

Standard „QM-Honig und Imkerei“[®]





Herausgeber

Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V

Langewanneweg 75

59063 Hamm

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Fachbereich 71: Tierhaltung & Tierzuchtrecht

Bienenkunde

48108 Münster

imkerei@lwk.nrw.de

www.landwirtschaftskammer.de

Standardgeber:

Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V

Langewanneweg 75

59063 Hamm

Redaktion

Peter Leuer

Tel. 0173 – 287 30 85

E-Mail: Peter.Leuer@gmx.net

Version 04/2024



Version 04/2024

Standard: QM-Honig und Imkerei

Inhalt

1	Grundlegendes	7
1.1	Verfügbarkeit des Standards	7
1.2	Unterstützung für Imkerinnen und Imker	8
1.3	Teilnahme an einer Zertifizierung	8
1.4	Verantwortlichkeiten	8
1.5	Zertifikat	9
1.6	Zeichennutzung	9
1.7	Überwachungsaudit	10
1.8	Betriebsdaten der Imkerei	10
2	Betriebsführung der Imkerei	10
2.1	Eigenkontrolle	10
2.2	Externe Kontrolle	10
2.3	Krisenmanagement	11
3	Bienenhaltung und Bienengesundheit	11
3.1	Völkerstandort	11
3.2	Kennzeichnung	11
3.3	Bestandsbuch	11
3.4	Behandlungsmittel	11
3.5	Wartezeiten	11
3.6	Bezug von Arzneimitteln	11
3.7	Sicherheitsdatenblätter	11
3.8	Bienengesundheit	12
3.9	Bienengesundheit beim Verbringen von Bienenvölkern oder Bienen	12
4	Bauliche Gegebenheiten	12
4.1	Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen	12
4.2	Wachs- und Wabenlager	12
4.4	Aufbewahrung von Arznei- und Behandlungsmitteln	12
4.5	Lager für Futtermittel	12
5	Raum für Honigverarbeitung	12
5.1	Art und Größe	12
5.2	Wände, Decke, Türen	13
5.3	Boden	13
5.4	Fenster	13
5.5	Belichtung/Beleuchtung	13
5.6	Handwaschgelegenheit	13
5.7	Toiletten	13
5.8	Arbeitsflächen	14
6	Honiglager	14
6.1	Größe und Ausstattung	14
6.2	Wände, Decke, Tür und Boden	14
6.3	Einhaltung Lagerbedingungen für Honig	14
7	Spülmöglichkeit	14
7.1	Ausstattung	14



7.2	Wasserqualität.....	14
7.3	Ausreichende Trennung reine/unreine Bereiche.....	14
8	Lager für Gläser und Deckel.....	15
8.1	Größe und Ausstattung.....	15
9	Reinigung und Desinfektion.....	15
9.1	Aufzeichnungen.....	15
9.2	Utensilien und Mittel für Reinigung und Desinfektion.....	15
9.3	Aufbewahrung.....	15
9.4	Anwendung.....	15
9.5	Anwendung von Mitteln zum Lösen von Etiketten.....	15
9.6	Sicherheitsdatenblätter.....	15
10	Entsorgung.....	16
10.1	Trennung von Abfällen.....	16
10.2	Müllbehälter.....	16
10.3	Regelmäßige Entsorgung.....	16
10.4	Teilnahme an einem Entsorgungssystem (z.B. duales System).....	16
11	Schädlingsbekämpfung und –vorbeugung.....	16
11.1	Schädlings Monitoring in Verarbeitungs- und Lagerräumen.....	16
11.2	Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte Bekämpfungsmittel.....	16
11.3	Dokumentation Schädlingsüberwachung und eingeleitet Maßnahmen.....	16
12	Honigverarbeitung.....	17
12.1	Gerätschaften zur Honigernte.....	17
12.2	Honigwabentransport incl. Transportfahrzeug.....	17
12.3	Unterlage für Transportbehältnisse.....	17
12.4	Oberflächen von Geräten und Bedarfsgegenständen.....	17
13	Umgang mit Gläsern, Deckeln und Deckeleinlagen.....	17
13.1	Behandlung von fabrikneuen Gläsern und Deckeln.....	17
13.2	Umgang mit Deckeleinlagen.....	18
13.3	Annahmekriterien für Gläser und Deckel aus Rücklauf.....	18
13.4	Gläser und Deckel aus Rücklauf.....	18
13.5	Lagerung von gereinigten Gläsern und Deckeln.....	18
13.6	Mittel / Reiniger.....	18
14	Personalhygiene / Personalgesundheit.....	18
14.1	Vorgaben zur Personalhygiene.....	18
14.2	Erste Hilfe Kasten / Materialien zur Wundversorgung.....	18
14.3	Arbeitskleidung.....	19
14.4	Ausrüstung zum Umgang mit Gefahrstoffen.....	19
14.5	Gefahrstoffverzeichnis.....	19
15	Eigenkontrollsystem für die Gewinnung und Verarbeitung von Honig.....	19
15.1	Prozessablaufbeschreibung.....	19
15.2	Erstellung eines Fließdiagramms.....	19
15.3	Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP).....	19
15.4	Ergreifen von Korrekturmaßnahmen.....	20
15.5	Honigbuch / Checkliste zur Honigverarbeitung.....	20
15.6	Hygieneplan.....	20
15.7	Qualitätskontrollen.....	20
15.8	Korrekturmaßnahmen zu Ergebnissen von Qualitätskontrollen.....	20
15.9	Schulungsnachweise der Mitarbeiter.....	20
16	Etiketten und Beschriftung der Gebinde.....	20
16.1	Angaben auf den Etiketten.....	20



17	Rückverfolgbarkeit	21
17.1	Lieferscheine für Zukaufprodukte	21
17.2	Honig Zukaufware	21
17.3	Rückstellprobe	21
18	Messeinrichtungen	22
18.1	Waage	22
18.2	Refraktometer	22
19	Umgang mit Zukaufware	22
19.1	Wareneingangskontrollen	22
20	Schutz vor vorsätzliche betrügerischen Praktiken (Lebensmittelbetrug –Food Fraud-)	23
20.1	Was ist Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	23
20.2	Schutz vor Lebensmittelbetrug	23
21	Glossar/Definitionen	24
22	Mitgeltende Unterlagen	27



Vorwort

Der vorliegende Standard stellt die Grundlage für den Qualitätsstandard „**QM Honig und Imkerei**®“ dar.

Die ständig steigenden Anforderungen von Seiten der Verbraucher und der Handelsketten und die wachsende Zahl an gesetzlichen Vorgaben machten die Entwicklung eines einheitlichen Standards zur Qualitätssicherung von Honig, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelsicherheitskultur erforderlich.

Die Sicherung und Steigerung der Honigqualität ist ein bedeutender Faktor, um in der Vermarktung erfolgreich zu sein. Bei der Gewinnung eines qualitativ hochwertigen Produktes ist es wichtig, nicht nur das Endprodukt, sondern die gesamte Wertschöpfungskette zu betrachten.

Mit dem vorliegenden Konzept zur Qualitätssicherung und zum Qualitätsmanagement für Imkereien, liegt ein Standard vor, der den gesamten Prozess von der Bienenhaltung bis zur Honigvermarktung umfasst und Anforderungen in den Bereichen Bienenhaltung, Bienengesundheit, Honigbe- und -verarbeitung und die Sicherung der Honigqualität formuliert.

Wesentliche Ziele des Standards „**QM-Honig und Imkerei**®“ sind:

1. Einführung eines gemeinsamen Standards mit einem einheitlichen Bewertungssystem.
2. Zusammenarbeit mit den Zertifizierungsstellen und qualifizierten, für den Standard zugelassenen Auditoren.
3. Sicherstellung von Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb der gleichartigen Lieferkette

Imker und Imkerinnen erhalten mit diesem Standard einen Überblick zu allen gesetzlichen Anforderungen, die sie als Tierhalter, Primärerzeuger und Lebensmittelunternehmer erfüllen müssen.

Die Version 04 tritt am 31.08.2024 in Kraft.



1 Grundlegendes

Der vorliegende Standard soll Imkereien bei der Entwicklung ihres Lebensmittelsicherheits-systems und der Lebensmittelsicherheitskultur unterstützen und gleichzeitig ein erster Schritt für eine mögliche Auditierung und Zertifizierung sein.

Die Anforderungen der jeweils gültigen Verordnungen und Gesetze sind zu beachten und umzusetzen.

Der Standard umfasst den gesamten Prozess der Erzeugung von Honig aus Deutschland, die Honigbearbeitung und -verarbeitung incl. Bienenhaltung und der Bienen-gesundheit. Die Bienenvölker müssen in Deutschland registriert und gemeldet sein.

Ziel des Standards ist:

- ein Angebot zur gesetzeskonformen Weiterentwicklung der Imkerei
- eine einheitliche Zusammenfassung für alle relevanten Gesetze, Verordnungen und richterlichen Entscheidungen bieten,
- durchgehende Transparenz und damit Qualitätssicherung und Rückverfolgbar-keit bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Honig sicherzustellen,
- eine gemeinsame Grundlage mit einem einheitlichen Bewertungssystem einzu-führen, so dass Abläufe in der Imkerei vereinheitlicht werden können,
- Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb des gesamten Herstellungsprozes-ses und beim Inverkehrbringen sicherzustellen.

1.1 Review des QM-Honig und Imkerei Standards ®

Der Standardgeber überprüft jährlich den Inhalt und die Qualität des QM-Honig und Imkerei ® Standards und kontrolliert, ob nach wie vor allen Anforderungen entspro-chen wird. Ziel der der Überprüfung ist es, Änderungen des Standards, die Anfor-derungen an den QM-Honig und Imkerei ® Standards Assessmentbericht und die Schulung zu entscheiden.

1.2 Verfügbarkeit des Standards

Der Standard „QM-Honig und Imkerei ®“ steht jedem Imker als Download unter <https://www.lv-wli.de/fachbereiche/qualitaetssicherung/leitfaden-formblaetter> zur Ver-fügung. Alternativ kann der Standard auch per Mail versendet werden.



QR-Code für den direkten Link zu den Formblättern.



1.3 Unterstützung für Imkerinnen und Imker

Der Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V. bietet Imkerinnen und Imker, die bei der Auslegung und Umsetzung Unklarheiten haben, einen Beratungsservice an. Als Grundlage dient dieser Standard und die damit zusammenhängenden Dokumentationshilfen. Die Dokumentationshilfen müssen jedoch von dem Imker überprüft werden, ob diese auf die eigene Imkerei anwendbar ist.

1.4 Teilnahme an einer Zertifizierung

Imkerinnen und Imker, die die Möglichkeit einer Zertifizierung in Anspruch nehmen möchten, wird diese ebenfalls angeboten. Um eine Zertifizierung vornehmen zu können, melden sich die Imkereibetriebe, die eine Zertifizierung anstreben, bei dem Obmann für Qualitätssicherung und Zertifizierung des Landesverbandes Westfälischer und Lippischer Imker e.V. zur Zertifizierung an. Dieser leitet die Anmeldung an die unabhängige Zertifizierungsstelle weiter oder gibt dem Imker / der Imkerin die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle, so dass der Kontakt direkt zwischen den beiden Parteien (Imkerei und Zertifizierungsstelle) hergestellt werden kann. Die Zertifizierungsstelle prüft die Machbarkeit und Umsetzbarkeit eines Audits. Erst nach der Unterzeichnung des Vertrages zwischen der Imkerei und der Zertifizierungsstelle wird das Audit terminiert.

Die Zertifizierungsstellen verfügen über Auditoren, die für den Standard „QM-Honig und Imkerei®“ geschult und zugelassen sind.

Die Terminierung des Audits erfolgt zwischen der Zertifizierungsstelle und dem Imkerbetrieb. Dieser trägt auch die Kosten der Zertifizierung.

Nur vom Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V. zugelassene Zertifizierungsstellen und Auditoren dürfen Audits gemäß dem Standard „QM-Honig und Imkerei®“ durchführen und entsprechende Zertifikate ausstellen. Nach Absprache mit dem Standardgeber, können diese Audits auch online durchgeführt werden. Hier werden die Begehungen der Imkereien per Videochat durchgeführt. Die Dokumentationen werden von der Imkerei per Mail oder über einen anderen Weg der Zertifizierungsstelle zur Verfügung gestellt.

1.5 Auditierung von Unternehmen mit mehreren Standorten und einer zentralen Verwaltung

Wenn Verfahren in einem Unternehmen mit mehreren Produktionsstätten zentral verwaltet werden, wird auch die zentrale Verwaltung auditiert. Das Ergebnis dieses Audits fließt in den Auditbericht jeder Produktionsstätte mit ein.

Anmerkung: Jede Imkerei der Honiggemeinschaft wird innerhalb von 3 Monaten nach Auditierung des ersten Imkers auditiert.

Jede einzelne Imkerei erhält den eigenen Auditbericht und ein eigenes Zertifikat. Die Zeit für die Auditierung der Zentralverwaltung wird im Firmenprofil des Berichtes aufgeführt.

Im Falle, dass die Gemeinschaft über eine Zentrale verwaltet wird, wird diese, um einen vorläufigen Überblick zu gewinnen, immer vor allen anderen Produktionsstätten auditiert.

Besondere Anforderungen an das Auditverfahren bei Imkereien mit mehreren Standorten (Honiggemeinschaften):



- Alle KO – Anforderungen werden an allen Standorten geprüft, auch wenn einige der Standorte (Imkereien) teilweise von einer Zentralstelle aus verwaltet werden.
- Im Auditbericht für einen Standort wird nur das Auditdatum des Standortes angegeben, die zusätzlichen Angaben des Audits der Zentrale (falls dort ein Audit durchgeführt wurde) sind nicht notwendig.
- Falls beim Audit der Zentrale (bei einer Verwaltung der Gemeinschaft durch eine zentrale Stelle) eine D – Abweichung oder ein KO – Abweichung mit D – Bewertung festgestellt wurde, betrifft dies auch alle anderen auditierten Standorte. Deren Zertifikat wird außer Kraft gesetzt.
(Bsp. für die Aufgaben einer zentralen Verwaltung: - Einkauf von Verpackungsmaterial (z.B. Gläser, Deckel, Einlagen für D.I.B. Deckel, Wachs, Rähmchen)

Die Zertifikate können wieder in Kraft gesetzt werden, nachdem die Zentrale erfolgreich auditiert wurde. Je nach Art der Nichtkonformität, die für die Zentrale festgestellt wurde, kann ein neues Audit für die Produktionsstandorte notwendig werden.

1.6 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen und die vollständige und korrekte Durchführung der Dokumentation und Eigenkontrolle liegt beim Imker.

1.7 Zertifikat

Der Imker erhält nach bestandenem Audit ein Zertifikat. Dieses wird von der unabhängigen Zertifizierungsstelle ausgestellt.

Die Urkunde wird für eine bestimmte Betriebsstätte/Imkerei ausgestellt. Die Urkunde wird in deutscher Sprache ausgestellt. Die Zertifizierungsstelle ist für die Entscheidung zur Ausstellung/Nichtausstellung eines Zertifikates verantwortlich.

Die Gültigkeit der Zertifizierung beginnt mit dem Datum der Urkundenausstellung und endet jeweils nach dem in der Urkunde genannten Datum.

Der Termin für das Überwachungsaudit wird vom Datum des Erstaudits aus berechnet und nicht vom Datum der Urkundenausstellung.

Gültigkeit des Zertifikates:

Status I: 100-90%. Das Zertifikat ist drei Jahre gültig

Status II: 89-80%. Das Zertifikat ist zwei Jahre gültig

Status III: 79-70%. Das Zertifikat ist ein Jahr gültig.

1.8 Zeichennutzung

Die Bildmarke darf nur zur Kennzeichnung nach QM-Honig und Imkerei ® zertifizierte Imkereien verwendet werden. Zur Herausstellung der zertifizierten Imkerei und/oder Kennzeichnung des von ihr erzeugten/vermarkteten Honigs darf nur die Bildmarke des Standards als Prüfzeichen verwendet werden. Eine Mindestgröße für die Bildmarke ist nicht festgelegt. Idealerweise wird eine Größe von 14x14mm empfohlen. Die mit der Bildmarke versehene Gewährverschlüsse, Werbematerialien etc. dürfen nur zusammen mit einem gültigen Zertifikat verwendet werden. Die Freigabe zur Verwendung der Bildmarke kann der Imker nur vom Standardgeber beziehen. An der Bildmarke dürfen keinerlei Veränderungen vorgenommen werden. Der Standardgeber ist im Rahmen von Audits dazu berechtigt, die Nutzungsbedingungen zu überprüfen und bei Verstößen Sanktionen zu verhängen.



1.9 Überwachungsaudit

Wenn gewünscht, meldet sich der Imker vor Ablauf des Zertifikates bei der zugelassenen Zertifizierungsstelle zum Überwachungsaudit an. Dieser leitet die Anmeldung wie im Kapitel 1.3 beschrieben an die Zertifizierungsstelle weiter.

1.10 Betriebsdaten der Imkerei

Im Betrieb liegt eine Übersicht vor, aus der folgende Daten ersichtlich sind:

- Name und Adresse des Unternehmens und des Inhabers (Ansprechpartners)
- Telefon, Fax und E-Mail-Adresse
- Registrier-Nr. Tierseuchenkasse* und
- Verzeichnis der Völkerstandorte

Diese Stammdaten verbleiben auf dem Betrieb.

2 Betriebsführung der Imkerei

Der Imker / die Imkerin verfügt über ausreichende Fachkenntnisse zum Betreiben einer Imkerei. Die regelmäßige Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen ist für den Imker / für die Imkerin verpflichtend und durch Schulungsnachweise zu belegen. Anerkannt wird die Teilnahme an entsprechenden Veranstaltungen der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und der Verbände sowie die Teilnahme an Fachmessen.

Weiterhin ist der Bezug von regelmäßigen Fachinformationen z.B. Fachzeitschrift oder Newsletter wünschenswert und nachzuweisen.

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Tierhaltung werden eingehalten, d.h. die Bienenvölker sind beim Veterinäramt und ggf. bei der Tierseuchenkasse gemeldet. Außerdem ist die Imkerei als Lebensmittelunternehmen registriert.

Wenn z.B. im Schadensfall die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde eine Aufklärung fordert, informiert der Imker seine Kunden so schnell wie möglich über jegliches Problem (z.B. Einfluss auf die Sicherheit und/oder Legalität) mit seinem verkauften Produkt.

2.1 Eigenkontrolle

Die Einhaltung aller Anforderungen, die in diesem Standard genannt werden und die Tätigkeiten, die kritisch für die Lebensmittelsicherheit sind, werden mindestens einmal pro Jahr vom Imker überprüft.

Mögliche Abweichungen und die daraus resultierenden Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sind zu notieren. Dort wo notwendig sind diese an alle betroffenen Mitarbeiter zu kommunizieren.

Verantwortlich für die Umsetzung der Maßnahmen ist der Imker oder sein Stellvertreter

2.2 Externe Kontrolle

Der Imkereibetrieb wird durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle kontrolliert. Die Abstände des Überwachungsaudits ergeben sich aus dem Ergebnis der vorhergehenden externen Kontrolle. Die Abstände können bis zu drei Jahre -je nach Ergebnis des Audits- betragen. In der Zwischenzeit werden anhand von Stichproben die zertifizierten Imker einem Überwachungsaudit unterzogen. Bei diesem Überwachungsaudit werden nicht alle Bereiche der Imkerei überprüft, sondern lediglich die Umsetzung



der Korrekturen und der Korrekturmaßnahmen und auch die Anforderungen bezüglich der Hygiene, der Lebensmittelsicherheitskultur, die Dokumentation und der Lebensmittelsicherheit (Gefahrenanalyse / HACCP-Plan). Der Imker muss für alle vom Auditor festgestellten Abweichungen die erforderlichen Korrekturen und Korrekturmaßnahmen vorschlagen. Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zur auditierten Imkerei.

In einem Maßnahmenplan werden die Korrekturen und die Korrekturmaßnahmen, Fristen zur Erledigung und Verantwortlichkeiten festgelegt.

Es ist dokumentiert, wie und zu welchem Zeitpunkt die aus den Audits resultierenden Korrekturmaßnahmen überprüft werden.

2.3 Krisenmanagement

Das Krisenmanagement dient dazu, im Schadensfall den Verbraucher vor möglichen Gefahren zu schützen. Ein wirksames Verfahren zur Rücknahme ist eingeführt. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden.

Hierfür ist ein Ereignisfallblatt (Havarieplan) mit allen notwendigen Informationen, zuständigen Behörden und Beschreibung der Vorgehensweise im Betrieb vorhanden.

3 Bienenhaltung und Bienengesundheit

3.1 Völkerstandort

Der Völkerstandort bzw. die Völkerstandorte müssen gute Voraussetzungen für eine gesunde/optimale Volksentwicklung und –stärke bieten.

3.2 Kennzeichnung

Alle Völker sind unverwechselbar zu kennzeichnen; Aufzeichnungen zu jedem Volk (z.B. Stockkarte) müssen vorhanden sein. In einzelnen Fällen ist es auch zulässig, dass die Kennzeichnung eines Standortes für mehrere Völker durchgeführt wird.

3.3 Bestandsbuch

Alle Behandlungen mit Tierarzneimitteln sind lückenlos zu dokumentieren.

3.4 Behandlungsmittel

Für die Behandlungen dürfen nur zugelassene Tierarzneimittel und Verfahren angewendet werden.

3.5 Wartezeiten

Die Einhaltung von erforderlichen Wartezeiten ist zu belegen. Dieses kann z.B. mit Hilfe der Stockkarte oder des Bestandsbuchs erfolgen.

3.6 Bezug von Arzneimitteln

Der Bezug von Arzneimitteln ist anhand von Aufzeichnungen (z.B. Quittungen) zu belegen und im Bestandsbuch zu vermerken

3.7 Sicherheitsdatenblätter

Sicherheitsdatenblätter oder gleichwertige Dokumente zu den Behandlungsmitteln müssen im Betrieb vorliegen.



3.8 Bienengesundheit

Untersuchungen zum Gesundheitszustand der Völker sind durchzuführen und aufzuzeichnen.

3.9 Bienengesundheit beim Verbringen von Bienenvölkern oder Bienen

Für das Verbringen von Völkern und/ oder Bienen außerhalb des Kreises bzw. Zuständigkeitsbereiches der Veterinärbehörde ist ein gültiges Gesundheitszeugnis vorzulegen. Es ist ein Nachweis zu erbringen, dass die zuständige Veterinärbehörde ihre Genehmigung zur Einfuhr der Bienen/Völker gegeben hat.

4 Bauliche Gegebenheiten

4.1 Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen

Die Lagerung von Zargen, Beuten, Leerrähmchen (ohne Wachs) und anderen imkerlichen Gerätschaften hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung (insbesondere durch Schädlinge und Fremdgeruch) ausgeschlossen werden kann.

4.2 Wachs- und Wabenlager

Eine insektendichte Aufbewahrung von Waben und Wachs ist zu gewährleisten.

4.3 Aufbewahrung von Arznei- und Behandlungsmitteln

Arznei- und Behandlungsmittel sind in Originalgebinden, eindeutig gekennzeichnet, auslaufsicher und verschlossen aufzubewahren (z.B. Schrank). Das Anbruch Datum ist auf dem Gebinde zu vermerken. Jeder Zugriff durch Unbefugte muss verhindert werden.

4.4 Lager für Futtermittel

Futtermittel sind eindeutig zu kennzeichnen und gemäß den Angaben des Herstellers aufzubewahren.

5 Raum für Honigverarbeitung

Räumlichkeiten, in denen mit Honig umgegangen wird oder in denen Bedarfsgegenstände (wie z.B. die Honigschleuder, Gläser) lagern, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass sie die Lebensmittelsicherheit gewährleisten und leicht zu reinigen sind.

Dort, wo es für die Produktqualität notwendig ist, müssen die Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen zur fachgerechten Verarbeitung und Lagerung gewährleistet sein.

Um Fremdgerüche und Kondenswasserbildung zu vermeiden, muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein.

Ein üblicherweise privat genutzter Raum (z.B. die Küche) kann zur Honigverarbeitung genutzt werden, wenn er die Anforderungen erfüllt. Bei berufsmäßig betriebener Imkerei sind geeignete separate Räume zu nutzen.

5.1 Art und Größe

Räume, in denen Honig be- und verarbeitet sowie gelagert wird, müssen dem Produktionsumfang angemessen und bienendicht sein.

Vom Raum selbst und von Nebenräumen darf keine nachteilige Beeinflussung für den Honig ausgehen. Türen sollten nicht direkt ins Freie öffnen bzw. sollten für die



fallweise Produktion geschlossen bleiben. Fremdgeruch und Feuchtigkeit (Schimmelbefall) sind auszuschließen.

Während der Be- und Verarbeitung haben betriebsfremde Personen keinen Zutritt. Haustiere haben ebenfalls keinen Zutritt.

5.2 Wände, Decke, Türen

Decken und Deckenstrukturen sind so konstruiert, dass Schmutzansammlungen minimiert werden und sie kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen.

Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand, hell, glatt und leicht zu reinigen. Sie sind wasserundurchlässig und abriebfest. Diese Anforderung wird z.B. durch einen Anstrich mit Latexfarbe oder durch geflieste Wände erfüllt.

Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen. Türen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein; außerdem müssen sie bienendicht sein.

5.3 Boden

Der Boden im Verarbeitungsraum muss wasserundurchlässig und mit einem geeigneten Belag ausgestattet sein. Er muss leicht feucht zu reinigen sein.

Eine hygienische Abwasserentsorgung ist sichergestellt. Ein ggfs. vorhandener Bodenabfluss muss so verschlossen sein, dass von ihm keine negative Beeinflussung ausgehen kann (z.B. mit einem Geruchsverschluss). Die Drainage ist leicht zu reinigen und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird. Wasser und sonstige Flüssigkeiten gelangen problemlos durch geeignete Maßnahmen zum Abfluss. Flüssigkeitsansammlungen werden vermieden.

5.4 Fenster

Fenster, die zur Belüftung dienen, müssen mit einem intakten Insektengitter versehen sein. Sie befinden sich in einem einwandfreien Zustand und sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.

5.5 Belichtung/Beleuchtung

Um kleinste Verunreinigungen, Wachsreste etc. zu erkennen, muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet sein. Lampen im Arbeitsraum sollten über einen Splitterschutz verfügen.

5.6 Handwaschgelegenheit

Eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasseranschluss, neutraler Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum bzw. in erreichbarer Nähe vorhanden sein.

5.7 Toiletten

Toilettenräume sollten keinen unmittelbaren Zugang haben zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Da wo möglich, muss die Toilette durch einen Vorraum vom Honig-Verarbeitungsraum getrennt sein, d.h., die Toilettentür darf nicht direkt in den Verarbeitungsraum münden. Die Toilettenräume sind mit geeigneten Möglichkeiten (siehe 5.6 Handwaschgelegenheit) zur Handhygiene ausgestattet.



5.8 Arbeitsflächen

Alle Arbeitsflächen müssen eine glatte Oberfläche aufweisen, von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

6 Honiglager

Vom Honiglagerraum darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs bzw. der Lagergefäße z.B. durch Schmutz, Staub oder Fremdgeruch ausgehen.

6.1 Größe und Ausstattung

Das Honiglager muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein.

6.2 Wände, Decke, Tür und Boden

Die Decke muss hell sein und aus glattem Material bestehen. Wände und Türen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Türen müssen dicht schließen. Der Boden muss wasserfest und leicht zu reinigen sein.

6.3 Einhaltung Lagerbedingungen für Honig

Die Einhaltung optimaler Lagerbedingungen für Honig muss gewährleistet sein: Luftfeuchtigkeit unter 55%, kühl und dunkel mit geringen Temperaturschwankungen.

7 Spülmöglichkeit

7.1 Ausstattung

Die Spülmöglichkeit muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein. Eine Spülmaschine muss instandgehalten und betriebsbereit sein (Salz, Klarspüler, Reiniger). Wenn eine Haushaltsspülmaschine verwendet wird, so dürfen, wenn die Honiggläser und Deckel gereinigt werden, sich keine anderen Gegenstände in der Spülmaschine befinden.

7.2 Wasserqualität

Wasser, das als Zutat im Herstellungsprozess oder zur Reinigung verwendet wird, hat Trinkwasserqualität.

Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Das Wasser entspricht den geltenden rechtlichen Bestimmungen für Trinkwasser: Prüfaufzeichnungen liegen vor. Ggf. müssen entsprechende Analysen (mikrobiologische und ggf. chemischer Art) nachgewiesen werden.

7.3 Ausreichende Trennung reine/unreine Bereiche

Von der Umgebung bzw. der Spülmöglichkeit selbst darf keine nachteilige Beeinflussung auf saubere Gegenstände ausgehen.

