtsgrundlagen:

- 1) Verordnung (EG) Nr. **178/2002** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31/1)
- 2) Verordnung (EG) Nr. **852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 226/3)
- 3) Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, BGBl Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39: Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - **LMHV**) vom 08.08.2007, (BGBl. I S. 1816, 1817) ;
- 4) Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, BGBl Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39: Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - **Tier-LMHV**), (BGBl. I S. 1816, 1828)

Rückfragen / Auskunft erteilt: Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 Fachdienst Lebensmittelüberwachung Tel.-Nr. Tel. 03381/533271

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Erstellt am: 26.11.08	Geprüft am: 26.11.08	Freigabe am:	Geändert am:
durch: Meister	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift