



# Leitfaden „QM Honig und Imkerei“





## **Herausgeber**

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Fachbereich 71, Bienenkunde

Nevinghoff 40

**48147 Münster**

Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V

Langewannewg 75

**59063 Hamm**

## **Standardgeber:**

Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V

Langewannewg 75

**59063 Hamm**

## **Redaktion**

Marlene Backer-Struß, Tel. 0251 2376 667

E-Mail: [Marlene.Backer-Struss@lwk.nrw.de](mailto:Marlene.Backer-Struss@lwk.nrw.de)

Peter Leuer, Tel. 0173 – 287 30 85

E-Mail: [Peter.Leuer@t-online.de](mailto:Peter.Leuer@t-online.de)

**Revision 02/2014**

**Version 2/2014**



# Leitfaden: QM Honig und Imkerei

## Inhalt

1	Grundlegendes	7
1.1	Teilnahme.....	7
1.2	Verantwortlichkeiten .....	7
1.3	Zertifikat.....	7
1.4	Betriebsdaten der Imkerei.....	7
2	Betriebsführung der Imkerei	8
2.1	Ausbildung.....	8
2.2	Fortbildung .....	8
2.3	Fortbildung Hygiene.....	8
2.4	Tiergesundheit.....	8
2.5	Lebensmittelsicherheit .....	8
2.6	Eigenkontrolle.....	8
2.7	Externe Kontrolle .....	9
2.8	Krisenmanagement .....	9
3	Bienenhaltung und Bienengesundheit	9
3.1	Völkerstandort .....	9
3.2	Kennzeichnung.....	9
3.3	Bestandsbuch.....	9
3.4	Behandlungsmittel .....	9
3.5	Wartezeiten .....	9
3.6	Bezug von Arzneimitteln .....	9
3.7	Sicherheitsdatenblätter .....	9
3.8	Bienengesundheit.....	10
3.9	Bienengesundheit beim Verbringen von Bienenvölkern oder Bienen.....	10
4	Bauliche Gegebenheiten	10
4.1	Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen.....	10
4.2	Wachs- und Wabenlager .....	10
4.3	Aufbewahrung von Arznei- und Behandlungsmitteln.....	10
4.4	Lager für Futtermittel .....	10
5	Raum für Honigverarbeitung	10
5.1	Art und Größe.....	11
5.2	Wände, Decke, Türen.....	11
5.3	Boden.....	11
5.4	Lüftungsfenster.....	11
5.5	Belichtung/Beleuchtung .....	11
5.6	Handwaschgelegenheit .....	11
5.7	Toiletten.....	11
5.8	Arbeitsflächen.....	12
6	Honiglager	12
6.1	Größe und Ausstattung.....	12
6.2	Wände, Decke, Tür und Boden.....	12
6.3	Einhaltung Lagerbedingungen für Honig.....	12



7	Spülmöglichkeit	12
7.1	Ausstattung .....	12
7.2	Wasserqualität.....	12
7.3	Ausreichende Trennung reine/unreine Bereiche .....	12
8	Lager für Gläser und Deckel	13
8.1	Größe und Ausstattung.....	13
9	Reinigung und Desinfektion	13
9.1	Utensilien und Mittel für Reinigung und Desinfektion .....	13
9.2	Aufbewahrung .....	13
9.3	Anwendung .....	13
9.4	Anwendung von Mitteln zum Lösen von Etiketten.....	13
9.5	Sicherheitsdatenblätter .....	14
10	Entsorgung	14
10.1	Trennung von Abfällen.....	14
10.2	Müllbehälter .....	14
10.3	Regelmäßige Entsorgung .....	14
10.4	Teilnahme an einem Entsorgungssystem (duales System).....	14
11	Schädlingsbekämpfung und –vorbeugung	14
11.1	Vorbeugende Kontrolle (Sichtkontrolle) .....	14
11.2	Schädlings Monitoring in Verarbeitungs- und Lagerräumen.....	14
11.3	Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte Bekämpfungsmittel .....	14
11.4	Dokumentation Schädlingsüberwachung und eingeleitete Maßnahmen .....	14
12	Honigverarbeitung	15
12.1	Gerätschaften zur Honigernte.....	15
12.2	Honigwabentransport incl. Transportfahrzeug.....	15
12.3	Unterlage für Transportbehältnisse.....	15
12.4	Oberflächen von Geräten und Bedarfsgegenständen .....	15
12.5	Materialien.....	15
13	Umgang mit Gläsern, Deckeln und Deckeleinlagen	15
13.1	Behandlung von fabrikneuen Gläsern und Deckeln .....	16
13.2	Umgang mit Deckeleinlagen.....	16
13.3	Annahmekriterien für Gläser und Deckel aus Rücklauf .....	16
13.4	Gläser und Deckel aus Rücklauf.....	16
13.5	Lagerung von gereinigten Gläsern und Deckeln .....	16
13.6	Mittel / Reiniger.....	16
14	Personalhygiene / Personalgesundheit	16
14.1	Vorgaben zur Personalhygiene.....	16
14.2	Erste Hilfe Kasten / Materialien zur Wundversorgung.....	16
14.3	Arbeitskleidung .....	17
14.4	Ausrüstung zum Umgang mit Gefahrstoffen .....	17
14.5	Gefahrstoffverzeichnis .....	17



15	Eigenkontrollsystem für die Gewinnung und Verarbeitung von Honig	17
15.1	Prozessablaufbeschreibung.....	17
15.2	Erstellung eines Fließdiagramms.....	17
15.3	Gefahrenanalyse .....	17
15.4	Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) .....	17
15.5	Ergreifen von Korrekturmaßnahmen.....	18
15.6	Verifizierungsverfahren.....	18
15.7	Honigbuch / Checkliste zur Honigverarbeitung.....	18
15.8	Hygieneplan .....	18
15.9	Schulungsnachweise der Mitarbeiter .....	18
15.10	Qualitätskontrollen.....	18
15.11	Korrekturmaßnahmen zu Ergebnissen von Qualitätskontrollen .....	18
16	Rückverfolgbarkeit	18
16.1	Lieferscheine für Zukaufprodukte .....	19
16.2	Rückstellprobe.....	19
16.3	Loskennzeichnung Honig .....	19
16.4	Kennzeichnung.....	19
16.5	Gewährstreifen .....	19
17	Messeinrichtungen	19
17.1	Waage.....	19
17.2	Refraktometer.....	19
18	Umgang mit Zukaufware	20
18.1	Wareneingangskontrollen.....	20
19	Glossar/Definitionen	21
20	Mitgeltende Unterlagen	23



## Vorwort

Der vorliegende Leitfaden stellt die Grundlage für den Qualitätsstandard „**QM Honig und Imkerei**“ dar.

