



Hygienecheckliste für Imkereibetriebe

Dr. Dr. Helmut Horn
Obmann für Honig des LV Württembergischer Imker e.V.

Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher und den Einzelhandel kann nur durch den Nachweis eines Qualitätssicherungskonzeptes mit entsprechender Dokumentation gewährleistet werden. Dies gilt auch für die Imkereibetriebe. Das aktuelle Lebensmittel-Hygienericht gilt sowohl für die Erzeugung als auch für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Jeder Imker ist wie alle anderen Lebensmittelproduzenten für die Produktion sicherer und gesunder Bienenprodukte verantwortlich, was den Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Lebensmitteln schützt.

Um Honig bester Qualität vermarkten zu können, bedarf es einer guten fachlichen Praxis und betrieblicher Eigenkontrollen. Diese müssen den gesamten Betriebsablauf von der Bienenhaltung über Honiggewinnung, -verarbeitung, -lagerung bis zur Vermarktung einschließen. Rückverfolgbarkeit und Transparenz bilden die wichtigsten Eckpfeiler für Lebensmittelsicherheit.

Nachfolgend wird eine Checkliste bereit gestellt, die die „gute fachliche Praxis“ in der Imkerei abbildet. Die als Fragen formulierten Situationsszenarien und Gegebenheiten sind mit „ja“ oder „nein“ zu beantworten. Ein „nein“ bedeutet, dass die Mängel erkannt und abgestellt bzw. beseitigt werden müssen. Wenn ein Sachverhalt in Ihrem Betrieb „nicht relevant“ ist, könnten Sie dies ebenfalls in der Checkliste kennzeichnen. Geben sie in diesem Fall bitte in der rechten Spalte dazu eine stichwortartige Begründung an.

Medieninformationen

Medien-ID	1462
Titel	Hygienecheckliste für Imkereien
Beschreibung	
Nutzungsrecht	-
Originaldatei:	Hygienecheckliste für Imkereibetriebe 2014.pdf
Dateigröße:	170.31 KB
Kategorien:	Honig
Kollektionen:	
Schlagwörter:	Honig , Checkliste , Eigenkontrolle , EKCLERZZA