

HYGIENE

IMKERVEREIN
HAMBURG RECHTES
ALSTERUFER

HAMBURG,
2023





HYGIENE

- Grundsätze
- Honigernte
- Honigverarbeitung
- Honiglager
- Dokumentation
- HACCP



GRUNDSÄTZE

1.1 Die Standorte der Völker müssen gute Voraussetzungen für eine optimale Volkentwicklung bieten.

1.2 Die Völker sind unverwechselbar zu kennzeichnen und zu jedem Volk sind Aufzeichnungen (z. B. Stockkarten) zu führen.

1.3 Alle Völkerbehandlungen sind im Bestandsbuch lückenlos zu dokumentieren.

1.4 Es dürfen nur zugelassene Behandlungsmittel verwendet werden.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



GRUNDSÄTZE

1.5 Der Bezug von Arzneimitteln und die Einhaltung der vorgeschriebenen Wartezeiten sind anhand von Aufzeichnungen zu belegen.

1.6 Untersuchungen zum Gesundheitszustand der Völker sind mit Zeitpunkt und Ergebnis zu dokumentieren.

1.7 Die Lagerung von Gebrauchsgegenständen (Zargen, Beuten, Leerrähmchen u. a. imkerlichen Gerätschaften) hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Schädlinge und Fremdgeruch ausgeschlossen ist.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



GRUNDSÄTZE

1.8 Wachs und Waben sind insektendicht aufzubewahren.

1.9 Arznei- und Behandlungsmittel sind in Originalgebinden, eindeutig gekennzeichnet, auslaufsicher und verschlossen in einem Schrank aufzubewahren. Das Anbruchdatum ist auf dem Gebinde zu vermerken. Zugriff durch Unbefugte muss verhindert werden.

1.10 Futtermittel müssen eindeutig gekennzeichnet und gemäß den Angaben des Herstellers gelagert werden.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



HONIGERNTEN - ENTNAHME DER WABEN - WAS IST ZU BEACHTEN

Hygiene

6

Der Imker muss gesund und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein.

- Es ist auf Sauberkeit bei der Entnahme der Waben zu achten.
- Hände waschen nicht vergessen.
- Saubere Arbeitskleidung tragen.
- Alle Arbeitsgeräte wie Stockmeisel, Abkehrbesen
- und Transportbehälter müssen gereinigt sein

(Von den Arbeitsgeräten und der Kleidung darf keine nachteilige Beeinflussung für das Lebensmittel ausgehen.)

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



HONIGERNTE - ENTNAHME DER WABE - WAS IST ZU BEACHTEN



- Prüfen Sie den **Wassergehalt** des Honigs. Die Honigverordnung schreibt einen Wassergehalt von höchstens 20% bei Blütenhonig vor. Die Richtlinien des DIB sehen sogar einen Wassergehalt von 18% vor.
- Die Entnahme der Wabe ist ein wichtiger **Kontrollpunkt zur Qualitätssicherung**. Nehmen Sie jede Wabe in die Hand und schauen Sie Ihre Waben gründlich an.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



HONIGERNTEN - ENTNAHME DER WABE - WAS IST ZU BEACHTEN

Bei jeder Wabe sind folgende Punkte zu überprüfen:

Gibt es Fremdkörper an der Wabe (Metall oder Holzsplitter), die beim Schleudern in den Honig gelangen können?

Ist die Wabe sauber und ist sie frei von Schimmel?

Gibt es vielleicht doch Stifte oder Maden in einzelnen Zellen?

Gibt es einen Fremdgeruch?

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



HONIGERNTEN - TRANSPORT - WAS IST ZU BEACHTEN



- Waben müssen immer in Transportkisten oder Zargen **bienendicht** gelagert und transportiert werden (vermeiden Sie Räuberei).
- Der Transport hat immer in einem sauberen und geschlossenen Fahrzeug zu erfolgen. Das **naturbelassene Lebensmittel** ist vor Staub und Schmutz zu schützen.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld-Viersen, Albert-Mooren-Halle 29.04.2017



NEIN!



