	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2025-06-18
	<b>Hygienevorschriften für die Herstellung von Honig</b>	Lebensmittelüberwachung

## Wichtigste Hygienerechtliche Vorschriften:

### VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Art. 4 (2) i. V. mit Anh. I + II)

#### **Anh. I VO (EG) Nr. 852/2004 → Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion**

- für Imker umfasst dies die Vorschriften vor der Gewinnung des Honigs
- bis zum Entdeckeln der Waben gilt der allgemeine Hygienegrundsatz: Schutz vor Kontaminationen (z.B. Anwendung nur zugelassener Tierarzneimittel (TAM)/ Einhaltung der Wartefrist nach Anwendung von TAM/ Reinigungsgrundsatz für Ausstattungen und Ausrüstung → Beuten-/ Wabenhygiene)
- der Imker sollte mit der Durchführung einer „Guten Imkerlichen Praxis“ vertraut sein:
  - artgerechte Bienenhaltung/ gesunde Bienen
  - Durchführung von Varroa-Behandlungen bzw. Bekämpfung durch alternative Methoden
  - Bienen ihren Bedürfnissen angemessen in trachtloser Zeit füttern, gute Pollenversorgung!
- Buchführungspflichten, wie in Bezug auf die Anwendung von TAM

#### **Anh. II VO (EG) Nr. 852/2004 → Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (LMU), so auch für Imker**

Kap. I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten: Sauberkeit, stete Instandhaltung, Vermeidung Schimmelbildung und Kontaminationen/ Schädlinge, Gute Hygiene Praxis - GHP, geeignete Räume, Be-/Entlüftung, Beleuchtung, HWB mit kaltem/warmem Wasser + Seife + Einwegtücher

Kap. II: Besondere Vorschriften: Bodenbeläge, Wände, Decken, Fenster, Türen, Flächen → Grundsatz: glatt, leicht zu reinigen

Kap. V: Vorschriften für Ausrüstungen, die mit LM in Kontakt kommen: Sauberkeit, leicht zu reinigen

Kap. VI: Lebensmittelabfälle → Entfernung so rasch wie möglich

Kap. VII: Wasserversorgung → ausreichende Menge, Trinkwasserqualität

Kap. VIII: Persönliche Hygiene → saubere Arbeitskleidung, gesunde Personen

Kap. IX: Vorschriften für Lebensmittel → sachgerechte Lagerung, schädlingsfrei

Kap. X: Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken → Sauberkeit

Kap. XII: Schulungsverpflichtung für LMU gegenüber seinen Angestellten

→ zusammengefasst bestehen folgende Mindestanforderungen für Räume/an Ausstattung, in denen Honig geschleudert bzw. Honigerzeugnisse hergestellt werden:

- Handwaschbecken mit kaltem/ warmem Wasser + Flüssigseife + Einwegtücher + geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen
- Vermeidung Schädlinge (Wachsmotten, Mäuse, Ameisen...)
- Wasserundurchlässiger, leicht zu reinigender Boden
- Wände/ Türen/ Decke leicht zu reinigen (z.B. abwaschbarer Anstrich), frei von Staub, Spinnweben, ablösbaren Teilchen
- korrosionsfreie, saubere leicht zu reinigende Arbeitsflächen sowie Flächen von allen Gegenständen, welche mit Honig in Berührung kommen
- Lampen mit Splitterschutz
- geeignete Lagerungsbedingungen für den hergestellten Honig: trocken (max. 60 % Luftfeuchte), dunkel, kühl (< 15 °C)

#### **allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

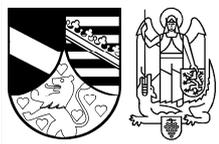
#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de

	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2025-06-18
	<b>Hygienevorschriften für die Herstellung von Honig</b>	Lebensmittelüberwachung

## Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)

**Hygienegebot:** *Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§ 3 LMHV)*

Unter einer nachteiligen Beeinflussung wird eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit eines LM, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen (→ Menschen-, Tierhaare, Glassplitter, schadstofffreie Beutenanstriche, Schwermetalle), Witterungseinflüsse (→ Regen, Feuchtigkeit), Gerüche (→ Chemikalien, Benzin), Temperaturen (→ Entmischung bei zu hohen Temp.), Gase, Dämpfe, Rauch (→ bei Ernte möglichst wenig Raucheinsatz), Aerosole, tierische Schädlinge (→ Mäusefraß, Mottenfraß), menschliche und tierische Ausscheidungen (→ Schadnagerkot, Fliegenkot, Spinnen) sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verstanden (§ 2 LMHV).

**Fazit:** → jeder Imker hat dafür zu sorgen, dass Honig ohne Rückstände / ohne nachteilige Beeinflussung in den Verkehr gelangt

**Beachte:** Mit dem Entdeckelungsschritt beginnt der lebensmittelhygienerechtliche Bereich (bei Wabenhonig mit dem Schritt des Behandeln → Definition Behandeln: das Wiegen, Um-, Abfüllen, Bedrucken, Verpacken, Lagern, Aufbewahren...)

### **Weitere Verpflichtungen für jeden Imker nach dem Hygienerecht:**

- nur Herstellung sicherer Lebensmittel (Art. 14 der VO (EG) Nr. 178/2002)
  - Vermeidung bzw. keine Überschreitungen von Rückständen (resultierend z.B. aus der Anwendung von TAM, Herbiziden)
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit (Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002)
  - 1-Schritt-Rückwärts-Info (entfällt bei Primärerzeuger wie Hobbyimker) und
  - 1-Schritt-Vorwärts-Info (entfällt bei Abgabe an Endverbraucher, jedoch erforderlich bei Abgabe an den Einzelhandel)
    - über Lieferscheine od. Rechnungen (Empfängerbetrieb, Honigsorte, Menge, Datum)
  - Sicherstellung einer betriebsinternen Rückverfolgbarkeit des hergestellten Honigs zu Trachtgebiet und Zeitpunkt / Abfüll-/ Herstellungsdatum/ Chargenbildung ist von Vorteil (z.B. über das Führen eines Produktionsbuches), um im Falle eines Rückrufs den Schaden begrenzen zu können
- Durchführung und Dokumentation von Eigenkontrollen (Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004) i.V.m. den TAM-rechtlichen Aufzeichnungsverpflichtungen (§ 1 THAMNV i.V.m. Art. 108 Abs. 1 EU-VO 2019/6
- TAM-Bezugs-Nachweise mindestens 5 Jahre aufbewahren, § 21 Abs. 1 und § 21 Abs. 4 Tier-LMHV)
- Eintragung der Varroa-Behandlung im Bestandsbuch/ Stockkarte

### **Beachtung des allgemeinen Grundsatzes der Sorgfaltspflicht eines jeden Lebensmittelunternehmers, ergebend aus Art. 14 Abs. 2 VO (EG) Nr. 178/2002:**

Dem Lebensmittelunternehmer obliegt eine besondere Sorgfaltspflicht, insbesondere hinsichtlich Vermeidung von Gesundheitsgefährdung, Wertminderung und Verderb, der er durch regelmäßige Kontrollen nachzukommen hat. Insoweit hat der Lebensmittelunternehmer sich über neueste gesetzliche Vorschriften zu informieren, damit die vorgegebenen Bestimmungen eingehalten werden können.

#### **allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag	Nachmittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr	Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr	Do 13:30 bis 16:30 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)	

#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda  
 Tel.: 036428/5409-840  
 Fax.: 036428/13391  
 E-Mail: info@zvl.thueringen.de