Die ständig steigenden Anforderungen von Seiten der Verbraucher und der Handelsketten und die wachsende Zahl an gesetzlichen Vorgaben machten die Entwicklung eines einheitlichen Standards zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit erforderlich.

Die Sicherung und Steigerung der Honigqualität ist ein bedeutender Faktor, um in der Vermarktung erfolgreich zu sein. Bei der Gewinnung eines qualitativ hochwertigen Produktes ist es wichtig, nicht nur das Endprodukt, sondern die gesamte Wertschöpfungskette zu betrachten.

Mit dem vorliegenden Konzept zur Qualitätssicherung und zum Qualitätsmanagement imkerlicher Produkte liegt erstmals ein Standard vor, der den gesamten Prozess von der Bienenhaltung bis zur Honigvermarktung umfasst und Anforderungen in den Bereichen Bienenhaltung, Honigproduktion und Sicherung der Honigqualität formuliert.

Wesentliche Ziele des Standards „**QM Honig und Imkerei**“ sind:

1. Einführung eines gemeinsamen Standards mit einem einheitlichen Bewertungssystem.
2. Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle und qualifizierten, für den Standard zugelassenen Auditoren.
3. Sicherstellung von Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb der gleichartigen Lieferkette

Imker und Imkerinnen erhalten mit diesem Leitfaden einen Überblick zu allen gesetzlichen Anforderungen, die sie als Tierhalter und Lebensmittelunternehmer erfüllen müssen.

Der Leitfaden wurde gemeinsam von Vertretern der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und des Landesverbandes Westfälischer und Lippischer Imker erarbeitet und in Pilotbetrieben erprobt.

Die Version 02 tritt am 01.10.2014 in Kraft.



## 1 Grundlegendes

Der vorliegende Leitfaden enthält die Grundlagen für die Auditierung und Zertifizierung von Imkereien, die Honig gewinnen und/oder andere Imkereiprodukte gewinnen bzw. herstellen und in den Verkehr bringen.

Die Zertifizierung umfasst den gesamten Prozess der Honigerzeugung, Honigbearbeitung und -verarbeitung incl. Bienenhaltung und Bienengesundheit.

Ziel ist es ...

- durchgehende Transparenz und damit Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Honig sicherzustellen,
- einen gemeinsamen Standard mit einem einheitlichen Bewertungssystem einzuführen,
- Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb des gesamten Herstellungsprozesses und beim Inverkehrbringen sicherzustellen.

### 1.1 Teilnahme

Um eine Zertifizierung vornehmen zu können, melden sich die Imkereibetriebe, die eine Zertifizierung anstreben, bei dem Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V. zur Zertifizierung an. Dieser leitet die Anmeldung an die unabhängige Zertifizierungsstelle weiter und beauftragt diesen zur Durchführung eines Audits.

Die Zertifizierungsstellen verfügen über Auditoren, die für die für den Standard „QM-Honig und Imkerei“ zugelassen sind.

Die Terminierung des Audits erfolgt zwischen der Zertifizierungsstelle und dem Imkerbetrieb. Dieser trägt auch die Kosten der Zertifizierung.

Nur vom Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V. zugelassene Zertifizierungsstellen und Auditoren dürfen Audits gemäß dem Leitfaden „QM-Honig und Imkerei“ durchführen und entsprechende Zertifikate ausstellen.

### 1.2 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen und die vollständige und korrekte Durchführung der Dokumentation und Eigenkontrolle liegt beim Imker.

### 1.3 Zertifikat

Der Imker erhält nach bestandenem Audit ein Zertifikat. Dieses wird von der unabhängigen Zertifizierungsstelle ausgestellt.

Die Urkunde wird für eine bestimmte Betriebsstätte/Imkerei ausgestellt. Die Urkunde wird in deutscher Sprache ausgestellt. Die Zertifizierungsstelle ist für die Entscheidung zur Ausstellung/Nichtausstellung eines Zertifikates verantwortlich.

Die Gültigkeit der Zertifizierung beginnt mit dem Datum der Urkundenausstellung und endet jeweils nach dem in der Urkunde genannten Datum.

Der Termin für das Überwachungsaudit wird vom Datum des Erstaudits aus berechnet und nicht vom Datum der Urkundenausstellung.

### 1.4 Betriebsdaten der Imkerei

Im Betrieb liegt eine Übersicht vor, aus der folgende Daten ersichtlich sind:

- Name und Adresse des Unternehmens und des Inhabers (Ansprechpartners)
- Telefon, Fax und E-Mail-Adresse
- Registrier-Nr. Tierseuchenkasse



- Grundrisssskizze zur Imkerei und
- Verzeichnis der Völkerstandorte

Diese Stammdaten verbleiben auf dem Betrieb.

## 2 Betriebsführung der Imkerei

### 2.1 Ausbildung

Der Betriebsleiter verfügt über ausreichende Fachkenntnisse zum Betreiben einer Imkerei.