3. HONIGVERARBEITUNG IM SCHLEUDERRAUM - WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

- Räumlichkeiten, in denen mit Honig oder anderen Imkereiprodukten (z. B. Met, Pollen) umgegangen wird oder in denen Bedarfsgegenstände lagern, die dafür bestimmt sind mit Honig in Berührung zu kommen, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass sie die **Lebensmittelsicherheit gewährleisten, sauber und leicht zu reinigen sind.**

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



3. HONIGVERARBEITUNG IM SCHLEUDERRAUM - WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

- Desweiteren sind sie kontinuierlich instand zu halten, so dass eine nachteilige Beeinflussung von Honig und Bedarfsgegenständen ausgeschlossen ist.
- Die erforderlichen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen für die fachgerechte Verarbeitung und Lagerung müssen gewährleistet sein.
- Um Fremdgerüche und Kondenswasserbildung zu vermeiden, muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein



Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



3. HONIGVERARBEITUNG IM SCHLEUDERRAUM - WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

- 3.1 Der Raum bzw. die Räume, in denen Honig be- und verarbeitet sowie gelagert wird, muss dem Produktionsumfang angemessen und bienendicht sein.

Ein üblicherweise privat genutzter Raum kann zu Honiggewinnung genutzt werden, wenn er die Anforderungen erfüllt, die auch an gewerbliche Räume gestellt werden. Vom Raum selbst und von den Nebenräumen darf keine nachteilige Beeinflussung für den Honig ausgehen.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



3. HONIGVERARBEITUNG IM SCHLEUDERRAUM - WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

- **3.2 Wände, Decke, Türen sind so konstruiert, dass Schmutzansammlungen minimiert werden und kein Risiko für physikalische, chemische und/oder mikrobiologische Kontamination vorhanden ist. Sie müssen hell, glatt, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.**

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



3. HONIGVERARBEITUNG IM SCHLEUDERRAUM - WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

- **3.3 Der Boden** muss wasserundurchlässig sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Eine hygienische Abwasserentsorgung ist sichergestellt. Ein vorhandener Bodenabfluss ist geruchsdicht. Wasser- und sonstige Flüssigkeitsansammlungen werden vermieden.
- **3.4 Fenster, die zur Belüftung** dienen, müssen baulich einwandfrei und mit einem intakten Insektengitter versehen sein.
- **3.5 Eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung** gewährleistet das Erkennen kleinster Verunreinigungen, Wachsreste etc. Die Lampen verfügen über einen Splitterschutz.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



3. HONIGVERARBEITUNG IM SCHLEUDERRAUM - WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

- **3.6 Eine geeignete Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kalten Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum vorhanden sein.**
- **3.7 Toiletten dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Verarbeitungsräumen (Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird) haben und müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein.**
- **3.8 Alle Arbeitsflächen müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen**



Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



3. HONIGVERARBEITUNG - PRIVATE KÜCHE (HOBBYIMKER) -

Die Nutzung der privaten Küche für Hobbyimker als Schleuderraum ist möglich, vorausgesetzt, der Raum ist entsprechend vorbereitet:

- Alle nicht benötigten Dinge sind aus der Küche zu entfernen oder abzudecken.
- Raum und Arbeitsflächen werden vor Arbeitsbeginn gereinigt und desinfiziert.
- Ein Handwaschbecken mit warmem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ist einzurichten.
- Während der Honiggewinnung werden in der Küche keine anderen Arbeiten durchgeführt.
- Ein Abfallbehälter ist aufzustellen.
- Topfpflanzen und Haustiere sind zu entfernen.
- Keine Fremdgerüche dürfen vorhanden sein

3. HONIGVERARBEITUNG - PRIVATE KÜCHE (HOBBYIMKER) -



NEIN!



