



Honig

Alle Arbeitsabläufe beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln, speziell Honig, Honigprodukte und Produkte aus der Imkerei (Ausnahme: der private häusliche Bereich) müssen so erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird. Einrichtungen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass sie den allgemeinen Anforderungen an Hygiene, Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit entsprechen.

Bauliche Beschaffenheit bei der Lebensmittelgewinnung

- Betriebsstätten müssen so konzipiert und ausgestattet sein, dass eine angemessene Instandhaltung sowie Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und ausreichend und geeignete Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte vorhanden sind.
- Der Fußboden muss wasserundurchlässig, abriebfest sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- Die Wandflächen sind mit bis zu einer angemessenen Höhe mit glatten, wasserundurchlässigen Oberflächen aus nichttoxischem Material zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
- Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.

Ausstattung

- Eine ausreichende Be- und Entlüftung muss vorhanden sein.
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten, Ausrüstungen und Transportbehälter sind geeignete Vorrichtungen aus korrosionsbeständigem Material und mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren.
- Ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender und Einmal-Handtücher) wird im Arbeitsbereich, wo geschleudert und abgefüllt wird, gefordert.
- Für Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu

verwenden, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Geräte und Ausrüstungen sind so zu installieren, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

- Zur Lagerung von Rohstoffen, Halbfabrikaten, Endprodukten sowie für Leergut und Verpackungsmaterial müssen geeignete und ausreichende Kühl- und Lagermöglichkeiten zur Verfügung stehen. Reinigungsmittel und –geräte sind separat aufzubewahren.
- Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse oder andere Abfälle sind in geeigneten, verschließbaren Behältern zu sammeln und geregelt zu entsorgen.

Personalhygiene

- Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung (Hygienekleidung) tragen.
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.
- Es muss eine Toilette mit Wasserspülung und einwandfreier Ableitung sowie mit einer Handwaschmöglichkeit mit fließendem Warm- und Kaltwasser und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen, die keinen direkten Zugang zu Räumen hat, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

Betriebseigene Maßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle und Sorgfaltspflicht

- In Abhängigkeit von der Art und dem Umfang der Imkerei sind betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen und nachzuweisen. Dazu gehören z. B. die Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit, die Überprüfung der Qualität der zur Verarbeitung vorgesehenen Rohstoffe, die regelmäßige Kontrolle der Warenbestände und der Lagerbedingungen, die Überprüfung der einwandfreien Beschaffenheit der hergestellten Produkte und der für die Abfüllung der Lebensmittel vorgesehenen Gefäße und Verpackungen sowie die Überprüfung der Qualität der Endprodukte.
- Die Rückverfolgbarkeit zum externen Warenfluss (Wareneingang / Warenausgang) und internen Warenfluss muss gewährleistet sein. Die Art und Weise der Nachweisführung ist betriebsspezifisch.
- Durchgeführte Anwendungen von Arzneimitteln, die nicht für den Verkehr außerhalb der Apotheken freigegeben sind, müssen dokumentiert und 5 Jahre aufbewahrt werden. Die Dokumentation (Arzneimittelbestandsbuch) muss folgende Angaben enthalten:
 - Anzahl der Völker und/oder Art der Behandlung sowie deren Standort
 - Bezeichnung des angewendeten Arzneimittels/Nummer des tierärztlichen Abgabebeleges
 - Verabreichte Menge des angewendeten Arzneimittels
 - Datum der Anwendung
 - Wartezeit in Tagen

- Name der Person, die das Arzneimittel angewendet hat
- Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Verpackung und Kennzeichnung von Honig

- Wird der Honig in einer sogenannten Fertigpackung, z. B. Honigglas abgefüllt, dürfen nur zwei von 100 Fertigpackungen eine Minusabweichung des Gewichtes von 3 % bezogen auf die Nennfüllmenge aufweisen. (bei 300-500 g pro Glas)
- Die Fertigpackung ist mit folgenden Pflichtangaben zu kennzeichnen:
 - Verkehrsbezeichnung „Honig“ bzw. eine Sortenbezeichnung, wenn der Honig vollständig oder überwiegend (mindestens 60 %) den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt
 - Ursprungsland
 - regionale, territoriale oder topographische Herkunft, wenn der Honig ausschließlich die angegebene Herkunft aufweist
 - Imker oder Abfüller mit vollständigen Adressangaben
 - Nettofüllmenge
 - Die Nettofüllmenge muss in g oder kg angegeben werden. Für die Schriftgröße der Mengenangaben zur Nettofüllmenge gibt es gemäß der Fertigpackungsverordnung gesonderte Vorgaben:

Nettofüllmenge		Schriftgröße
5 bis 50	g oder ml	2 mm
> 50 bis 200	g oder ml	3 mm
> 200 bis 1000	g oder ml	4 mm
> 1000	g oder ml	6 mm

- Mindesthaltbarkeitsdatum in den Varianten **vollständiges Datum** (TT.MM.JJJJ) oder mindestens haltbar bis **Ende Jahresangabe** (JJJJ) **mit zusätzlicher Angabe einer Loskennzeichnung** (L), die im Notfall einen Rückruf der Ware ermöglicht
- Wird der Honig in Transportbehälter abgefüllt, ist die Verkehrsbezeichnung auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Geschäftspapieren anzugeben.
- Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich lesbar und in einer Schriftgröße mit einer „x“-Höhe von mindestens 1,2 mm aufzudrucken. Mit „x“-Höhe ist folgendes gemeint: in der verwendeten Schriftart muss der gedruckte Buchstabe „x“ mindestens 1,2 mm hoch sein.
- Hinweis: Honig, der keine weiteren Zutaten enthält, muss nicht mit einer Nährwertdeklaration versehen werden (s. Anhang V Nr. 1 der 1169/2011).
- Hinweis: Erzeugnisse aus Honig und weiteren geschmacksgebenden Zutaten (z. B. Fruchtpulver, Gewürze), müssen mit einer Nährwertdeklaration und einem Zutatenverzeichnis als Pflichtangaben versehen werden.

Neues Tierarzneimittelgesetz tritt in Kraft

- Am 28.01.2022 ist die neue EU-Verordnung Nr. 2019/6 in Kraft getreten.
- Die Regelungen zu Tierarzneimitteln werden aus dem Arzneimittelgesetz herausgelöst und ins neue Tierarzneimittelgesetz (TAMG) überführt.
- Die EU-Verordnung schreibt Imkern die Buchführung über die von ihnen verwendeten Tierarzneimittel vor.
- Diese Dokumentation ist fünf Jahre lang aufzubewahren.

Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung

- Verordnung EG Nr. 178/2002 vom 28.01.2002
- Verordnung EG Nr. 852/2004 vom 29.04.2004
- Verordnung EG Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011
- Verordnung über Nachweispflichten der Tierhalter für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind vom 17.05.2017 (BGBl. I S. 1380, 1382)
- Mess- und Eichgesetz vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2722, 2723)
- Honigverordnung (HonigVO) vom 16.01.2004 (BGBl. I S. 92)
- Loskennzeichnungsverordnung (LKV) vom 23.06.1993
- Fertigpackungsverordnung (FPV) vom 18.11.2020 (BGBl. I S. 2504)
- Tierarzneimittelgesetz vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530)
- Verordnung EG Nr. 2019/6 vom 11. Dezember 2018

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de