



Veröffentlicht mit Erlass:
BMGF-75220/0032-IV/B/7/2007
v. 31. 1.2008

Gutachten des

Ständigen Hygieneausschusses

LEITLINIE
FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS
IN
IMKEREIBETRIEBEN

INHALTSVERZEICHNIS

I. Ziel	3
II. Rechtsgrundlagen	3
1. RECHTSQUELLEN	3
2. GELTUNGSBEREICH	3
3. VERANTWORTUNG UND ZUSTÄNDIGKEIT	3
III. Betriebsstätten	4
1. ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN	4
2. ANFORDERUNGEN AN RÄUME UND GERÄTE	5
IV. Allgemeine Hygieneanforderungen	5
1. REINIGUNG UND DESINFEKTION	5
Reinigungs- und Desinfektionsplan – Muster	7
2. SCHÄDLINGSÜBERWACHUNG UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	8
Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt – Muster	8
4. SCHULUNGEN	9
5. ARBEITSHYGIENE	9
V. Gute Herstellungspraxis	9
1. BIENENHALTUNG	9
2. HERSTELLUNG UND LAGERUNG VON BIENENPRODUKTEN	10
3. WARENÜBERNAHME, WARENEINGANGSKONTROLLE	11
4. HERSTELLUNGSABLÄUFE/PRODUKTBLÄTTER	11
VI. Produktuntersuchungen	16
VII. Dokumentation und Aufzeichnungen	16
VIII. Überblick der für die Imkerei wichtigen Rechtsvorschriften	17
Anhang I Kopiervorlagen	17
Kopiervorlage 1: REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN	18
Kopiervorlage 2: SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG UND SCHÄDLINGSÜBERWACHUNG	19
Kopiervorlage 3: DOKUMENTATIONSBLATT FÜR SCHULUNGEN	20
Kopiervorlage 4: BIENENPFLEGE/VARROABEKÄMPFUNG	21
Kopiervorlage 5: FEHLERPROTOKOLL BEI DER HERSTELLUNG VON BLÜTENPOLLEN BZW. PROPOLISLÖSUNG	22
Anhang II Merkblätter	23
Merkblatt 1: PERSÖNLICHE HYGIENE	23
Merkblatt 2: VERHALTEN BEIM BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN	24
Merkblatt 3: PRIMÄRPRODUKTION	25
Merkblatt 4: GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS IM BE- UND VERARBEITUNGSBEREICH	26
Merkblatt 5: HYGIENE IM LAGER	27
Merkblatt 6: SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	28
Anhang III Auszug der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	29

I. Ziel

Die vorliegende Leitlinie stellt ein Hilfsmittel für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und wird vom anwendenden Unternehmen an die eigene Imkerei angepasst.

Die Bestimmungen umfassen die gesamte imkerliche Tätigkeit inklusive der Bienenhaltung. Dabei ist auf sämtlichen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebes sicherzustellen, dass die Lebensmittel nicht verunreinigt werden können und rückverfolgbar sind.

II. Rechtsgrundlagen

1. Rechtsquellen

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bildet die Grundlage zur Errichtung eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP-Grundsätzen. Sie sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.

Gemäß § 21 LMSVG 2006 haben Unternehmer im Sinne des Art.17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten, deren Einhaltung durch Eigenkontrollen zu überprüfen und gegebenenfalls die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominderung zu setzen.

Sonstige Rechtsvorschriften siehe unter Punkt VIII.

2. Geltungsbereich

Diese Leitlinie gilt für Imkereibetriebe, unabhängig von deren Größe. Sie umfasst die Haltung von Bienen, die Gewinnung von Honig und Bienenprodukten, die Lagerung, die Be- und Verarbeitung von Imkereiprodukten sowie deren Verkauf.

Sie ersetzt die Leitlinie für Imkereien vom 11. Juli 2000, GZ 31.950/30-IX/B/1a/00.

3. Verantwortung und Zuständigkeit

Jeder Imker ist ein Lebensmittelunternehmer und für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Imkereiprodukte verantwortlich (von der Herstellung der Rohprodukte bis zum Verkauf). Dies gilt ebenso für die Umsetzung der einschlägigen Hygienebestimmungen und für die Rückverfolgbarkeit. Auf Anfrage der Behörde müssen für jeden verwendeten Rohstoff/Ware die unmittelbaren Vorlieferanten und für jedes abgegebene Produkt die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Abgabe an den Letztverbraucher) bekannt gegeben werden können. Dazu können die üblichen Belege wie Rechnungen, Lieferscheine etc. herangezogen werden.

