

Hygiene im Imkereibetrieb

Beecome 2018
Österreichischer Erwerbsimkerbund

Auszug aus der Leitlinie - Arbeitsblätter





Abfüllung



Datum / Unterschrift							
Honigsorte / Los Nummer							
Abfüllgrößen		1 kg	1/2 kg	1/4 kg	Portions- gläser	Hobbock	
Anzahl	etikettiert						
	unetikettiert						
Lagernummer							
Honigsorte							
Qualitätssiegel-Nummern von – bis (OÖ oder Österr)							
Umfüllung ➤ alte Los-Nummer / Menge							
Kontrolle - Füllmenge	Messwert						
	Korrektur						

VI. Produktuntersuchungen

Honig ist ein Lebensmittel mit geringem hygienischem Risiko. Daher sind keine Routineuntersuchungen notwendig. Bei Gelee Royale und Blütenpollen ist das Hygierisiko höher.

Es wird empfohlen, die Qualität bzw. die Verkehrsfähigkeit der erzeugten Produkte (inklusive Kennzeichnung) in einem dafür autorisierten Unternehmen oder spezialisierten Labor überprüfen zu lassen.

VII. Dokumentation und Aufzeichnungen

Für eine wirksame und nachvollziehbare Eigenkontrolle wird ein Mindestmaß an Dokumentation und Aufzeichnungen empfohlen, die an Art und Umfang der Imkerei angepasst sein sollen.

- aktueller Trinkwasserbefund bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- Dokumente zur Bienenhaltung bzw. Herstellung von Imkereiprodukten (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit);
- Aufzeichnungen über den Zeitpunkt und Dauer der Bienenpflagemassnahmen und Varroabekämpfung, (Behandlungsmethode bzw. -mittel);
- Reinigungs- und Desinfektionsplan (jährlich zu erstellen);
- Schädlingsüberwachungsplan und veranlasste Maßnahmen;
- Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen für Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel;
- Herstellungsabläufe über die erzeugten Bienenprodukte (einmalig erstellen);
- Fehlerprotokoll mit Abweichungen bei der Herstellung von Blütenpollen oder Propolislösung;
- Schulungsnachweise (z.B. Hygieneschulungen);
- Eventuell vorhandene Untersuchungszeugnisse über Honig oder Imkereiprodukte (Qualitätssiegeluntersuchungen, Rückstandskontrolluntersuchungen etc);

VIII. Überblick der für die Imkerei wichtigen Rechtsvorschriften

Stand November 2007

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur LM-Hygiene

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)
Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004

Kosmetikverordnung; BGBl. II Nr. 375/1999 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 496/2006)

Kosmetikkennzeichnungsverordnung, BGBl. Nr. 891/1993 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. Nr. 284/1996)

Verordnung über Kontrollmaßnahmen betreffend kosmetische Mittel, BGBl.
Nr. 168/1996 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 92/2005)

Fertigpackungsverordnung; BGBl. Nr. 867/1993 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 211/2001)

Nahrungsergänzungsmittelverordnung, BGBl. II Nr. 88/2004 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 424/2006)

Rückstandskontrollverordnung, BGBl. II Nr. 110/2006 i.d.g.F.
(letzte Änderung: BGBl. II Nr. 395/2006)

Nährwertkennzeichnungsverordnung, BGBl. Nr. 896/1995 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. II Nr. 435/2004)

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, BGBl. Nr. 72/1993 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. II Nr. 408/2005)

Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, BGBl. II Nr.
441/2002 i.d.g.F.
(letzte Änderung BGBl. II Nr. 74/2007)

Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaf-
fung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmen-
gen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ur-
sprungs
(Hinweis: laufende Änderungen, letzte Änderung VO(EG) Nr. 287/2007)

Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F.

