

# Merkblatt für Hobby- und Freizeit-Imker

## Die wichtigsten Hygieneregeln bei der Honigerzeugung

Wenn Sie Honig im kleinen Rahmen in Ihrer Freizeit gewinnen, gibt es einige wichtige Regeln, die Sie beachten sollten. Damit sorgen Sie dafür, dass Ihr Honig vor Kontamination, z. B. durch Keime geschützt wird. Hier sind die wichtigsten Punkte:

1. **Saubere Kleidung:**

Tragen Sie bei der Honiggewinnung immer saubere und geeignete Arbeitskleidung.

2. **Rauchverbot:**

Rauchen ist in den Räumen, in denen Sie Honig gewinnen, verboten.

3. **Raumgestaltung:**

Der Raum, in dem Sie den Honig gewinnen, sollte leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Vermeiden Sie unbehandeltes Holz, Tapeten (außer abwaschbare), Teppiche. Um den Honig vor Kontamination zu schützen, darf sich an der Decke des Raums kein Kondenswasser oder Schimmel bilden bzw. vorhanden sein.

4. **Sauberkeit:**

Der Raum sollte stets sauber, trocken und in gutem Zustand sein. Bevor Sie starten, entfernen Sie alles aus dem Raum, was Sie nicht zur Honiggewinnung benötigen, z. Bsp. Pflanzen. Reinigen Sie den Raum vor der Honiggewinnung gründlich. Bei Bedarf desinfizieren Sie in geeigneter Weise.

5. **Temperatur und Luftfeuchtigkeit:**

Die Luftfeuchtigkeit im Schleuderraum sollte kleiner 60 % sein. Die Lagertemperatur sollte bei 15 °C liegen. Wir empfehlen die Lagertemperatur regelmäßig zu kontrollieren.

6. **Geräte:**

Verwenden Sie zur Gewinnung des Honigs nur Geräte aus leicht zu reinigenden Materialien wie z. B. Edelstahl oder Kunststoff. Reinigen Sie die Geräte nach jedem Gebrauch gründlich und lagern Sie sie bei Nichtgebrauch an einem sauberen Ort. Prüfen Sie vor der nächsten Verwendung, ob die Geräte sauber sind bzw. reinigen und ggf. desinfizieren Sie die Geräte. Falls Sie Desinfektionsmittel verwenden, prüfen Sie, ob es für Lebensmittelmaterialien verwendet werden darf.

7. **Wasserqualität:**

Verwenden Sie Wasser in Trinkwasserqualität zum Reinigen.

8. **Waschgelegenheit:**

Im Raum sollte ein Handwaschbecken mit warmem und kaltem Wasser

vorhanden sein. Verwenden Sie zur Händereinigung Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.

**9. Fenster:**

Um zu verhindern, dass Insekten in den Raum kommen, sollten Sie Fliegengittern an den Fenstern anbringen.

**10. Beleuchtung:**

Der Raum sollte über eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen. Achten Sie darauf, dass Lampen bei der Honiggewinnung nicht beschädigt werden oder bringen Sie einen Splitterschutz an.

**11. Tiere entfernen:**

Um der Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen, dürfen während der Honiggewinnung keine Tiere im Raum sein.

**12. Abfälle und Gefahrstoffe:**

Lagern Sie Abfälle und gefährliche Stoffe so, dass eine Kontamination des Honigs verhindert wird. Dazu können Sie Abfälle und gefährliche Stoffe in Behältern mit Deckel aufbewahren und nach Beendigung der Honiggewinnung entsorgen.

**13. Schulung:**

Sie müssen sicherstellen, dass das an der Honiggewinnung beteiligte Helfer gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult sind. Diese Maßnahme müssen Sie dokumentieren.

**14. Bienenhaltung:**

Sie müssen insb. Buch führen über

- a. Art und Herkunft der an die Bienen zugefütterten Futtermittel (z. B. Zuckerwasser im Winter),
- b. Behandlungen der Bienen (Mittel, Dauer)
- c. aufgetretene Krankheiten, die den Honig beeinflussen können
- d. Ergebnisse von Untersuchungen der Bienen und des Honigs

Wenn Sie Fragen haben, können Sie sich gern an die Lebensmittelüberwachung im Kreisverwaltungsbehörde wenden. Die Kontaktdaten finden Sie hier:

**Kontakt:**

Telefon:

Fax:

E-Mail:

**Rechtsgrundlagen:**

- Art. 2, Art. 3 Nummer 2 und 3, Art. 17 Abs. 1 VO (EG) 178/2002;
- Art. 1, Art. 2, Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anhang I der VO (EG) 852/2004;
- §§ 3 und 5 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. Anlage 2 der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)

Zur Unterstützung haben wir eine Checkliste beigelegt, die Ihnen bei der Einhaltung der Regeln hilft.

Vielen Dank für Ihr Engagement und viel Erfolg bei der Honiggewinnung!

Ihre Lebensmittelüberwachung

**Rechtsgrundlagen:**

- Art. 2, Art. 3 Nummer 2 und 3, Art. 17 Abs. 1 VO (EG) 178/2002;
- Art. 1, Art. 2, Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anhang I der VO (EG) 852/2004;
- §§ 3 und 5 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. Anlage 2 der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)