

Gute Hygiene-Praxis für Hobbyimker

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

Gefahren erkennen

Auch für eine Hobby-Imkerei ist eine Analyse der Gefahren bei Ernten, Abfüllen und Vermarkten des Honigs notwendig. Wo können bei der Arbeit Mikroorganismen oder Schadstoffe in den Honig gelangen (Identifizierung der kritischen Punkte)? Das Konzept der Guten Hygiene-Praxis (GHP) soll Teil eines umfassenden Konzepts der Gefahrenanalyse und der Ermittlung kritischer Lenkungspunkte (HACCP) sein.

Sicherheitsmaßnahmen

Die Konzepte von GHP und HACCP schließen immer die Entwicklung, Durchführung und Überprüfung von Sicherheitsmaßnahmen ein. Welche Sicherheitsmaßnahmen kann ich ergreifen und wie überprüfe ich, dass sie wirksam sind?

Dokumentation

Ganz unbeliebt, aber ganz wichtig ist eine Dokumentation der Arbeit (Honigbuch).

Mitarbeiter/innen

Häufig helfen Familienmitglieder oder Freunde bei der Imkerei. Vergessen Sie nicht, ihre Helfer einzuweisen und auf die kritischen Punkte hinzuweisen. Sie sind als Imker/in für die Arbeit ihrer Helfer und das Produkt Honig verantwortlich.