Anhang I Kopiervorlagen

Reinigungs- und Desinfektionsplan – Muster

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
Fußböden, Türen, Fenster	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion (z.B. nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Wild), trocknen und lüften
Wände, Decken	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Staub, Schimmel, Spinnweben etc.
Kleingeräte, Geschirr, Honigsiebe, Behälter	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach jedem Arbeitssende	
Washbecken, Wannen, Ausguss/Abfluss	Reinigungsmittel, Heißwasser		bei Bedarf	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion (z.B. nach Bearbeitung von Fleisch, Geflügel und Eiern), gut trocknen
Kühleinrichtungen, Kühlstränke, Kühlräume	Reinigungsmittel, Heißwasser		nach Bedarf	
Tiefkühleinrichtungen	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		mind. 1x/Jahr im abgetauten Zustand bzw. nach Bedarf	
Wärmeschrank	Reinigungsmittel, Heißwasser		bei Bedarf	
Gläser, Metalldeckel mit Drehverschluss	Reinigungsmittel, Heißwasser		vor Benützung	möglichst mit Geschirrspüler bei maximaler Temperaturstufe, Eigentrocknung

Ort, Datum:

Unterschrift:

2. Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen (z.B. Mäuse, Ameisen, Motten) vorzusehen.

Eine systematische Schädlingsüberwachung ist insbesondere in Lagerräumen samt Zugangsbereichen und Arbeitsräumen vorzusehen.

Die Aufstellung von Indikatorfallen und Bekämpfungsmitteln erfolgt laut beiliegendem Schädlingsbekämpfungsplan, der an die Gegebenheiten am Betrieb angepasst werden muss.

Zu dokumentieren sind die Befallskontrolle in mindestens 3-monatigen Abständen und die allenfalls durchgeführten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen.

Von den verwendeten Schädlingsbekämpfungsmitteln sollen **Sicherheitsdatenblatt und Gebrauchsanweisung** aufliegen.

Voraussetzung für eine funktionierende Schädlingsüberwachung sind Räumlichkeiten, deren Fenster und Türen gut nach außen abschließen. Fenster, die zur Belüftung dienen, sind mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet.

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, damit eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmitteln verhindert wird.

Es ist darauf zu achten, dass Schädlingsbekämpfungsmittel sicher (vor Zugriff von Kindern) und in einem Schrank verschlossen aufbewahrt werden.

Leerformular laut Muster ausfüllen (siehe Anhang I, Kopiervorlage 2 „Schädlingsbekämpfung und Schädlingsüberwachung“) bzw. Eintrag bei jedem Befall, spätestens jedoch am Ende eines jeden Quartals (auch wenn kein Befall);

Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt – Muster

Maßnahmen gegen Fluginsekten, Kriechinsekten und Nager,
regelmäßige Überprüfung!

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahme	Intervall der Kontrolle	Anmerkung
<i>Mäuse</i>	<i>Lagerraum</i>	<i>Mausfalle</i>	<i>täglich/ wöchentlich</i>	<i>kein Fang (nix drin)</i>
<i>Ameisen</i>	<i>Schleuderraum</i>	<i>Köderfalle</i>	<i>täglich/ wöchentlich</i>	<i>kein Fang</i>
<i>Motten</i>				

Quartal/Jahr: 1/2008

Datum: 31.3.2008

Unterschrift:

