

**Herausgeber:**

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen  
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster  
LWG Fachzentrum Bienen, Veitshöchheim  
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain  
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim  
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen-Neuendorf

## Am Bienenstand

### Honig- und Betriebshygiene

Münster (mb) Mit der Honigernte steht jeder Imker bzw. jede Imkerin wieder vor der Herausforderung, bei der Honigernte, -behandlung und -vermarktung die Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) einzuhalten und somit als Lebensmittelunternehmer die Verantwortung für die Sicherheit und Qualität des Lebensmittels Honig zu übernehmen.

Die LMHV enthält Mindestanforderungen für die Bereiche Betriebs hygiene, Personalhygiene und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln. Von den Räumlichkeiten, den Gerätschaften, Gläsern und Deckeln und den Personen darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs ausgehen. Außerdem muss Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein, d.h., auch ein Außenstehender wie z.B. der Lebensmittelkontrolleur muss anhand von Daten nachvollziehen können, wann der Honig geerntet, geschleudert und abgefüllt wurde und welche Kontrollen durchgeführt wurden, um die Qualität und Sicherheit dieser Charge zu gewährleisten.

Welche gesetzlichen Mindestanforderungen sind zu beachten und wie kann man sie auch in kleinen Imkereien angemessen erfüllen?

#### 1. Schleuderraum herrichten

In der LMHV heißt es, dass für die gelegentliche Verarbeitung die Nutzung privater Räumlichkeiten unter der Voraussetzung möglich ist, dass die gleichen Anforderungen erfüllt werden, die auch an gewerbliche Räume gestellt werden. So müssen im Schleuderraum alle Oberflächen sauber, glatt und leicht zu reinigen sein; Wände und Türen müssen sauber, hell, glatt und leicht zu reinigen sein, der Boden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein, eine gute Beleuchtung muss vorhanden sein, ebenso ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser. Fenster, die der Belüftung dienen, müssen mit einem Insektengitter versehen sein.

In der Regel erfüllt die private Küche am ehesten diese Voraussetzungen. Mit folgenden Schritten kann sie in einen Schleuderraum verwandelt werden:

1. Alle betriebsfremden Gegenstände wie z.B. Zimmerpflanzen, Zeitungen, stark riechende Le-

Der nächste Infobrief erscheint  
in 1 Woche  
**Freitag, den 03. Juni 2016**

#### Was ist zu tun:

- Gerätschaften für die Honigernte auf Vollständigkeit prüfen und reinigen
- Schwarmkontrolle
- verdeckelte Drohnenbrut ausschneiden
- Ableger bilden

bensmittel (Kaffee oder Tierfutter) und Abfall aus dem Raum entfernen.

2. Den gesamten Raum gut lüften (z.B. um Essensgerüche zu vertreiben) und gründlich reinigen; hierfür neue bzw. frisch gewaschene Mopps, oder Baumwolltücher verwenden. Schrubber und Besen sollten sauber sein und den Schmutz nicht verteilen. Gereinigt wird mit heißem Wasser in Trinkwasserqualität und haushaltsüblichen Reinigungsmitteln. Alles gründlich reinigen (incl. aller Schrankoberflächen und auch die Lampen nicht vergessen).

Während der Schleuderung dürfen in der Küche keine anderen Tätigkeiten verrichtet werden.

## Impressum

Redaktion: Marlene Backer-Struß (mb), Dr. Stefan Berg (sb), Christian Dreher (cd), Bruno Binder-Köllhofer (bb), Dr. Ralph Büchler (rb), Christian Dreher (cd), Dr. Ingrid Illies (ii) Dr. Werner Mühlen (wm), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Jens Radtke (jr), Dr. Peter Rosenkranz (pr).

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtedaktion wieder.