Durch eine ausreichende und klare Trennung von gereinigten und ungereinigten Gegenständen ist eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung auszuschließen. Für ausreichende Belüftung ist zu sorgen.



8 Lager für Gläser und Deckel

Von der Lagerung der Gläser und Deckel darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen.

8.1 Größe und Ausstattung

Das Lager für Gläser und Deckel muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein.

Eine getrennte Aufbewahrung von neuen bzw. im Betrieb gereinigten Gläsern und Deckeln und Gläsern bzw. Deckeln aus Rücklauf muss gewährleistet sein.

9 Reinigung und Desinfektion

9.1 Aufzeichnungen

Ein Reinigungsplan liegt vor. Aus diesem muss ersichtlich sein, was wann, wie und wo gereinigt wird.

Dieser beinhaltet:

- Die verwendeten Produkte zur Reinigung und ihre Anwendungsvorschriften
- Die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche und Geräte
- Reinigungsintervalle
- Aufzeichnungspflichten
- Mit welcher Konzentration das Mittel zur Reinigung eingestetzt wird

9.2 Utensilien und Mittel für Reinigung und Desinfektion

Die Reinigungsutensilien müssen geeignet und sauber sein; die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel müssen für den Anwendungsbereich geeignet sein; Mittel, die zur Reinigung bzw. Desinfektion in der Honigverarbeitung eingesetzt werden, müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.

9.3 Aufbewahrung

Die Aufbewahrung der Reinigungsutensilien wie Schrubber, Bürste, Abzieher, Tücher und der Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfolgt außerhalb der Produktionsräume. Besen, Schrubber usw. werden hängend aufbewahrt. Desinfektionsmittel müssen in Originalgebinden auslaufsicher und verschlossen aufbewahrt werden. Jeder Zugriff durch Unbefugte muss verhindert werden.

9.4 Anwendung

Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nach Vorschrift des Herstellers angewendet. Die Dosierung der Desinfektionsmittellösung ist exakt einzuhalten. Nach Benutzung sind Aufnehmer, Tücher usw. bei mindestens 60°C in der Waschmaschine zu reinigen und anschließend trocken und staubfrei aufzubewahren.

9.5 Anwendung von Mitteln zum Lösen von Etiketten

Da wo notwendig, werden zum Ablösen von Etiketten nur Lösungsmittel verwendet, die für den Lebensmittelbereich geeignet und zugelassen sind.

9.6 Sicherheitsdatenblätter

Für die in der Imkerei verwendeten Reinigungs-, Desinfektions- bzw. Lösungsmittel liegen aktuelle Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur Anwendung vor.



10 Entsorgung

Eine ordnungsgemäße Entsorgung aller im Betrieb anfallenden Abfälle ist zu gewährleisten. Der Verbleib von Abfallprodukten muss nachvollziehbar sein.

10.1 Trennung von Abfällen

Eine Trennung der Abfälle nach Abfallart (Restmüll, Bio-Abfall, Papier und Pappe, Glas und Kunststoff usw.) ist sicherzustellen.

10.2 Müllbehälter

Müllbehälter müssen geeignet und ggf. mit Deckel versehen sein. Größe und Anzahl müssen der Abfallmenge entsprechen.

10.3 Regelmäßige Entsorgung

In Verarbeitungsräumen ist der Abfall täglich spätestens nach Arbeitsende zu entsorgen.

Hinweis: Wenn die Abfälle noch während der Honigbe- oder verarbeitung entsorgt werden, müssen die Hände gründlich gewaschen werden.

10.4 Teilnahme an einem Entsorgungssystem (z.B. duales System)

Die Bestimmungen der Verpackungsverordnung / Verpackungsgesetz sind einzuhalten. Erfolgt keine Rücknahme von Mehrweggläsern (Pfandgläser), ist die Teilnahme an einem Entsorgungssystem nachzuweisen. Gleichzeitig ist die Registrierung beim Verpackungsregister nachzuweisen.

11 Schädlingsbekämpfung und –vorbeugung

Schädlinge sind aus Räumen fernzuhalten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird oder in denen Lebensmittel lagern. Sie tragen zur nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln, Verpackungen und Räumlichkeiten bei.

11.1 Schädlings Monitoring in Verarbeitungs- und Lagerräumen

Köder, Fallen und Insektenvernichter sind bei Bedarf in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen. Für den Fall, dass Mittel eingesetzt werden müssen, liegt eine entsprechende Dokumentation vor.

11.2 Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte Bekämpfungsmittel

Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur sachgerechten Anwendung für eingesetzte Köderfallen bzw. Bekämpfungsmittel liegen im Betrieb vollständig vor und sind aktuell.

11.3 Dokumentation Schädlingsüberwachung und eingeleitet Maßnahmen

Die Dokumentation zur Schädlingsüberwachung ist vollständig vorhanden. Die eingeleiteten Maßnahmen (falls notwendig) können lückenlos nachgewiesen werden. Köder, Fallen und Insektenvernichter sind so aufgestellt, dass von Ihnen kein Risiko für das Lebensmittel entsteht.

11.4 Bekämpfung von Wirbeltieren

Sollten in der Imkerei Wirbeltiere/Schädlinge (z.B. Mäuse) bekämpft werden, so muss die entsprechende Sachkunde nachgewiesen werden. Kann dieses nicht ge-



währleistet werden, so muss eine sachkundige Person oder Firma beauftragt werden. Entsprechende Nachweise für beide Fälle sind zu führen und zu dokumentieren.

12 Honigverarbeitung

12.1 Gerätschaften zur Honigernte

Bei der Honigernte und -verarbeitung (z.B. Entdeckeln, Schleudern, Klären, Abfüllen) dürfen nur saubere, unversehrte und einwandfreie Arbeitsmittel und Geräte eingesetzt werden. Die erforderlichen Gerätschaften und Transportbehälter müssen instandgehalten werden, so dass von ihnen keine negativen Einflüsse ausgehen können.

12.2 Honigwabentransport incl. Transportfahrzeug

Es muss sichergestellt sein, dass während der Honigernte und des Honigtransports keine nachteilige Beeinflussung z.B. durch Staub, Rost, Schmutz, Fremdgerüche o.ä. erfolgt.

Transportbehälter für geerntete Honigwaben müssen bienendicht sein. Das Transportfahrzeug muss in einwandfreiem, sauberem Zustand sein. Falls die Notwendigkeit besteht, ist eine vorherige gründliche Reinigung durchzuführen.

Die Reinigung der Transportbehälter und des Transportfahrzeugs ist in einem Reinigungsplan festzuhalten. Reinigungsaktivitäten finden, wenn möglich, in Zeiträumen statt, in denen nicht produziert wird. Eine Produktbeeinflussung wird ausgeschlossen.

12.3 Unterlage für Transportbehältnisse

Transportbehälter dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden. Eine geeignete Unterlage muss vorhanden sein.

12.4 Oberflächen von Geräten und Bedarfsgegenständen

Alle Oberflächen, die direkt mit Honig in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen, sauber, glatt und korrosionsfrei sein. Außerdem müssen sie aus Material bestehen, das für den Lebensmittelbereich geeignet ist (z.B. Edelstahl, Kunststoff, Glas). Entsprechende Nachweise sind zu führen und vorzuhalten (Konformitätserklärungen).