### 2.2 Fortbildung

Die Teilnahme an mindestens 2 Fortbildungsveranstaltungen pro Jahr ist für den Betriebsleiter/Imker verpflichtend und durch Schulungsnachweise zu belegen. Anerkannt wird die Teilnahme an entsprechenden Veranstaltungen der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und der Verbände sowie die Teilnahme an Fachmessen. Weiterhin ist der Bezug von regelmäßigen Fachinformationen z.B. Fachzeitschrift oder Newsletter nachzuweisen.

### 2.3 Fortbildung Hygiene

Die Fortbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene und bei Bedarf auch die Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erfolgt mindestens alle 2 Jahre und ist durch Schulungsnachweise zu belegen.

### 2.4 Tiergesundheit

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Tierhaltung und Tiergesundheit werden eingehalten, d.h. die Bienenvölker sind beim Veterinäramt und bei der Tierseuchenkasse gemeldet.

### 2.5 Lebensmittelsicherheit

Die Imkerei ist als Lebensmittelunternehmen registriert. Der Imker informiert seine Kunden so schnell wie möglich über jegliches Problem im Zusammenhang mit Produktspezifikationen, insbesondere über Nichtkonformität(en), die von zuständigen Behörden festgestellt wurden, die einen definierten Einfluss auf die Sicherheit und/oder Legalität der betreffenden Produkte haben, hatten oder haben könnten.

Das Unternehmen verfügt über ein System, das Informationen über alle relevanten Gesetze, Fragen der Lebensmittelsicherheit und –qualität, wissenschaftliche und technische Entwicklungen sowie Verfahrenskodizes der Industrie sicherstellt.

### 2.6 Eigenkontrolle

Die Einhaltung aller Anforderungen zur Zertifizierung und die Tätigkeiten, die kritisch für Lebensmittelsicherheit und Produktspezifikationen sind, werden mindestens einmal pro Jahr überprüft (internes Audit).

Erforderliche Korrekturmaßnahmen sind zu dokumentieren, Fristen für die Erfüllung der Korrekturmaßnahmen festzulegen und ggf. an alle betroffenen Mitarbeiter zu kommunizieren.

Sind außer dem Imker weitere Personen verantwortlich, werden zu den Korrekturmaßnahmen auch die verantwortlichen Personen benannt.





Es ist dokumentiert, wie und zu welchem Zeitpunkt die aus den internen Audits resultierenden Korrekturmaßnahmen verifiziert werden.

### **2.7 Externe Kontrolle**

Der Imkereibetrieb wird durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle kontrolliert. Die Abstände ergeben sich aus dem Ergebnis der vorhergehenden externen Kontrolle. Der Betriebsleiter muss für alle vom Auditor festgestellten Abweichungen die erforderlichen Korrekturmaßnahmen vorschlagen. Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zur auditierten Imkerei.

In einem Maßnahmenplan werden die Korrekturmaßnahmen, Fristen zur Erledigung und Verantwortlichkeiten festgelegt.

Es ist dokumentiert, wie und zu welchem Zeitpunkt die aus den Audits resultierenden Korrekturmaßnahmen verifiziert werden.

### **2.8 Krisenmanagement**

Das Krisenmanagement dient dazu, im Schadensfall den Verbraucher vor möglichen Gefahren zu schützen. Ein wirksames Verfahren zur Rücknahme und zum Rückruf jeglicher Erzeugnisse ist eingeführt. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden.

Hierfür ist ein Ereignisfallblatt (Havarieplan) mit allen notwendigen Informationen, zuständigen Behörden und Beschreibung der Vorgehensweise im Betrieb vorhanden.

## **3 Bienenhaltung und Bienengesundheit**

### **3.1 Völkerstandort**

Der Völkerstandort bzw. die Völkerstandorte müssen gute Voraussetzungen für eine gesunde/optimale Volksentwicklung und –stärke bieten.

### **3.2 Kennzeichnung**

Alle Völker sind unverwechselbar zu kennzeichnen; Aufzeichnungen zu jedem Volk (z.B. Stockkarte) müssen vorhanden sein.

### **3.3 Bestandsbuch**

Alle Völkerbehandlungen sind lückenlos zu dokumentieren.

### **3.4 Behandlungsmittel**

Für die Völkerbehandlung dürfen nur zugelassene Mittel verwendet werden.

### **3.5 Wartezeiten**

Die Einhaltung von erforderlichen Wartezeiten ist zu belegen.

### **3.6 Bezug von Arzneimitteln**

Der Bezug von Arzneimitteln ist anhand von Aufzeichnungen zu belegen.

### **3.7 Sicherheitsdatenblätter**

Sicherheitsdatenblätter oder gleichwertige Dokumente zu den Behandlungsmitteln müssen im Betrieb vorliegen.



### **3.8 Bienengesundheit**

Untersuchungen zum Gesundheitszustand der Völker sind durchzuführen und aufzuzeichnen.

### **3.9 Bienengesundheit beim Verbringen von Bienenvölkern oder Bienen.**

Für das Verbringen von Völkern und/ oder Bienen außerhalb des Kreises bzw. Zuständigkeitsbereiches der Veterinärbehörde ist ein Gesundheitszeugnis vorzulegen.  
Bauliche Gegebenheiten

Die Arbeitsräume sollten so zueinander liegen, dass reine und unreine Arbeitswege sich nicht kreuzen und somit eine Verschleppung von Schmutz, Staub oder Ähnlichem in den reinen Bereich ausgeschlossen ist. Wo eine räumliche Trennung nicht oder nur teilweise möglich ist, müssen die Arbeiten zeitlich versetzt durchgeführt werden.

### **3.10 Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen**

Die Lagerung von Zargen, Beuten, Leerrähmchen (ohne Wachs) und anderen imkerlichen Gerätschaften hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung (insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Schädlinge und Fremdgeruch) ausgeschlossen ist.

### **3.11 Wachs- und Wabenlager**

Eine insektendichte Aufbewahrung von Waben und Wachs ist zu gewährleisten.

### **3.12 Aufbewahrung von Arznei- und Behandlungsmitteln**

Arznei- und Behandlungsmittel sind in Originalgebinden, eindeutig gekennzeichnet, auslaufsicher und verschlossen aufzubewahren (z.B. Schrank). Das Anbruchdatum ist auf dem Gebinde zu vermerken. Jeder Zugriff durch Unbefugte muss verhindert werden.

### **3.13 Lager für Futtermittel**

Futtermittel sind eindeutig zu kennzeichnen und gemäß den Angaben des Herstellers aufzubewahren.

## **4 Raum für Honigverarbeitung**

Räumlichkeiten, in denen mit Honig (oder anderen Imkereiprodukten wie zum Beispiel Met, Pollen oder Propolislösungen) umgegangen wird oder in denen Bedarfsgegenstände lagern, die dafür bestimmt sind, mit Honig in Berührung zu kommen, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass sie die Lebensmittelsicherheit gewährleisten, sauber und leicht zu reinigen sind. Außerdem müssen sie laufend instand gehalten werden, so dass eine nachteilige Beeinflussung von Honig und Bedarfsgegenständen ausgeschlossen ist.

Erforderliche Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen zur fachgerechten Verarbeitung und Lagerung müssen gewährleistet sein.

Um Fremdgerüche und Kondenswasserbildung zu vermeiden, muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein. Eine Belüftung darf nur Luft aus einem reinen Bereich ansaugen.



#### **4.1 Art und Größe**

Der Raum bzw. die Räume, in denen Honig be- und verarbeitet sowie gelagert wird, muss dem Produktionsumfang angemessen und bienendicht sein.

Ein üblicherweise privat genutzter Raum kann zur Honigverarbeitung genutzt werden, wenn er die Anforderungen erfüllt, die auch an gewerbliche Räume gestellt werden. Vom Raum selbst und von Nebenräumen darf keine nachteilige Beeinflussung für den Honig ausgehen. Türen dürfen nicht direkt ins Freie öffnen. Fremdgeruch und Feuchtigkeit (Schimmelbefall) sind auszuschließen.

Während der Verarbeitung haben betriebsfremde Personen keinen Zutritt. Haustiere haben ebenfalls keinen Zutritt.

#### **4.2 Wände, Decke, Türen**

Decken und Deckenstrukturen sind so konstruiert, dass Schmutzansammlungen minimiert werden und sie kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen.

Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand, hell, glatt und leicht zu reinigen. Sie sind wasserundurchlässig und abriebfest.

Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen.

Türen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein; außerdem müssen sie bienendicht sein.

#### **4.3 Boden**

Der Boden im Verarbeitungsraum muss wasserundurchlässig und mit einem geeigneten Belag ausgestattet sein. Er muss leicht feucht zu reinigen sein.

Eine hygienische Abwasserentsorgung ist sichergestellt. Ein ggfs. vorhandener Bodenabfluss muss mit einem Geruchsverschluss versehen sein. Die Drainage ist leicht zu reinigen und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird. Wasser und sonstige Flüssigkeiten gelangen problemlos durch geeignete Maßnahmen zum Abfluss. Flüssigkeitsansammlungen werden vermieden.

#### **4.4 Lüftungsfenster**

Fenster, die zur Belüftung dienen, müssen mit einem intakten Insektengitter versehen sein. Sie befinden sich in einem einwandfreien Zustand und sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.

#### **4.5 Belichtung/Beleuchtung**

Um kleinste Verunreinigungen, Wachsreste etc. zu erkennen, muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet sein. Lampen im Arbeitsraum müssen über einen Splitterschutz verfügen.

#### **4.6 Handwaschgelegenheit**

Eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss im Verarbeitungsraum bzw. in erreichbarer Nähe vorhanden sein.

#### **4.7 Toiletten**

Die Toilette muss durch einen Vorraum vom Honig-Verarbeitungsraum getrennt sein, d.h., die Toilettentür darf nicht direkt in den Verarbeitungsraum münden. Toiletten-



räume haben keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Toilettenräume sind mit geeigneten Möglichkeiten zur Handhygiene ausgestattet.

#### **4.8 Arbeitsflächen**

Alle Arbeitsflächen müssen eine glatte Oberfläche aufweisen, von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

## **5 Honiglager**

Vom Honiglageraum darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs bzw. der Lagergefäße z.B. durch Schmutz, Staub oder Fremdgeruch ausgehen.

### **5.1 Größe und Ausstattung**

Das Honiglager muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein.

### **5.2 Wände, Decke, Tür und Boden**

Die Decke muss hell sein und aus glattem Material bestehen. Wände und Türen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Türen müssen dicht schließen. Der Boden muss wasserfest und leicht zu reinigen sein.

### **5.3 Einhaltung Lagerbedingungen für Honig**

Die Einhaltung optimaler Lagerbedingungen für Honig muss gewährleistet sein: Luftfeuchtigkeit unter 55%, kühl und dunkel mit geringen Temperaturschwankungen.

## **6 Spülmöglichkeit**

### **6.1 Ausstattung**

Die Spülmöglichkeit muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein. Eine Spülmaschine muss instandgehalten und betriebsbereit sein (Salz, Klarspüler, Reiniger).

### **6.2 Wasserqualität**

Wasser, das als Zutat im Herstellungsprozess oder zur Reinigung verwendet wird, hat Trinkwasserqualität und steht in ausreichender Menge zur Verfügung.

Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Das Wasser entspricht den geltenden rechtlichen Bestimmungen für Trinkwasser: Prüfaufzeichnungen liegen vor.

### **6.3 Ausreichende Trennung reine/unreine Bereiche**

Von der Umgebung bzw. der Spülmöglichkeit selbst darf keine nachteilige Beeinflussung auf saubere Gegenstände ausgehen.

Durch eine ausreichende und klare Trennung von gereinigten und ungereinigten Gegenständen ist eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung auszuschließen ( von 8.2 hierhin verschoben)



## 7 Lager für Gläser und Deckel

Vom Lager für Gläser und Deckel darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen.

