



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

Die EG- Verordnung 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.

Allgemeine Voraussetzungen

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

Das bedeutet, dass der Honig frei sein muss von Wachsteilen, Haaren, Fusseln, Partikeln (z.B. Metallabrieb), Schädlingen und ihren Teilen oder Exkrementen, Medikamenten-, Chemikalien-, Pflanzenschutzmittelrückständen sowie Fremdgerüchen. Er darf nicht durch Gärung verdorben oder durch Hitzeeinwirkung qualitätsgemindert sein.

Honig muss hinsichtlich seiner Qualität der Honigverordnung entsprechen. Beschaffenheitsmerkmale und Sortenspezifikationen sind in den Leitsätzen für Honig festgelegt. Allgemeine und spezifische Kennzeichnungsvorschriften bei der Abgabe in Fertigpackungen sind einzuhalten (→ LM-05-MBL-512-PM: Honig-Kennzeichnung).

Der Imker muss gesund und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein. Er hat auf Sauberkeit bei der Entnahme der Waben und der Honiggewinnung zu achten.

Hygienische Bedingungen sind jederzeit sicherzustellen, beginnend mit der Entnahme der Waben und deren Transport, bei der Honiggewinnung und -abfüllung sowie während Lagerung und Verkauf.

Bauliche und hygienische Anforderungen an Verarbeitungs- und Lagerräume

Räumlichkeiten, in denen mit Honig oder anderen Imkereiprodukten (z. B. Met, Pollen) umgegangen wird oder in denen Bedarfsgegenstände lagern, die dafür bestimmt sind, mit Honig in Berührung zu kommen, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet und eine leichte Reinigung möglich ist.

Räume, in denen Honig erzeugt, abgefüllt und gelagert wird, müssen dem Produktionsumfang angemessen und bienendicht sein sowie sauber und instandgehalten werden.

Folgende Anforderungen sind einzuhalten:

Fußböden	müssen eben und sauber sein, im Verarbeitungsraum sollten sie darüber hinaus wischbar sein. Nach der Nass-Reinigung dürfen keine Wasseransammlungen stehen bleiben. Offene Fugen sollten vermieden werden.
Wände	sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen glattflächig, abriebfest sowie leicht zu reinigen sein. Wände in Honiggewinnungsbereichen sollten darüber hinaus abwischbar sein.
Fenster	einschließlich Fensterbänken sind sauber zu halten. Fenster, die zum Lüften geöffnet werden, sind mit einem Insektenschutz / einer „Bienenflucht“ auszustatten.
Türen	Türoberflächen sollen leicht zu reinigen sein und keine Oberflächenschäden aufweisen. Türen, die ins Freie führen, müssen dicht schließen, um



	das Eindringen von Schädlingen zu verhindern (z.B. durch Bürsten).
Belüftung / Beleuchtung	Eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet das Erkennen kleinster Verunreinigungen, Beschädigungen, Wachsreste etc. Lagerräume sollten kühl, frostfrei und trocken sein. Um Fremdgerüche und Kondenswasserbildung zu vermeiden, muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein.
Arbeitsflächen	Alle Oberflächen, die direkt mit Honig in Berührung kommen, müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch sein und sich gut reinigen, gegebenenfalls auch desinfizieren lassen.
Gerätschaften	Geräte und Ausrüstungsgegenstände sollen so konstruiert und aufgestellt werden, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und in ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können. Bei der Honigernte und -verarbeitung (z.B. Entdeckeln, Schleudern, Klären, Abfüllen) dürfen nur saubere, unversehrte und einwandfreie Arbeitsmittel und Geräte eingesetzt werden. Sie müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, erforderlichenfalls auch desinfiziert werden. Außerhalb der Nutzung sollten Arbeitsgeräte abgedeckt und bodenfern gelagert werden (z.B. auf Kisten oder Paletten), um Verunreinigungen zu vermeiden. Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten z.B. durch ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material sind zu vermeiden. Verwendete Siebe dürfen nicht defekt oder korrodiert sein und sollen eine Maschenweite von 0,2 mm nicht überschreiten). Ein Refraktometer zur Wassergehaltsmessung des Honigs sollte vorhanden sein.
Spülmöglichkeit für Arbeitsgeräte & Gläser	mit kaltem und warmem Trinkwasser müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Sie muss instandgehalten und betriebsbereit sein. Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden. Auch fabrikneue Gläser und Deckel sollten gespült und anschließend gut getrocknet werden. Dazu darf die Haushaltsküche genutzt werden.
Handwaschgelegenheit	mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum bzw. in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Persönliche Sauberkeit und Hygiene des Imkers sollte selbstverständlich sein!
Toiletten	müssen vorhanden sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel bearbeitet oder gelagert werden. Sie sind mit einer hygienischen Handwaschvorrichtung (s.o.) auszustatten.
Lagerräume	müssen in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein. Sie müssen sauber und instandgehalten werden. Waren sind übersichtlich geordnet und nach Sortimenten getrennt zu lagern.
Honiglager	Vom Honiglagerraum darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs bzw. der Lagergefäße z.B. durch Schädlinge, Schmutz, Staub oder Fremdgeruch ausgehen. Die Einhaltung optimaler Lagerbedingungen für Honig muss gewährleistet sein: Luftfeuchtigkeit unter 55%, kühl und dunkel mit geringen Temperaturschwankungen.