**Mit
Organi-
sation!**

Bildquelle: Dr. W.Mühlen



4. HONIGLAGER

Vom Honiglagerraum darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs bzw. der Lagergefäße durch Schmutz, Staub Fremdgeruch ausgehen!

- 4.1 Das Honiglager muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein.
- 4.2 Die Decke muss hell sein und aus glattem Material bestehen. Wände und Türen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Türen müssen dicht schließen. Der Boden muss wasserdicht und leicht zu reinigen und desinfizieren sein.
- 4.3 Die Einhaltung optimaler Lagerbedingungen für Honig muss gewährleistet sein: Luftfeuchtigkeit unter 55%, kühl und dunkel mit nur geringen Temperaturschwankungen.





5. DOKUMENTATION

was muss aufgeschrieben werden?

➤ **Allgemeine Betriebsdaten erfassen:**

- Name und Anschrift des Betriebes
- Anzahl Bienenvölker
- Standorte
- Registriernummer
- etc....



Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 - Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



5. DOKUMENTATION

was muss aufgeschrieben werden?

- Rückverfolgbarkeit sicherstellen
 - a. Kauf der Gläser und Deckel dokumentieren (per Quittung)
 - b. Abgabe der Produkte an Wiederverkäufer; es sind Mengen, Chargen-/ Losnummern, Name, Adresse, Verkaufs-/ Lieferdatum zu dokumentieren.
 - c. Chargen-/ Losnummer sollte auf den Gläsern und dem dazugehörigen Hobbock identisch sein.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



5. DOKUMENTATION REINIGUNG

was muss aufgeschrieben werden?

- **Reinigungs- und Desinfektionsplan**
 - a) Im Bezug auf die Bienenhaltung (Reinigung und Desinfektion der Beute, der Rahmen,...).
 - b) Im Bezug auf die Honigernte (Entdeckelungsgeschirr gereinigt, Transportfahrzeug gereinigt,...)
 - c) Im Bezug auf die Honiggewinnung (Schleuderraum, Arbeitsgeräte, Behältnisse gereinigt & desinfiziert.)

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 - Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017

5.DOKUMENTATION REINIGUNG - WAS MUSS AUFGESCHRIEBEN WERDEN?

Reinigungs- und Desinfektionsplan – Beispiel:

Was wird gereinigt?	Womit wird gereinigt?	Wann wird gereinigt?	Wie wird gereinigt?	Datum und Unterschrift
Schleuderraum: - Boden, Türen, Fenster, Wände	Reinigungsmittel	Vor dem Schleudern		
Honigschleuder	Kaltes und heißes Wasser und Spülmittel	Vor dem Schleudern	Vorspülen mit kaltem Wasser	
Gläser/Deckel	Spülmaschine	Vor dem Abfüllen nach Bedarf		

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017

5. BEI DER REINIGUNG ZU BEACHTEN:

- Die **Spülmöglichkeit** muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang entsprechen (z. B. Spülmaschine).
- **Wasser**, das im Herstellungsprozess oder zur Reinigung verwendet wird muss **Trinkwasserqualität** haben (Prüfbericht).
- Von der Spülmöglichkeit und ihrer Umgebung darf keine nachteilige Beeinflussung auf saubere Gegenstände ausgehen: **Klare Trennung von reinen/unreinen Bereichen**
- **Mittel**, die zur Reinigung und Desinfektion in der Honigverarbeitung eingesetzt werden, müssen für **den Lebensmittelbereich zugelassen sein**.
- Die **Aufbewahrung der Reinigungsutensilien** wie Schrubber, Bürsten, Abzieher, Tücher und der Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfolgt **außerhalb der Produktionsräume**. Besen, Schrubber usw. werden hängend aufbewahrt. Desinfektionsmittel müssen in Originalgebinden auslaufsicher und verschlossen aufbewahrt werden

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017

5. BEI DER REINIGUNG ZU BEACHTEN:

- Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nach Vorschrift des Herstellers angewendet. Nach Benutzung sind Aufnehmer, Tücher usw. bei mindestens 60 °C zu waschen und anschließend trocken und staubfrei aufzubewahren.
- Für die in der Imkerei verwendeten Reinigungs-, Desinfektions- und Lösungsmittel liegen aktuelle Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur Anwendung vor.



5. DOKUMENTATION SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

was muss aufgeschrieben werden?

- **Schädlingsbekämpfung** (Schadnager, Fliegen, Motten) Ist zu dokumentieren für alle Räume in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und in denen Gegenstände für die Lebensmittelproduktion lagern



Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 - Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017

DOKUMENTATION SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG - WAS MUSS AUFGESCHRIEBEN WERDEN?

Schädlingsbekämpfung – Beispiel:

Raum	Befund	Maßnahme	Datum und Unterschrift
Schleuderraum	keinen	keine	29.04. 2022
Honiglager	keinen	keine	29.04.2022
Trockenlager	Motten	Pheromonfalle; Nachkontrolle in 1 Woche	29.04 2022

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



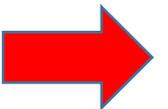
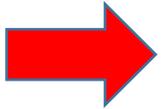
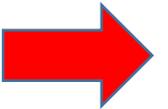
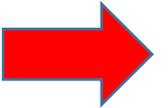
5. BEI DER SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG ZU BEACHTEN:

- Köder, Fallen und Insektenvernichter sind so gestaltet und platziert, dass sie **kein Kontaminationsrisiko** darstellen.
- **Sicherheitsdatenblätter** bzw. Hinweise zur sachgerechten Anwendung für eingesetzte Köderfallen bzw. Bekämpfungsmittel liegen im Betrieb vollständig und aktuell vor.

5.DOKUMENTATION LAGERUNG - WAS MUSS AUFGESCHRIEBEN WERDEN?

Dokumentation der Lagerbedingungen – Beispiel:

Honiglager	Datum: 29.04 2022	Datum: 29.05.2022	Datum: 29.06.2022
Trocken, sauber	ja		
Temperatur	15°C		
Luftfeuchte	55%		



Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017

Blatt Nr. 1 (für jeden Standort ein gesondertes Blatt)

Bestandsbuch

über die Anwendung von Arzneimitteln
bei Bienenvölkern

Bienenhalter/in Horn
 Straße Hausnr. Bienen
 PLZ 20797 Ort Lummen
 Tel. +4989 17345
 Bienenstand Bienenbüttel
 Betriebsnummer 012

Datum der Anwendung	Volkbezeichnung	Name Arzneimittel	Name und Anschrift des Herstellers / Lieferanten	Verabreichte Menge	Behandlungsdauer	W
05.07.2022	Nr. 1-12	Ameisensäure	BienenTech	40ml	1 Tag	0 Tage

Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2018 über Tierarznei



5. SONSTIGE DOKUMENTATION HONIGGEWINNUNG

was muss aufgeschrieben werden?

- Hygieneschulungen Teilnahmebescheinigungen abheften
- Einsatz von Arzneimittel und anderen Stoffen dokumentieren, Wartezeiten aufführen (z.B. Bestandsbuch, Stockkarte)

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 - Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017



6. HACCP

Grundlage für die Lebensmittelsicherheit ist ein **Eigenkontrollsystem** in Anlehnung an das HACCP-Konzept.

Das Eigenkontrollsystem umfasst **alle Stufen des Prozessablaufs** von der Honiggewinnung über die Honigverarbeitung bis zur Lagerung und Vermarktung.

Um ein wirksames Eigenkontrollsystem zu erarbeiten ist vorweg eine **Gefahrenanalyse** notwendig.