Kontakt Mayen  
Tel 02651-9605-0  
[www.bienenkunde.rlp.de](http://www.bienenkunde.rlp.de)

Kontakt Münster  
Tel 0251-2376-662  
[www.apis-ev.de](http://www.apis-ev.de)

Kontakt Veitshöchheim  
Tel 0931/9801 352  
[www.lwg.bayern.de/bienen](http://www.lwg.bayern.de/bienen)

Kontakt Kirchhain  
Tel 06422 9406 0  
[www.bieneninstitut-kirchhain.de](http://www.bieneninstitut-kirchhain.de)

Kontakt Hohenheim  
Tel 0711 459-22659  
[www.bienenkunde.uni-hohenheim.de](http://www.bienenkunde.uni-hohenheim.de)

Kontakt Hohen-Neuendorf  
Tel 03303 - 2938-30  
[www.honigbiene.de](http://www.honigbiene.de)

**Haftungsausschluss** Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

3. Überlegen, welches Waschbecken als Handwaschbecken dienen kann: In der Regel eignet sich hierfür ein Waschbecken in einem Nebenraum (z.B. in der Gästetoilette). Das Handwaschbecken sollte mit Flüssigseife (parfümfrei) und Einmalhandtüchern (z.B. Küchenrolle) ausgestattet sein. Darauf achten, dass auch hier betriebsfremde Gegenstände wie z.B. Haarbürste vorher weggeräumt werden.

Ist ein eigener Schleuderraum vorhanden, entfallen die Arbeitsschritte 1 bis 3, lediglich die gründliche Reinigung ist durchzuführen.

### **Arbeitsplatzanordnung:**

Je kleiner der Raum, desto wichtiger ist es, sich im Vorfeld zu überlegen, wie ein reibungsloser Arbeitsablauf gewährleistet werden kann. Wo können Entdeckelungsgeschirr, Schleuder, Hobbock und Wabenbehälter stehen? Wie ist eine Anordnung entsprechend den Arbeitsschritten Entdecken – Schleudern – Sieben zu erreichen? Diese Überlegungen verhindern, dass Chaos entsteht und man eventuell über offene Honigeimer steigen muss.

### **Geräte und Utensilien**

Alle Materialien, die direkt mit dem Honig in Berührung kommen, müssen korrosionsfrei und lebensmittelecht sein. Sie sollten aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff bestehen. Rost, Metallabrieb und Kunststoffsplitter dürfen nicht im Honig landen. Damit sie nicht unbemerkt hineingelangen, ist eine genaue Inspektion und gründliche Reinigung aller Gerätschaften wie z.B. Schleuder, Abfüllbehälter, Entdeckelungsgabel, Siebe, Honiglagergefäße, Teigschaber usw. vor Aufnahme der Arbeiten nötig.

Insbesondere dann, wenn die Gerätschaften schon älter sind, sollten sie besonders sorgfältig auf Risse, Rostansatz, raue Oberflächen oder Anhaftungen kontrolliert

werden. Für die Honiglagerung nur dicht schließende Behältnisse verwenden.

### **Gläser und Deckel**

Gläser und Deckel sollten sorgfältig gereinigt und kontrolliert werden, denn alles, was im oder am Glas haftet, wird im Honig landen und wenn der Honig erst einmal im Glas ist, kann man es nicht mehr rückgängig machen. Ein Glassplitter kann außerdem zu einer ernsthaften Gesundheitsgefährdung werden. Gläser und Deckel werden am besten in einer Haushaltsspülmaschine gespült, getrennt vom Haushaltsgeschirr mit dem 65 °C-Programm. Klarspüler und Salz nicht vergessen, nur dann ist eine vernünftige Abtrocknung gewährleistet. Gläser wenn möglich schräg stellen, dann bildet sich kein Wassertropfen am Boden des Glases. Ist dies nicht zu vermeiden, mit einem fusselreinen Tuch nachtrocknen. Am besten die Gläser und Deckel kurz vor Gebrauch spülen oder nach der Reinigung so lagern, dass sie nicht wieder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. in einer Kunststoffbox mit dicht schließendem Deckel). Werden Deckeleinlagen falsch, z.B. in einer feuchten Umgebung gelagert, können sie muffig werden und Honig nimmt dadurch Fremdgeruch an. Deshalb Deckeleinlagen unbedingt trocken und frei von Fremdgeruch lagern.

### **Persönliche Hygiene**

Personen, die mit Honig umgehen, müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, damit keine Erreger in den Honig gelangen. Rauchen und Kaugummi kauen ist verboten.

Bei der Arbeit sind ein heller langer Kittel und eine Kopfbedeckung zu tragen, die die Haare vollständig bedeckt. Der Kittel schützt den Honig vor nachteiliger Beeinflussung durch die Straßenkleidung. Es sollten saubere Schuhe getragen werden, an denen kein Schmutz von draußen haftet. Vor

Beginn der Arbeit müssen die Hände am Handwaschbecken gründlich gereinigt werden, denn mit den Händen kommt man direkt in Kontakt mit dem Honig.

Wunden oder kleine Hautrisse an den Händen sollten fachgerecht versorgt werden, es darf kein Wundsekret in den Honig gelangen. Einmalhandschuhe können zusätzlichen Schutz bieten. Unbewusste Tätigkeiten mit den Händen (z.B. Nase reiben, am Kopf kratzen) vermeiden.

### **Was sonst noch wichtig ist:**

Honig muss so geerntet, geschleudert, gepflegt und abgefüllt werden, dass Verunreinigungen jeglicher Art vermieden werden. Bereits bei der Honigernte darauf achten, dass die Transportbehälter für die Honigwaben sauber und bienendicht sind. Die Behälter immer auf eine Unterlage und nicht direkt auf den Boden abstellen. Das Transportfahrzeug vorher gründlich reinigen, damit die Behälter nicht mit Tierhaaren, Staub oder anderen Verschmutzungen in Berührung kommen.

Gäriger Honig darf nicht in Verkehr gebracht werden. Er gilt als verdorben. Deshalb den Wassergehalt des Honigs bereits bei der Ernte mit einem Refraktometer bestimmen.

Um Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und die Einhaltung einer guten Hygienepaxis bei der Honigverarbeitung zu dokumentieren, sollten Hygienemaßnahmen und Kontrollen dokumentiert werden. Hierfür die Daten zur Honigernte und –abfüllung in ein Honigbuch eintragen. Die Hygienekontrollen vor und während des Schleuderns und Abfüllens können in die „Checkliste zur Honigverarbeitung“ eingetragen werden.

Diese und weitere Formblätter zur Dokumentation einer Guten Hygienepaxis wie z.B. Kontrolle der Lagerbedingungen, Schädlingskontrolle oder Reinigungsplan fin-

den sich ebenfalls auf der unten genannten Internetseite.

Kontakt zum Autorin:

[marlene.backer-struss@lwk.nrw.de](mailto:marlene.backer-struss@lwk.nrw.de)

## Broschüren zum Thema

<http://www.apis-ev.de/index.php?id=14>



### Gesetzliche Grundlagen zur Imkerei Band II

Honigverordnung, Lebensmittelrecht,  
Lebensmittelhygiene, Produkthaftung  
Schutzgebühr: 3,00 EUR

### Honigbuch

für die Dokumentation der Honigvermarktung  
und für die gesetzliche Loskennzeichnung

Schutzgebühr: 1,50 EUR

### Bienenhaltung und Honigqualität im Blick

Autorin: Marlene Backer-Struß

Schutzgebühr: 1,50 EUR

### Hygiene-Fibel

Grundlagen der Lebensmittelhygiene in  
Imkereibetrieben

Autorinnen: Marlene Backer-Struß und

Margret Rieger †

Schutzgebühr: 3,00 EUR

### Honig-Fibel

Margret Rieger †, Marlene Backer-Struß

Schutzgebühr: 3,00 EUR

### Leitfaden „QM Honig und Imkerei“

Marlene Backer-Struß und Peter Leuer

Schutzgebühr: 3,00 €

## Veranstaltungshinweise

Veranstaltungen in NRW, RLP und dem Saarland sowie überregionale Veranstaltungen erfahren Sie auf:  
[www.imkerakademie.de](http://www.imkerakademie.de)



### Apis-Tag 2016

Die Bienenkunde der Landwirtschaftskammer lädt alle Mitglieder des Fördervereins Apis e.V. ein, einen Tag im Bieneninstitut zu verbringen. Gäste sind herzlich willkommen! Näheres erfahren Sie unter [www.imkerakademie.de](http://www.imkerakademie.de) s. auch Anhang

**Referenten:** Marlene Backer-Struß, Dr. Werner Mühlen, Dr. Nils Hasenbein

**Termin:** Sa. 09. Juli 2016, 10:00-15:00 Uhr

**Gebühr:** kostenfrei

**Ort:** Landwirtschaftskammer NRW  
Nevinghoff 40, 48147 Münster

## Spendenaufruf

Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, würden wir uns über eine finanzielle Unterstützung freuen.

### Fachzentrum Bienen und Imkerei

Kreissparkasse Mayen BLZ: 576 500 10 Konto Nr.: 98029465

IBAN: DE25 5765 0010 0098 0294 65 - SWIFT-BIC: MALADE51MYN

Kennwort: Infobrief

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen Spenden gerne an.



### Formblätter zur Dokumentation einer Guten Hygienepraxis

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

### Übersicht über neue Faulbrutmeldungen

[http://tsis.fli.bund.de/Reports/Info\\_SO.aspx?ts=902](http://tsis.fli.bund.de/Reports/Info_SO.aspx?ts=902)

### Blühphasenmonitoring

[http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcncr.nsf/dlr\\_web\\_full.xsp?src=B11127YCKA&p1=YN6EY910S5&p3=165V7F57SH&p4=XF10F330RV#](http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcncr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=B11127YCKA&p1=YN6EY910S5&p3=165V7F57SH&p4=XF10F330RV#)

### Varroawetter

[www.varroawetter.de](http://www.varroawetter.de)

[http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcncr.nsf/dlr\\_web\\_full.xsp?src=849610M9L3&p1=8X114P7ADW&p3=D2KEU5C709&p4=XF10F330RV](http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcncr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=849610M9L3&p1=8X114P7ADW&p3=D2KEU5C709&p4=XF10F330RV)



# Apis-Tag 2016

**Samstag, 09. Juli 2016: 10:00 – 15:00**  
Landwirtschaftskammer NRW  
Nevinghoff 40, 48147 Münster



## Programm

Stand 24. Mai 2016

10:00-10:15	<b>Eröffnung / Grußworte</b>	Alfons Pohlmann Vorsitzender Apis e.V.
10:15-11:00	Vortrag: <b>Förderung des Bieneninstitutes durch Apis e.V.</b>	Dr. Werner Mühlen
11:00-12:00	Vortrag: <b>"Erst stirbt die Biene, dann ...?"</b>	Dr. Nils Hasenbein Universität Bielefeld
12:00-13:30	<i>Mittagspause</i> <b>Führung Imkereibetrieb, Gelegenheit zur Besichtigung des Institutes und der Bienenweideflächen</b>	Imkermeister Holger Kretzschmar
13:30-14:30	Vortrag: <b>Honig höchster Qualität und Güte</b>	Marlene Backer-Struß Ökotrophologin
14:30-15:00	<i>Kaffee und Kuchen</i>	
<i>ganztägig u.a.</i>	Hygiene in der Imkerei • Kalibrierung Handrefraktometer • Neuimkerwerbung • Vermarktung • Honigland • Bienenweide-Saatgut • Bienen-Gesundheits-Mobil • Versuchs- und Demonstrationsflächen • Imkerfachliteratur • Antiquarische Bücher • Nisthilfen für Wildbienen • Mikroskopie • E-Learning: Die Honigmacher • kalte & warme Getränke • Holzkohlengrill • Salate • Honigwaffeln & Kuchen • u.v.m. ...	
15:00	Ende der Veranstaltung	

Wir bitten Sie, sich über [www.imkerakademie.de](http://www.imkerakademie.de) anzumelden, damit wir den Tag leichter planen können. Gäste sind herzlich willkommen. Die Teilnahme ist für alle kostenfrei.

Bringen Sie Ihr Handrefraktometer mit, wir kalibrieren es kostenlos.

Wir würden uns freuen, wenn wir aus der Reihe der Apis-Mitglieder Hilfen für den Tag gewinnen könnten, so z.B. für das Waffelbacken und den Grillstand.

Wir wünschen uns auch reichlich Spenden für das Buffet, von Salaten bis hin zu Desserts und Kuchen.

Damit wir Hilfen und Spenden einplanen können, bitte bis zum 04. Juli unter Tel: 0251 2376-662 melden.