



Merkblatt für Imker

Honig aus lebensmittelrechtlicher Sicht

Imker sind Lebensmittelunternehmer und damit für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich, auch wenn der Honig nur im Bekanntenkreis abgegeben wird. Als Lebensmittelunternehmen gelten alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängenden Tätigkeit ausführen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, und ob sie öffentlich oder privat sind (Artikel 3 Nr. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 in Verbindung mit VO (EG) 852/2004).

Honig ist ein Primärerzeugnis und wird oft direkt in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben. Hier greift die nationale Hygieneverordnung (LMHV), insbesondere die Bestimmungen der Anlage 2 sowie die tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV).

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). Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht man eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüssen, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozidprodukte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§ 2 (1) Nr. 1 LMHV).

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

Wände	sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. Sie müssen abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es dürfen sich keine Farb- und Putzteile lösen.
Fußböden	müssen sauber und leicht zu reinigen sein. Sie sollen wasserundurchlässig sein, und es dürfen sich keine Wasseransammlungen bilden.
Decken	sollten so gestaltet sein, dass Schmutzansammlungen und Schimmelbefall vermieden werden. Von der Decke darf nichts in den offenen Honig fallen können, z.B. abblätternde Farbe oder Staub.
Licht	Die Räume müssen ausreichend hell sein. Lampen benötigen Splitterschutz.
Fenster	sind mit Insektenschutz auszustatten.
Türen	müssen im einwandfreien Zustand und leicht zu reinigen sein. Türen, die ins Freie führen, müssen im geschlossenen Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.
Arbeitsflächen	müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch, abwaschbar sowie desinfizierbar sein.
Arbeitsgeräte und -gegenstände	müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, ggfs. auch desinfiziert werden. Diese sollen abgedeckt und bodenfern gelagert werden, um Verunreinigungen zu vermeiden. Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen aus nichttoxischem Material bestehen und leicht zu reinigen sein. Es sind Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten durch ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material zu vermeiden.

Reinigung	Es muss Warmwasser in Trinkwasserqualität zum Reinigen der Hände und Arbeitsgeräte vorhanden sein. Seife und Desinfektionsmittel sowie Einweghandtücher müssen zur Verfügung stehen.
Lagerflächen	müssen instandgehalten und sauber sein. Gläser, Honigeimer und Geräte sind fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern.
Honiggefäße	müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können (Staub, Insekten). Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden; auch fabriktneue Deckel und Gläser sind zu spülen. Es ist auf trockene Lagerung zu achten. Honiggefäße müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen.
Reinigungsmittel und Chemikalien	sowie Schädlingsbekämpfungs- und Tierarzneimittel müssen getrennt von Lebensmitteln und im Originalgebinde (Verwechslungsgefahr) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggfs. Sicherheitsdatenblätter beachten.
Abfälle	sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert wird.

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

Haustiere sind während der Arbeiten mit Lebensmitteln fernzuhalten.

Kontroll- und Nachweispflichten:

In der tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) sind die betriebseigenen Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Es sind Nachweise über die Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe und die festgesetzten Wartezeiten in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. 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.

Der lebensmittelverarbeitende Betrieb muss durch regelmäßige Eigenkontrollen und deren Dokumentation die Qualitätssicherung darstellen. Die LMHV verlangt die Nachvollziehbarkeit vom Wareneingang, d.h. Honigernte, bis zum Verkauf.

Verpackung und Kennzeichnung von Honig:

Alle Lagerpartien, egal ob Eimer oder Kartons mit Gläsern, sind zu kennzeichnen mit: Honig (ggfs. Sorte, Standort), Erntejahr oder Schleuderdatum, Füllmenge und Losnummer.

Wird der Honig vorverpackt z. B. ins Honigglas abgefüllt, dürfen nur zwei von 100 Packungen eine Minusabweichung des Gewichtes von 3 % bezogen auf die Nennfüllmenge aufweisen.

Die Packung ist im gleichen Sichtfeld zu kennzeichnen mit folgenden Angaben:

- Verkehrsbezeichnung „Honig“ bzw. eine Sortenbezeichnung, wenn der Honig vollständig oder überwiegend (mindestens 60 %) den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt
- Ursprungsland
- regionale, territoriale oder topographische Herkunft, wenn der Honig ausschließlich die angegebene Herkunft aufweist
- Imker oder Abfüller mit vollständigen Adressangaben
- Füllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) in den Varianten:
 - o vollständiges Datum (TT.MM.JJJJ) oder
 - o mindestens haltbar bis Ende Jahresangabe (JJJJ) mit zusätzlicher Angabe einer Loskennzeichnung (L), die im Notfall einen Rückruf der Ware ermöglicht

Weitere Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde.