

Imkerei Hygiene-Workshop

Im AuBürgerInnenGemeinschaftsgarten



Leitlinie

für eine gute Hygienepaxis in Imkereibetrieben

Veröffentlicht mit Erlass:

BMGFJ-75220/006-IV/B/7/2008 vom 31.01.2008

(Bundesministerium für Gesundheit Familie und Jugend)

Bestimmungen umfassen gesamte imkerliche Tätigkeit!

Und gilt für Imkereibetriebe unabhängig von deren Größe.

- Bienenhaltung
- Sämtliche Stufen der Produktion
- Die Verarbeitung
- Der Vertrieb der Imkereiprodukte

Nachweis durch Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle!

Jährliche Schulung oder Eigenverantwortliche Auffrischung!

Bienenhaltung (1)

- Wabenbau erneuern/schimmelige Waben ausscheiden.
- Laufende Krankheitskontrolle der Völker durchführen!
- Kein Futter aus abgestorbenen Völkern verwenden.
- Beuten von abgestorbenen Völkern reinigen/desinfizieren.
- Waben dürfen keinen Kontakt zum Erdreich haben.
- Eigener Wachskreislauf (Voraussetzung bei Bioimkerei!)
- Mittelwände nur aus 100% Bienenwachs verwenden.
- Honigernte nur aus unbebrüteten Waben.
- Offene Honigwaben geschlossen transportieren.

Bienenhaltung (2)

- Abdeckfolien im Bienenvolk nur mit Lebensmittelkunststoff
- Wenig Hilfsmittel zur Bienenberuhigung einsetzen.
- Keine Chemikalien vor der Honigernte ins Bienenvolk.
- Laufende Schädlingsbekämpfung (Motten, Ameisen usw.)
- Sauberhaltung der Beutenböden und Einschübe.
- Metallteile im Bienenvolk aus Edelstahl (Gitter usw.)
- Varroabekämpfung nur mit zugelassenen Mitteln und Anwendungsmethoden in den definierten Zeiträumen.
Behandlungsart und Zeitraum dokumentieren!

Produktion-Betriebsstätte

- Haustiere und unbefugte Personen fernhalten.
- Gute Belüftung und Ausstattung der Räume.
- Saubere Instandhaltung der Böden und Wände.
- Türen und Fenster für Schädlinge schließen.
- Decken und Deckenkonstruktionen rein halten.
- Splitterschutz bei der Beleuchtung. Schutz vor Bersten!
- Kalt/Warmwasser zur Reinigung (Wasseruntersuchung)
- Klare Abtrennung von anderen Produktionsräumen.
- Vorbild ist die saubere Küche! Kritische Kontrolle!

Produktion-Personalhygiene

- Sauberer Arbeitskleidung, keine Straßenkleidung!
- Bei offenen Lebensmitteln, Kopfbedeckung tragen.
- Keine direkte/indirekte Kontamination der Produkte.
(eindringen gesundheits gefährdender Mikroorganismen)
- Kleinere Verletzungen an Händen/Fingern abdecken.
- Keine Mithilfe bei Infekten (z.B. Durchfall, Schnupfen)
- Händereinigung: Seifenspende, Papierhandtücher
- Keine Speisen und Getränke in die Arbeitsräume nehmen.
- Schulungen dokumentieren!

Maßnahmen und Kontrollen bei der Honiggewinnung

- Die Kontrolle des Wassergehalts von Honig.
- Prüfung der Materialien auf Abrieb, Korrosion und Lebensmittelechtheit.
- Die gründliche Reinigung aller Geräte und Materialien die mit Honig in Berührung kommen.
- Fachgerechte Lagerung von Honig.
- Die regelmäßige Schädlingskontrolle.

Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen dokumentieren, um die Sorgfaltspflicht zu beweisen.

Rückverfolgbarkeit und Transparenz ermöglichen!

Honigkontrolle

- Honig ist eine aggressive Masse.
- Honig gibt Feuchtigkeit ab und nimmt Feuchtigkeit auf.
- Kontrolle, ob ein fremdartiger Geruch spürbar ist.
- Honig bei der Ernte mind. unter 18% Wassergehalt.
- Honig über 20% ist „Gärfähig“. Unerwünscht!
- Den Wassergehalt mit einem Refraktometer prüfen.
- Honigglas nach dem öffnen in den Kühlschrank.
- Spritzprobe bei offenen Waben aus dem Bienenvolk.
- Bei feuchtem Wetter, werden Waben früher verdeckelt.

Honiggewinnung

- Keine Brutwaben und bebrütete Waben schleudern.
- Gebinde: Lebensmittelecht und für Medium geeignet.
- Keine rostigen Hilfsmittel verwenden.
- Honigschleuder aus Edelstahl und leicht reinigbar.
- Honigschleuder vor und nach Gebrauch reinigen.
- Kein Küchentuch verwenden, welches „fuselt“.
- Keine Verunreinigung durch Staub und Spritzwasser.
- Honig grob und fein sieben, dann nach Tagen klären.
- Überprüfen auf Verunreinigungen.

Honigabfüllung

- Keine Reinigung bei Original-verpackten Honiggläsern.
- Solche Gläser sind selten verfügbar, weil umgepackt.
- Gläser gründlich reinigen und abtrocknen
- Auf Glasschäden und Fremdkörper kontrollieren.
- Keine gebrauchten Deckel für Honiggläser verwenden.
- Quetschhahn beim Abfülltopf reinigen.
- Kein „Schaum“ (Luft) im Honig-Verkaufsglas. Kontrolle!
- Füllgewicht beachten, geeichte Referenz verwenden.
- Qualität am und im Glas. Auf Sauberkeit prüfen!