Lager für Honig-Gefäße, Gläser und Deckel	<p>muss ausreichend dimensioniert sein.</p> <p>Gläser, Honigeimer und Geräte sind trocken und fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern.</p> <p>Eine getrennte Aufbewahrung von neuen bzw. im Betrieb gereinigten Gläsern und Deckeln und Gläsern bzw. Deckeln aus Rücklauf muss gewährleistet sein.</p> <p>Werden Mehrweggläser verwendet, sind ggf. Reste der vorherigen Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) zu entfernen. Beschädigte Gläser und Deckel sowie solche mit Fremdgeruch sind auszusondern. Nötigenfalls sind Deckeleinlagen zu erneuern.</p> <p>Honiggefäße (z.B. Eimer) müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen (Glas-Gabel-Symbol, entsprechende Kennzeichnung, Konformitätserklärung).</p>
Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen, Wachs und Waben	<p>Die Lagerung von Gebrauchsgegenständen (Zargen, Beuten, Leerrähmchen u. a. imkerlichen Gerätschaften) hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Schädlinge und Fremdgeruch ausgeschlossen werden kann. Sie dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden und sind beim Transport abzudecken. Wachs und Waben sind insektendicht aufzubewahren.</p>
Reinigungsmittel und Chemikalien	<p>sowie Schädlingsbekämpfungsmittel, Futtermittel, Tierarzneimittel müssen getrennt von Lebensmitteln und im Originalgebinde (anderenfalls Verwechslungsgefahr!) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggf. Sicherheitsdatenblätter beachten!</p>
Abfälle	<p>sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert und dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt wird.</p>
Transportfahrzeuge und –behälter	<p>Der Transport der Honigwaben hat unter staub- und witterungsgeschützten Bedingungen zu erfolgen. Der Kontakt mit Feuchtigkeit (Wasser) ist zu vermeiden. Transportbehälter dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden. Eine geeignete Unterlage muss vorhanden sein. Transportfahrzeuge müssen sauber und in einwandfreiem Zustand sein.</p>

Sofern bei nur gelegentlicher Honigernte und -verarbeitung **Privaträume** genutzt werden (z.B. Küche, Waschküche), müssen imkerliche Arbeiten zeitlich getrennt von anderen Tätigkeiten stattfinden. Abfälle und stark riechende Substanzen, betriebsfremde Gegenstände, Pflanzgefäße sind aus dem Raum zu entfernen, Haustiere sind fernzuhalten. Vor und nach der Honigverarbeitung ist der Raum gründlich zu reinigen.

Andere Tätigkeiten (z.B. Wachsschmelzen, Holzarbeiten) sind während der Arbeiten mit Honig (wie Schleudern, Rühren, Abfüllen) nicht erlaubt.

Kontroll- und Nachweispflichten

Der Imker ist zur Einhaltung der guten Hygienepraxis und zur angemessenen Eigenkontrolle verpflichtet. Der Umfang dieser Maßnahmen ist abhängig von der Art und Größe des Betriebes. Er muss sich der Gefahren, die in Bezug auf die Sicherheit seiner Produkte auftreten könnten, bewusst sein und diese bestmöglich minimieren.

Die betrieblichen Eigenkontrollen umfassen mindestens:

- Qualitätsüberwachung des Honigs
- Kontrolle der Sauberkeit und des Reinigungserfolges
- Schädlingsbefallskontrollen, ggf. -bekämpfung
- Gewährleistung einer sorgfältigen Personalhygiene und Sachkunde
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit (Nachweis, woher Betriebsmittel bezogen wurden und wohin Honig verkauft wurde, Ausnahme: Endverbraucher)

In §21 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (**Tier-LMHV**) sind weitere betriebseigene Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Er hat zu überprüfen, ob Bienen verbotene Stoffe verabreicht 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 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 Wartefristen sowie die Ergebnisse eventuell vorgenommener Analysen.

Weitere Informationen hierzu erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Veterinäramt.

Es bestehen ggf. weitere Pflichten aus Sicht der Veterinärüberwachung.

Rechtsgrundlagen:

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 S. 1)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) (BGBl. I S. 1469)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) (BGBl. I S. 480, ber. S. 619)

Honigverordnung (HonigV) (BGBl. I S. 92)

in jeweils aktueller Fassung

weitere Informationsquellen:

Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches: Leitsätze für Honig, Neufassung vom 05.08.2011

Leitfaden QM Honig und Imkerei der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche (u.a. zur Bienenhaltung, Tierarzneimittelanwendung, Bienenschutz, Pflanzenschutz) werden nicht berührt.

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271