

Arbeitsraum - Betriebshygiene

Imker und Imkerinnen müssen bei der Arbeit mit Honig die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) erfüllen. Dazu gehört, dass Räume und Geräte vor Beginn der Arbeiten mit Lebensmitteln auf Sauberkeit, Vollständigkeit und Funktion kontrolliert werden.

fallweise Produktion

Wird nur wenige Male im Jahr geerntet und verarbeitet, so muss kein spezieller, abgetrennter Raum für die Verarbeitung von Honig nachgewiesen werden. Der Hobby-Imker darf in der heimischen Küche schleudern. Diese muss aber so vorbereitet und so gründlich gereinigt werden, dass alle Anforderungen der (Betriebs-)Hygiene erfüllt werden.

- Der gesamte Bereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten. Dies erleichtert die Reinigung.
- Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Hygiene. Immer, wenn es klebt, sollte erneut der Boden gewischt werden.
- Alle Tücher, die für die Reinigung der Einrichtung und der Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern.
- Der Raum muss intakt sein. Kontrollieren Sie Decken, Wände und Böden. Staub, Spinnweben oder abbröckelnde Farbe sowie feuchte Stellen sind nicht zulässig.
- Gesundheitsgefährdende Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind außerhalb des Raums zu lagern
- Der Raum ist vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen. Ebenso sind Haustiere und Topfpflanzen aus dem Raum zu entfernen. Tiere verbreiten Krankheitserreger.
- In unmittelbarer Nähe muss sich eine Waschgelegenheit mit fließendem kalten und warmen Wasser, Seifenspender und Einmal-Handtüchern befinden.