Honigverflüssigung

- Honig nicht überhitzen, Zerstörung der Enzyme!
- Maximaler HMF-Wert 40mg/kg (EU), dann Backhonig!
- HMF entsteht bei thermischer Zersetzung von Zucker.
- Bis 15°C minimal, bis 40°C geringe Schädigung.
- Geringer HMF, Indikator für Naturbelassenheit
- Ein Jahr Lagerung bei 21°C, Erhöhung bis 20mg/kg
- Im Gütesiegel meistens nur 15mg/kg erlaubt.
- Verflüssigungseinrichtungen überprüfen.
- Beste Lagerung: kühle Temperatur, Honig gefriert nicht.

Maßnahmen und Kontrollen bei der Blütenpollengewinnung

- Tägliche Entnahme der Pollenfalle, keine Schimmel!
- Geruchsprüfung und optische Kontrolle.
- Entfernung von Verunreinigungen, Handverlesen.
- Trocknung! Kontrolle/Druckprüfung! nicht schmieren!
- Lagerung durch Tiefgefrieren, mindestens -18°C
- Aufgetaute Blütenpollen nicht mehr einfrieren!
- Verdorbene Ware entsorgen! Schimmelpilzgifte!
- Saubere Abfüllung in Verkaufsgläser.
- Gesetzliche Beschriftung beachten!

Maßnahmen und Kontrollen bei der Propolisgewinnung

- Propolisentnahme nur über Propolisbaugitter.
- Kein Abschaben von Rähmchen und Beutenteilen.
- Tiefgefrieren der Propolisbaugitter bei -18°C.
- Ernten über sauberen Arbeitsflächen, Kontrolle!
- Von Fremdkörpern reinigen und zerkleinern.
- Für Tinktur, reiner Alkohol verwenden, dunkel lagern.
- Filtern und Abfüllen in saubere Gläser. Kontrolle!
- Für Salben, geeignete Salbengrundlage verwenden.
- Gesetzliche Beschriftung beachten!

Allgemeine Hinweise für Bienen und Designprodukte

- Man unterscheidet: Primär oder Designprodukt.
- Beim Trocknen von Honig, gibt es Verlust an Aromen.
- Gelee Royale+Pollen haben höheres Hygienierisiko.
- Cremehonig nur aus reinem Blütenhonig herstellen.
- Dazu Honige nur über 17% Wassergehalt verarbeiten!
- Durch Rühren eine cremige Konsistenz herstellen.
- Durch Beigaben, kann Cremehonig veredelt werden.
- Waben für Wabenhonig nicht mit den Händen berühren.
- Gut und hygienisch für den Verkauf verschweißen.

Schädlingsbekämpfung

- Gefahr erkennen und vermeiden.
- Überwachung von Lagerräume und Bienenaufstellung.
- Bekämpfungsmittel+Lebensmittel getrennt aufbewahren.
- Chemikalien nur im Originalgebinde lagern.
- Bekämpfung gegen Varroas, Mäuse und Ameisen.
- Nur unbebrütete Waben über den Winter aufbewahren.
- Wachsmottenkontrolle nur im Herbst notwendig.
- Keine Chemie gegen die Wachsmotten einsetzen.
- Die Erweiterungswaben müssen sauber bleiben.

HONIG-Kennzeichnungspflicht

Vorgegeben von



Österreichische Agentur für Gesundheit
und Ernährungssicherheit GmbH

Honig

Muster-Etikette des Österreichischen Imkerbundes

Echter, naturbelassener Honig kristallisiert früher oder später und kann bei ca. 40°C wieder verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.

- ☐ Blüten- mit Waldhonig
- ☐ Blütenhonig
- ☐ Waldhonig
- ☐ Cremehonig

500g



Trocken, vor Wärme geschützt lagern!

*Mindestens haltbar bis:
Tag / Monat / Jahr*



*Geschützte Etikette
des ÖIB.*

Bestimmungen (1)

- Bezeichnung des Lebensmittel z.B. Honig, Gebirgshonig, Nektarhonig usw.
- Name und Anschrift des Imkers, postalische Zustellung muss möglich sein!
- Nettofüllmenge und Chargennummer anschreiben, Schrift min. 4mm ab 200g
- Mindesthaltbarkeitsdatum mit zwei Möglichkeiten:
 1. mindestens haltbar bis „**Datum**“ (Tag/Monat/Jahr)
Ohne Angabe der Chargennummer!
 2. mindestens haltbar bis Ende „**Datum in Form**“ (Monat/Jahr oder nur Jahr)
Mit Angabe der Chargennummer oder Losnummer!
- **Lagerbedingungen:** z.B. Trocken und vor Wärme geschützt lagern.
- Mindesthaltbarkeit und Lagerbedingung gemeinsam angeben, ohne Trennung!
- **Herkunft:** (Ursprungsland) Honig aus Österreich, nur als Honig kennzeichnen!

Bestimmungen (2)

- Die Informationen für das Lebensmittel müssen deutlich und klar sein.
- Angabe eine Nährwertkennzeichnung: Gilt nicht für Honig!
- Bio-Honig mit zus. Codenummer und Gemeinschaftslogo.

Folgendes darf im Etikett nicht enthalten sein!

- Keine Werbung zur Irreführung des Konsumenten z.B. nicht gefiltert!
- Angaben die zur Täuschung des Produkts führen z.B. Eigenschaften
- Krankheitsbezogene Angaben z.B. Honig hat Heilwirkung!
- Nur ganz bestimmte Nährwert/Gesundheitsbezogene Angaben erlaubt.
- **Kennzeichnung von Honig mit Zutaten**
- Siehe Musteretikett bei der AGES-Österreich, oder Rückfrage dazu!

Danke, für die Teilnahme...Gut Stich!

Barock-Bild von Raja Schwan Reichmann



Sommerkino im Augarten/Filmarchiv

