

## **Folgende Anforderungen sind einzuhalten:**

### **Fußböden**

Fußböden müssen eben und sauber sein, im Verarbeitungsraum sollten sie darüber hinaus wischbar sein. Nach der Nass-Reinigung dürfen keine Wasseransammlungen stehen bleiben. Offene Fugen sollten vermieden werden.

### **Wände**

Wände sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen glattflächig, abriebfest sowie leicht zu reinigen sein. Wände in Honiggewinnungsbereichen sollten darüber hinaus abwischbar sein.

### **Fenster**

Fenster einschließlich Fensterbänken sind sauber zu halten. Fenster, die zum Lüften geöffnet werden, sind mit einem Insektenschutz / einer „Bienenflucht“ auszustatten.

### **Türen**

Türoberflächen sollen leicht zu reinigen sein und keine Oberflächenschäden aufweisen. Türen, die ins Freie führen, müssen dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern (z.B. durch Bürsten).

### **Belüftung /Beleuchtung**

Eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet das Erkennen kleinster Verunreinigungen, Beschädigungen, Wachsreste etc. Lagerräume sollten kühl, frostfrei und trocken sein. Um Fremdgerüche und Kondenswasserbildung zu vermeiden, muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein.

### **Arbeitsflächen**

Alle Oberflächen, die direkt mit Honig in Berührung kommen, müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch sein und sich gut reinigen, gegebenenfalls auch desinfizieren lassen.

### **Gerätschaften**

Geräte und Ausrüstungsgegenstände sollen so konstruiert und aufgestellt werden, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und in ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können.

Bei der Honigernte und -verarbeitung (z.B. Entdeckeln, Schleudern, Klären, Abfüllen) dürfen nur saubere, unversehrte und einwandfreie Arbeitsmittel und Geräte eingesetzt werden. Sie müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, erforderlichenfalls auch desinfiziert werden. Außerhalb der Nutzung sollten Arbeitsgeräte abgedeckt und bodenfern gelagert werden (z.B. auf Kisten oder Paletten), um Verunreinigungen zu vermeiden.

Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten z.B. durch ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material sind zu vermeiden. Verwendete Siebe dürfen nicht defekt oder korrodiert sein und sollen eine Maschenweite von 0,2 mm nicht überschreiten). Ein Refraktometer zur Wassergehaltsmessung des Honigs sollte vorhanden sein.

### **Spülmöglichkeit für Arbeitsgeräte und Gläser**

Spülmöglichkeit für Arbeitsgeräte und Gläser mit kaltem und warmem Trinkwasser muss in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Sie muss instandgehalten und betriebsbereit sein. Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden. Auch fabrikneue Gläser und Deckel sollten gespült und anschließend gut getrocknet werden. Dazu darf die Haushaltsküche genutzt werden.

### **Handwaschgelegenheit**

Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum bzw. in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Persönliche Sauberkeit und Hygiene des Imkers sollte selbstverständlich sein!

### **Toiletten**

Toiletten müssen vorhanden sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel bearbeitet oder gelagert werden. Sie sind mit einer hygienischen Handwaschvorrichtung (s.o.) auszustatten.

### **Lagerräume**

Lagerräume müssen in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein. Sie müssen sauber und instandgehalten werden. Waren sind übersichtlich geordnet und nach Sortimenten getrennt zu lagern.

### **Honiglager**

Vom Honiglageraum darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs bzw. der Lagergefäße z.B. durch Schädlinge, Schmutz, Staub oder Fremdgeruch ausgehen. Die Einhaltung optimaler Lagerbedingungen für Honig muss gewährleistet sein: Luftfeuchtigkeit unter 55%, kühl und dunkel mit geringen Temperaturschwankungen.

### **Lager für Honig- Gefäße, Gläser und Deckel**

Lager für Honig- Gefäße, Gläser und Deckel muss ausreichend dimensioniert sein. Gläser, Honigeimer und Geräte sind trocken und fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern. Eine getrennte Aufbewahrung von neuen bzw. im Betrieb gereinigten Gläsern und Deckeln und Gläsern bzw. Deckeln aus Rücklauf muss gewährleistet sein.

Werden Mehrweggläser verwendet, sind ggf. Reste der vorherigen Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) zu entfernen. Beschädigte Gläser und Deckel sowie solche mit Fremdgeruch sind auszusondern. Deckeleinlagen sind zu erneuern.

Honiggefäße (z.B. Eimer) müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen (Glas/Gabel-Symbol, entsprechende Kennzeichnung, Konformitätserklärung).

### **Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen, Wachs und Waben**

Die Lagerung von Gebrauchsgegenständen (Zargen, Beuten, Leerrähmchen u. a. imkerlichen Gerätschaften) hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Schädlinge und Fremdgeruch ausgeschlossen werden kann. Sie dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden und sind beim Transport abzudecken. Wachs und Waben sind insektendicht aufzubewahren.

### **Reinigungsmittel und Chemikalien**

Reinigungsmittel und Chemikalien sowie Schädlingsbekämpfungsmittel, Futtermittel, Tierarzneimittel müssen getrennt von Lebensmitteln und im Originalgebinde (andererseits Verwechslungsgefahr!) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggf. Sicherheitsdatenblätter beachten!

### **Abfälle**

Abfälle sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert und dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt wird.

### **Transportfahrzeuge und – behälter**

Der Transport der Honigwaben hat unter staub- und witterungsgeschützten Bedingungen zu erfolgen. Der Kontakt mit Feuchtigkeit (Wasser) ist zu vermeiden. Transportbehälter dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden. Eine geeignete Unterlage muss vorhanden sein. Transportfahrzeuge müssen sauber und in einwandfreiem Zustand sein.

Sofern bei nur gelegentlicher Honigernte und -verarbeitung **Privaträume** genutzt werden (z.B. Küche, Waschküche), müssen imkerliche Arbeiten zeitlich getrennt von anderen Tätigkeiten stattfinden. Abfälle und stark riechende Substanzen, betriebsfremde Gegenstände, Pflanzgefäße sind aus dem Raum zu entfernen, Haustiere sind fernzuhalten. Vor und nach der Honigverarbeitung ist der Raum gründlich zu reinigen. Andere Tätigkeiten (z.B. Wachsschmelzen, Holzarbeiten) sind während der Arbeiten mit Honig (wie Schleudern, Rühren, Abfüllen) nicht erlaubt.