



## Merkblatt für Imker: Honig aus lebensmittelrechtlicher Sicht

LM-05-MBL-511-PM

Version: 03.01  
Stand 28.03.2014  
Seite 1 von 3

### Anlass

Seit 2002 wurde das Lebensmittelrecht europaweit neu geregelt. EU-Verordnungen gelten für alle Mitgliedsstaaten direkt und unmittelbar. Die VO (EG) **852/2004** regelt die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene, sie gilt jedoch nicht für die **direkte Abgabe kleiner Mengen** von Primärerzeugnissen **durch den Erzeuger an den Endverbraucher** oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. Hier greift die nationale Lebensmittelhygieneverordnung (**LMHV**). Da Honig ein Primärerzeugnis ist, kommen insbesondere die Bestimmungen der Anlage 2 dieser Verordnung zur Anwendung.

Als Imker sind Sie ein **Lebensmittelunternehmer** und damit für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich, auch wenn Sie Ihren Honig nur im Bekanntenkreis weitergeben. Denn als Lebensmittelunternehmen gelten alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. (Art. 3 Nr. 2 der VO (EG) 178/2002)

### 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)

Das bedeutet, dass der Honig frei sein muss von Wachsteilen, Haaren, Fusseln, Partikeln (z.B. Metallabrieb), Schädlingen und ihren Teilen oder Exkrementen, Medikamenten- und Chemikalienrückständen, sowie Fremdgerüchen. Er darf nicht durch Gärung verdorben oder durch Hitze einwirkung qualitätsgemindert sein. Honig muss kühl und trocken gelagert werden.

Hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für Honig und andere Imkereiprodukte sind jederzeit sicherzustellen. Räume, in denen Honig erzeugt, abgefüllt und gelagert wird, müssen sauber und instand gehalten sein. Um eine nachteilige Beeinflussung des Honigs zu vermeiden, ist die Einhaltung nachfolgend aufgeführter Bedingungen notwendig.

### Bauliche und hygienische Anforderungen an Verarbeitungs- und Lagerräume

Wände	sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. Es dürfen sich keine Farb- oder Putzteile lösen. Wände in Honiggewinnungsbereichen sollten darüber hinaus abwaschbar sein.
Fußböden	müssen eben und sauber sein, im Honiggewinnungsbereich sollten sie darüber hinaus wischbar sein. Nach der Naß-Reinigung dürfen keine Wasseransammlungen stehen bleiben. Offene Fugen sollten vermieden werden.
Raumdecken	sollten so gestaltet sein, dass Schmutzansammlungen und Schimmelbefall vermieden und das Eindringen von Feuchtigkeit und Schädlingen sowie das Ablösen von Teilchen möglichst verhindert werden.
Fenster	einschließlich Fensterbänken sind sauber zu halten. Fenster, die zum Lüften geöffnet werden, sind mit einem Insektenschutz auszustatten. Empfohlen wird eine Ausstattung, die das Eindringen von Insekten verhindert, jedoch eingedrungenen Bienen das Herausfliegen ermöglicht („Bienenflucht“).

Erstellt am: 26.11.08	Geprüft am: 26.11.08	Geändert am: 28.03.2014	Geprüft am 07.04.2014	Freigabe am: 02.06.2014
durch: Meister	durch: Raebel	durch: Meister (QMB)	durch: Hahlweg	durch: Hurrig (AL)

Türen	Türoberflächen sollten leicht zu reinigen sein und keine Oberflächenschäden aufweisen. Türen, die ins Freie führen, müssen in geschlossenem Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern (z.B. durch Bürsten).
Arbeitsflächen	müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch und abwaschbar, gegebenenfalls auch desinfizierbar sein.
Arbeitsgeräte, -gegenstände	müssen sauber und funktionstüchtig sein. Sie müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, erforderlichenfalls auch desinfiziert werden. Außerhalb der Nutzung sollten Arbeitsgeräte abgedeckt und bodenfern gelagert werden (z.B. auf Kisten oder Paletten), um Verunreinigungen zu vermeiden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus nichttoxischem, lebensmitteltauglichem Material bestehen und leicht zu reinigen sein. Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten z. B. durch ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material sind zu vermeiden. Verwendete Siebe dürfen nicht defekt oder korrodiert sein und sollen eine Maschenweite nicht > 0,2 mm). Ein Refraktometer zur Wassergehaltsmessung des Honigs sollte vorhanden sein.
Honiggefäße	müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können (Staub, Insekten). Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden; auch fabrikneue Gläser und Deckel sind zu spülen. Dazu darf die Haushaltsküche genutzt werden. Auf trockene Lagerung achten! Werden Mehrweggläser verwendet, ist außerdem darauf zu achten, dass die vorherige Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) entfernt wurde. Beschädigte Gläser und Deckel sowie solche mit Fremdgeruch sind auszusondern. Nötigenfalls sind Deckel- einlagen zu erneuern. Honiggefäße (z.B. Eimer) müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen (erkennbar am Glas-Gabel-Symbol oder aus den Lieferpapieren).
Reinigungsvorrichtungen für Arbeitsgeräte	mit kaltem und warmem Wasser müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein.
Reinigungsvorrichtungen für Hände	müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Sie sollten mit warmem Wasser, Seife und Handtüchern (vorzugsweise Einmalhandtücher) ausgestattet sein. Persönliche Sauberkeit und Hygiene des Imkers sollte selbstverständlich sein!
Toiletten	müssen vorhanden sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel bearbeitet oder gelagert werden.
Lagerflächen	müssen instand gehalten, sauber und ausreichend dimensioniert sein. Gläser, Honigeimer und Geräte sind fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern. Waren sind übersichtlich geordnet und nach Sortimenten getrennt zu lagern.
Waben und Zargen	dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden und sind beim Transport abzudecken.
Reinigungsmittel und Chemikalien	sowie Schädlingsbekämpfungs- und Tierarzneimittel müssen getrennt von Lebensmitteln und im Originalgebinde (anderenfalls Verwechslungsgefahr!) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggf. Sicherheitsdatenblätter beachten!
Abfälle	sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert und dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt wird.

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

Sofern bei nur gelegentlicher Honigernte und -verarbeitung Privaträume genutzt werden (z.B. Küche, Waschküche), müssen imkerliche Arbeiten zeitlich getrennt von anderen Tätigkeiten stattfinden. Abfälle und stark riechende Substanzen, betriebsfremde Gegenstände, Pflanzgefäße sind aus dem Raum zu entfernen, Haustiere sind fernzuhalten. Anschließend ist der Raum gründlich zu reinigen.

Andere Tätigkeiten (z.B. Wachsschmelzen, Holzarbeiten) sind während der Arbeiten mit Honig (wie Schleudern, Rühren, Abfüllen) nicht erlaubt.

Eine ausreichende Hygiene ist auch während des Transportes der Waben zu gewährleisten. Transportfahrzeuge und -behälter müssen sauber und in einwandfreiem Zustand sein.

### **Kontroll- und Nachweispflichten**

In der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (**Tier-LMHV**) sind die betriebseigenen Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Er hat zu überprüfen, ob Bienen verbotene Stoffe verabreicht worden sind und nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind. Darüber sind Nachweise in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen (§21 (1) und (4) Tier-LMHV). Davon unberührt bleibt das Gebot, gemäß Arzneimittelgesetz Unterlagen über Tierarzneimittelanwendung 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 Wartezeiten, sowie die Ergebnisse eventuell vorgenommener Analysen.

### **Rechtsgrundlagen:**

- 1) 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 (ABl. L 31/1)
- 2) Verordnung (EG) Nr. **852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 226/3)
- 3) Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, BGBl Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39: Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - **LMHV**) vom 08.08.2007, (BGBl. I S. 1816, 1817) ;
- 4) Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, BGBl Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39: Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - **Tier-LMHV**), (BGBl. I S. 1816, 1828)

in jeweils aktueller Fassung

*Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt. Weitergehende Lebensmittel-Tätigkeiten können erweiterte Anforderungen nach sich ziehen.*

### **Rückfragen/Auskünfte erteilt:**

Fachbereich Landwirtschaft und Veterinärwesen Potsdam-Mittelmark  
Fachdienst Lebensmittelüberwachung  
Tel: 03381/533271