

Merkblatt: Imker als Lebensmittelunternehmer

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Hobbyimker darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Sobald Sie als Imker Honig in den Verkehr bringen, also an andere Personen außerhalb des eigenen Haushaltes abgeben (auch unentgeltlich), handeln Sie als Lebensmittelunternehmer und sind für die Sicherheit der abgegebenen Lebensmittel verantwortlich. Da die Gewinnung von Honig bei direkter Abgabe kleiner Mengen durch den Imker an den Endverbraucher oder den lokalen Einzelhandel als Primärproduktion gilt, haben sie als Imker keine Registrierungspflicht gemäß der Verordnung (EG) 852/2004. Allerdings haben Sie dennoch die einschlägigen Rechtsvorschriften der Verordnungen (EG) 178/2002, 852/2004, sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der Tierischen-Lebensmittelhygieneverordnung und der Lebensmittelhygieneverordnung zu beachten.

Grundsätze und Vorschriften vor der Honigernte:

Arzneimittelanwendungen (Oxalsäure, Milchsäure, Ameisensäure) an den Völkern müssen in einem Bestandsbuch dokumentiert werden und die jeweilige Wartezeit des Arzneimittels muss eingehalten werden (§ 21 Abs. 1 Tier-LMHV). Zur Behandlung dürfen nur zugelassene Arzneimittel verwendet werden. **Achtung!** die Verwendung von technischen Säuren zur Varroabehandlung stellt einen Straftatbestand dar! (§ 59a Arzneimittelgesetz)

Arzneimittel müssen in den Originalgebinden vor unbefugtem Zugriff geschützt aufbewahrt werden.

Die Lagerung von Gebrauchsgegenständen (leere Beuten, Rähmchen, imkerliche Gebrauchsgegenstände) hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung (Schimmelbefall o.ä.) ausgeschlossen wird.

Entnahme der Honigwaben:

Es ist auf Sauberkeit bei der Entnahme der Waben zu achten. Alle eingesetzten Arbeitsgeräte (Stockmeißel, Abkehrbesen, Transportbehälter, usw.) müssen vorher gereinigt werden. Zur Ernte bestimmte Waben müssen sauber, frei von Schimmel, frei von Fremdkörpern und frei von Brut sein.

Beim Transport ist ein sauberes Fahrzeug zu verwenden und eine nachteilige Beeinflussung des Honigs ist zu vermeiden.

Merkblatt Imker als Lebensmittelunternehmer.doc

Postanschrift
Burgstraße 11
67659 Kaiserslautern

Öffnungszeiten
Pfaffstraße 40-42, 67655 Kaiserslautern
Mo, Di 08.00 - 12.00 + 13.30 - 16.00 Uhr
Mi, Fr 08.00 - 12.00 Uhr
Do 08.00 - 12.00 + 13.30 - 18.00 Uhr

Telefon
0631/7105-0
Telefax
0631/7105-474

Internet
www.kaiserslautern-kreis.de
E-Mail
info@kaiserslautern-kreis.de

Bankverbindung
Kreissparkasse Kaiserslautern
IBAN DE69 5405 0220 0000 0058 68
BIC MALADE51KLK
Gläubiger-ID-Nr.: DE03ZZZ00000029112

Schleudern des Honigs:

Räumlichkeiten in denen Honig geschleudert und gelagert wird, müssen so konzipiert sein, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist und hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen sichergestellt sind. Hierfür müssen insbesondere die Vorgaben der Verordnung (EG) 852/2004 Anhang I und die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung Anlage 2 eingehalten werden:

Der Raum muss dem Produktionsumfang angemessen sein. Wände, Decken und Türen müssen so konstruiert sein, dass Schmutzansammlungen minimiert werden. Sie müssen hell, glatt, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Der Boden muss wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Arbeitsflächen müssen instand gehalten, regelmäßig gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können. Von den Arbeitsflächen darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen.

Es muss eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung gegeben sein. Lampen benötigen einen Splitterschutz.

Abfälle sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination verhindert wird.

Einer Kontamination durch Schädlinge ist vorzubeugen. Fenster die zur Belüftung dienen, müssen baulich einwandfrei und mit einem Insektengitter versehen sein.

Eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser muss vorhanden sein.

Es muss eine Vorrichtung zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände durch warmes und kaltes Wasser, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Toiletten dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.

Personen die mit Lebensmitteln umgehen müssen gesund sein und ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten, sowie geeignete, saubere Arbeitskleidung tragen. Weiterhin muss eingesetztes Personal in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein.

Die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsutensilien und des Raumes hat gemäß eines Reinigungs- und Desinfektionsplans zu erfolgen und ist zu dokumentieren.

Lagerung von Honig:

Das Honiglager muss dem Produktionsumfang entsprechend angemessen groß sein. Wände, Decken und Türen müssen so konstruiert sein, dass Schmutzansammlungen minimiert werden. Sie müssen hell, glatt, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Der Boden muss wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Die Luftfeuchtigkeit sollte nicht mehr als 55% betragen, und der Raum muss kühl und dunkel sein.

Die Lagerbedingungen sind regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.

Die Lagerung von Verpackungen muss so erfolgen, dass diese nicht verunreinigt werden.

Die Abgabe von unter diesen Voraussetzungen gewonnenen Honigs ist nur direkt an Endverbraucher in haushaltsüblicher Menge, sowie örtliche Betriebe des Einzelhandels in einer Menge die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entspricht, möglich.

Im Falle der Abgabe an einen Betrieb des Einzelhandels ist eine Rückverfolgbarkeit (Chargennummer, Adresse, Menge, Abgabedatum) zu gewährleisten.

Laut Honigverordnung, darf Honig einen Wassergehalt von höchstens 20% aufweisen, empfehlenswert ist es einen Wert von unter 18% anzustreben.

Die Abgabe darf nur in lebensmittelechten Behältnissen mit einer Kennzeichnung gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung erfolgen.

Mindestangaben:

Verkehrsbezeichnung (Honig), Mindesthaltbarkeitsdatum, Ursprungsland, Anschrift des Imker, Menge und Losnummer.

Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) 852/2004

Verordnung (EG) 853/2004

Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung (T-LMHV)

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

Honig-Verordnung

Arzneimittelgesetz (AMG)

Weitere Auskünfte erteilt:

Kreisverwaltung Kaiserslautern

Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Landwirtschaft

Pfaffstraße 40-42, 67655

Postanschrift: Lauterstraße 8 67657 Kaiserslautern

Telefon: +49 (0631) 7105-450

Telefax: +49 (0631) 7105-457

E-Mail: veterinaeramt2@kaiserslautern-kreis.de