III. Betriebsstätten

1. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten

Grundsätzlich müssen Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und instand gehalten werden. Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

Räume und sonstige Arbeitsbereiche (z.B. Schleuderung und Abfüllung) sind so zu konzipieren, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet und Schmutzansammlungen sowie Verunreinigungen von Lebensmitteln (Staub, Schädlinge) vermieden werden.

Es kann eine räumliche oder zeitliche Trennung von Arbeitsschritten erfolgen.

Produktionsräumlichkeiten, die überwiegend privat genutzt werden (z.B. Küche), können unter der Voraussetzung verwendet werden, dass diese Räume und Arbeitsflächen vor Beginn der Be- und Verarbeitung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Haustiere müssen während der Benützung fern gehalten werden.

Wasserversorgung

Grundsätzlich muss Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Dies gilt beim Wasserbezug aus einem öffentlichen Netz als gewährleistet.

Trinkwasser aus dem Hausbrunnen muss zumindest die mikrobiologischen Parameter der Trinkwasserverordnung erfüllen. Dies ist durch eine jährliche Untersuchung zu belegen. Wird Trinkwasser vom Hausbrunnen ausschließlich zur Reinigung verwendet, kann das Untersuchungsintervall, bei Vorliegen einwandfreier Ergebnisse, auf 3 Jahre ausgedehnt werden.

Handwaschbecken

Wo mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, muss es im Nahbereich die Möglichkeit zur Reinigung der Hände geben.

Händewaschbecken sind mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, mit Seifenspender und Mitteln zum hygienischen Trocknen der Hände (z.B. Papierhandtüchern) auszustatten.

Toiletten

Toiletten müssen vorhanden sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Belüftung

Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein.

Die Oberflächen der Fensterrahmen müssen leicht zu reinigen sein. Fenster, die zur Belüftung geöffnet werden, sind mit Insektenschutzgittern auszustatten.

Beleuchtung

Betriebsstätten müssen über eine natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

Leuchtröhren sollen einen Schutz vor Bersten besitzen (z.B. Feuchtraumbalken), um Beschädigungen bzw. Kontaminationen von Lebensmitteln zu vermeiden.

2. Anforderungen an Räume und Geräte

Türen

Die Oberflächen der Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Türen, die ins Freie führen, müssen im geschlossenen Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern (z.B. Türanschlag, Bürsten an Türblattunterseite).

Böden

Bodenoberflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren und staubfrei zu halten sind.

Sie müssen entsprechend abriebfest und wasserundurchlässig sein und aus nicht toxischen Materialien bestehen. Erforderlichenfalls sind Böden mit einem Abflusssystem auszustatten.

Wände

Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. In Be- und Verarbeitungsbereichen sind abriebfeste, wasserundurchlässige und nicht toxische Oberflächen zu verwenden.

Decken

Decken und Deckenkonstruktionen müssen so beschaffen sein, dass eine Schmutzansammlung vermieden wird und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Teilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Maschinen, Einrichtungen, Geräte und Gegenstände

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und aus nicht toxischem Material bestehen.

Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten durch ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material (z.B. schadhafte Honigsiebe) sind zu vermeiden.

IV. Allgemeine Hygieneanforderungen

1. Reinigung und Desinfektion

Alle Arbeitsbereiche (Räume, Gegenstände, Armaturen, Ausrüstungen, etc.) müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Für die Reinigung und die erforderlichenfalls durchzuführende Desinfektion ist ein Plan zu erstellen, aus dem ersichtlich ist, was, wann, mit welchem Mittel, in welcher Konzentration gereinigt bzw. desinfiziert wird. Dazu kann das Leerformular (siehe Anhang I, Kopiervorlage 1 „Reinigungs- und Desinfektionsplan“) laut nachfolgendem Reinigungs- und Desinfektionsplan-Muster den Gegebenheiten am Betrieb angepasst werden.

Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten werden in der Regel außerhalb der Produktionszeit erfolgen.

Über die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel soll jeweils ein **Sicherheitsdatenblatt und eine Gebrauchsanweisung aufliegen**.

Gläserreinigung

Gläser, in die Imkereiprodukte abgefüllt werden, müssen sauber sein. Fabriksneue Gläser entsprechen dieser Anforderung, wenn sie ordnungsgemäß gelagert werden (staubfrei, Insektenschutz). Wieder verwendete Gläser müssen vorher gewaschen werden (z.B. Geschirrspüler). Auf eine entsprechende Abtrocknung, möglichst durch Eigenwärme, ist zu achten. Eventuell vorhandenes Restwasser kann abgefüllte Produkte verderben. Schadhafte Gläser und/oder Deckel oder solche mit Fremdgeruch sind auszuscheiden. Besonderer Wert ist auf den sauberen Zustand der Reinigungsutensilien zu legen.