Quelle: Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 2 – Hygiene bei der Honiggewinnung Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle 29.04.2017

GEFAHRENANALYSE - HOBBYIMKEREI

Prozessschritt	Gefahr	Kontrolle	Maßnahme	Häufigkeit
Honigernte	Verderb	Wassergehalt messen	Wabe im Volk belassen / als Backhonig verwenden	Pro Charge, vor und nach dem Schleudern
Schleudern, Sieben, Rühren	Fremdpartikel	Siebe kontrollieren	Erneut Sieben	Immer
Abfüllen	Glassplitter, Verschmutzungen	Sichtkontrolle	Gläser reinigen, aussortieren	Immer
Lagerung	Verderb	Messung Temperatur/Luftfeuchte (max 15°C/60%); sensorische Überprüfung	Raumtrocknung; MHD Korrektur	Wöchentlich vor dem Verkauf
Behandlung bei Bienen	Rückstände von Arzneimitteln	Abgabebelege 2 Jahre verwahren	Nur zugelassene Arzneimittel verwenden, Wartezeiten beachten	Bei jeder Behandlung



FAZIT

- ✓ Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die Lebensmittelsicherheit seiner Produkte verantwortlich.
- ✓ Eine nachteilige Beeinflussung des Honigs ist aus zu schließen.
- ✓ Alle Personen, die mit Lebensmitteln (Honig) umgehen, müssen geschult sein.
- ✓ Der Imker muss sich als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Behörde registrieren lassen.
- ✓ Ein auf den Betrieb zugeschnittenes Eigenkontrollkonzept ist ein zu führen.
- ✓ Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss gewährleistet sein.



QUELLE

Diese Präsentation ist uns am 01.02.2023 von Dr. Sibylle Münz Amtstierärztin am Bezirksamt Eimsbüttel Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt, Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung weiter-geleitet worden.

Erstellt wurde diese Präsentation wahrscheinlich ursprünglich von Dr. Carina Driehsen, Amt 39; E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-viersen.de Am 5.5.2017.

Von uns wurde nur das Layout überarbeitet.

ANHANG FORMBLÄTTER

<https://www.hamburg.de/lebensmittel/10710308/merkblaetter-lebensmittel/>

MERKBLATT LEBENSMITTEL

Tägliche Kontrolle der Lagertemperaturen

Alle Kühl- und Tiefkühlrichtungen sollen über ein Thermometer verfügen. Die Temperatur **muss täglich** kontrolliert und dokumentiert werden. Die Verwendung von Datenloggern bietet sich an.

Kontrollpunkte

Kontrollpunkte (CP) müssen regelmäßig überwacht werden. Das sind z. B. die Erhitzungstemperaturen von Speisen. Hilfestellung bei der Ermittlung der Kontrollpunkte geben die Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis der jeweiligen Branchenverbände. Diese enthalten eine Risikoanalyse, welche Anhaltspunkte für die Risikobewertung eines Betriebes geben.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Im Reinigungs- und Desinfektionsplan sind die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für den jeweiligen Betrieb verbindlich festgelegt. Zusätzlich müssen folgende Informationen dokumentiert werden: „Was wurde wann, mit welchen Mitteln und von wem gereinigt/desinfiziert?“

Personalschulung Lebensmittelhygiene nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung

Mit Aufnahme der Tätigkeit ist das Personal eines Lebensmittelbetriebes sofort zu schulen. Die Personalschulung ist regelmäßig mindestens jährlich zu wiederholen. Die Schulungsthemen sollen grundlegende Fragen der Betriebshygiene sowie der persönlichen Hygiene des Personals umfassen. Die Schulung kann durch qualifizierte, betriebseigene Fachleute oder durch qualifizierte externe Anbieter durchgeführt werden.

Erstbelehrung/Wiederholungsbelehrung nach § 43 IfSG

Mit Beginn des Arbeitsverhältnisses muss der Arbeitgeber das Personal nach § 43 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG) belehren. Mindestens alle 2 Jahre hat eine Wiederholungsbelehrung zu erfolgen. Die Erstbelehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt oder deren Beauftragte. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

Schädlingsbekämpfung

Auf Schädlingsbefall ist regelmäßig zu kontrollieren und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Durchgeführte Kontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren oder anhand von Nachweisdokumenten einer Fachfirma nachzuweisen.

Musterdokumente

Branchenspezifische Musterdokumente finden Sie in den einschlägigen Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis. Das Register der gültigen Leitlinien findet sich unter <https://www.bl.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>

Die dem Merkblatt angefügten Checklisten dienen als Muster und sind auf den jeweiligen Betrieb in Form und Umfang anzupassen.

MERKBLATT LEBENSMITTEL

Merkblatt Temperaturempfehlungen

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Einhaltung und ggf. Führung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7°C
Frisches Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel	+7°C Umgebungstemperatur
- zur alsbaldigen Abgabe	+4°C Umgebungstemperatur
- Abgabe am Tag der Herstellung	+2°C
- EG-Hackfleisch	
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3°C
Konsummilch	+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10°C
Milch ab Hof bei nicht täglicher Abgabe	+6°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Fisch, frisch	+2°C oder unter schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Muscheln, lebend	+10°C
Haarwild erlegt, frisch	+7°C
Hasen und Kaninchen, frisch	+4°C
Anderer leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	-18°C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel	+65°C (hier Mindesttemperatur!)
Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte der Bereich zwischen +65°C und +10°C innerhalb von zwei Stunden durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden, sofern dem keine anderen Rechtsvorschriften entgegenstehen.	

Freie und Hansestadt Hamburg | Bezirksämter
 Fachämter Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
 Bürgertelefon: 040 115 | www.hamburg.de/lebensmittel
 VSLMMB-04.01.02 Rev.: 01.01 (04/18) Seite 3 von 12



Quelle: <https://www.hamburg.de/lebensmittel/10710308/merkblaetter-lebensmittel/>

Seite 1+2 von 12 des Hamburger Dokuments „Eigenkontrolle im Lebensmittelbetrieb“

MERKBLATT LEBENSMITTEL

Einrichtungsgegenstände und Geräte

- Glatt, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
- Abrieb- und korrosionsfestes Material (Spanplatten, Holz u. ä. sind nicht geeignet).
- Installation, dass leicht gereinigt werden kann (Boden unter, Wände hinter Geräten u. a.).

Beleuchtung

- Räume ausreichend beleuchten (natürlich und/oder künstlich).
- eventuelle Verschmutzungen müssen erkennbar sein.
- Splitterschutz ist erforderlich.

Be- und Entlüftung

- Räume ausreichend be- und entlüften (natürlich oder künstlich).
- Abluft nach Außen abführen.
- Dunstabzüge über Koch-, Brateinrichtungen u. a., die Dämpfe erzeugen.
- Leicht zu reinigende und austauschbare Filter.
- Luftströme aus unreinen in reine Betriebsbereiche vermeiden.

Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen

- Geeignete Spülvorrichtungen.
- Fließendes warmes und kaltes Wasser.
- Korrosionsfest, leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren.

Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln

- Geeignete Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln (Gemüseputzbecken u.a.).
- Fließendes warmes und kaltes Wasser.
- Korrosionsfest, leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren.

Freie und Hansestadt Hamburg | Bezirksämter
 Fachämter Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
 Bürgertelefon: 040 115 | www.hamburg.de/lebensmittel



MERKBLATT LEBENSMITTEL

Allgemeines zur Personalhygiene

- Hand- und Armschmuck ist abzulegen.
- Reinigung der Hände vor Arbeitsbeginn (nach Toilettenbesuch, Raucherpause u. a.).
- Rauchverbot innerhalb der Betriebsräume.
- Kein Kontakt zu Lebensmitteln bei Krankheiten mit Ansteckungsgefahr, Verletzungen mit offenen Wunden u. ä..

