

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Genau genommen heißt es: „*Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln*“. Diese Verordnung gilt für alle, die Lebensmittel in irgendeiner Form herstellen, verarbeiten und verkaufen. Darunter fallen auch alle Hobby-Imker, sofern sie ihren Honig verkaufen.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) setzt auf Vorbeugung, indem ein Kontrollsystem und die Einhaltung von Hygieneregeln gefordert werden. Die LMHV besagt, dass jeder Imker und jede Imkerin ein Konzept zur Wahrung der Hygiene im Betrieb erstellen muss. Die Einhaltung des Konzepts soll die Produktion sicherer und gesunder Lebensmittel garantieren. Die Einhaltung der LMHV soll den Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Lebensmitteln schützen.

Forderungen an das eigene Konzept

1. Analyse der Gefahren bei der Honigernte und -verarbeitung
2. Identifizierung kritischer Punkte
3. Übernahme der Grenzwerte aus Honig-VO und den Richtlinien des D.I.B.
4. Entwickeln und Durchführen von Prüf- und Sicherheitsmaßnahmen
5. Dokumentation der Arbeit
6. Anleitung der Helfer hinsichtlich allgemeiner Sicherheitsregeln und den Regeln der Hygiene

Für den Hobby-Imker genügt dazu eine einfache Konzeptbeschreibung und der Nachweis einer Hygieneschulung. Nebenerwerbs- und Berufsimker sollten sich allerdings intensiver mit der LMHV und dem HACCP-Konzept beschäftigen und Schulungen besuchen.