### 7.1 Größe und Ausstattung

Das Lager für Gläser und Deckel muss in Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen sein. Eine getrennte Aufbewahrung von neuen bzw. im Betrieb gereinigten Gläsern und Deckeln und Gläsern bzw. Deckeln aus Rücklauf muss gewährleistet sein.

## 8 Reinigung und Desinfektion

Hygiene- und ggf. Desinfektionspläne liegen vor und sind eingeführt.

Sie beinhalten:

- Die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften
- Die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche
- Reinigungsintervalle
- Aufzeichnungspflichten

Die Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmaßnahmen werden umgesetzt und dokumentiert.

Dies gilt sowohl für den Bereich Bienenhaltung (insbes. Beuten und Rähmchen) als auch für den Bereich Honigverarbeitung (Gläser und Deckel, Gerätschaften und Räume).

### 8.1 Utensilien und Mittel für Reinigung und Desinfektion

Die Reinigungsutensilien müssen geeignet und sauber sein; die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel müssen für den Anwendungsbereich geeignet sein; Mittel, die zur Reinigung bzw. Desinfektion in der Honigverarbeitung eingesetzt werden, müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.

### 8.2 Aufbewahrung

Die Aufbewahrung der Reinigungsutensilien wie Schrubber, Bürste, Abzieher, Tücher und der Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfolgt außerhalb der Produktionsräume. Besen, Schrubber usw. werden hängend aufbewahrt. Desinfektionsmittel müssen in Originalgebinden auslaufsicher und verschlossen aufbewahrt werden. Jeder Zugriff durch Unbefugte muss verhindert werden.

### 8.3 Anwendung

Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nach Vorschrift des Herstellers angewendet. Die Dosierung der Desinfektionsmittellösung ist exakt einzuhalten.

Nach Benutzung sind Aufnehmer, Tücher usw. bei mindestens 60 °C in der Waschmaschine zu reinigen und anschließend trocken und staubfrei aufzubewahren.

### 8.4 Anwendung von Mitteln zum Lösen von Etiketten

Zur Ablösung von Etiketten werden nur Lösungsmittel verwendet, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind.



## 8.5 Sicherheitsdatenblätter

Für die in der Imkerei verwendeten Reinigungs-, Desinfektions- bzw. Lösungsmittel liegen aktuelle Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur Anwendung vor.

## 9 Entsorgung

Eine ordnungsgemäße Entsorgung aller im Betrieb anfallenden Abfälle ist zu gewährleisten. Der Verbleib von Abfallprodukten muss nachvollziehbar sein.

### 9.1 Trennung von Abfällen

Eine Trennung der Abfälle nach Abfallart (Restmüll, Bio-Abfall, Papier und Pappe, Glas und Kunststoff usw.) ist sicherzustellen.

### 9.2 Müllbehälter

Müllbehälter müssen geeignet und ggf. mit Deckel versehen sein. Größe und Anzahl müssen der Abfallmenge entsprechen.

### 9.3 Regelmäßige Entsorgung

In Verarbeitungsräumen ist der Abfall täglich nach Arbeitsende zu entsorgen.

### 9.4 Teilnahme an einem Entsorgungssystem (duales System)

Die Bestimmungen der Verpackungsverordnung sind einzuhalten. Erfolgt keine Rücknahme von Mehrweggläsern, ist die Teilnahme an einem dualen System nachzuweisen.

## 10 Schädlingsbekämpfung und –vorbeugung

Schädlinge sind aus Räumen fernzuhalten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird oder in denen Lebensmittel lagern. Sie tragen zur nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln, Verpackungen und Räumlichkeiten bei.

### 10.1 Vorbeugende Kontrolle (Sichtkontrolle)

Die Lager- und Verarbeitungsräume sind auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Schädlingsbefall sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen und deren Wirksamkeit zu überwachen.

### 10.2 Schädlings Monitoring in Verarbeitungs- und Lagerräumen

Köder, Fallen und Insektenvernichter sind bei Bedarf in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.

### 10.3 Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte Bekämpfungsmittel

Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur sachgerechten Anwendung für eingesetzte Köderfallen bzw. Bekämpfungsmittel liegen im Betrieb vollständig vor und sind aktuell.

### 10.4 Dokumentation Schädlingsüberwachung und eingeleitete Maßnahmen

Die Dokumentation zur Schädlingsüberwachung ist vollständig vorhanden. Die eingeleiteten Maßnahmen (falls notwendig) können lückenlos nachgewiesen werden.



## 11 Honigverarbeitung

### 11.1 Gerätschaften zur Honigernte

Bei der Honigernte und -verarbeitung (Entdeckeln, Schleudern, Klären, Abfüllen) dürfen nur hygienisch einwandfreie Arbeitsmittel und Geräte eingesetzt werden. Die erforderlichen Gerätschaften und Transportbehälter müssen sauber und unversehrt sein bzw. instand gehalten werden.

### 11.2 Honigwabentransport incl. Transportfahrzeug

Es muss sichergestellt sein, dass während der Honigernte und des Honigtransports keine nachteilige Beeinflussung z.B. durch Flusen, Staub, Rost, Schmutz o.ä. erfolgt.

Transportbehälter für geerntete Honigwaben müssen bienendicht sein. Das Transportfahrzeug muss in einwandfreiem, sauberem Zustand und bienendicht sein. Falls die Notwendigkeit besteht, ist eine vorherige gründliche Reinigung durchzuführen.

Die Reinigung der Transportbehälter und des Transportfahrzeugs ist in einem Reinigungsplan festzuhalten. Reinigungsaktivitäten finden in Zeiträumen statt, in denen nicht produziert wird. Sofern dies nicht möglich ist, wird eine Produktbeeinflussung ausgeschlossen.

### 11.3 Unterlage für Transportbehältnisse

Transportbehälter dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden. Eine geeignete Unterlage muss vorhanden sein.

### 11.4 Oberflächen von Geräten und Bedarfsgegenständen

Alle Oberflächen, die direkt mit Honig in Berührung kommen, müssen sauber, glatt, korrosionsfrei und leicht zu reinigen sein.

Anlagen und Ausrüstungsgegenstände sind so konstruiert und angeordnet, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können. Die Imkerei stellt sicher, dass jegliche Ausrüstungsgegenstände in einwandfreiem Zustand sind und keinen negativen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben.

### 11.5 Materialien

Von den Bedarfsgegenständen und Oberflächen darf keine negative Beeinflussung auf das Produkt ausgehen. Außerdem müssen sie aus Material bestehen, das für den Lebensmittelbereich geeignet ist (Edelstahl, Kunststoff, Glas).

## 12 Umgang mit Gläsern, Deckeln und Deckeleinlagen

Umhüllungen und Verpackungen, die unmittelbar mit Honig in Berührung kommen, müssen gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sein. Die Lagerung der Verpackungsmaterialien muss sachgemäß, trocken und hygienisch einwandfrei erfolgen, z.B. dürfen keine Beeinträchtigungen durch Schädlinge, Nagetiere, Vögel usw. erfolgen.





### **12.1 Behandlung von fabrikneuen Gläsern und Deckeln**

Bei der Verwendung fabrikneuer Gläser ist darauf zu achten, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung des Produktes ausgeht.

Die Imkerei verifiziert die Tauglichkeit der Gläser. Die Gläser und Deckel dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die die Lebensmittelsicherheit negativ beeinflussen können.

### **12.2 Umgang mit Deckeleinlagen**

Deckeleinlagen dürfen nicht wiederverwendet werden. Von den Deckeleinlagen darf keine negative Beeinflussung auf das Lebensmittel ausgehen. Es müssen Originalgebilde verwendet werden.

### **12.3 Annahmekriterien für Gläser und Deckel aus Rücklauf**

Annahmekriterien sind festgelegt und dokumentiert.

### **12.4 Gläser und Deckel aus Rücklauf**

Gläser und Deckel aus Rücklauf sind sorgfältig auf Verunreinigungen aller Art und Absplitterungen zu kontrollieren. Beschädigte Deckel und Gläser sind zu verwerfen. Die Reinigung muss so erfolgen, dass alle Rückstände entfernt werden.

### **12.5 Lagerung von gereinigten Gläsern und Deckeln**

Gereinigte Gläser und Deckel sind so aufzubewahren, dass eine nachteilige Beeinflussung des Honigs sicher ausgeschlossen ist.

### **12.6 Mittel / Reiniger**

Alle eingesetzten Reinigungsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein. Die Reinigungsmittel müssen nachweislich rückstandslos entfernt werden und für den Verwendungszweck geeignet sein.

## **13 Personalhygiene / Personalgesundheit**

Personen, die mit Lebensmittel umgehen, müssen gesund sein, d.h. frei von infektiösen Krankheiten, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten. Die Anforderungen der jeweils gültigen Verordnungen und Gesetze sind zu beachten und umzusetzen.

### **13.1 Vorgaben zur Personalhygiene**

Die Vorgaben zur Personalhygiene sind schriftlich festgelegt und allen betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen bekannt. Sie werden beachtet und angewandt.

Die Regeln einer fachgerechten Händehygiene sind bekannt und werden eingehalten. Während der Arbeit ist das Rauchen in den Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, nicht gestattet.

### **13.2 Erste Hilfe Kasten / Materialien zur Wundversorgung**

Ein Erste-Hilfe-Kasten, mindestens aber geeignete Materialien für eine fachgerechte Wundversorgung sind im Verarbeitungsraum bzw. in erreichbarer Nähe vorhanden. Verletzungen werden so verbunden, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung





sung auf das Lebensmittel ausgehen kann.

### **13.3 Arbeitskleidung**

Während der Honigverarbeitung ist saubere Arbeitskleidung zu tragen, die die Straßenkleidung vollständig bedeckt. Es steht für jeden Mitarbeiter eine ausreichende Menge an Schutzkleidung zur Verfügung.

### **13.4 Ausrüstung zum Umgang mit Gefahrstoffen**

Aus Gründen der Arbeitssicherheit ist beim Umgang mit Gefahrstoffen (z.B. Säuren, Natronlauge) eine geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Schutzbrille, säurefeste Handschuhe, Gummischürze und Gummistiefel sind im Betrieb vorhanden und werden genutzt.

### **13.5 Gefahrstoffverzeichnis**

Ein Verzeichnis über die im Betrieb gelagerten und verwendeten Gefahrstoffe ist vorhanden.

## **14 Eigenkontrollsystem für die Gewinnung und Verarbeitung von Honig**

Grundlage für Lebensmittelsicherheit ist ein Eigenkontrollsystem in Anlehnung an das HACCP-Konzept. Darüber hinaus gehende Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer sind berücksichtigt.

Das Eigenkontrollsystem umfasst alle Stufen des Prozessablaufs von der Honiggewinnung, -verarbeitung bis zur Lagerung und Vermarktung.

Das Eigenkontrollsystem wird überprüft und notwendige Änderungen werden vorgenommen, wenn eine Modifizierung der Produkte, der Prozesse oder jeglicher Verfahrensschritte stattgefunden hat.

### **14.1 Prozessablaufbeschreibung**

Eine Prozessablaufbeschreibung zu den einzelnen Prozessschritten von der Honiggewinnung bis zur -vermarktung liegt im Betrieb vor und wird bei Änderungen aktualisiert.

### **14.2 Erstellung eines Fließdiagramms**

Es liegt ein Fließdiagramm für jedes Produkt bzw. jede Produktgruppe vor. Im Fall von Änderungen wird das Fließdiagramm aktualisiert.

### **14.3 Gefahrenanalyse**

Es liegt eine Analyse für alle physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren vor, die realistischerweise erwartet werden können.

### **14.4 Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP)**

Für jeden CCP sind entsprechende kritische Grenzwerte definiert, um eindeutig erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.

Es sind spezielle Überwachungsverfahren für jeden CCP eingerichtet, um einen Kontrollverlust am betreffenden Punkt zu erkennen.



Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen.

#### **14.5 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen**

Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass ein bestimmter CCP nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturen und Korrekturmaßnahmen durchgeführt und dokumentiert.

#### **14.6 Verifizierungsverfahren**

Die Wirksamkeit des Eigenkontrollsystems wird überprüft. Die Verifizierung des Systems erfolgt mindestens einmal jährlich.

Zu den Überprüfungsmaßnahmen zählen z.B.:

- Eigenkontrollen
- interne Audits
- Ergebnisse einer Honigbewertung
- Laborergebnisse
- Bericht zu Kontrollgängen von Behörden

Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in das HACCP-System eingearbeitet.

Es liegt eine Dokumentation vor (z.B. Handbuch), die alle Abläufe, Verfahren, Kontrollmessungen und Ergebnisaufzeichnungen beinhaltet.

#### **14.7 Honigbuch / Checkliste zur Honigverarbeitung**

Es sind Aufzeichnungen zu führen, aus denen mindestens das Datum der Schleuderung, der Wassergehalt bei der Schleuderung, das Abfülldatum und die Chargennummer (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum) hervorgehen. Außerdem sollte daraus hervorgehen, welche Eigenkontrollen durchgeführt wurden.

#### **14.8 Hygieneplan**

Es liegen Hygienepläne vor, aus denen hervorgeht, in welchen Intervallen was wie womit und von wem gereinigt wird.

Die Hygienepläne werden umgesetzt und dokumentiert.

#### **14.9 Schulungsnachweise der Mitarbeiter**

Es liegen Nachweise vor aus denen hervorgeht, dass Mitarbeiter bzw. Hilfskräfte regelmäßig in Hygienefragen geschult werden.

#### **14.10 Qualitätskontrollen**

Eine Überprüfung der Honigqualität z.B. durch die Teilnahme an Honigbewertungen oder durch Laboranalysen wird durchgeführt.

#### **14.11 Korrekturmaßnahmen zu Ergebnissen von Qualitätskontrollen**

Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden geeignete Korrekturmaßnahmen eingeleitet.

### **15 Rückverfolgbarkeit**

Es liegt ein System zur Rückverfolgung vor, das die Identifizierung von einzelnen



Chargen sicherstellt.

Die Rückverfolgbarkeit ist bis zur Lieferung an den Kunden (ausgenommen Endverbraucher) sichergestellt und dokumentiert.

.

### **15.1 Lieferscheine für Zukaufprodukte**

Der Zukauf aller Produkte und Betriebsmittel ist zu dokumentieren z.B. durch Lieferscheine und Rechnungen.

### **15.2 Rückstellprobe**

Von jeder Charge wird eine Rückstellprobe, die repräsentativ für die hergestellte Charge ist, erstellt und entsprechend gelagert. Sie ist bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren, wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.

### **15.3 Loskennzeichnung Honig**

Die Loskennzeichnung am Fertig- und Halbfertigerzeugnis, die eine eindeutige Rückverfolgung der Ware ermöglicht, erfolgt unmittelbar, wenn die Ware verpackt wird. Sofern erst zu einem späteren Zeitpunkt etikettiert wird, ist die zwischengelagerte Ware bereits mit der spezifischen Loskennzeichnung zu versehen.

### **15.4 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung bzw. Etikettierung von Gläsern oder anderen verkaufsfähigen Gebinden ist ausreichend und entspricht den gesetzlichen Vorgaben.

### **15.5 Gewährstreifen**

Alle marktfertigen Gläser sind mit einem Gewährstreifen versehen.

## **16 Messeinrichtungen**

Die Messeinrichtungen im Betrieb werden in einem Überwachungssystem in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/Methoden überprüft, justiert und kalibriert. Wenn notwendig, müssen sie regelmäßig geeicht werden.

Die Ergebnisse der Überprüfung, Justierung und Kalibrierung werden dokumentiert. Alle verwendeten Messeinrichtungen sind in einer Übersicht zusammengefasst und eindeutig gekennzeichnet und werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt.

### **16.1 Waage**

Zum Abfüllen von Waren, die direkt für den Endverbraucher bestimmt sind, ist eine geeichte Waage zu verwenden.

### **16.2 Refraktometer**

Die Messung des Wassergehaltes erfolgt mit einem Refraktometer. Das Refraktometer wird regelmäßig kalibriert. Die Kalibrierung ist zu dokumentieren.



## 17 Umgang mit Zukaufware

Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind jeder Vertragspartei bekannt, akzeptiert und hinsichtlich ihrer Akzeptanz überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird.

Alle Bestimmungen bezüglich Qualität und Lebensmittelsicherheit sind bekannt.

Die Einhaltung spezifizierter Produkthanforderungen, inkl. rechtlicher Bestimmungen und Spezifikationen wird durch geeignete Verfahren sichergestellt.

Für Zukaufware wird eine Wareneingangskontrolle durchgeführt.

Der Zukauf von Bienen darf nur mit gültigem Gesundheitszeugnis der zugekauften Völker erfolgen. Der Zukauf ist zu dokumentieren und anhand von Nachweisen zu belegen.

Die Kriterien werden im Rahmen von Lieferantenvereinbarungen festgelegt.

Für den Fall, dass Fertigwaren gehandelt werden sollen, liegt der Nachweis über die Einhaltung aller rechtlichen Bestimmungen (z.B. zur Füllmenge) vor.

Wenn möglich, werden die gehandelten Produkte bei einem zugelassenen, anerkannten und zertifizierten Hersteller gekauft.

Ist dies nicht möglich, so muss durch ein geeignetes Verfahren sichergestellt werden, dass der Hersteller die gesetzlichen Bedingungen oder die des Leitfadens eingehalten hat.

### 17.1 Wareneingangskontrollen

Wareneingangskontrollen dienen der Sicherung der Unbedenklichkeit von zugekaufter Ware.

Die Einhaltung spezifizierter Produkthanforderungen, inkl. rechtlicher Bestimmungen und Spezifikationen, wird durch geeignete Verfahren sichergestellt.

Hierfür werden erforderliche interne und/oder externe Analysen in Auftrag gegeben.

Analysen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, werden in Laboren durchgeführt, die geeignete akkreditierte Methoden verwenden (ISO 17025).

Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Es werden ggf. geeignete Maßnahmen ergriffen.

Von zugekauften Lebensmitteln ist eine Rückstellprobe, die repräsentativ für die zugekaufte Charge ist, erstellt und entsprechend gelagert. Sie ist bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren. Wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.



## 18 Glossar/Definitionen

Audit	Ein Audit ist eine systematische unabhängige Untersuchung, um festzustellen, ob die qualitätsbezogenen Tätigkeiten und damit zusammenhängenden Ergebnisse den geplanten Anforderungen entsprechen, und ob diese Anforderungen tatsächlich verwirklicht und geeignet sind, die Ziele zu erreichen.
Betriebsbegehung	Betriebsbegehungen umfassen spezifische Aspekte und können durch jede zuständige Person durchgeführt werden. Dies beinhaltet regelmäßige Besichtigungen in allen Bereichen, für jeden Anlass, um die Konformität zu überprüfen (Hygiene, Schädlingskontrolle, Produktkontrolle, Produktion, Fremdkörpergefahren, Kontrolle des Außengeländes etc.).
Bienenhaltung	Umfasst die Bereiche Völkerführung, Betriebsweise, Hygiene am Bienenstand, Bienengesundheit incl. Varroabehandlung.
CCP – Critical Control Point	Kritischer Lenkungspunkt (CCP): Eine Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhindern oder auszuschalten oder sie auf ein annehmbares Maß zu verringern.
Endverbraucher	Der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Prozessschritte oder der Betriebsablauffolge, die bei der Produktion oder Herstellung eines bestimmten Lebensmittels angewandt wird.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens oder ein Zustand dieses Lebensmittels, der sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gefahrenanalyse	Der Vorgang des Sammelns, Aus- und Bewertens von Informationen über Gefahren und Situationen, die diese hervorrufen können, um zu entscheiden, welche für die Lebensmittelsicherheit bedeutend sind und daher im HACCP-Plan einzubeziehen sind.
HACCP	Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht
Internes Audit	Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten eines Unternehmens. Durchgeführt von oder im Auftrag des Unternehmens zu internen Zwecken.



	Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontroll- und Beratungsaktivität, die darauf ausgerichtet ist einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern.
Kalibrierung	Kalibrierung ist die Überprüfung von Messgeräten, für die es keine gesetzlichen Vorgaben gibt. Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normals nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Eine Vermischung, Verschmelzung oder Durchdringung in Lebensmitteln oder im Lebensmittelumfeld.
Korrektur	Korrektur ist eine Maßnahme zur Beseitigung eines festgestellten Fehlers.
Korrekturmaßnahme	Ist eine Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Nichtkonformität oder anderer unerwünschter Situationen, um deren Wiederkehr vorzubeugen.
Nichtkonformität	Nichterfüllung einer spezifischen Anforderung. Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, internen Fehlfunktionen oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Produkte beinhalten Dienstleistungen.
Produktanforderung	Produktanforderung beinhaltet: Produktsicherheit, Produktqualität, Produktlegalität, Prozess und Spezifikation.
Produktücknahme	Ist jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein gefährliches Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird.
Produktückruf	Ist jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt.
Rezeptur	Vollständige Beschreibung der Mengen und Qualitäten von Rohmaterialien die zur Verarbeitung des Produktes verwendet werden.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung



	einer Gefahr.
Rückverfolgbarkeit	Die Fähigkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitshinweise für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Sicherheitsdatenblätter liefern dem beruflichen Verwender von Chemikalien wichtige Informationen zu folgenden Merkmalen: Identität des Produktes, auftretende Gefährdungen, sichere Handhabung und Maßnahmen zur Prävention sowie im Gefahrenfall. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen.
System	Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. System ist eine geplante, nachhaltig strukturierte Vorgehensweise.
Überwachung (Monitoring)	Die Durchführung einer geplanten Folge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern um zu bewerten ob ein CCP unter Kontrolle ist.
Validierung	Bestätigung durch die Bereitstellung objektiver Nachweise, dass die Anforderungen für den spezifisch vorgesehenen Gebrauch oder die Anwendung erfüllt sind.
Verfahren	Verfahren ist die festgelegte Art und Weise, eine Tätigkeit auszuführen. Die Festlegung erfolgt in einer Verfahrensanweisung oder Prozessbeschreibung (z.B. Fließdiagramm).
Verifizierung	Das Bestätigen aufgrund einer Untersuchung und durch Bereitstellung eines objektiven Nachweises, dass festgelegte Forderungen erfüllt worden sind.

## 19 Mitgeltende Unterlagen

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) vom 01.09.2005
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)





- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)
- Honigverordnung vom 16. Januar 2004
- Deutsches Lebensmittelbuch: Leitsätze für Honig
- Tierseuchengesetz (TierSG) und Binnenmarkt-Tierseuchenschutzverordnung
- Bienenseuchenverordnung vom 09.11. 2004
- Gesetz über das Mess- und Eichwesen (Eichgesetz)
- Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung)
- Gesetz über den Verkehr mit Arzneimitteln
- Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV) Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV) bzw. ab 13. Dezember 2014 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Münster, den 28. Mai 2014

**gez. Dr. T. Klüner**  
Landesverband Westfälischer und  
Lippischer Imker e.V.

**gez. Dr. F. Adam**  
Fachbereich Tierproduktion,  
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen