



Lebensmittelhygiene in der Imkerei

Honig ist ein Lebensmittel. Sobald er nicht nur für den Eigenverbrauch in der Familie erzeugt wird, unterliegt er lebensmittelhygienischen Vorschriften, die dazu bestimmt sind, den Verbraucher vor gesundheitsgefährdenden Einflüssen durch Lebensmittel zu schützen. Ziel der lebensmittelhygienischen Vorschriften ist es, die Sicherheit der Lebensmittel auf allen Stufen der Lebensmittelkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher zu gewährleisten.

Es empfiehlt sich die Einhaltung folgender Hinweise:

- Registrierung der Imkerei beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des jeweiligen Landkreises (für alle Imkereien bereits nach Bienenseuchen-Verordnung gefordert)
- Aufstellung der Bienenvölker:
 - * Eintrag von Pflanzenschutzmitteln vermeiden – insbesondere durch Kooperation mit den Landwirtschaftsbetrieben
- Behandlung der Bienenvölker:
 - * nur zugelassene Medikamente und gemäß Anwendungsvorschrift außerhalb der Trachtzeit anwenden; Dokumentation des Medikamenteneinsatzes (für apothekenpflichtige Arzneimittel verpflichtend vorgeschrieben)
- Wachsmottenbekämpfung:
 - * nur mit geeigneten Verfahren und / oder Substanzen aus dem Imkereifachhandel, die keine Rückstände hinterlassen
- Wabenentnahme:
 - * Trinkwasser zum Händewaschen und zum Reinigen der Geräte am Bienenstand
- Wabentransport:
 - * in sauberen, geschlossenen Behältern (Transportkisten oder Magazinargen mit Deckel)
- Schleuder-/Abfüllraum:
 - * ausreichend groß und gut beleuchtet
 - * trocken
 - * bienendicht
 - * leicht zu reinigen (möglichst abwaschbare Wände, Decken, Fußböden)
 - * frei von Fremdgerüchen
 - * Wasser, Seife und Handtuch zum Händewaschen (möglichst fließend Wasser und Einmal-Handtücher)
 - * Wasser zum Reinigen des jeweiligen Raumes und der Gerätschaften

- * Schleuder-, Sieb-, Rühr- und Abfülleinrichtungen in leicht zu reinigender Konstruktion aus lebensmittelechtem Material (Edelstahl oder lebensmittelechter Kunststoff)
 - * bei Rührvorrichtungen auf kraftschlüssige Verbindungen (Bohrfutter an Bohrmaschinen) verzichten, stattdessen formschlüssige Verbindungen (verhindern Metallspäne im Honig)
 - * frei von Schädlingen (Mäuse, Ratten, Ameisen, Wespen und andere Insekten)
- Sieb-/Klärvorrichtung:
- * geeignet, um sichtbare Fremdbestandteile (Wachsteilchen, Bienenbeine, ...) aus dem Honig herauszutrennen (z.B. Spitzsiebe mit Maschenweite von mindestens 0,35 mm Maschenweite = „fein“; besser: 0,20 mm = „feinst“ bzw. „extrafein“)
- Gefäße:
- * lebensmittelechtes Material (Honiggläser, Honigeimer, Edelstahlgefäße)
 - * unbeschädigt (Verletzungsgefahr, Undichtigkeit)
 - * sauber (möglichst in Spülmaschine gereinigt)
 - * Nutzung ausschließlich für Honig bzw. andere in der Imkerei erzeugte Lebensmittel
- Lagerraum:
- * kühl (maximal 15 °C; Thermometer anbringen)
 - * trocken (maximal 55 % relative Feuchte; Hygrometer anbringen)
 - * dunkel
 - * geruchsfrei
 - * frei von Schädlingen (Mäuse, Ratten, Ameisen und andere Insekten)
- Kleidung:
- * waschbar (möglichst kochfest und weiß)
 - * Kopfbedeckung beim Umgang mit Honig und anderen Lebensmitteln (Pollen, ...)
- Aufzeichnungen:
- * sollen die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleisten (s. Loskennzeichnung)
- Hilfskräfte:
- * entsprechend vorgenannten Hinweisen unterweisen und kontrollieren

Der Gesetzgeber mahnt bewusst Flexibilität in der Anwendung hygienischer Vorschriften an, „damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können“. Dies darf jedoch nicht zulasten der Ziele der Lebensmittelhygiene, also zulasten des Verbraucherschutzes gehen. Fazit: Auch im Bienenhaus oder Wanderwagen ist die Honiggewinnung erforderlichenfalls weiterhin möglich, sofern die oben gegebenen Hinweise im wesentlichen umgesetzt werden. Hilfreich ist es, die Honiggewinnung immer wieder kritisch mit den Augen des Verbrauchers zu betrachten, denn „das Auge isst mit“.

Rechtliche Grundlage:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28.01.2002
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene