

MONATSVERSAMMLUNG
IMKERVEREIN
BERLIN-SPANDAU
02.03.2016

Hygiene beim Gewinnen und Abfüllen von Honig

Kennzeichnung von Honig



Hygiene bei der Gewinnung und beim Abfüllen von Honig

Rechtliche Grundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- LFGB (Lebensmittel,- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- LMHV

Warum gelten diese Vorschriften für einen Imker?

Definition Lebensmittelunternehmen gemäß LFGB:

Lebensmittelunternehmen sind im Sinne des Artikels 3 Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Definition Lebensmittelunternehmer gemäß LFGB:

Lebensmittelunternehmer sind im Sinne des Artikels 3 Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

Alle natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Sobald der Honig nicht nur im eigenen Haushalt verzehrt wird, wird der Imker zum Lebensmittelunternehmer. Somit gilt das Lebensmittelrecht.

Da die Gewinnung von Honig zu der sog. Primärproduktion zählt, sind nur wenige Anforderungen einzuhalten.

Wenn nur kleine Mengen Honig abgegeben werden, sind die Anforderungen der LMHV einzuhalten.

Wird mehr als eine kleine Menge Honig abgegeben, sind die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten.

Definition Primärprodukt Honig

(§5, Abs. 2, Nr. 1 LMHV)

Der Honig darf nicht im Wesentlichen verändert worden sein.

Keine Zusätze (z.B. Wabenteile usw.)

Keine Mischung von Honig-Sorten

Fazit:

Keine weiteren Verarbeitung außer das Schleudern.

Was sind kleine Mengen eines Primärprodukts im Sinne des §5 LHMV

Im Falle von Honig sind diese:

Direkte Abgabe haushaltsüblicher Mengen an den Endverbraucher.

Abgabe an den Einzelhandel (auch Gastronomie) in einer Menge, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an den Verbraucher entspricht.

Beispiel

Wenn 15 Gläser in einer Woche direkt an den Endverbraucher verkauft werden (Strauß- und Besenwirtschaft), dürfen auch nur 15 Gläser pro Woche an den Einzelhandel geliefert werden.

Anlage 2, LMHV

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um:
 - a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
 - c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser zu verwenden,
 - d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.

Anlage 2, LMHV

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
 - a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
 - b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
 - c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
 - d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
 - e) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
 - f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
 - g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.

Anlage 2, LMHV

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass
 - a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
 - b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
 - c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

Anlage I, VO (EG) Nr. 852/2004

Anforderungen an die Primärproduktion

I. Geltungsbereich

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:
 - a) die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,
 - b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist,

Anlage I, VO (EG) Nr. 852/2004

Anforderungen an die Primärproduktion

II. Hygienevorschriften

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.
3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich
 - a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällensowie
 - b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.

Anlage I, VO (EG) Nr. 852/2004

Anforderungen an die Primärproduktion

4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
- a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;
 - d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
 - e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
 - f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;

Anlage I, VO (EG) Nr. 852/2004 Anforderungen an die Primärproduktion

- g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
 - h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;
 - i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen
- und
- j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.

6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

Anlage I, VO (EG) Nr. 852/2004

Anforderungen an die Primärproduktion

III. Buchführung

7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur Verfügung stellen.
8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über
 - a) Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel,
 - b) die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen,
 - c) aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können,
 - d) die Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind,und
 - e) einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.





Kennzeichnung von Honig

Rechtliche Grundlagen

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 –
Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Honigverordnung

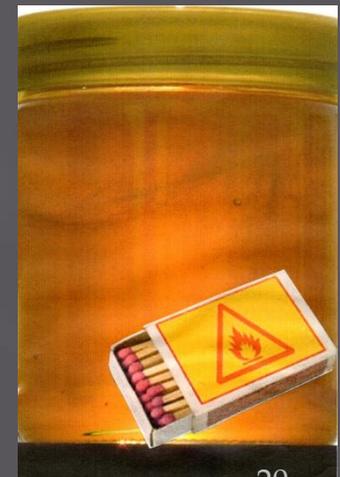
Kennzeichnungselemente

Welche Kennzeichnungselemente erforderlich sind, bestimmt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Auf Flächen, die größer als 10 cm^2 sind, müssen alle erforderlichen Angaben gekennzeichnet werden.

Zum Vergleich: Eine Streichholzschachtel hat eine Fläche von $17,5 \text{ cm}^2$.

Ein Honigglas hat also bedeutend mehr Fläche für die Kennzeichnungselemente zur Verfügung.



Kennzeichnungselemente

Verkehrsbezeichnung

Hierfür wird die HonigV herangezogen, dort ist geregelt, wie sich welches Produkt nennen darf
z.B. Lindenhonig, Akazienhonig.

Im allgemeinen reicht die Bezeichnung „**Honig**“ aus. Die Bezeichnung kann um verschiedene
Angaben ergänzt werden, wenn diese zutreffen.

Anschrift

Angabe des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers

Es sind der Name sowie die Anschrift anzugeben. Die Angabe einer E-Mail Adresse ist
nicht ausreichend.

Kennzeichnungselemente

Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums

Bis zu dem angegebenen Zeitraum muss der Honig seine spezifischen Eigenschaften behalten. Bei Honig, der üblicherweise länger als 18 Monate haltbar ist, reicht die Angabe des Jahres. Es müssen die Worte „mindestens haltbar bis Ende:“ vorausgesetzt werden. Bei Angabe des vollständigen Datums fällt das Wort „Ende“ weg.

Angabe des Ursprungslands (z.B. aus Deutschland, aus EU-Ländern usw.)

Die Angabe der Region reicht nicht aus (z.B. Berlin-Spandau oder Kladow).

Angabe der Füllmenge

die Angabe erfolgt in Masseneinheiten wie g oder ml.

Kennzeichnungselemente

Loskennzeichnung

Es ist der Buchstabe „L“ voran zusetzen. Wenn das volle Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben wird, kann die Loskennzeichnung entfallen.

Lagerbedingungen

Sind keine verpflichtende Angabe, jedoch hilfreich (z.B. dunkel und kühl lagern).

Kennzeichnungselemente

Zutatenverzeichnis

Bei nur einer Zutat ist kein Zutatenverzeichnis erforderlich. Wenn jedoch z.B. Wabenteile enthalten sind, muss ein Zutatenverzeichnis angegeben sein. Weiterhin muss dann (wenn die Zutat in der Bezeichnung genannt ist) die Menge der Zutat genannt werden. Z.B. Honig mit Wabenstück → Zutaten: Honig, Wabenstück 10%

Nährwertkennzeichnung

Diese wird auch in Zukunft bei unverarbeiteten Produkten nicht erforderlich sein. Honig zählt zu diesen Produkten, solange nichts zugesetzt oder zugemischt wird.

- Die Kennzeichnung ist an einer gut sichtbaren Stelle anzubringen
- Diese muss deutlich, gut lesbar und dauerhaft angebracht werden.
- Das kleine „x“ muss mindestens 1,2 mm groß sein. (Honig = n \rightarrow 1,2mm groß)

- Keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten (naturrein usw.)
- Keine gesundheitsbezogene Werbung





HONIG

500 G

**IMKER:
MAJA BIENE
RAPSWEG 00
01010 BLÜTENHAIN**

VOR LICHT UND WÄRME SCHÜTZEN

URSPRUNKSLAND: DEUTSCHLAND

**MINDESTHALTBAR BIS ENDE: 08.2017
LOSNUMMER: L 00145**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Zeit für Fragen