Handwaschgelegenheiten

- In unmittelbarer Nähe der Arbeits- und Verkaufsflächen.
- Fließendes warmes und kaltes Wasser.
- Seife, Handdesinfektionsmittel und Einmalhandtücher in Spendern.

Personaltoiletten

- Separate Personaltoiletten zur Verfügung stellen.
- Handwaschbecken mit fließend warmen und kalten Wasser.
- Seife, Handdesinfektionsmittel und Einmalhandtücher in Spendern.

Umkleidemöglichkeiten

- Arbeitskleidung und Privatkleidung getrennt aufbewahren (Doppelspinde u. a.).
- Saubere Arbeitskleidung. Erforderlichenfalls Umkleieräume zur Verfügung stellen.

Quelle: <https://www.hamburg.de/lebensmittel/10710308/merkblaetter-lebensmittel/>

Seite 1+2 von 2 Seiten des Hamburger Dokuments „Räume + Ausstattung“

ANHANG FORMBLÄTTER AUS NRW

AKTUELL AUS DEM INTERNET,
STAND: 2014

<https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm>

Landwirtschaftskammer NRW

- Wer Honig erntet und in Verkehr bringt, ist nach dem Lebensmittelrecht ein Lebensmittelunternehmer. Damit trägt er die Verantwortung für die Sicherheit und einwandfreie Beschaffenheit seines Honigs. Eine Gute Hygienepaxis und betriebliche Eigenkontrollen gelten als wichtige Vorbeugemaßnahmen, um ein sicheres Lebensmittel von hoher Qualität zu erzeugen. Dies gilt auch für das Ernten, Schleudern und Abfüllen von Honig.
- Die folgenden Formblätter bieten die Möglichkeit, die erforderliche Dokumentation schnell und ohne großen Aufwand zu erledigen.

Quelle: <https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm>

Checkliste zur Honigverarbeitung Seite 1 von 2 Seiten

QM Honig & Imkerei	Checkliste zur Honigverarbeitung	Imkerei
------------------------------	----------------------------------	---------

Honig geschleudert am:		Zugehörige Los-Nr:
letzte Behandlung der Völker (s. Bestandsbuch) am:		
Kontrollpunkte:	Geprüft und o.k.	Bemerkungen Abweichungen, Besonderheiten, Korrekurmaßnahmen
Schleuderraum nach Plan gereinigt	<input type="checkbox"/>	
Entdeckungsgeschirr, -gabel:		
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Anhaftungen z.B. Wachsteilchen, Rost	<input type="checkbox"/>	
Honigschleuder:		
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Anhaftungen z.B. Wachsteilchen, Rost	<input type="checkbox"/>	
Abrieb, Metallstaub ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	
Getriebefett:		
für den Lebensmittelbereich zugelassen	<input type="checkbox"/>	
nicht geeignet	<input type="checkbox"/>	
Siebe:		
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Anhaftungen z.B. Wachsteilchen, Rost	<input type="checkbox"/>	
Nach dem Schleudern ohne Beschädigungen	<input type="checkbox"/>	
Wassergehalt: (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Lagerbehälter:		
für Lebensmittel geeignet	<input type="checkbox"/>	
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	
Deckel dicht schließend	<input type="checkbox"/>	
Utensilien für die Klärung		
z.B. Teigschaber, Löffel gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Anhaftungen	<input type="checkbox"/>	
Abrieb ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	

Landwirtschaftskammer NRW

- Hier sind alle notwendigen Maßnahmen und Kontrollen von der Honigernte bis zur Abfüllung des Honigs aufgelistet. Wer die Liste führt, hat für eine Charge alles Notwendige dokumentiert und kann die Rückverfolgbarkeit der durchgeführten Hygienemaßnahmen und Kontrollen gewährleisten

Quelle: <https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm>

Checkliste zur Honigverarbeitung Seite 2 von 2 Seiten

QM Honig & Imkerei	Checkliste zur Honigverarbeitung	Imkerei
------------------------------	----------------------------------	---------

Kontrollpunkte	Geprüft und o.k.	Bemerkungen Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen
Rührstab o.ä.:		
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Anhaftungen	<input type="checkbox"/>	
Abrieb ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	
Gläser :		
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	
ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.	<input type="checkbox"/>	
Deckel:		
Sauber und trocken	<input type="checkbox"/>	
ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	
ohne Beschädigungen	<input type="checkbox"/>	
Deckeleinlagen:		
neu	<input type="checkbox"/>	
Auflösen / Erwärmen		
Temperatur im Wärmeschrank: <i>(Wert eintragen)</i>	<input type="checkbox"/>	
Wassergehalt vor Abfüllung: <i>(Wert eintragen)</i>	<input type="checkbox"/>	
Abfüllbehälter:		
gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>	
keine Anhaftungen	<input type="checkbox"/>	
Quetschhahn geprüft	<input type="checkbox"/>	
Abrieb ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	
Honig aus dieser Charge wurde abgefüllt am: <input type="text"/>		
Mindesthaltbarkeitsdatum: <input type="text"/>		
Datum Rückstellprobe: <input type="text"/>		
Nummer Rückstellprobe: <input type="text"/>		

Landwirtschaftskammer NRW

- Diese Liste ist für Imker sinnvoll, die mehrere Gebinde einer Charge lagern und diese nach und nach abfüllen.

Quelle: <https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm>

Abfüllen von Honig einer Charge 1 Seite von 1 Seite

QM Honig & Imkerei	Abfüllen von Honig einer Charge	Imkerei	43
------------------------------	---------------------------------	---------	----

Los-Nr.:	Geprüft und o.k.	Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen
Kontrollpunkt:		
Lagerbehälter Nr.:		
Erwärmen: Temperatur im Wärmeschrank (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Wassergehalt vor Abfüllung: (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Abfüllbehälter: gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	
Gläser: gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.	<input type="checkbox"/>	
Deckel: Sauber u. trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen	<input type="checkbox"/>	
Deckeleinlagen: neu, ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	
Mindestens haltbar bis:		
Datum der Rückstellprobe:		
Lagerbehälter Nr.:		
Erwärmen: Temperatur im Wärmeschrank (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Wassergehalt vor Abfüllung: (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Abfüllbehälter: gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	
Gläser: gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.	<input type="checkbox"/>	
Deckel: Sauber u. trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen	<input type="checkbox"/>	
Deckeleinlagen: neu, ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	
Mindestens haltbar bis:		
Datum der Rückstellprobe:		
Lagerbehälter Nr.:		
Erwärmen: Temperatur im Wärmeschrank (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Wassergehalt vor Abfüllung: (Wert eintragen)	<input type="checkbox"/>	
Abfüllbehälter: gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	
Gläser: gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.	<input type="checkbox"/>	
Deckel: Sauber u. trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen	<input type="checkbox"/>	
Deckeleinlagen: neu, ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	
Mindestens haltbar bis:		
Datum der Rückstellprobe:		



Landwirtschaftskammer NRW

- Hier werden die Ergebnisse der regelmäßigen Schädlingsüberwachung und (bei Bedarf) die eingeleiteten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung dokumentiert.

QM Honig & Imkerei	Schädlingsüberwachungs und -bekämpfungsplan	Imkerei
------------------------------	---	---------

Kontrolle am (Datum eintragen)	Schädlinge festgestellt	Welche	Wo	Befallstärke	durchgeführte Maßnahmen	Nachkontrolle am	Ergebnis	Unterschrift



Landesverband
Westfälischer und Lippischer Imker e.V.

© LV WL, Hamm & LWK NRW, Münster

Seite 1 von 1

Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

Version 01/2014 vom 02.07.2014

Quelle: <https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm>

Schädlingsüberwachung Bekämpfungsplan 1 Seite von 1 Seite