Die Reinigungsmittel sind im Originalgebinde und getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren (Verhinderung der Geruchsbeeinflussung von Lebensmitteln durch stark riechende Reinigungsmittel).

Desinfektion

Erforderlichenfalls ist nach der Reinigung eine Desinfektion durchzuführen. Eine Desinfektion ist jedenfalls erforderlich, wenn Arbeitsräume oder Arbeitsflächen für die Bearbeitung von Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern auch für imkerliche Tätigkeiten herangezogen werden.

Thermische Desinfektion

mit Heißwasser bei mind. 85°C und einer Einwirkzeit von 2-5 Minuten.

Chemische Desinfektion:

Die Anleitung des Herstellers ist genau zu beachten. Sowohl eine Über- als auch eine Unterdosierung von Desinfektionsmitteln können Lebensmittel negativ beeinflussen.

Alle Flächen sind vor der Desinfektion gründlich zu reinigen, denn Lebensmittel- oder Schmutzreste hemmen die Wirkung des Mittels.

Konzentrate von Desinfektionsmitteln sind exakt nach Anleitung zu verdünnen.

Einwirkzeit und Einwirktemperatur des Mittels beachten.

Erforderlichenfalls sind vor Arbeitsbeginn die Oberflächen wieder gründlich mit Trinkwasser zu reinigen.

Der folgende Musterplan ist an die Anforderungen des Betriebs anzupassen. Bei Wechsel der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, mindestens aber einmal jährlich.

Reinigungs- und Desinfektionsplan – Muster

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
Fußböden, Türen, Fenster	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion (z.B. nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Wild), trocknen und lüften
Wände, Decken	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Staub, Schimmel, Spinnweben etc.
Kleingeräte, Geschirr, Honigsiebe, Behälter	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach jedem Arbeitsende	
Waschbecken, Wannen, Ausguss/Abfluss	Reinigungsmittel, Heißwasser		bei Bedarf	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion (z.B. nach Bearbeitung von Fleisch, Geflügel und Eiern), gut trocknen
Kühleinrichtungen, Kühlschränke, Kühlräume	Reinigungsmittel, Heißwasser		nach Bedarf	
Tiefkühleinrichtungen	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		mind. 1x/Jahr im abgetauten Zustand bzw. nach Bedarf	
Wärmeschrank	Reinigungsmittel, Heißwasser		bei Bedarf	
Gläser, Metalldeckel mit Drehverschluss	Reinigungsmittel, Heißwasser		vor Benützung	möglichst mit Geschirrspüler bei maximaler Temperaturstufe, Eigentrocknung

Ort, Datum:

Unterschrift:

2. Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen (z.B. Mäuse, Ameisen, Motten) vorzusehen.

Eine systematische Schädlingsüberwachung ist insbesondere in Lagerräumen samt Zugangsbereichen und Arbeitsräumen vorzusehen.

Die Aufstellung von Indikatorfallen und Bekämpfungsmitteln erfolgt laut beiliegendem Schädlingsbekämpfungsplan, der an die Gegebenheiten am Betrieb angepasst werden muss.

Zu dokumentieren sind die Befallskontrolle in mindestens 3-monatigen Abständen und die allenfalls durchgeführten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen.

Von den verwendeten Schädlingsbekämpfungsmitteln sollen **Sicherheitsdatenblatt und Gebrauchsanweisung** aufliegen.

Voraussetzung für eine funktionierende Schädlingsüberwachung sind Räumlichkeiten, deren Fenster und Türen gut nach außen abschließen. Fenster, die zur Belüftung dienen, sind mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet.

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, damit eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmitteln verhindert wird.

Es ist darauf zu achten, dass Schädlingsbekämpfungsmittel sicher (vor Zugriff von Kindern) und in einem Schrank verschlossen aufbewahrt werden.

Leerformular laut Muster ausfüllen (siehe Anhang I, Kopiervorlage 2 „Schädlingsbekämpfung und Schädlingsüberwachung“) bzw. Eintrag bei jedem Befall, spätestens jedoch am Ende eines jeden Quartals (auch wenn kein Befall);

Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt – Muster

Maßnahmen gegen Fluginsekten, Kriechinsekten und Nager,
regelmäßige Überprüfung!

