

# Empfehlung

für eine Gute Hygienepraxis bei der Herstellung von  
Primärerzeugnissen für Imkereien mit bis zu 20  
Bienenstöcken

Veröffentlicht mit Erlass:

BMSGPK-2020-0.441.211-IX/B/13/2020 vom 20.07.2020

## **Allgemeines**

Jede Imkerin/jeder Imker ist Lebensmittelproduzentin/Lebensmittelproduzent und für die Lebensmittelsicherheit der von ihr/ihm abgegebenen Produkte verantwortlich - auch wenn sie/er nur einen Bienenstock hat. Lebensmittelsicherheit wird durch Bienengesundheit und ein hohes Maß an Hygiene im imkerlichen Betrieb erreicht. Bei allen Arbeitsvorgängen sind reine Arbeiten (Schleudern, Abfüllen, etc.) von unreinen (Hantieren mit Transportbehälter, Honigzargen, ...) zu trennen.

Honig ist ein Primärprodukt. Unter Primärproduktion von Honig versteht man die Bienenhaltung selbst, das Entnehmen der Honigwaben, das Schleudern und das Umhüllen oder Verpacken im eigenen Imkereibetrieb, auch wenn sich die Stöcke in einiger Entfernung vom Betrieb des Imkers befinden.

Weitere Bienenprodukte wie Wachs (siehe auch Punkt 7), Blütenpollen, Propolis und Gelee Royal zählen ebenfalls zu den Primärprodukten. Diese unterliegen denselben gesetzlichen Bestimmungen, die für alle Lebensmittel gelten und sind mit derselben Sorgfalt herzustellen wie Honig.

### **1) Bienengesundheit – Verwendung von Futtermitteln und Tierarzneimitteln**

Aufzeichnungen über Herkunft und Art der Futtermittel, sowie über den Einsatz von Tierarzneimitteln sind zu führen (z. B. Lieferschein, Rechnung, Stockkarte). Bei Verwendung von Tierarzneimitteln ist auf die richtige Anwendung und die Einhaltung von Wartefristen zu achten, damit mögliche Rückstände in den Bienenprodukten vermieden werden.

### **2) Räume und Ausstattung**

#### **a) Schleuderraum**

Vor Arbeitsbeginn ist der für das Schleudern genutzte Raum gründlich zu reinigen. Der Boden sowie alle Oberflächen und Gerätschaften sind von allem sichtbaren Schmutz, insbesondere Staub zu befreien. Das wichtigste Reinigungsmittel ist sauberes, heißes (Trink)Wasser. Für hartnäckigen Schmutz wird dem Wasser ein geeignetes Reinigungsmittel zugesetzt und anschließend mit sauberem Wasser nachgespült. Alle Oberflächen und Gerätschaften, die bei der Lebensmittelherstellung mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen sauber und trocken sein.

#### **b) Entnahme der Honigwaben**

Bei Entnahme der reifen Honigwaben dürfen diese nicht in direkten Kontakt mit dem Boden kommen. Zargen mit Honigwaben dürfen nicht auf den Boden gestellt werden. Über den Boden können Sporen des Bakteriums *Clostridium botulinum* in den Honig gelangen. (Der kindliche Verdauungstrakt kann Sporen von z. B. *Clostridium botulinum* nicht unschädlich machen, weshalb Kinder im ersten Lebensjahr keinen Honig bekommen sollten).

Ebenso dürfen Honigwaben mit Brut nicht zum Schleudern gelangen. Dies würden Honig verunreinigen und zu Keimwachstum und Verderb des Honigs führen.

Der Transport der Honigwaben zum Schleuderraum erfolgt in sauberen bienendichten Transportboxen oder sauberen geschlossenen Zargen auf sauberen Unterlagen. Wenn die Waben nicht unverzüglich geschleudert werden, sind diese ebenso auf geeigneten Unterlagen, sauber, kühl, trocken und geruchsneutral bis zur Schleuderung zu verwahren.

#### **c) Schleudervorgang**

Entdeckelungsgerätschaften, Schleuder, Siebe, Auffanggefäße etc. sind aus lebensmittelechten Materialien (vorzugsweise Edelstahl) gefertigt und müssen vor der Verwendung sauber und trocken sein. Die Aufstellung der Geräte erfolgt so, dass die Arbeitsabläufe möglichst praktikabel

sind und eine Verschmutzung mit Fremdkörpern verhindert wird. Fenster und Türen sind während des Arbeitsvorganges geschlossen zu halten.

Abfälle sind abgedeckt und ausreichend getrennt von offenen Lebensmitteln zu lagern.

#### **d) Honigabfüllung in Gläser (Gebinde)**

Die Reinigung des Arbeitsplatzes vor Arbeitsbeginn ist selbstverständlich. Die aus dem Fachhandel bezogenen neuen Honiggläser und Deckel sollen vor der Verwendung gewaschen und getrocknet werden (beim Abpacken der Gläser und Deckel in handelsübliche Gebinde können diese durch Staub und Fremdkörper verunreinigt sein). Honiggläser die wiederverwendet werden, müssen auf Beschädigungen (insbesondere an den Rändern) kontrolliert und allenfalls ausgeschieden werden. Nach der Grobreinigung erfolgt die Reinigung der Gläser am praktikabelsten in einem Geschirrspüler (bei 70 °C). Die sauber gewaschenen und trocknen Gläser können direkt zur Honigabfüllung entnommen werden. Es werden nur neue Deckel verwendet, damit der dichte Verschluss der Gläser gewährleistet ist. Gebrauchte Deckel samt Deckeleinlagen werden entsorgt.

#### **e) Lagerung von Honig in Gebinden**

Sämtliche Gebinde haben aus lebensmittelechtem Material zu sein (Glas-Gabel-Symbol). Die Lagerung der Gefäße erfolgt dunkel, kühl, trocken und geruchsneutral. Eine Beeinträchtigung durch Fremdgerüche ist zu vermeiden. Auf die Dichtungen der Deckel bei Lagerbehältern ist zu achten. Ebenso sind zur Abgabe vorbereitete abgefüllte Honiggläser vor Licht und Wärme geschützt, trocken und geruchsneutral zu lagern.

### **3) Persönliche Hygiene**

Jede Imkerin/jeder Imker hat auf persönliche Hygiene zu achten. Eine geeignete und saubere Arbeitskleidung und eine Kopfbedeckung, sowie stets sauber gewaschene Hände sind beim Umgang mit Honig und anderen Imkereiprodukten erforderlich. Das Wasser muss sauber sein (Trinkwasser). Gründliches Händewaschen nach dem Toilettengang ist selbstverständlich.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, dürfen nicht krank sein; insbesondere dürfen sie nicht unter Durchfall und Erbrechen leiden.

Die Anwesenheit von Haustieren während der Verarbeitung ist verboten. Das Eindringen von Insekten in Verarbeitungsräume ist durch geeignete Maßnahmen zu unterbinden.

### **4) Blütenpollen**

Die Gewinnung von Pollen erfordert große Sorgfalt (siehe dazu auch den Ablauf zur Gewinnung in der „Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in Imkereibetrieben“, 2008). Die Pollenfallen müssen aus geeignetem Material sein (verzinktes Material darf nicht verwendet werden!). Die Entnahme hat täglich zu erfolgen. Die gewonnenen Pollen werden vorgereinigt und getrocknet. Die Trocknungstemperatur darf 40 °C nicht überschreiten.

Ein Verschimmeln des Blütenpollens vor oder nach der Trocknung ist unbedingt zu vermeiden. Unzureichend getrockneter Pollen kann während der anschließenden Lagerung verschimmeln und dadurch eventuell die Gesundheit der Konsumenten gefährden.

Getrockneter Pollen muss von eventuellen Verunreinigungen oder Fremdstoffen gereinigt bzw. entstaubt werden. Das erreicht man durch Ausblasen mit Luft über einem Sieb mittels geeignetem Ausblasgerät. Nach dem Abpacken ist Pollen vor Licht und Wärme geschützt zu lagern.

### **5) Gelee Royale**

Die Entnahmegерäte zur Gewinnung von Gelee Royale müssen nach jedem Arbeitsgang mit kochendem Wasser gereinigt werden. Die Verwendung von Einmalpipettenspitzen wird empfohlen. Verunreinigungen wie Larventeile müssen entfernt werden. Wird Gelee Royale

tiefgefroren, darf es nach dem Auftauen nicht wieder tiefgefroren werden. Gelee Royale kann auch kurzfristig kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahrt werden.

## **6) Propolis**

Zur Gewinnung von Propolis muss ein sauberes Gitter verwendet werden. Propolis weist bei Bienenstocktemperatur eine klebrige Konsistenz auf. Während oder unmittelbar nach der Anwendung von Tierarzneimitteln darf kein Propolis gewonnen werden. Es ist zu bedenken, dass Zargen- oder Rähmchenpropolis Rückstände aus vorhergehenden Behandlungen mit Tierarzneimitteln enthalten könnte. Die mit Propolis verkitteten Propolisgitter sind nach der Entnahme tiefzukühlen. Die anschließende Abtrennung des Rohpropolis vom Gitter hat auf sauberen Arbeitsflächen mit sauberen Geräten zu erfolgen, damit es zu keiner Verschmutzung des Rohpropolis kommt. Um den Gehalt an ätherischen Ölen nicht zu verlieren, ist Propolis in dichten Gefäßen dunkel zu lagern.

## **7) Wachs**

Bienenwachs ist als Lebensmittelzusatzstoff E 901 definiert. Wird es als solches verwendet ist auf die Vermeidung des Einbringens von Substanzen, die Rückstände verursachen, zu achten.

### **Rechtsquellen** (u. a., jeweils in der geltenden Fassung)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006

Tierarzneimittelkontrollgesetz, BGBl. I Nr. 28/2002

Rückstandskontrollverordnung 2006, BGBl. II Nr. 110/2006