

# Honig - und Hygieneverordnung

## 1) Anforderungen an die Bienenhaltung:

- Zur Varroabekämpfung und Bienenpflege sind nur zulässige Mittel und Anwendungsmethoden zu verwenden und dies muß auch dokumentiert werden und die Dokumentation 2 Jahre aufbewahrt werden.
- Bei allen Arbeiten an Bienenvölkern, bei der Ernte und beim Transport der Waben, muß darauf geachtet werden, daß der Honig nicht verunreinigt wird.

## 2) Anforderungen der Hygieneverordnung:

- Wir benötigen einen sauberen, leicht zu reinigenden Schleuderraum. Grundsätzlich muss ALLES leicht zu reinigen sein: gefliesste Wände, Boden der einfach zu wischen ist (also z.B. kein Teppichboden) und auf dem sich kein Wasser sammelt, staubfreie Decken, abwaschbare Türen, leicht zu reinigende Arbeitsmaterialien und Werkzeuge. Der Raum muß ebenfalls insektenfrei leicht zu belüften sein. Außerdem benötigt der Raum ein Waschbecken.
- Vor den Arbeiten im Schleuderraum und mit Schleuderwerkzeugen, müssen dieser und diese gründlich gereinigt, ggf. desinfiziert werden. Die Reinigung muß dokumentiert werden
- Waschbecken mit kaltem & warmen Wasser muß zur Verfügung stehen, ebenso Handwaschmöglichkeiten mit Flüssigseife und hygienische Handtrocknung (Papiertücher).
- Haustiere müssen ferngehalten werden, bzw. dürfen sich nach der Reinigung des Raumes nicht mehr in diesem aufhalten.
- Wir brauchen saubere, waschbare Arbeitskleidung (nicht die Kleidung die am Stand getragen wurde) und eine Kopfbedeckung.
- Im Arbeitsraum darf nicht gegessen oder geraucht werden.
- Eine Toilette muss in der Nähe sein, aber nicht in direkter Verbindung zum Raum.
- Der Honig muß nach dem Schleudern geklärt werden .

- Jede weitere Verarbeitung des Honigs muß ebenfalls unter hygienischen Umständen stattfinden

### 3) Anforderungen zum Abfüllen, zur Kennzeichnung und zur Lagerung:

- Zum Abfüllen dürfen nur saubere, einwandfreie Gläser genutzt werden.
- Gläser müssen gründlich gespült und trocken sein.
- Das Eichgesetz muß eingehalten werden. D.h. Der Honig kann z. B. mit einer Küchenwaage, mit einer Dosiereinrichtung oder sogar nach Augenmaß in das Glas eingefüllt werden. Danach muss aber stichprobenartig mit einer geeichten Waage kontrolliert und dies dokumentiert werden. Ausnahmen dieser Pflicht nach zukommen gibt es z.B. nur in dem Fall, wenn der Kunde ein leeres Gefäß mitbringt und der Imker dieses mit Honig befüllt...
- Auf den Etiketten stehen muß
- Verkehrsbeszeichnung des Honigs; z.b. Blütenhonig
- Name & Anschrift des Imkers
- Nettofüllmenge (mind. 4 P Schriftgröße)
- Ursprungsland
- Mindesthaltbarkeitsdatum (Formulierung darf nicht abgekürzt werden)
- Falls kein tagesgenaues Mindesthaltbarkeitsdatum verwendet wird: Chargennummer!
- Anweisung zur Lagerung (Kühl und trocken lagern)
- Mindestschriftgröße für alle Angaben ist 1,2 mm gemessen am kleinen x
- Die Lagerung erfolgt in dunklen, kühlen, geschützten Räumen