

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-Hygienerecht 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 Situationszustände 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.

Hygienecheckliste Imkereibetriebe

Völkerführung und Honigerzeugung

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
1.	Werden ausschließlich zugelassene Mittel zur Varroabehandlung eingesetzt?				
2.	Werden Absetzfristen eingehalten?				
3.	Werden außer Varroamittel auch andere Medikamente eingesetzt?				
4.	Gibt es einen Behandlungsplan?				
5.	Ist die Identität der einzelnen Völker durch Kennzeichnung (z.B. Nummern) gewährleistet?				
6.	Sind die Standorte und die Völkerzahlen dokumentiert?				
7.	Ist der Behandlungsplan dokumentiert?				
8.	Sind die Zeitpunkte der Honigernte und die Honigerträge dokumentiert?				
9.	Ist der Honig zum Zeitpunkt der Entnahme verdeckelt?				
10.	Ist die Spritzprobe positiv?				
11.	Werden Repellents für die Honigentnahme eingesetzt?				
12.	Wird für die Honigentnahme Rauch eingesetzt?				
13.	Sind die verwendeten Waben hygienisch einwandfrei?				
14.	Sind die imkerlichen Betriebsmittel (Rähmchen, Böden, Beuten ...) in einwandfreiem Zustand?				

Schleuder- und Lagerraum

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
15.	Sind alle Bereiche im Schleuder- und der Honiglagerraum trocken und hygienisch einwandfrei sauber?				
16.	Lassen sich Schleuder- und Honiglagerraum einwandfrei reinigen (Fußböden, Wände)?				
17.	Sind Oberflächen von Einrichtungen im Schleuder- und Lagerraum die mit Lebensmittel in Berührung kommen, aus glattem, abwaschbaren und hygienisch unbedenklichem Material?				
18.	Werden diese Einrichtungen nach Gebrauch gründlich gereinigt?				
19.	Sind vorhandene Abflüsse so positioniert, dass Wasser auf dem Fußboden leicht ablaufen kann?				
20.	Sind die Abflüsse in einwandfreiem Zustand und frei von abstoßenden Gerüchen?				

Hygienecheckliste Imkereibetriebe

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
21.	Sind die Beleuchtungseinrichtungen mit einem Splitterschutz versehen?				
22.	Gibt es einen Reinigungsplan?				
23.	Sind alle Öffnungen ins Freie mit einem Fliegengitter versehen?				
24.	Sind die Fliegengitter leicht zu entfernen und gut zu reinigen?				
25.	Schließen die Fenster und Türen einwandfrei?				
26.	Sind Fenster und Türen gut zu reinigen?				
27.	Sind Handwaschbecken vorhanden?				
28.	Werden Handwaschbecken regelmäßig gereinigt?				
29.	Gibt es Kalt- und Warmwasserzufuhr?				
30.	Sind Einwegtücher und Spender mit Flüssigseife vorhanden?				
31.	Sind schließbare Müllbehälter für die Entsorgung von Abfall und Einwegtüchern vorhanden und in einwandfreiem Zustand?				
32.	Werden diese täglich nach Nutzung entleert und gereinigt?				
33.	Sind die Abfallbehälter gut zu reinigen?				
34.	Ist die Toilette sauber und in einem einwandfreien Zustand?				
35.	Ist die Toilette ausreichend belüftet?				
36.	Sind in der Toilette Handwaschbecken, Spender mit Flüssigseife, Einweghandtücher und Abfallbehälter vorhanden?				
37.	Gibt es ein Hinweisschild das darauf aufmerksam macht, dass nach dem Toilettengang die Hände gründlich zu reinigen sind?				
38.	Ist der Zugang zum Schleuder- und Honiglageraum für Unbefugte untersagt?				
39.	Wird dieses Verbot beachtet?				
40.	Achten Sie darauf dass sich in Schleuder- und Honiglageraum keine Haustiere befinden				
41.	Achten Sie darauf dass sich in Schleuder- und Honiglageraum keine Pflanzen befinden				
42.	Werden im Honiglager und Schleuderraum auch produktionsfremde Gegenstände gelagert?				
43.	Sind Honiglager und Schleuderraum frei von unangenehmen Gerüchen				
44.	Werden Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Honiglager regelmäßig überwacht?				
45.	Sind Schleuderraum und Honiglager ausreichend natürlich oder mechanisch belüftet?				
46.	Sind bei mechanischer Belüftung die Filter zur Reinigung und Wartung gut zugänglich?				
47.	Sind Schleuderraum und Honiglager ausreichend natürlich oder künstlich beleuchtet?				

