

# Honig - Hygiene - Checkliste

Arbeitsblatt

109 Fragen zum Hygiene-Status in Ihrer Honigproduktion

723

Testen Sie **jährlich** Ihre Imkerei: Gibt es Verbesserungsmöglichkeiten in der Hygiene?

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) schreibt in §3 vor, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie dabei keiner **nachteiligen Beeinflussung** ausgesetzt sind. Eine nachteilige Beeinflussung kann eine ekelerregende oder sonstige Beeinflussung der **einwandfreien hygienischen Beschaffenheit** eines Lebensmittels sein, die z. B. durch Mikroorganismen oder Schädlinge, durch Verunreinigung oder durch falsche Behandlung verursacht wurde. Um eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden, haben die Gewerbetreibenden (auch Imkereien) gemäß LMHV bestimmte Anforderungen an die Betriebs-, Produktions- und Personalhygiene zu erfüllen.

Die Checkliste deckt größtenteils Dinge ab, die „gute fachliche Praxis“ sind und seit vielen Jahren in den Honigkursen gelehrt werden. Es sind weiter Fragen dabei, die darüber hinaus führen und empfehlenden Charakter haben, sie sind mit „☺“ gekennzeichnet.

Zutreffende Fragen sind mit ja oder nein zu beantworten. Nichtzutreffende werden im Antwortfeld mit „-“ gekennzeichnet. Fragen die von Ihnen mit „nein“ beantwortet werden, sollten Sie sich anstreichen und sofern erforderlich, die notwendigen Maßnahmen einleiten, um diese Mängel abstellen zu können. Ein „NEIN“ liefert Sie selbstverständlich nicht gleich der Lebensmittelüberwachung ans Messer. Es zeigt Ihnen aber, wo Sie den Hygienestand Ihrer Imkerei noch verbessern können.

	Kontrollbereich	Ja	Nein
	<b>Allgemeines</b>		
1.	Machen Honigverarbeitungs- und Lagerräume einen sauberen Eindruck?		
2.	Sind im Honigverarbeitungs- und Lagerbereich die Oberfläche von Wänden, Maschinen, Geräten, Tischen, Arbeitsflächen, Regalen, Türen usw. frei von Schmutz und Lebensmittelrückständen?		
3.	Lässt sich der Honigbearbeitungs- und Lagerbereich einwandfrei reinigen?		
4.	☺ Haben Sie einen Reinigungsplan?		
5.	☺ Ist die Instandhaltung des Honigbearbeitungs- und Lagerbereichs gewährleistet?		
6.	☺ Ist der Zugang zum Honigbearbeitungs- und Lagerbereich für Unbefugte untersagt?		
7.	☺ Wird dieses Verbot beachtet?		
8.	Achten Sie darauf, dass sich in Honigverarbeitungs- und Lagerräumen keine Haustiere aufhalten?		
9.	Achten Sie darauf, dass sich in Honigverarbeitungs- und Lagerräumen keine Pflanzen befinden?		
10.	Sind Honigverarbeitungs- und Lagerräume frei von unangenehmen Gerüchen?		
11.	Sind Honigverarbeitungs- und Lagerräume trocken? (Je nach Temperatur unter 50 – 60% rel. Luftfeuchte?)		
12.	Achten Sie darauf, dass keine produktionsfremden Gegenstände wie Kleidung, Schuhe, Taschen, Chemikalien oder dergleichen in den Honigverarbeitungs- oder Lagerräumen sind?		
13.	Herrscht im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich Rauchverbot?		
14.	Wird dieses beachtet?		

		Ja	Nein
	<b>Fußboden</b>		
15.	Sind die Fußböden im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich in einwandfreiem Zustand?		
16.	Sind die Fußböden im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich leicht zu reinigen?		
17.	Sind die Fußböden im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abwaschbar?		
18.	Sind die gegebenenfalls vorhandenen Abflüsse so positioniert, dass Wasser auf dem Fußboden angemessen abgeleitet werden kann?		
19.	Sind die Abflüsse in einwandfreiem Zustand?		
20.	Sind die Abflüsse frei von abstoßenden Gerüchen?		
	<b>Wände</b>		
21.	Sind die Wände im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich in einwandfreiem Zustand?		
22.	Sind die Wände im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich leicht zu reinigen?		
	<b>Decken</b>		
23.	Sind die Decken und Deckenvorrichtungen (Lampen, Lüftungsschächte, Abzugshauben usw.) in einwandfreiem Zustand?		
24.	Sind die Decken und Deckenvorrichtungen leicht zu reinigen?		
25.	Ist sichergestellt das sich keine Materialien (Farbe, Verputz etc.) lösen und herunterfallen?		
26.	Sind Beleuchtungseinrichtungen (z.B. Leuchtstoffröhren) mit einem Splitterschutz versehen?		
	<b>Fenster, Türen und sonstige Öffnungen</b>		
27.	Sind Fenster und sonstige Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, mit Fliegengitter versehen?		
28.	Sind die Fliegengitter leicht zu reinigen und leicht zu entfernen?		
29.	Schließen die Fenster einwandfrei?		
30.	Sind die Fenster in einwandfreiem Zustand?		
31.	Sind die Fenster leicht zu reinigen?		
32.	Schließen die Türen einwandfrei?		
33.	Sind die Türen in einwandfreiem Zustand?		
34.	Sind die Türen (in allen Räumen) leicht zu reinigen?		
	<b>Handwaschbecken</b>		
35.	Sind ausreichend viele Handwaschbecken (also da wo Schmutz anfällt) vorhanden?		
36.	Sind diese leicht zu reinigen?		
37.	Ist eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden?		
38.	Sind Spender mit Flüssigseife vorhanden?		
39.	Sind Einweghandtücher vorhanden?		
40.	Sind für die Entsorgung der Einweghandtücher Müllbehälter vorhanden?		
	<b>Toiletten</b>		
41.	Ist die Toilette <b>nicht direkt</b> von den Produktionsräumen zugänglich?		
42.	Ist die Toilette sauber?		
43.	Ist die Toilette in einem einwandfreien Zustand?		
44.	Sind die Toiletten ausreichend belüftet?		
45.	Ist ein Handwaschbecken vorhanden?		
46.	Sind Spender mit Flüssigseife vorhanden?		
47.	Sind Einweghandtücher vorhanden?		
48.	Sind Müllgefäße vorhanden?		

49.	☉ Gibt es ein Hinweisschild, das darauf aufmerksam macht, nach dem Toiletten- gang die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren?		
	<b>Abfälle</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
50.	Werden die Behälter, in denen Abfall gesammelt wird, täglich mindestens einmal geleert und gereinigt?		
51.	Haben die Sammelbehälter einen Deckel oder können sie abgedeckt werden, wenn sie nicht benutzt werden?		
52.	Sind die Abfallbehälter in einwandfreiem Zustand?		
53.	Sind die Behälter leicht zu reinigen?		
	<b>Spülbecken / Geschirrspülmaschine</b>		
54.	☉ Arbeitet die Geschirrspülmaschine mit ausreichend Spültemperatur (z. B. 80 °C im Nachspülgang)?		
55.	☉ Wird diese regelmäßig überprüft (Wartung, Kundendienst)?		
56.	☉ Ist der Spülbereich so angelegt, dass sauberes und schmutziges Geschirr getrennt ist?		
57.	Werden vorhandene Spülbecken ausschließlich zum Reinigen von Lebensmittel verwendet?		
58.	Verfügen diese über eine ausreichende Warm- oder Kaltwasserzufuhr?		
59.	Sind diese in einwandfreiem Zustand?		
60.	Sind diese leicht zu reinigen?		
61.	Sind diese von Handwaschbecken getrennt oder ist eine zeitliche Trennung zwischen Lebens- und Händereinigung realisierbar?		
62.	Sind Vorrichtungen zum Reinigen von Maschinen und Geräten (z.B. Eimer usw.) vorhanden?		
63.	Sind diese in einwandfreiem Zustand?		
64.	Sind diese leicht zu reinigen?		
65.	Sind diese aus korrosionsbeständigem Material?		
	<b>Lagerung/Transport</b>		
66.	Werden verschiedene Ladungsbestandteile zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung beim Transport getrennt voneinander befördert? Ist das Ladefahrzeug in einem sauberen, geruchsfreien Zustand (innen)?		
67.	Sind die Transportbehälter in einwandfreiem und sauberem Zustand?		
68.	Sind die Transportbehälter leicht zu reinigen?		
69.	Sind die Lagerräume, Lagergeräte und -behälter in einwandfreiem Zustand?		
70.	Lassen sich die Lagerräume, Lagergeräte und -behälter reinigen?		
71.	Sind die Lagerräume mit Thermometern und Hygrometern ausgestattet?		
72.	Werden die Werte regelässig kontrolliert und protokolliert?		
	<b>Beleuchtung/Belüftung</b>		
73.	Sind die Honigverarbeitungs- und Lagerräume ausreichend natürlich oder mechanisch belüftet?		
74.	Sind die Filter mechanischer Belüftungssysteme zur Reinigung und Wartung leicht zugänglich?		
75.	Sind die Honigverarbeitungs- und Lagerräume usw. ausreichend natürlich oder künstlich beleuchtet?		
	<b>Flächen / Geräte</b>		
76.	Sind die Oberflächen von Einrichtungen (Tischflächen, Maschinen, Schränke, Regale usw.) die mit Lebensmittel in Berührung kommen, aus glatten, abwaschbarem und hygienisch unbedenklichem Material?		
77.	Werden diese regelmäßig nach Gebrauch gründlich gereinigt?		
78.	Werden Geräte und Maschinen zum Reinigen in ihre Einzeileile zerlegt und einzeln behandelt?		

<b>Reinigung/Desinfektion</b>			
79.	☺ Haben Sie einen Reinigungsplan erstellt?		
80.	☺ Wird dieser befolgt bzw. findet eine Kontrolle statt?		
		<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
81.	Werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel in abgeschlossenen Gefäßen separat aufbewahrt?		
82.	Werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäß den Herstellerangaben (Dosierung, Klarspülen) verwendet?		
	<b>Gefährliche Stoffe (Säuren, Laugen, Scheuerpulver, Reinigungsmittel usw.)</b>		
83.	Falls vorhanden: Werden andere gefährliche oder ungenießbare Stoffe oder Zubereitungen als solche ausgewiesen?		
84.	Werden andere gefährliche oder ungenießbare Stoffe oder Zubereitungen in abgeschlossenen Behältnissen aufbewahrt?		
	<b>Warenannahme/-fluss</b> (z. B. Honigentnahme, Schleuderung, Zukauf)		
85.	☺ Sind Sie selbstkritisch, umsichtig und zuverlässig? Haben Sie zuverlässige und vertrauensvolle Handelspartner?		
86.	Werden zugekaufte Produkte (Honig) bei Gewissheit oder Verdacht mit Schädlingen, Keimen oder Verunreinigungen mit anderen z.B. giftigen Stoffen zurückgewiesen bzw. entsorgt?		
87.	☺ Messen Sie den Wassergehalt bei der Honigentnahme?		
88.	Messen Sie den Wassergehalt bei der Schleuderung?		
89.	Messen Sie den Wassergehalt nach dem Klären bzw. vor der Abfüllung?		
90.	Prüfen Sie zugekaufte Ware auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und sensorisch auf Geruch, Geschmack und Aussehen?		
91.	Wird die Ware im Beisein eines Mitarbeiters angeliefert?		
92.	Wird die Ware gleich eingelagert?		
	<b>Schädlingsbekämpfung in Honigverarbeitungs- und Lagerräumen</b>		
93.	Haben Sie für die Ungezieferkontrolle Regelungen getroffen (Plan)?		
94.	Führen Sie Ungezieferbekämpfung vorbeugend durch?		
95.	Führen Sie Ungezieferbekämpfung bei Befall durch?		
96.	Führen Sie Ungezieferbekämpfung selbst durch?		
	<b>Personal</b>		
97.	☺ Sind Umkleidemöglichkeiten vorhanden?		
98.	Achten Sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn saubere Kleidung (Kittel oder Schürze) angelegt wird?		
99.	Achten Sie auf das Tragen von hygienischen Haarbedeckungen?		
100.	Achten Sie darauf, dass die Arbeitskleidung täglich bzw. so oft wie nötig gewechselt wird?		
101.	Achten Sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn Uhren und Schmuck abgelegt werden?		
102.	Achten Sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn gründlich die Hände gereinigt werden?		
103.	Achten Sie darauf, dass nach den Pausen gründlich die Hände gereinigt werden?		
104.	Achten Sie darauf, dass nach jedem Toilettengang die Hände gründlich gereinigt werden?		
105.	Achten Sie darauf, dass nach Reinigungsarbeiten die Hände gründlich gereinigt werden?		
106.	Werden Schnittwunden entsprechend medizinisch versorgt und so abgedeckt, dass eine Keimübertragung verhindert werden kann?		
107.	Werden Margen-Darm-Infektionen oder infizierte, schlecht heilende Wunden ärztlich versorgt und sind diese unbedenklich?		
108.	Werden im Verdachtsfall (Durchfallerkrankungen) zusätzliche Stuhluntersuchungen durchgeführt?		
109.	Werden nach Auslandsurlaube (Kenia, Mexiko usw.) zusätzliche Stuhluntersu-		

	chungen durchgeführt?		
110.	Werden Sie und Ihre Mitarbeiter auf Personalhygiene hingewiesen und geschult?		

Quelle: Mitteilungen für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Baden-Württemberg, Nr. 3, März 1998  
und IHK Offenbach am Main

Für die Honigproduktion angepasst: Binder-Köllhofer, LLH Bieneninstitut Kirchhain, Januar 2007