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahme	Intervall der Kontrolle	Anmerkung
<i>Mäuse</i>	<i>Lagerraum</i>	<i>Mausfalle</i>	<i>täglich/ wöchentlich</i>	<i>kein Fang (nix drin)</i>
<i>Ameisen</i>	<i>Schleuderraum</i>	<i>Köderfalle</i>	<i>täglich/ wöchentlich</i>	<i>kein Fang</i>
<i>Motten</i>				

Quartal/Jahr: 1/2008

Datum: 31.3.2008

Unterschrift:

3. Gesundheitliche Anforderungen

Personen, die an einer Erkrankung leiden, die von Lebensmitteln übertragen werden kann, dürfen nicht in Lebensmittelbereichen arbeiten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.

Kleinere Verletzungen an Händen/Fingern sind abzudecken (z.B. Schutzverband, Fingerlinge).

In Hinblick auf die gesundheitlichen Anforderungen ist die *„Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“* zu beachten (siehe Anhang III).

4. Schulungen

Jede Person, die in der Imkerei tätig ist, muss entsprechend ihrer Tätigkeit bezüglich der Hygieneanforderungen geschult sein. Darüber sind entsprechende Aufzeichnungen zu führen (Schulungsbestätigungen, „Dokumentation von Schulungen“, siehe Anhang I, Kopiervorlage 3).

5. Hygienisches Arbeiten

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen eine geeignete und saubere Arbeitskleidung und beim Umgang mit offenen Lebensmitteln eine Kopfbedeckung tragen.

Das Rauchen, Kauen von Kaugummi oder Tabak sowie das Einnehmen von Speisen am Arbeitsplatz bzw. während des Umgangs mit Lebensmitteln ist untersagt.

Persönliche Hygiene und Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln sind in den Merkblättern 1 und 2 dargestellt (siehe Anhang II)

V. Gute Herstellungspraxis

1. Bienenhaltung

Bei allen Arbeiten in der Bienenhaltung ist darauf zu achten, dass Bienenprodukte nicht verunreinigt werden.

Bienenpflege/Varroabekämpfung

Es dürfen nur zugelassene Mittel und Anwendungsmethoden und nur in den erlaubten Anwendungszeiträumen verwendet werden.

Der Zeitpunkt und die Art der Behandlung sind entsprechend zu dokumentieren. (siehe Anhang I, Kopiervorlage 4 „Bienenpflege/Varroabehandlung“)

Honigentnahme

Die Honigentnahme aus den Völkern erfolgt möglichst ohne Verunreinigungsrisiko, d.h. der Honig darf nicht durch eine unsachgemäße Verwendung von Rauchgeräten oder Repellents negativ beeinflusst werden.

Transport

Der Transport der Honigwaben hat unter staub- und witterungsgeschützten Bedingungen zu erfolgen. Der Kontakt mit Feuchtigkeit (Wasser) ist zu vermeiden. Werden Honigzargen/Honigwaben im Freien gelagert, darf kein direkter Bodenkontakt möglich sein. Dies kann durch Unterlagen (Zargendeckel etc.) vermieden werden.

2. Herstellung und Lagerung von Bienenprodukten

Grundsätzlich soll der Arbeitsablauf so gestaltet sein, dass sich reine und unreine Arbeitsbereiche nicht vermischen bzw. der Materialfluss vom unreinen zum reinen Bereich erfolgt.

Honigschleuderung

Beim Umgang mit offenem Honig ist darauf zu achten, dass keine Verunreinigung z.B. durch Staub, Feuchtigkeit (Spritzwasser), unsaubere oder schadhafte Geräteteile erfolgen kann.

Honigklärung

Wachsteilchen sind unmittelbar nach der Honigschleuderung aus dem gewonnenen Honig zu entfernen (Sieben, Klären oder andere Methoden).

Honigeinlagerung, Lagergebinde für Honig

Es sind ausschließlich lebensmittelechte und saubere Gebinde zu verwenden. Bei der Einlagerung der Honigernte ist die Dichtheit der Deckel bei den Gefäßen/Gebinden von großer Bedeutung. Unsachgemäße Abdeckungen oder Verschlüsse fördern die Aufnahme von Fremdgeruch oder Feuchtigkeit und führen zu Qualitätsverlust und eventuellem Verderb des Honigs.

Honigabfüllung im Großgebinde

Es sind ausschließlich lebensmittelechte Behälter für den Transport von Honig zu verwenden. Bei nicht entsprechenden Oberflächen von Großbehältnissen sind diese Behälter vor der Befüllung mit lebensmittelechten Kunststoffsäcken auszukleiden.

Honigabfüllung in Gläser

Bei der Wiederverwendung von Gläsern sind diese vor der Abfüllung gründlich zu reinigen und vollständig abtrocknen zu lassen.

Sichtkontrolle der Gläser: vor der Abfüllung auf Restwasser und etwaige Verunreinigungen und Fremdkörper (Glassplitter etc) kontrollieren.