Hygienecheckliste Imkereibetriebe

Gerätschaften für die Honiggewinnung und Honiglagerung

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
48.	Ist die Honigschleuder aus korrosionsfreiem Material?				
49.	Wird die Honigschleuder nach Gebrauch regelmäßig gereinigt?				
50.	Ist der Entdeckelungstisch aus korrosionsfreiem Material?				
51.	Wird der Entdeckungstisch nach jeder Schleuderung regelmäßig entleert und gesäubert?				
52.	Werden korrosionsfreie Lager- und Abfüllbehälter genutzt?				
53.	Werden Lager- und Abfüllbehälter nach Gebrauch sofort gesäubert?				
54.	Werden lebensmittelechte Lagerbehälter benutzt?				
55.	Werden Pumpeinrichtungen benutzt?				
56.	Werden, wenn Pumpeinrichtungen benutzt werden, diese nach Gebrauch in Einzelteile zerlegt und gründlich gereinigt?				

Spülhygiene

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
57.	Wird zum Reinigen der Gerätschaften eine Spülmaschine benutzt?				
58.	Arbeitet die Spülmaschine mit ausreichend hohen Temperaturen (Empfehlung 80 °C) wenn Gläser maschinell gespült werden?				
59.	Wird die Spülmaschine gewartet oder regelmäßig überprüft?				
60.	Ist der Spülbereich so angelegt, dass sauberes und schmutziges Geschirr getrennt ist?				
61.	Werden vorhandene Spülbecken ausschließlich zum Reinigen von Lebensmittelbehältern genutzt?				
62.	Verfügen die Spülbecken über ausreichende warm- und Kaltwasserzufuhr?				
63.	Sind die Spülbecken in einwandfreiem Zustand, aus korrosionsbeständigem Material und leicht zu reinigen?				
64.	Sind die Handwaschbecken getrennt oder ist eine zeitliche Trennung zwischen Lebensmittel- und Händereinigung realisierbar?				
65.	Werden alle Gebinde (auch neue Gläser) vor Befüllung gespült?				

Hygienecheckliste Imkereibetriebe

Lagerung und Kennzeichnung von gefährlichen Stoffen

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
66.	Werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel in abgeschlossenen Gefäßen separat aufbewahrt?				
67.	Werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäß den Herstellerangaben (Dosierung, Klarspülen) verwendet?				
68.	Sind gefährliche Stoffe (Säuren, Laugen, Reinigungsmittel...) vorhanden und als solche ausgewiesen?				
69.	Werden andere gefährliche oder ungenießbare Stoffe (Bienenbehandlungsmittel) in abgeschlossenen Behältnissen aufbewahrt und als solche gekennzeichnet?				

Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung im Schleuder- und Lagerraum

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
70.	Führen Sie eine Wachsmottenbekämpfung durch?				
71.	Haben Sie für die Kontrolle von Ungeziefer Regelungen getroffen?				
72.	Führen Sie die Bekämpfung von Ungeziefer (z.B. Ameisen) vorbeugend durch?				
73.	Führen Sie die Bekämpfung von Schadnagern und Ungeziefer bei Befall durch?				
74.	Führen Sie die Ungezieferbekämpfung selbst durch?				
75.	Wird die Bekämpfung von Ungeziefer von einem Spezialisten durchgeführt?				
76.	Wird die Bekämpfung von Ungeziefer dokumentiert (Plan)?				

Personalhygiene

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
77.	Wurden Sie und Ihre Mitarbeiter auf Personalhygiene hingewiesen und entsprechend geschult?				
78.	Sind Umkleidemöglichkeiten vorhanden?				
79.	Wird vor Arbeitsbeginn saubere (Arbeits-)Kleidung (Kittel, Schürze) getragen?				
80.	Wird die Arbeitskleidung täglich, bzw. so oft wie nötig gewechselt?				
81.	Werden Haarnetze getragen?				
82.	Werden Uhren und Schmuck vor Arbeitsbeginn abgelegt?				

Hygienecheckliste Imkereibetriebe

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
83.	Werden vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach jedem Toilettengang oder nach Reinigungsarbeiten die Hände gründlich gereinigt?				
84.	Ist eine entsprechende Hausapotheke vorhanden?				
85.	Wird deren Verwendungszeitraum regelmäßig überprüft?				
86.	Werden Schnittwunden entsprechend medizinisch versorgt und so abgedeckt, dass eine Keimübertragung verhindert werden kann?				
87.	Werden Magen-Darm-Infektionen oder infizierte, schlecht heilende Wunden ärztlich versorgt und sind diese unbedenklich?				
88.	Werden im Verdachtsfall (z.B. bei Durchfallserkrankungen) Stuhluntersuchungen durchgeführt?				

Sicherung der Produktqualität

Kontrollbereiche		Ja i.O.	Nein nicht i.O.	Nicht relevant	Bemerkungen Begründungen
89.	Sind alle Honiggebinde gekennzeichnet?				
90.	Führen Sie ein Honig-Bestandsbuch?				
91.	Werden Honigauftau- bzw. Verflüssigungsgeräte regelmäßig temperaturüberwacht?				
92.	Lassen Sie Ihre Bienenprodukte (Honig, Pollen, Wachs, Propolis, Gelee royale) regelmäßig (jährlich) hinsichtlich Qualität und Rückstandsfreiheit in einem akkreditierten Labor untersuchen?				
93.	Nehmen Sie an „Wettbewerben“ (Honigprämierungen) teil?				