Gewinnung von Honig bis zur Abfüllung

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Honigentnahme aus dem Bienen-volk	reifer Honig	Spritzprobe durchfüh- ren, Kontrolle der Ver- deckelung der Waben	Wiedereinhängen der Waben bei unreifem Honig oder man- gelnder Verdecke- lung!
Honigwaben am Transport	schmutz- und staub- geschützter Transport	abgedeckte Transportbe- hälter /Zargen, etc.	kein offener Trans- port von Waben. Un- terlagen und Abde- ckungen verwenden
Honigschleuderung	keine Verunreinigun- gen	Kontrolle auf Restwas- ser nach Reinigung und auf eventuelle techni- sche Mängel	Nachtrocknung, Mängelbehebung
Honigklärung	sauberer Honig ohne Insektenteile oder größere Wachsteil- chen	optische Kontrolle auf Sauberkeit	Nachklärung, Entfer- nung von Verunrei- nigungen
Einlagerung des Honigs	dichte und saubere Gebinde, frei von Korrosion	optische Kontrolle der Gebinde und Verschlüs- se	Ausscheiden untaug- licher Lagergebinde
Lagerbedingungen für Honig	Lichtgeschützte und kühle Lagerung	lichtdichte Gefäße, Ab- dunkelung des Lager- raumes, Temperaturkon- trolle	eventuell Abdunke- lung von Fenstern, Lagerort wechseln
Honigverflüssigung	Honig nicht überhit- zen: entweder Standard- verflüssigung (< 45°C) oder andere Methoden (z.B. Me- litherm) Temperatur- Zeit-Relation einhal- ten	Temperatur-Zeit - Kon- trolle	Verkauf als Backho- nig bei Überschreiten des gesetzlichen ma- ximalen HMF-Werts von 40 mg/kg
Honigklärung Honigabfüllung	saubere, einwandfreie Gläser und Schraub- verschlüsse	optische Kontrolle auf Verunreinigungen, wie Wachs usw. optische Kontrolle auf Sprünge im Glas und schadhafte oder unsau- bere Deckel	Abschöpfen von Wachsteilchen und Schaum Ausscheidung bean- standeter Gläser oder Deckel

Ort, Datum:

Unterschrift :

Herstellung von Blütenpollen

- ☞ Vermeidung des Verderbs durch rasche Abtrocknung
- ☛* Frischer Pollen verschimmelt aufgrund des hohen Wassergehaltes
- ☛* Verschimmelung des Blütenpollens ist ein Hygienrisiko

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Entnahme aus der der Pollenfalle	kein Verderb, keine Verschimmelung	Geruchsprobe und optische Kontrolle	Pollen verwerfen
Vorreinigung	keine Fremdkörper keine Insekten	Entfernung von Verunreinigungen durch Handverlesen	Verunreinigungen entfernen
Trocknung	ausreichende Abtrocknung	Druckprobe mit den Fingernägeln → Der Pollen darf nicht schmieren, er soll bröselig sein.	Nachtrocknung
Reinigung	keine Verunreinigungen von Staub Schmutz, Insektenpartikel etc	Reinigung durch Ausblasen, optische Kontrolle	Nachreinigung
Tiefgefrieren	mindestens -18°C	Temperaturkontrolle	Aufgetaute Ware nicht mehr einfrieren! Verdorbene Ware entsorgen!
Abfüllung in Verkaufsgläser	saubere, einwandfreie Gläser und Schraubverschlüsse	optische Kontrolle auf Sprünge im Glas und schadhafte oder unsaubere Deckel	Ausscheiden schadhafter Gläser und/oder Deckel

Ort, Datum:

Unterschrift :

Herstellung von Propolistropfen

- ☞ Vermeidung von Fremdkörpern durch zuverlässiges Absehen der Propolislösung!
- * Feste Teilchen bzw. Fremdkörper stellen ein Hygienierisiko dar
(Verletzungsgefahr bei Einnahme der Tropfen)

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Propolisentnahme aus dem Bienenvolk	sauberes Rohpropolis	optische Kontrolle	Verschmutzte Ware entfernen!
Tiefgefrieren der Propolisbaugitter	Temperatur -18°C, rasches Erstarren des Propolis	Verwendung sauberer Arbeitsflächen	Nachstellen/Korrektur der Temperatur
Reinigung von Rohpropolis	keine Fremdkörper	Rohpropolis wird durch Handverlesen gereinigt, optische Kontrolle	Entfernung von Verunreinigungen
Zerkleinerung von Rohpropolis	möglichst kleine Propolisteilchen (lösen sich in Alkohol besser auf)	erstarrtes Rohpropolis zerkleinern durch Zerstampfen oder Zerreiben	neuerliches Zerkleinern
Ansetzen in Alkohol/Weingeist Ansatz dunkel lagern	Verwendung von reinem Alkohol, dunkle Lagerung des Ansatzes	Ansatz dunkel lagern und oftmalsig aufrühren bzw. schütteln	Ansatz in dunklen Bereich oder Raum stellen Lager wechseln, Fenster abdunkeln
Propolis-Ansatz filtern	Propolislösung muss frei sein von ungelösten Teilchen	nach dem Umziehen der Propolislösung über einen feinen Filter absehen, Filterkontrolle	schadhafte Filter austauschen, neuerlich absehen
Abfüllung in Gläser	saubere, abgedunkelte Glasfläschchen (z.B. Braunglas) kühl und lichtgeschützt lagern	hygienische Lagerung der Gläser	Ausscheiden von unsauberen/schadhaften Flaschen!

Ort, Datum:

Unterschrift :

Herstellung von Gelée Royale

- ☞ Durch sofortige Kühllhaltung wird ein rascher Verderb verhindert!
- * Eine eventuelle rasche Keimvermehrung stellt ein Hygienerisiko dar.

Wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderungen	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Entnahme aus den Weiselzellen	keine Verunreinigungen durch verschmutzte Werkzeuge und/oder Larven	Verwendung sauber gereinigter und desinfizierter Entnahmewerkzeuge	Reinigung und Desinfektion des Entnahmewerkzeuges (z.B. mit Alkohol)
in saubere Gefäße z.B. Glaspipette geben	Sauberkeit der Verpackung	optische Kontrolle	Behältnis reinigen
möglichst rasch einfrieren	Temperatur: -18°C oder kälter	regelmäßige Temperaturkontrollen Kühlkette nicht unterbrechen	verdorbenere Ware entsorgen

Ort, Datum:

Unterschrift :

Kopiervorlage 1: REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSPLAN

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum:

Unterschrift:

Kopiervorlage 2: SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG UND SCHÄDLINGSÜBERWACHUNG

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahme	Intervall der Kontrolle	Anmerkung

Quartal/Jahr: Datum: Unterschrift:

Kopiervorlage 3: DOKUMENTATIONSBLATT FÜR SCHULUNGEN

Eintragen von selbst besuchten Schulungen (bezüglich Tätigkeit, Hygiene etc.)
Werden selbst Schulungen für Personal durchgeführt, sind eine Anwesenheitsliste der Teilnehmer, die behandelten Themen bzw. Inhalt und die Dauer der Schulung zu dokumentieren.

Datum der Schulung	Titel der Schulung	Teilnehmer	Teilnahmebestätigung erhalten; (ja/nein)	Anmerkung

Kopiervorlage 4: BIENENPFLEGE/VARROABEKÄMPFUNG

Datum	Behandlungsmittel	Behandlungs- dauer	Bienenstand/ Völkeranzahl	Bemerkungen

Datum:

Unterschrift:

**Kopiervorlage 5: FEHLERPROTOKOLL BEI DER HERSTELLUNG VON BLÜTENPOLLEN
BZW. PROPOLISLÖSUNG**

(Eintragung bei Abweichungen vom Herstellungsablauf)

Datum	Produkt	Fehler	Maßnahme

Datum:

Unterschrift:

Anhang III

Auszug der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
 - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
 - blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
 - hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
 - "reiswasserartige" Durchfälle (leicht getrübt, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
 - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf, Gewichtsverlust Nachtschweiß (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat eines Arztes in Anspruch genommen werden. Der Arzt ist auch über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.
5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an chronischen Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum

Unterschrift

Neuerung LMIV, LMKV



Honigwein oder Likör

Allergenkezeichnung: Schwefeldioxid/Sulfit

Nennfüllmenge:

Achtung - Sichtfeldregelung

Sichtfeldregelung

- Sachbezeichnung Honigwein
- Nettofüllmenge 1 lt.
- Alkoholgehalt 17%vol