Nur gut geklärten und ausreichend abgeschöpften Honig in die Gläser abfüllen, um Wachsteilchen oder Schaum im Glas zu vermeiden.

3. Warenübernahme, Wareneingangskontrolle

Werden Lebensmittel angeliefert bzw. zugekauft, ist eine Wareneingangskontrolle durchzuführen. Bei Packstücken werden Mindesthaltbarkeitsdatum, die Unversehrtheit der Packungen und eventueller Schädlingsbefall geprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.

4. Herstellungsabläufe/Produktblätter

Für eine hygienisch einwandfreie Produktion ist das Arbeiten nach den Prinzipien der guten Herstellungs- und Hygienepraxis Voraussetzung. Zu deren Umsetzung können die beispielhaften Herstellungsabläufe, für die am Betrieb erzeugten Produkte, entsprechend angepasst werden (siehe anschließendes Kapitel „Herstellungsabläufe/(Produktblätter)“). Bei der Erstellung der Herstellungsabläufe wurden mögliche gesundheitliche Risiken ermittelt und deren Beherrschung durch die entsprechen Kontrollmaßnahmen miteinbezogen.

Die nachstehenden Herstellungsabläufe mit Darstellung der Tätigkeit, kritische Punkte, Vorgaben und Maßnahmen bei Abweichung dienen als Dokumentation der Guten Hygienepraxis, wenn sie den betrieblichen Gegebenheiten entsprechen und unterschrieben sind.

Da bei Gelee Royale und Blütenpollen das Hygienierisiko höher ist, sind Abweichungen vom festgelegten Ablauf in ein Fehlerprotokoll mit Datum, Produkt, Fehler und gesetzter Maßnahme einzutragen (siehe Anhang I, Kopiervorlage „Fehlerprotokoll bei der Herstellung von Blütenpollen bzw. Propolistropfen“)

Gewinnung von Honig bis zur Abfüllung

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Honigentnahme aus dem Bienenvolk	reifer Honig	Spritzprobe durchführen, Kontrolle der Verdeckelung der Waben	Wiedereinhängen der Waben bei unreifem Honig oder mangelnder Verdeckelung!
Honigwaben am Transport	schmutz- und staubgeschützter Transport	abgedeckte Transportbehälter /Zargen, etc.	kein offener Transport von Waben. Unterlagen und Abdeckungen verwenden
Honigschleuderung	keine Verunreinigungen	Kontrolle auf Restwasser nach Reinigung und auf eventuelle technische Mängel	Nachtrocknung, Mängelbehebung
Honigklärung	sauberer Honig ohne Insektenteile oder gröbere Wachsteilchen	optische Kontrolle auf Sauberkeit	Nachklärung, Entfernung von Verunreinigungen
Einlagerung des Honigs	dichte und saubere Gebinde, frei von Korrosion	optische Kontrolle der Gebinde und Verschlüsse	Ausscheiden untauglicher Lagergebilde
Lagerbedingungen für Honig	Lichtgeschützte und kühle Lagerung	lichtdichte Gefäße, Abdunkelung des Lagerraumes, Temperaturkontrolle	eventuell Abdunkelung von Fenstern, Lagerort wechseln
Honigverflüssigung	Honig nicht überhitzen: entweder Standardverflüssigung (< 45°C) oder andere Methoden (z.B. Melitherm) Temperatur-Zeit-Relation einhalten	Temperatur-Zeit - Kontrolle	Verkauf als Backhonig bei Überschreiten des gesetzlichen maximalen HMF-Werts von 40 mg/kg
Honigklärung Honigabfüllung	saubere, einwandfreie Gläser und Schraubverschlüsse	optische Kontrolle auf Verunreinigungen, wie Wachs usw. optische Kontrolle auf Sprünge im Glas und schadhafte oder unsaubere Deckel	Abschöpfen von Wachsteilchen und Schaum Ausscheidung beanstandeter Gläser oder Deckel

Ort, Datum:

Unterschrift :

Herstellung von Blütenpollen

- ☞ Vermeidung des Verderbs durch rasche Abtrocknung
- * Frischer Pollen verschimmelt aufgrund des hohen Wassergehaltes
- * Verschimmelung des Blütenpollens ist ein Hygienrisiko

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Entnahme aus der der Pollenfalle	kein Verderb, keine Verschimmelung	Geruchsprobe und optische Kontrolle	Pollen verwerfen
Vorreinigung	keine Fremdkörper keine Insekten	Entfernung von Verunreinigungen durch Handverlesen	Verunreinigungen entfernen
Trocknung	ausreichende Abtrocknung	Druckprobe mit den Fingernägeln → Der Pollen darf nicht schmieren, er soll bröselig sein.	Nachtrocknung
Reinigung	keine Verunreinigungen von Staub Schmutz, Insektenpartikel etc	Reinigung durch Ausblasen, optische Kontrolle	Nachreinigung
Tiefgefrieren	mindestens -18°C	Temperaturkontrolle	Aufgetaute Ware nicht mehr einfrieren! Verdorbene Ware entsorgen!
Abfüllung in Verkaufsgläser	saubere, einwandfreie Gläser und Schraubverschlüsse	optische Kontrolle auf Sprünge im Glas und schadhafte oder unsaubere Deckel	Ausscheiden schadhafter Gläser und/oder Deckel

Ort, Datum:

Unterschrift :

Herstellung von Propolistropfen

☞ Vermeidung von Fremdkörpern durch zuverlässiges Absehen der Propolislösung!

●* Feste Teilchen bzw. Fremdkörper stellen ein Hygienerisiko dar
(Verletzungsgefahr bei Einnahme der Tropfen)

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Propolisentnahme aus dem Bienenvolk	sauberes Rohpropolis	optische Kontrolle	Verschmutzte Ware entfernen!
Tiefgefrieren der Propolisbaugitter	Temperatur -18°C, rasches Erstarren des Propolis	Verwendung sauberer Arbeitsflächen	Nachstellen/Korrektur der Temperatur
Reinigung von Rohpropolis	keine Fremdkörper	Rohpropolis wird durch Handverlesen gereinigt, optische Kontrolle	Entfernung von Verunreinigungen
Zerkleinerung von Rohpropolis	möglichst kleine Propolisteilchen (lösen sich in Alkohol besser auf)	erstarrtes Rohpropolis zerkleinern durch Zerstampfen oder Zerreiben	neuerliches Zerkleinern
Ansetzen in Alkohol/Weingeist Ansatz dunkel lagern	Verwendung von reinem Alkohol, dunkle Lagerung des Ansatzes	Ansatz dunkel lagern und oftmalsig aufrühren bzw. schütteln	Ansatz in dunklen Bereich oder Raum stellen Lager wechseln, Fenster abdunkeln
Propolis-Ansatz filtern	Propolislösung muss frei sein von ungelösten Teilchen	nach dem Umziehen der Propolislösung über einen feinen Filter absehen, Filterkontrolle	schadhafte Filter austauschen, neuerlich absehen
Abfüllung in Gläser	saubere, abgedunkelte Glasfläschchen (z.B. Braunglas) kühl und lichtgeschützt lagern	hygienische Lagerung der Gläser	Ausscheiden von unsauberen/schadhaften Flaschen!

Ort, Datum:

Unterschrift :

Herstellung von Gelée Royale

☞ Durch sofortige Kühllhaltung wird ein rascher Verderb verhindert!

●* Eine eventuelle rasche Keimvermehrung stellt ein Hygienierisiko dar.

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Entnahme aus den Weiselzellen	keine Verunreinigungen durch verschmutzte Werkzeuge und/oder Larven	Verwendung sauber gereinigter und desinfizierter Entnahmewerkzeuge	Reinigung und Desinfektion des Entnahmewerkzeuges (z.B. mit Alkohol)
in saubere Gefäße z.B. Glaspipette geben	Sauberkeit der Verpackung	optische Kontrolle	Behältnis reinigen
möglichst rasch einfrieren	Temperatur: -18°C oder kälter	regelmäßige Temperaturkontrollen Kühlkette nicht unterbrechen	verdorbene Ware entsorgen

Ort, Datum:

Unterschrift :

VI. Produktuntersuchungen

Honig ist ein Lebensmittel mit geringem hygienischem Risiko. Daher sind keine Routineuntersuchungen notwendig. Bei Gelee Royale und Blütenpollen ist das Hygienierisiko höher.

Es wird empfohlen, die Qualität bzw. die Verkehrsfähigkeit der erzeugten Produkte (inklusive Kennzeichnung) in einem dafür autorisierten Unternehmen oder spezialisierten Labor überprüfen zu lassen.

VII. Dokumentation und Aufzeichnungen

Für eine wirksame und nachvollziehbare Eigenkontrolle wird ein Mindestmaß an Dokumentation und Aufzeichnungen empfohlen, die an Art und Umfang der Imkerei angepasst sein sollen.

- aktueller Trinkwasserbefund bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- Dokumente zur Bienenhaltung bzw. Herstellung von Imkereiprodukten (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit);
- Aufzeichnungen über den Zeitpunkt und Dauer der Bienenpflegemaßnahmen und Varroabekämpfung, (Behandlungsmethode bzw. -mittel);
- Reinigungs- und Desinfektionsplan (jährlich zu erstellen);
- Schädlingsüberwachungsplan und veranlasste Maßnahmen;
- Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen für Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel;
- Herstellungsabläufe über die erzeugten Bienenprodukte (einmalig erstellen);
- Fehlerprotokoll mit Abweichungen bei der Herstellung von Blütenpollen oder Propolislösung;
- Schulungsnachweise (z.B. Hygieneschulungen);
- Eventuell vorhandene Untersuchungszeugnisse über Honig oder Imkereiprodukte (Qualitätssiegeluntersuchungen, Rückstandskontrolluntersuchungen etc);

VIII. Überblick der für die Imkerei wichtigen Rechtsvorschriften

Stand November 2007

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur LM-Hygiene

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)
Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004

Kosmetikverordnung; BGBl. II Nr. 375/1999 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 496/2006)

Kosmetikkennzeichnungsverordnung, BGBl. Nr. 891/1993 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. Nr. 284/1996)

Verordnung über Kontrollmaßnahmen betreffend kosmetische Mittel, BGBl.
Nr. 168/1996 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 92/2005)

Fertigpackungsverordnung; BGBl. Nr. 867/1993 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 211/2001)

Nahrungsergänzungsmittelverordnung, BGBl. II Nr. 88/2004 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 424/2006)

Rückstandskontrollverordnung, BGBl. II Nr. 110/2006 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 395/2006)

Nährwertkennzeichnungsverordnung, BGBl. Nr. 896/1995 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. II Nr. 435/2004)

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, BGBl. Nr. 72/1993 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. II Nr. 408/2005)

Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerteverordnung, BGBl. II Nr.
441/2002 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. II Nr. 74/2007)

Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs
(Hinweis: laufende Änderungen, letzte Änderung VO(EG) Nr. 287/2007)

Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F.

Anhang I Kopiervorlagen

Kopiervorlage 1: REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum:

Unterschrift:

Anhang II Merkblätter

Merkblatt 1: PERSÖNLICHE HYGIENE

KÖRPER UND HAARPFLEGE



- Tägliche gründliche Reinigung des gesamten Körpers
- Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen

WC BESUCH UND HÄNDEREINIGUNG



- nach WC-Benützung und nach Hantieren mit unreinen Materialien/Behältern Hände gründlich reinigen

ERKRANKUNGEN



- Bei Krankheitsbeschwerden wie Durchfall, Erbrechen, Fieber, entzündete Wunden, Hauterkrankungen etc nicht mit offenen Lebensmitteln arbeiten.
- offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken

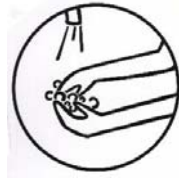
ARBEITSKLEIDUNG



- Saubere Arbeitskleidung
- Arbeitsmantel, Schürze, Arbeitsschuhe/Pantoffeln verwenden
- Arbeitsschuhe sauber halten
- Saubere Arbeitskleidung vorrätig halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT - DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

Merkblatt 2: VERHALTEN BEIM BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN



- Händewaschen, einschließlich Unterarme
- Flüssigseife aus Spendern verwenden, wenn erforderlich desinfizieren
- Einweghandtücher verwenden!
Z.B. Papierhandtücher aus Spendern

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT



- Kopfbedeckung/Haarschutz tragen insbesondere beim Umgang mit offenen Lebensmitteln
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Arbeitskleidung regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln
- Arbeitsschuhe sauber halten

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE



- nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken



- nicht rauchen



- keine Mahlzeiten einnehmen
- abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen

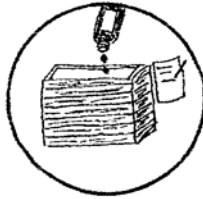


- Arbeitsplatz/Geräte/Arbeitsflächen/ Laden und Regale sauber halten
- Honig nicht mit anderen Stoffen kontaminieren (Staub, Geruch, Feuchtigkeit)
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern

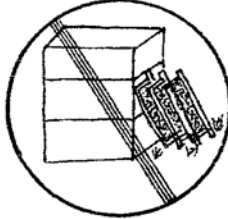
SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT UND SICHERHEIT

Merkblatt 3: PRIMÄRPRODUKTION

Bienenpflege/
Varroabekämpfung

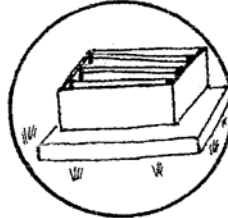


→ Bienenpflege/Varroabekämpfung

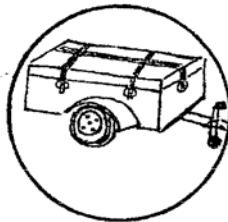


→ Keine Waben direkt am Boden lagern

Primärproduktion

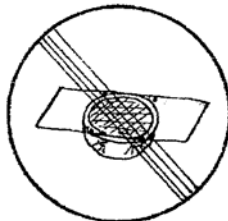


→ Zargen immer auf Unterlage stellen



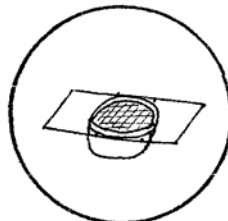
→ Wabentransport immer in verschlossenem Zustand

Honigschleudern/
Honiggewinnung



→ Keine desolaten Siebe (Roststellen) verwenden

→ Keine Kontamination durch unsachgemäß gewartete Schleudern (Korrosion, eventuell Restwasser nach Reinigung)



→ Honig entsprechend abklären und grobe Verunreinigungen abschöpfen

SAUBERKEIT VON BEGINN AN

Merkblatt 4: GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS IM BE- UND VERARBEITUNGSBEREICH

HYGIENISCH SICHERE ARBEITSWEISE

Be- und Verarbeitung



▶ unverpackte Lebensmittel hygienisch sicher handhaben



▶ Haustiere von Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und von Lagerbereichen fernhalten!

Umgang mit Gläsern und Deckeln, Verpackungsmaterial



→ Verpackungsmaterial, Gläser und Deckel, Verkaufshilfsmaterial sauber halten, vor Verstaubung schützen

Umgang mit Lebensmitteln, Honig



→ offenen Honig möglichst rasch dicht verschließen, kühl und lichtgeschützt lagern

Umgang mit Abfällen



→ Abfälle sofort in Abfallbehälter geben und abdecken

Honigverkauf:



→ regelmäßig - jedenfalls bei Betriebsschluss - ordnungsgemäß entsorgen

→ Waren vor Abgabe an Kunden auf einwandfreien Zustand kontrollieren

QUALITÄTSPRODUKTION SORGT FÜR KUNDENZUFRIEDENHEIT

Merkblatt 5: HYGIENE IM LAGER

WAREN-EINGANG



- Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Transportbehältnissen achten!
- Zukaufware vor dem Einlagern auf Verderb und Beschädigung kontrollieren!
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten

LAGERUNG



- Räume, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten
- geöffnete Packungen wieder möglichst dicht verschließen
- gekühlte/tiefgekühlte Produkte: Achten auf die richtigen Lagertemperaturen, regelmäßig kontrollieren - Abweichungen und Maßnahmen dokumentieren!
- Honig gut verschlossen aufbewahren, niemals über längere Zeit offen stehen lassen!
- Bei Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort Bekämpfungsmaßnahmen einleiten und dokumentieren!
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern!

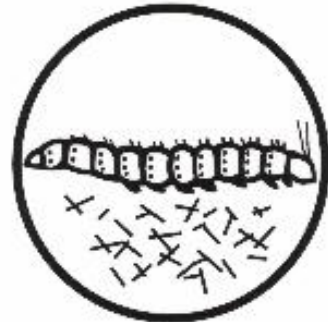
WAREN-ENTNAHME

- Honig vor der Abfüllung kontrollieren (sensorische und optische Kontrolle)
- Länger lagernden Honig zuerst verwenden („first in - first out“)
- Nicht sichere Waren aussortieren, deutlich kennzeichnen (z.B. Backhonig, Futterhonig etc.) und getrennt lagern oder entsorgen.

REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

Merkblatt 6 SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:
- ✓ umfassende Reinigung
- und ✓ Einsatz von geeigneten lebensmittel-
tauglichen Bekämpfungsmitteln
(Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen
beachten!)
- und ✓ abschließende sowie wieder-
kehrende Kontrolle



- Durch Schädlinge verdorbene Lebensmittel
sofort entfernen und entsorgen
- Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen
und von Lebensmitteln getrennt lagern
- Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen
- Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) von Lebensmit-
telräumen fernhalten



Auf SCHÄDLINGE KONTROLLIEREN - gegebenenfalls – BEKÄMPFEN -

Anhang III

Auszug der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
 - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle Ruhr, Salmonelleninfektion oder andere Bakterienerkrankungen);
 - schweres Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung und später erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus);
 - milchig - weiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
 - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf und Gewichtsverlust, Nachtschweiß usw. (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch genommen werden. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.
5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend - keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum:

Unterschrift: