



Merkblatt

für Imker/Bienenhalter aus lebensmittelrechtlicher Sicht

Als Imker/Bienenhalter sind Sie Lebensmittelunternehmer und damit für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich, auch wenn Sie Ihren Honig nur im Bekanntenkreis abgeben. Denn als Lebensmittelunternehmen gelten 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 (Art. 3 Nr. 2 der VO (EG) 178/2002).

Häufig wird der Einwand vorgebracht, dass die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht für Primärerzeuger gilt, die kleine Mengen Ihres Produktes an den Endverbraucher bzw. an den Einzelhandel mit Abgabe an Endverbraucher abgeben. Das trifft zwar zu, die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt jedoch im Wesentlichen nur die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene, an ein Eigenkontrollsystem und die Registrierung von Lebensmittelunternehmen. Nur weil diese Vorschrift nicht zutrifft, sind damit nicht alle anderen außer Kraft.

Honig ist ein Lebensmittel und Primärerzeugnis, es kommen daher insbesondere die Bestimmungen des § 3 sowie des § 5 in Verbindung mit der Anlage 2 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zur Anwendung. Auch die Vorschriften der Honigverordnung (HonigV) hinsichtlich Beschaffenheit und Kennzeichnung sind anwendbar, ebenso wie z.B. die kennzeichnungsrechtlichen Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und auch weitere Vorgaben wie z.B. die Health-Claims-Verordnung und eichrechtliche sowie tierseuchen- und tierschutzrechtliche Bestimmungen.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde ist nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) befugt, Sie als Lebensmittelunternehmer zu überwachen und zu beproben.

Die Auskunft-, Duldungs- und Mitwirkungspflichten gelten für Sie als Lebensmittelunternehmer ebenfalls uneingeschränkt.

Grundsatz (Art 14 VO (EG) Nr. 178/2002 und § 5 LFGB)

Lebensmittel müssen sicher sein. Es ist verboten, Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich im Sinne des Artikels 14 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist.

§3 LMHV

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Im Sinne dieser Verordnung sind

nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV).

Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1 und Abs. 2 Nr. 1.) LMHV

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 oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.

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.

3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass

- a) dass 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.

Kontroll- und Nachweispflichten

Der Imker ist zur Einhaltung der guten Hygienepraxis und zur angemessenen Eigenkontrolle verpflichtet. Der Umfang dieser Maßnahmen ist abhängig von der Art und Größe des Betriebes. Er muss sich der Gefahren, die in Bezug auf die Sicherheit seiner Produkte auftreten könnten, bewusst sein und diese bestmöglich minimieren.

Die betrieblichen Eigenkontrollen umfassen mindestens:

- Qualitätsüberwachung des Honigs
- Kontrolle der Sauberkeit und des Reinigungserfolges
- Schädlingsmonitoring ggf. -bekämpfung
- Gewährleistung einer sorgfältigen Personalhygiene und Sachkunde
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit (Nachweis, woher Rohstoffe, Betriebsmittel und Verpackungen bezogen wurden und wohin Honig verkauft wurde, Ausnahme: Endverbraucher)

In §21 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) sind weitere betriebseigene Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt. Er hat zu überprüfen, ob den Bienen verbotene Stoffe verabreicht und nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind. Darüber sind Nachweise in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen (§21 (1) und (4) Tier-LMHV). Davon unberührt bleibt das Gebot, gemäß Arzneimittelgesetz Unterlagen über Tierarzneimittelanwendungen mindestens 5 Jahre lang aufzubewahren.

Insbesondere ist Buch zu führen über Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel, aufgetretene Krankheiten, verabreichte Tierarzneimittel, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen sowie die Ergebnisse eventuell vorgenommener Analysen.

Tierseuchenrechtlich ist auf eine **bienensichere Lagerung** von Honig und Bedarfsgegenständen zu achten! Bienen sollen keine Krankheiten übertragen können.

Kennzeichnung

Der Imker hat die Honigbehältnisse vor Abgabe zu kennzeichnen, dabei sind die allgemeinen und spezifischen Kennzeichnungsvorschriften bei der vorverpackten Abgabe von Honig (etikettierte Fertigpackung) sind einzuhalten. Folgende Pflichtangaben sind notwendig:

Pflichtangabe	Erläuterungen/Beispiele
1. Verkehrsbezeichnung	z.B. Honig, Blütenhonig, Waldhonig
2. Nettofüllmenge	Bei Verpackungen von 200-1000g mindestens 4mm große Schrift
Punkt 1.+2. im gleichen Sichtfeld	
3. Name und postalische Anschrift des Imkers/Bienenhalters/Lebensmittelunternehmers	Vollständige postalische Anschrift erforderlich, eine Webadresse o.ä. genügt nicht!
4. Ursprungsland	z.B. Deutschland
5. Mindesthaltbarkeitsdatum	mindestens haltbar bis: Tag. Monat. Jahr Beispiel „mindestens haltbar bis: 23.12.2025“
6. Loskennzeichnung (bei unverschlüsselter Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums von mindestens in Tag und Monat in dieser Reihenfolge kann die Losangabe entfallen)	Angabe beginnend mit L, Beispiel L 231223
7. Anweisungen zur Aufbewahrung	z.B. „Trocken, dunkel und vor Wärme geschützt lagern“ oder „Lagerung: trocken, dunkel und kühl!“

Zur Rückverfolgbarkeit sind Aufzeichnungen zur Charge/zum Los (z.B. wann, aus welcher Population gewonnen, wann abgefüllt) vorzunehmen. Es wird empfohlen, dazu die wichtigsten Angaben im Zusammenhang mit der Losnummer bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum in einer Kladde zu notieren und auch die Kriterien zur Vergabe des Mindesthaltbarkeitsdatums zu beschreiben (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum ist 1 Jahr nach Abfülltag d.h. Abfüllung am 06.07.2023 = Mindesthaltbarkeitsdatum 06.07.2024)

Auf gesundheits-/krankheitsbezogene Angaben (z.B. „bekömmlich“, „Honig hilft gegen Erkältungsbeschwerden“) sollte verzichtet werden (Health-Claims).

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche (u.a. zur Bienenhaltung, Tierarzneimittelanwendung, Bienenschutz, Pflanzenschutz, Eichrecht) werden nicht berührt. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Veterinäramt.