

# Rechtsgrundlagen Honiggewinnung und -verarbeitung

## Rechtliche Grundlagen

---

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch  
+ EU-Hygienerichtlinie

Unfallverhütungsvorschriften  
Sicherheitshinweise

## Lebensmittelhygiene

---

Der Honigkunde darf aufgrund der Gewinnung und Verarbeitung des Honigs nicht mit einer gesundheitlichen Gefahr rechnen müssen. Hierfür muss der Imkereibetrieb durch entsprechende Maßnahmen Vorkehrungen treffen. Details hierzu sollen in einer imkerlichen Richtlinie im Sinne der Lebensmittelhygienerichtlinie geregelt werden. Dies ist bisher in Deutschland noch nicht erfolgt.

### Geeignete Räume und Geräte

- leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. wischbare Böden und Wände)
- lebensmitteltaugliche Materialien (z.B. Edelstahl und lebensmittelechte Kunststoffe)
- Trinkwasserversorgung (öffentliche Wasserleitung oder Anlieferung)
- Reinigungsbecken für Geräte
- Waschbecken für Arbeiter
- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Reinigungsutensilien
- dicht verschließbare Abfallbehälter
- Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen

### Reinigung und Desinfektion

- Räume und Geräte vor dem Einsatz gründlich reinigen
- keine Mehrfachnutzung der Räume während der Honigschleuderung und –  
verarbeitung  
z.B. Schleudern im Waschraum mit Waschmaschine oder in der Garage
- gründliche Lüftung der Räume
- saubere Arbeitskleidung
- Persönliche Hygiene (z.B. vorheriges Händewaschen... )
- keine Haustiere im Raum

### Anschrift

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim  
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: [poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)  
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

## Schulung der Mitarbeiter

- Hilfskräfte müssen bezüglich der Lebensmittelhygiene informiert und geschult werden z.B. kein Arbeiten mit offenen Wunden, notwendige Überprüfungen usw.

## Kontrollsystem mit Dokumentation

Um im Problemfall die Ursache im eigenen Betrieb ausschließen zu können, müssen möglichst alle Vorbeugemaßnahmen dokumentiert werden.

Im Lebensmittelbereich hat sich hierbei das HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) etabliert. Dabei werden die Arbeitsabläufe genau auf mögliche Gefahrenquellen bezüglich Verunreinigungen oder Schädigungen geprüft und dann Kontrollpunkte festgelegt.

Die Überprüfungen und Maßnahmen an diesen Kontrollpunkten werden schriftlich dokumentiert.

### Beispiel:

Kontrollpunkt:	Honiggläser vor Befüllung
Überprüfung:	auf Absplitterungen und Sauberkeit überprüfen
Maßnahmen:	defekte und schmutzige Gläser aussondern
Dokumentation:	Aufschreibung über Anzahl der geprüften und ausgesonderten Gläser

Die Dokumentationspflichten gelten nicht für Kleinbetriebe mit ausschließlicher Primärproduktion, die ihren Honig nur in Tagesmengen abgeben.

## Unfallschutz

---

Beim Umgang mit Reinigungsmitteln (Gefahrenstoffe) ist mit der entsprechenden Vorsicht zu arbeiten. Gefahrenzeichen auf den Mittelflaschen sind zu beachten.

Die Geräte (besonders bei Schleudern und Zentrifugen) müssen einen festen Stand haben und sind so zu befüllen, dass kein Aufschaukeln der Geräte möglich ist. Schutzabdeckungen sind während des Betriebes geschlossen zu halten.

Geeignete Kleidung (keine lose Teile wie Tücher, Haarschutz)!

Mit Entdeckungsgabel nicht in Richtung der haltenden Hand arbeiten.

Nur intakte Geräte einsetzen!

Die gerätespezifischen Sicherheitshinweise sind zu beachten.

Besondere Vorsicht wenn Kinder mithelfen!