Von den Materialien darf keine negative Beeinflussung auf das Produkt ausgehen. Anlagen und Ausrüstungsgegenstände sind so konstruiert und angeordnet, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können.

13 Umgang mit Gläsern, Deckeln und Deckeleinlagen

Umhüllungen und Verpackungen, die unmittelbar mit Honig in Berührung kommen, müssen gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sein. Die Lagerung der Verpackungsmaterialien muss sachgemäß, trocken und hygienisch einwandfrei erfolgen, z.B. dürfen keine Beeinträchtigungen durch Schädlinge, Nagetiere, Vögel usw. erfolgen.

13.1 Behandlung von fabrikneuen Gläsern und Deckeln

Bei der Verwendung fabrikneuer Gläser ist darauf zu achten, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung des Produktes ausgeht.



Die Imkerei verifiziert die Tauglichkeit der Gläser. Die Gläser und Deckel dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die die Lebensmittelsicherheit negativ beeinflussen können. Weiterhin muss nachgewiesen werden, dass diese Gläser auf Sauberkeit hin überprüft wurden. Dieses ist entsprechend zu dokumentieren.

13.2 Umgang mit Deckeleinlagen

Deckeleinlagen dürfen nicht wiederverwendet werden. Von den Deckeleinlagen darf keine negative Beeinflussung auf das Lebensmittel ausgehen. Es müssen Originalgebinde verwendet werden.

13.3 Umgang mit Twist-Off-Deckel

Werden Twist-Off-Deckel verwendet, so ist sicherzustellen, dass diese für den Verwendungszweck geeignet und zugelassen (z.B. Konformitätsbescheinigung) sind. Deckel dürfen nur einmalig verwendet werden. Dieses ist entsprechend nachzuhalten und zu dokumentieren.

13.4 Annahmekriterien für Gläser und Deckel aus Rücklauf

Annahmekriterien sind festgelegt und dokumentiert.

13.5 Gläser und Deckel aus Rücklauf

Gläser und Deckel aus Rücklauf sind sorgfältig auf Verunreinigungen aller Art und Absplitterungen zu kontrollieren. Beschädigte Deckel und Gläser sind zu verwerfen. Die Reinigung muss so erfolgen, dass alle Rückstände entfernt werden.

13.6 Lagerung von gereinigten Gläsern und Deckeln

Gereinigte Gläser und Deckel sind so aufzubewahren, dass eine nachteilige Beeinflussung des Honigs sicher ausgeschlossen ist.

13.7 Mittel / Reiniger

Alle eingesetzten Reinigungsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein. Die Reinigungsmittel müssen nachweislich rückstandslos entfernt werden und für den Verwendungszweck geeignet sein.

14 Personalhygiene / Personalgesundheit

Personen, die mit Lebensmittel umgehen, müssen gesund sein, d.h. frei von infektiösen Krankheiten, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten.

14.1 Vorgaben zur Personalhygiene

Die Vorgaben zur Personalhygiene sind schriftlich festgelegt und allen, die bei der Honig Be- und Verarbeitung mitwirken, wie z.B. Familienangehörigen, Helfern oder Mitarbeitern und betriebsfremden Personen bekannt. Sie werden beachtet und angewandt. Falls bei der Honig Be- und Verarbeitung Helfer vor Ort sind, sind diese in Sachen Hygiene nachweislich geschult und unterrichtet. Entsprechende Nachweise sind zu führen und bei Bedarf vorzuweisen.

14.2 Erste Hilfe Kasten / Materialien zur Wundversorgung

Ein Erste-Hilfe-Kasten, mindestens aber geeignete Materialien für eine fachgerechte Wundversorgung sind im Verarbeitungsraum bzw. in erreichbarer Nähe vorhanden.

Verletzungen werden so verbunden, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung auf das Lebensmittel ausgehen kann.



14.3 Arbeitskleidung

Während der Honigverarbeitung ist saubere Arbeitskleidung zu tragen, die die Straßenkleidung vollständig bedeckt. Es steht für jeden Mitarbeiter eine ausreichende Menge an Schutzkleidung zur Verfügung.

14.4 Ausrüstung zum Umgang mit Gefahrstoffen

Aus Gründen der Arbeitssicherheit ist beim Umgang mit Gefahrstoffen (z.B. Säuren, Natronlauge) eine geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Schutzbrille, säurefeste Handschuhe, Gummischürze und Gummistiefel sind im Betrieb vorhanden und werden genutzt.

14.5 Gefahrstoffverzeichnis

Ein Verzeichnis über die im Betrieb gelagerten und verwendeten Gefahrstoffe ist vorhanden.

15 Eigenkontrollsystem für die Gewinnung und Verarbeitung von Honig

Grundlage für Lebensmittelsicherheit ist ein Eigenkontrollsystem bzw. eine Gefahrenanalyse in Anlehnung an das HACCP-Konzept. Darüberhinausgehende Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer sind berücksichtigt.

Das Eigenkontrollsystem umfasst alle Stufen des Prozessablaufs vom Standort der Völker über die Honiggewinnung, -verarbeitung bis zur Lagerung und Vermarktung. Das Eigenkontrollsystem wird überprüft und notwendige Änderungen werden vorgenommen, wenn eine Modifizierung der Produkte, der Prozesse oder jeglicher Verfahrensschritte stattgefunden hat. Es hat eine jährliche Überprüfung dieses Kontrollsystems zu erfolgen. Dieses ist entsprechend nachzuweisen und zu dokumentieren. (Hinweis: Grundsätzlich zählen Imker laut Gesetz zu den Primärerzeugern. Dieses jedoch nur so lange, wie der eigene Honig be- und verarbeitet wird, der Honig nicht wesentlich verändert wird (z.B. Mischung mit Honig) der Honig aus der eigenen Imkerei be- und verarbeitet wird).

15.1 Prozessablaufbeschreibung

Eine Prozessablaufbeschreibung zu den einzelnen Prozessschritten vom Standort der Völker über die Honiggewinnung bis zur -vermarktung liegt im Betrieb vor und wird bei Änderungen aktualisiert. Es liegt eine Analyse für alle denkbaren physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren vor, die realistischerweise erwartet werden können. Weiterhin ist eine mögliche Beeinflussung durch Allergene zu überprüfen und zu dokumentieren.

15.2 Erstellung eines Fließdiagramms

Es liegt ein Fließdiagramm für jedes Produkt bzw. jede Produktgruppe vor. Im Fall von Änderungen wird das Fließdiagramm aktualisiert. Eine Überprüfung des Diagramms muss mind. 1x / Jahr erfolgen. Dieses muss entsprechend dokumentiert werden.

15.3 Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP)

Für jeden CCP sind entsprechende kritische Grenzwerte definiert, um eindeutig erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.



Es sind spezielle Überwachungsverfahren für jeden CCP eingerichtet, um einen Kontrollverlust am betreffenden Punkt zu erkennen.

Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen.

15.4 Ergreifen von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass ein bestimmter CCP nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturen und Korrekturmaßnahmen durchgeführt und dokumentiert.

15.5 Honigbuch / Checkliste zur Honigverarbeitung

Es sind Aufzeichnungen zu führen, aus denen mindestens das Datum der Schleuderung, der Wassergehalt bei der Schleuderung, das Abfülldatum und die Chargennummer (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum) hervorgehen. Außerdem sollte daraus hervorgehen, welche Eigenkontrollen durchgeführt wurden.

15.6 Hygieneplan

Es liegen Hygienepläne vor, aus denen hervorgeht, in welchen Intervallen was wie womit und von wem gereinigt wird.

Die Hygienepläne werden umgesetzt und dokumentiert.

15.7 Qualitätskontrollen

Eine regelmäßige (mind. alle drei Jahre) Überprüfung der Honigqualität z.B. durch die Teilnahme an Honigbewertungen oder durch Laboranalysen wird durchgeführt. Sollten Sortenhonige vermarktet werden, so ist ein eindeutiger Nachweis zu führen, dass es sich auch um die entsprechende Sorte handelt. Dieses ist auch bei Bedarf nachzuweisen.

15.8 Korrekturmaßnahmen zu Ergebnissen von Qualitätskontrollen

Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden geeignete Korrekturen und Korrekturmaßnahmen eingeleitet.

15.9 Schulungsnachweise der Mitarbeiter

Es liegen Nachweise vor aus denen hervorgeht, dass Mitarbeiter bzw. Hilfskräfte regelmäßig in Hygienefragen und dem Lebensmittelrecht geschult werden.

16 Etiketten und Beschriftung der Gebinde

16.1 Angaben auf den Etiketten

Die Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) sind bekannt und werden eingehalten. Die Mindestangaben, welche gemäß dieser Verordnung angegeben werden müssen, sind nachweisbar umgesetzt.



17 Rückverfolgbarkeit

Der Imker / die Imkerin verfügt über ein System der Rückverfolgbarkeit, damit können Produktchargen und deren Beziehung zu den eingesetzten Rohwaren identifiziert werden.

Weiterhin kann der Imker / die Imkerin aufzeigen, welche Primärverpackungsmaterialien zur Verpackung des Honigs eingesetzt worden sind. Dieses ist eindeutig dokumentiert und lückenlos aufgezeichnet.

Eingesetzte Mengen können anhand einer Mengenbilanz eindeutig nachvollzogen werden.

Die Rückverfolgbarkeit ist bis zur Lieferung an den Kunden (ausgenommen Endverbraucher) sichergestellt und dokumentiert.

Die Loskennzeichnung an der Rohware, dem Primärverpackungsmaterial, dem Fertig- und Halbfertigerzeugnis, die eine eindeutige Rückverfolgung der Ware ermöglicht, erfolgt unmittelbar, so dass auch hier eine eindeutige Rückverfolgung möglich ist. Dieses bedeutet, dass die Rohware und die Primärverpackung direkt bei dem Eintreffen im Lager des Imkers / der Imkerin mit einer eindeutigen Losnummer gekennzeichnet wird.

Die Halbfertigware wird direkt nach dem Verpacken in die Zwischenverpackung eindeutig gekennzeichnet und die Fertigware nach dem Verpacken in das Verkaufsgebilde.

Sofern erst zu einem späteren Zeitpunkt etikettiert wird, ist die zwischengelagerte Ware bereits mit der spezifischen Loskennzeichnung zu versehen. Dieses muss mit einer eindeutigen Dokumentation belegt werden können.

Die Aufzeichnungen beinhalten

- Identifizierung aller zugekauften Produkte, Zutaten oder Dienstleistungen.
- Unterlagen zu allen noch in Bearbeitung befindlichen oder fertigen Produkten und Verpackungen während des gesamten Produktionsverfahrens.
- Unterlagen zum Käufer und Lieferort für alle gelieferten Produkte.

17.1 Lieferscheine für Zukaufprodukte

Der Zukauf aller Produkte und Betriebsmittel ist zu dokumentieren z.B. durch Lieferscheine und Rechnungen. Dieses gilt sowohl für den zugekauften Honig als auch für die Deckel, Gläser und ggf. Deckeleinlagen.

17.2 Honig Zukaufware

Die Qualität des Honigs muss durch ein Untersuchungsprotokoll nachgewiesen werden und muss mindestens die botanische und geographische Herkunft enthalten. Es muss sichergestellt sein, dass der zugekaufte Honig aus Deutschland stammt.

17.3 Rückstellprobe

Es muss von jeder Charge eine Rückstellprobe, die repräsentativ für die hergestellte Charge ist, erstellt und entsprechend gelagert. Sie ist bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren, wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist. Alternativ ist von jeder Charge eine Analyse auf Rückstände, Wassergehalt, HMF, Invertase ggf. Sortenbestimmung, durchgeführt und vorhanden.



18 Messeinrichtungen

Die Messeinrichtungen im Betrieb werden in einem Überwachungssystem in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/Methoden überprüft, justiert und kalibriert. Wenn notwendig, müssen sie regelmäßig geeicht werden.

Die Ergebnisse der Überprüfung, Justierung, Eichung und Kalibrierung werden dokumentiert. Alle verwendeten Messeinrichtungen sind in einer Übersicht zusammengefasst und eindeutig gekennzeichnet und werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt.

18.1 Waage

Zum Abfüllen von Ware, die direkt für den Endverbraucher bestimmt sind, ist eine geeichte Waage zu verwenden. Die Eichung ist gemäß den Vorgaben des Eichamtes durchzuführen und zu protokollieren. Entsprechende Nachweise sind auf Aufforderung vorzuweisen (z.B. Eichprotokolle)

18.2 Refraktometer

Die Messung des Wassergehaltes erfolgt mit einem Refraktometer. Das Refraktometer wird regelmäßig kalibriert. Die Kalibrierung ist zu dokumentieren.

19 Umgang mit Zukaufware

Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind jeder Vertragspartei bekannt, akzeptiert und hinsichtlich ihrer Akzeptanz überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird.

Alle Bestimmungen bezüglich Qualität und Lebensmittelsicherheit sind bekannt.

Die Einhaltung spezifizierter Produkthanforderungen, inkl. rechtlicher Bestimmungen und Spezifikationen wird durch geeignete Verfahren sichergestellt. Idealerweise ist der Lieferant des Honigs, welcher gehandelt werden soll, nach dem Standard QM Honig und Imkerei ® zertifiziert und das Zertifikat ist noch gültig.

Für Zukaufware wird eine Wareneingangskontrolle durchgeführt.

Sollen bestimmte geografische Besonderheiten ausgelobt werden, so muss sichergestellt sein, dass diese auch eingehalten werden. Dieses kann durch entsprechende Nachweise erfolgen. Bei Bedarf sind diese vorzuweisen.

Der Zukauf von Bienen darf nur mit gültigem Gesundheitszeugnis der zugekauften Völker erfolgen. Der Zukauf ist zu dokumentieren und anhand von Nachweisen zu belegen.

Die Kriterien werden im Rahmen von Lieferantenvereinbarungen festgelegt.

19.1 Wareneingangskontrollen

Wareneingangskontrollen dienen der Sicherung der Unbedenklichkeit von zugekaufter Ware. Die Einhaltung spezifizierter Produkthanforderungen, inkl. rechtlicher Bestimmungen und Spezifikationen, wird durch geeignete Verfahren sichergestellt.

Hierfür werden erforderliche interne und/oder externe Analysen in Auftrag gegeben, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, werden in Laboren durchgeführt, die geeignete akkreditierte Methoden verwenden (ISO 17025).

Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Es werden ggf. geeignete Maßnahmen ergriffen.







20 Schutz vor vorsätzlichen betrügerischen Praktiken (Lebensmittelbetrug –Food Fraud-)




20.1 Was ist Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

Unter Lebensmittelbetrug versteht man üblicherweise das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit dem Ziel, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen und/oder wirtschaftlichen Vorteil zu erlangen. Die Täuschung kann beispielsweise durch unerlaubte Zusätze, die zu einer Änderung der Zusammensetzung des Lebensmittels führen, oder durch bewusste Falschdeklaration erreicht werden.

Lebensmittelbetrug bedeutet:

-  Verstoß gegen das EU-Lebensmittelrecht
-  Absicht
-  Täuschung des Kunden
-  Erzielung eines wirtschaftlichen Gewinns

Eine Täuschung bzw. Irreführung liegt vor, wenn eine der folgenden Punkte zutrifft:

-  Es ist nicht drin, was auf dem Etikett deklariert ist
-  Das Produkt hält nicht ein, was es verspricht
-  Es werden unklare oder un- bzw. missverständliche Angaben zum Produkt gemacht

Anders als viele reine Kennzeichnungsverstöße, die von der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit Bußgeld geahndet werden, kann Lebensmittelbetrug auch ein Betrugsdelikt und damit eine Straftat im Sinne des Strafgesetzbuches sein, die von den Strafverfolgungsbehörden (Staatsanwaltschaft, Polizei und gegebenenfalls Zollverwaltung) in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden verfolgt wird.

20.2 Schutz vor Lebensmittelbetrug

Es ist ein System zu erstellen, anhand dessen der Imker einen möglichen Betrug bzw. eine Verfälschung bei zugekauftem Honig feststellen kann.

Es muss weiterhin sichergestellt werden, dass der in Verkehr gebrachte Honig nicht verfälscht und korrekt deklariert ist. Dieses kann anhand von Analysen –intern und extern- und Aufzeichnungen geschehen. Diese sind bei Bedarf und Verlangen vorzulegen.



21 Glossar/Definitionen

Audit	Ein Audit ist eine systematische unabhängige Untersuchung, um festzustellen, ob die qualitätsbezogenen Tätigkeiten und damit zusammenhängenden Ergebnisse den geplanten Anforderungen entsprechen, und ob diese Anforderungen tatsächlich verwirklicht und geeignet sind, die Ziele zu erreichen.
Betriebsbegehung	Betriebsbegehungen umfassen spezifische Aspekte und können durch jede zuständige Person durchgeführt werden. Dies beinhaltet regelmäßige Besichtigungen in allen Bereichen, für jeden Anlass, um die Konformität zu überprüfen (Hygiene, Schädlingskontrolle, Produktkontrolle, Produktion, Fremdkörpergefahren, Kontrolle des Außengeländes etc.).
Bienenhaltung	Umfasst die Bereiche Völkerführung, Betriebsweise, Hygiene am Bienenstand, Bienengesundheit incl. Varroabehandlung.
CCP – Critical Control Point	Kritischer Lenkungspunkt (CCP): Eine Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhindern oder auszuschalten oder sie auf ein annehmbares Maß zu verringern.
Endverbraucher	Der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Prozessschritte oder der Betriebsablauffolge, die bei der Produktion oder Herstellung eines bestimmten Lebensmittels angewandt wird.
Food Fraud	Lebensmittelbetrug Das Inverkehrbringen eines Lebensmittels (z.B. Honig) mit dem Ziel, durch vorsätzliche Täuschung einen finanziellen Gewinn oder wirtschaftlichen Vorteil zu erlangen
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens oder ein Zustand dieses Lebensmittels, der sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gefahrenanalyse	Der Vorgang des Sammelns, Aus- und Bewertens von Informationen über Gefahren und Situationen, die diese hervorrufen können, um zu entscheiden, welche für die Lebensmittelsicherheit bedeutend sind und daher im HACCP-Plan einzubeziehen sind.
HACCP	Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht



Internes Audit	Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten eines Unternehmens. Durchgeführt von oder im Auftrag des Unternehmens zu internen Zwecken. Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontroll- und Beratungsaktivität, die darauf ausgerichtet ist einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern.
Kalibrierung	Kalibrierung ist die Überprüfung von Messgeräten, für die es keine gesetzlichen Vorgaben gibt. Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normals nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Eine Vermischung, Verschmelzung oder Durchdringung in Lebensmitteln oder im Lebensmittelumfeld.
Korrektur	Korrektur ist eine Maßnahme zur Beseitigung eines festgestellten Fehlers.
Korrekturmaßnahme	Ist eine Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Nichtkonformität oder anderer unerwünschter Situationen, um deren Wiederkehr vorzubeugen.
Nichtkonformität	Nichterfüllung einer spezifischen Anforderung. Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, internen Fehlfunktionen oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Produkte beinhalten Dienstleistungen.
Produktanforderung	Produktanforderung beinhaltet: Produktsicherheit, Produktqualität, Produktlegalität, Prozess und Spezifikation.
Produktrücknahme	Ist jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein gefährliches Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird.
Produktrückruf	Ist jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt.
Rezeptur	Vollständige Beschreibung der Mengen und Qualitäten von Rohmaterialien die zur Verarbeitung des Produktes verwendet werden.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Rückverfolgbarkeit	Die Fähigkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier



	oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitshinweise für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Sicherheitsdatenblätter liefern dem beruflichen Verwender von Chemikalien wichtige Informationen zu folgenden Merkmalen: Identität des Produktes, auftretende Gefährdungen, sichere Handhabung und Maßnahmen zur Prävention sowie im Gefahrenfall. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen.
System	Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. System ist eine geplante, nachhaltig strukturierte Vorgehensweise.
Überwachung (Monitoring)	Die Durchführung einer geplanten Folge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern um zu bewerten ob ein CCP unter Kontrolle ist.
Validierung	Bestätigung durch die Bereitstellung objektiver Nachweise, dass die Anforderungen für den spezifisch vorgesehenen Gebrauch oder die Anwendung erfüllt sind.
Verfahren	Verfahren ist die festgelegte Art und Weise, eine Tätigkeit auszuführen. Die Festlegung erfolgt in einer Verfahrensanweisung oder Prozessbeschreibung (z.B. Fließdiagramm).
Verifizierung	Das Bestätigen aufgrund einer Untersuchung und durch Bereitstellung eines objektiven Nachweises, dass festgelegte Forderungen erfüllt worden sind.



22 Mitgeltende Unterlagen

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) vom 01.09.2005
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)
- Honigverordnung vom 16. Januar 2004
- Deutsches Lebensmittelbuch: Leitsätze für Honig
- Tierseuchengesetz (TierSG) und Binnenmarkt-Tierseuchenschutzverordnung
- Bienenseuchenverordnung vom 09.11. 2004
- Gesetz über das Mess- und Eichwesen (Eichgesetz)
- Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung)
- Verordnung über die Vermeidung und Verwertung von Verpackungsabfällen (Verpackungsverordnung)
- Gesetz zur Fortentwicklung der haushaltsnahen Getrennterfassung von wertstoffhaltigen Abfällen (Verpackungsgesetz)
- Gesetz über den Verkehr mit Arzneimitteln
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- 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
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Münster, den 31.08.2024

Dr. T. Klüner

Landesverband Westfälischer und
Lippischer Imker e.V.

Stefan Sagkob

Fachbereich 71: Tierhaltung und Tierzuchtrecht,
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen





Raum für Notizen: