



Südtiroler Imkerbund

## BETRIEBSMAPPE HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

		
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale	Autonome Provinz Bozen - Südtirol Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige	Republik Italien Repubblica Italiana
EU – Verordnung Nr. 1305/2013 Regolamento (UE) n. 1305/2013		
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete L'Europa investe nelle zone rurali		

**HERAUSGEBER**  
SÜDTIROLER IMKERBUND  
**TEXT**  
NORBERT EGGER  
FOOD SAFETY CONSULTING



# Südtiroler Imkerbund

## Inhalt

1	Vorwort.....	2
2	Abschnitt 02: Daten zum Betrieb .....	3
3	Abschnitt Ziel und Zweck .....	4
4	Abschnitt Gute Hygienepraxis (GHP) .....	4
4.1	Abschnitt GHP Gebäude, Anlagen und Ausrüstungsgegenstände .....	5
4.1.1	GHP Lageplan Schleuderraum und Lagerraum (Skizze anfertigen oder Kopie Grundriss beilegen; bitte Schädlingsfallen einzeichnen) .....	9
4.2	Abschnitt GHP Reinigung und Desinfektion .....	10
4.2.1	Reinigungs- und Desinfektionsplan .....	12
4.3	Abschnitt GHP Schädlingsüberwachung und Bekämpfung.....	14
4.4	Abschnitt GHP Wartung und Kalibrierung .....	17
4.5	Abschnitt GHP Verhinderung von Kreuzkontamination (chemisch und physikalisch)....	18
4.6	Abschnitt GHP Allergene .....	20
4.7	Abschnitt GHP Hygienerichtlinien.....	21
4.8	Abschnitt GHP Gute Imkerei Praxis.....	23
4.9	Abschnitt GHP Lagerung .....	26
4.10	Abschnitt GHP Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit.....	28
4.11	Abschnitt GHP Schulung.....	30
5	Produktbeschreibung .....	31
6	Verwendungszweck und Verbrauchergruppen .....	31
7	Prozessablauf .....	31
7.1	Prozessablauf Honig verarbeiten.....	33
7.2	Prozessablauf Pollen verarbeiten .....	34
8	HACCP- Gefahrenanalyse und festlegen von CCP's oder CP's .....	35
8.1	Honig .....	35
8.2	Pollen.....	36
9	Gefahrenabwehrplan .....	37
9.1	Honig (CCP/ CP Plan) .....	37
9.2	Pollen.....	38
10	Rechtliche Grundlagen.....	39
10.1	Wesentliche gesetzliche Vorschriften .....	39
10.2	Behörden.....	39
11	Begriffe .....	40
12	Anlagen .....	40



Südtiroler Imkerbund

## **BETRIEBSMAPPE HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT**

### **1 Vorwort**

Liebe Imker und Imkerinnen,

mit der Überarbeitung der Betriebsmappe für Hygiene und Lebensmittelsicherheit wollen wir Euch als Südtiroler Imkerbund zum einen ein nützliches Werkzeug in die Hand drücken, um den geänderten gesetzlichen Bestimmungen nachzukommen und zum anderen Euch weiter unterstützen hochwertige Honigprodukte zu erzeugen. Hygiene und Lebensmittelsicherheit sind eng mit der Erzeugung von qualitativ hochwertigen Produkten verbunden, besonders bei Honig, welcher schnell jeglichen Fremdgeruch und Geschmack anzieht. In diesem Sinne ist die nachfolgend beschriebene Gute Hygienepraxis Basis für sichere und immer qualitativ hochwertige Produkte. Mein Dank gilt allen die an der Überarbeitung der Betriebsmappe mitgewirkt haben, dem Ausschuss des Südtiroler Imkerbundes, Andreas Platzer, Koordinator Imkerei der Fachschule Laimburg, Dr. Salvatore Barone vom tierärztlichen Dienst und Norbert Egger, Food Safety Consulting für die Ausarbeitung der Unterlagen.

Ich wünsche Euch allen, liebe Imker und Imkerinnen, viel Freude in der Bienenhaltung und viel Erfolg bei der Herstellung hochwertiger Bienenprodukte.

Euer Obmann des Südtiroler Imkerbundes

Erich Larcher

### **2 Anmerkungen des Autors**

Die Betriebsmappe des Südtiroler Imkerbundes ist ein seit Jahren bewährtes Instrument für die Herstellung von hochwertigen Honigprodukten. Der Gesetzgeber fordert in der EU- VO 2021/382 zu Recht die Schaffung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Unternehmen die Lebensmittel herstellen oder damit umgehen. Die Lebensmittelsicherheitskultur findet Anwendung in der Umsetzung der Guten Hygienepraxis, auch als GHP bezeichnet. Die GHP ist in der überarbeiteten Betriebsmappe ausführlich beschrieben. Jedem Imker wird die Möglichkeit geboten die Umsetzung in seinem Betrieb in Form einer Checkliste zu dokumentieren. Wenn bestimmte Anforderungen im eigenen Betrieb nicht umgesetzt werden können, so muss dies begründet werden und aufgezeigt werden, welche Alternative Verfahren im Betrieb angewandt werden, um die Anforderung umzusetzen.

In diesem Sinne ist stellt die Betriebsmappe für Lebensmittelsicherheit kein starres Gerüst dar, vielmehr ist es eine gute Basis, die an die gegebenen betrieblichen Umstände angepasst werden kann. Wichtig ist, das Ganze als Prozess zu sehen, der laufend aktuell gehalten wird und ständig verbessert werden soll.

Norbert Egger  
Food Safety Consulting

Der folgende Abschnitt Hygiene und Lebensmittelsicherheit ersetzt folgende Abschnitte in der bisherigen Betriebsmappe: Inhaltsverzeichnis, Gesetzliche Bestimmungen, Betriebsdaten, (Skizze Räumlichkeiten), Lebensmittel- Betriebshygiene.



## Südtiroler Imkerbund

### 3 Abschnitt: Daten zum Betrieb

Bezeichnung des Betriebes	
Betriebskodex	IT _____ BZ _____
Name des gesetzlichen Vertreters (falls abweichend)	
Firmensitz Anschrift- Postleitzahl-Ort	
Produktionsstätte (falls abweichend) Anschrift- PLZ- Ort	
Name HACCP- Verantwortlicher (falls abweichend)	
Art der Imkerei	<input type="checkbox"/> Standimkerei <input type="checkbox"/> Wanderimkerei
	<input type="checkbox"/> Konventionell <input type="checkbox"/> Biologisch
Ursprung Produkte	<input type="checkbox"/> Südtirol <input type="checkbox"/> Italien
Hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Sortenhonig z.B. Waldhonig, Blütenhonig <input type="checkbox"/> Cremehonig <input type="checkbox"/> Pollen <input type="checkbox"/> Perga <input type="checkbox"/> anderes _____
Familienbetrieb (max. 10 Völker)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Wenn nein, Datum SUAP- Meldung _____
Hiermit wird bestätigt, dass die Checkliste nach bestem Wissen und Gewissen ausgefüllt wurde und alle angegebenen Maßnahmen sachgemäß dokumentiert und durchgeführt werden. Ort, Datum _____ Unterschrift gesetzlicher Vertreter _____	

Die in diesem Dokument verwendeten Begriffe, wie beispielsweise „Imker“, usw., gelten für Frauen und Männer gleichermaßen. Lediglich aufgrund der besseren Verständlichkeit des Textes wurde einheitlich die männliche Form gewählt.



## 4 Abschnitt Ziel und Zweck

Die Betriebsmappe Hygiene und Lebensmittelsicherheit dient zum einen als Nachweis der rechtlichen Anforderungen in der Imkerei und zudem helfen die hier beschriebenen Beispiele Guter Hygienepaxis (GHP) oder Vorbeugende Programme (PRP), wie sie auch genannt werden, beste Qualität zu erzeugen und sichere Produkte auf den Markt zu bringen. Die Betriebsmappe soll dem Imker eine Hilfestellung geben, hat jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmern die Einhaltung der Hygienevorschriften, die Durchführung einer HACCP- Gefahrenanalyse und daraus resultierender Maßnahmen, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen. Ausgenommen davon sind Familienbetriebe bis zu max. 10 Bienenvölker.

Die Gefahrenbeurteilung und die Umsetzung Guter Hygienepaxis ist ein laufender Prozess, sollten sich die Umstände oder die Gefahren im Betrieb ändern, dann muss die Dokumentation und die Gefahrenbeurteilung aktualisiert werden. Sofern es keine Änderungen gibt, bleibt die Dokumentation gültig.

Produkte, die nicht sicher sind, dürfen nicht auf den Markt gebracht werden bzw. müssen vom Markt genommen werden. Zu diesem Zweck muss jeder Imker die Rückverfolgbarkeit der Produkte sicherstellen. Die Verantwortung dafür liegt beim Lebensmittelunternehmer, sprich beim jeweiligen Imker.

Übersicht der notwendigen Dokumentation in Abhängigkeit der Tätigkeit

Dokument	Häuslicher Gebrauch	Verkauf	Aktualisierung
Meldung Anzahl Bienenvölker	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Jährlich
Behandlungsregister	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bei jeder Behandlung
Gute Hygienepaxis*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Änderung
Rückverfolgbarkeit		<input checked="" type="checkbox"/>	Bei gesetzlicher Änderung
HACCP- Gefahrenanalyse		<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Änderung
Meldung Beginn Tätigkeit (SUAP)		<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Änderung anagrafischer Daten
Eichschein Waage		<input checked="" type="checkbox"/>	Statische Waagen alle drei Jahre
Etikettierung		<input checked="" type="checkbox"/>	Bei gesetzlichen Änderungen

\*Die Anwendung der Guten Hygienepaxis (GHP) ist vom Gesetzgeber für den privaten häuslichen Gebrauch nicht zwingend vorgeschrieben, jedoch notwendig, um qualitativ hochwertige Bienenprodukte zu erzeugen. In diesem Sinne ist die korrekte Anwendung in jedem Fall dringend empfohlen.

## 5 Abschnitt Gute Hygienepaxis (GHP)

Die in den folgenden Abschnitten beschriebenen Beispiele stellen die gute Praxis dar, um sichere und qualitativ hochwertigen Honig und Imkereiprodukte zu produzieren. Es ist keine erschöpfende Liste und soll bei Bedarf ergänzt und aktualisiert werden.

Die Beispiele Guter Hygienepaxis sind in Form einer Checkliste ausgearbeitet. Bitte gehen Sie Punkt für Punkt durch und dokumentieren, ob die Vorgabe erfüllt, nicht erfüllt oder nicht anwendbar (NA) ist. Begründen Sie ihre Entscheidung, wenn die Anforderung nicht erfüllt oder nicht anwendbar ist.



## Südtiroler Imkerbund

### 5.1 Abschnitt GHP Gebäude, Anlagen und Ausrüstungsgegenstände

Nur mit ordnungsgemäß ausgeführten Gebäuden, Anlagen und Ausrüstungsgegenständen lassen sich hochwertige Bienenprodukte herstellen. Viele biologische, chemische und physikalische Gefahren lassen sich damit vermeiden. Gut instand gehaltene und richtig ausgeführte Gebäude bilden die Basis für eine gute Hygienepraxis. Prüfe, ob du alle Voraussetzungen an Gebäuden, Anlagen und Ausrüstungsgegenständen erfüllst.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Lage/ Umgebung	Kein Risiko einer Kontamination durch die Umgebung/ Lage (toxische Stoffe, Staub, Geruch z.B. durch angrenzende Viehbetriebe, Schädlinge, Überschwemmung...)				
Gebäude	Ausreichend stabil gebaut, vor Witterungseinflüssen geschützt (zu hohe/niedrige Temperaturen, Regen)				
	Die Zugänglichkeit für Wartung und Reinigung ist gegeben				
	Geschlossene Gebäudehülle, keine Eintrittsstellen für Schädlinge z.B., dass alle Türen, Fenster und Tore dicht schließen.				
Räumlichkeiten	Der Schleuderraum ist vom Lagerraum räumlich oder zeitlich getrennt.				
	Schleuderraum und Lagerraum sind räumlich oder zeitlich von privaten Gegenständen und von anderen Lebensmitteln getrennt.				
Böden	Die Böden sind wasserdicht, abwaschbar, abriebfest und leicht zu reinigen. Geeignet dafür sind Fliesen oder besser Kunstharzböden. Keine Ansammlung von Kondens oder Wasser.				
	Keine Ansammlung von Wasser, falls Bodenabfluss vorhanden, ausreichendes Gefälle hin zum Abfluss.				
Wände	Die Wände sind leicht zu reinigen, im Schleuderraum möglichst abwaschbar bis zu einer Höhe von 1,5 m.				




## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Decken	Die Decken sind leicht zu reinigen.				
	Keine Ansammlung von Kondens oder Staub.				
Türen und Tore	Die Türen sind abwaschbar, leicht zu reinigen und schließen dicht.				
Fenster	Fenster sind leicht zu reinigen und dichtschießend.				
	Die Fenster sind während der Produktion geschlossen oder mit Fliegengitter ausgestattet.				
Abflüsse	Abflüsse stellen kein Risiko für das Produkt dar z.B. Verlauf vom saubereren zum unsaubereren Bereich.				
	Getrennte Abflusssysteme für Sanitär und Produktion.				
Beleuchtung	Alle Bereiche ausreichend beleuchtet, Lampen leicht zu reinigen.				
	Die Lampen sind mit Schutzabdeckung versehen oder gegen Bruch geschützt.				
Toiletten	In der Nähe des Arbeitsplatzes sind Toiletten mit Handwaschbecken vorhanden.				
	Die Toiletten haben keinen direkten Zugang zu Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.				
Waschbecken	Ein Waschbecken ist im Schleuderraum oder unmittelbarer Nähe vorhanden.				
	Waschbecken sind mit Seife, Warm- und Kaltwasser und Einwegpapier zum Händetrocknen ausgestattet.				
	Die Waschbecken sind mit Piktogrammen zum Händewaschen versehen.				
	Waschbecken für die Reinigung der Geräte sind möglichst getrennt von Handwaschbecken.				




## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
	Betätigung Wasserhahn mit Armhebel, Fuß Pedal oder elektronische Regelung.				Der tierärztliche Dienst empfiehlt Fuß Pedal oder eine elektronische Regelung.
Ausrüstungsgegenstände	Ausrüstungsgegenstände sind geeignet für den Lebensmittelkontakt, möglichst in einer Farbe, die sich von der Produktfarbe abhebt, möglichst in einem Stück, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.				
Anlagen 	Alle Teile mit Produktkontakt sind geeignet für den Lebensmittelkontakt. Ausrüstungsgegenstände tragen das Lebensmittelzeichen oder es liegen Konformitätserklärungen für den Lebensmittelkontakt auf.				
Lageplan	Die verschiedenen Räume sind auf einem Lageplan eingezeichnet. Der Lageplan ist auf der nächsten Seite beigelegt.				
Luft	Für die Verarbeitung und Lagerung des Honigs sind keine speziellen Anforderungen an die Lufthygiene gestellt. In einem sauberen Umfeld, wo regelmäßig gelüftet wird ist die Luftqualität ausreichend für eine derartige Verarbeitung.				
Lüftungsanlagen	Die Lüftungsanlage wird regelmäßig gewartet und die Filter der Lüftungsanlage werden regelmäßig gereinigt und oder ausgetauscht.				
Trinkwasser	Für die Reinigung wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.				
	Der Betrieb ist am öffentlichen Trinkwassernetz angeschlossen.				
	Der Betrieb hat einen eigenen Tiefbrunnen/ eine eigene Quelle.				





## Südtiroler Imkerbund

<b>Aufzeichnungen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abweichungen von geplanten Vorgaben</li> <li>- Lageplan</li> <li>- Konformitätserklärungen/ Handbücher/</li> <li>- Lieferscheine von Ausrüstungen ablegen</li> <li>- Evtl. Analysenergebnisse Trinkwasser ablegen</li> </ul>				



Südtiroler Imkerbund

### 5.1.1 GHP Lageplan Schleuderraum und Lagerraum (Skizze anfertigen oder Kopie Grundriss beilegen; bitte Schälingsfallen einzeichnen)

▲ Mäuse oder Rattenfalle (Klebe- oder Schlagfalle)

● Klebefalle für Schaben und Kriechtiere

■ Lampe für Fluginsekten

● Einsatzpunkt Ameisen



## 5.2 Abschnitt GHP Reinigung und Desinfektion

Eine korrekte Reinigung und Desinfektion ist für die Herstellung von Qualitätshonig und Bienenprodukten äußerst wichtig, schon allein deshalb, weil Honig sämtliche Fremdgerüche aus seiner Umgebung sofort aufnimmt.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Reinigungsplan	Die Reinigung erfolgt laut Reinigungsplan. Eine Vorlage für den Reinigungsplan findet sich auf den kommenden Seiten. Diese Vorlage wird bei Änderungen im Reinigungsverfahren aktualisiert.				
	Bei unzureichender Sauberkeit wird die Reinigung wiederholt.				
Reinigungsgeräte und Utensilien	Die Reinigungsutensilien sind getrennt nach den verschiedenen Nutzungsbereichen. Zum Beispiel Boden und Produktbereich.				
	Die Reinigungsgeräte und Utensilien sind in gutem Zustand und geeignet für den Zweck.				
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Diese sind für den Zweck geeignet und in der richtigen Konzentration und Temperatur laut Angaben des Herstellers angewandt. Geeignet sind auch handelsübliche Reinigungsmittel wie z.B. Geschirrspülmittel für Geräte, Bodenputzmittel für den Boden.				
Sicherheits- und technische Datenblätter	Für spezielle Reinigungsmittel wie z.B. Laugen oder Desinfektionsmittel liegen Sicherheitsdatenblätter und technische Datenblätter vor. Diese sind für den Lebensmittelbereich geeignet.				
Überwachung	Die Überwachung der Reinigung erfolgt durch Sichtkontrolle durch den Anwender oder einen Dritten. Das Ergebnis der Reinigungsmaßnahmen wird in den Produktionsdaten dokumentiert.				



## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Saubere Honiggläser von Kunden	Saubere Honiggläser von Kunden können verwendet werden. Wichtig dabei ist eine Sichtkontrolle des Glases, Kontrolle auf Defekte oder Bruch und Geruchskontrolle: alle Gläser mit irgendwelchen Defekten oder Fremdgeruch werden entsorgt. Nur saubere, einwandfreie Honiggläser werden wiederverwendet und vor Gebrauch in der Geschirrspülmaschine bei mind. 75°C getrennt von anderem Geschirr gereinigt.				
Fabrikneue Gläser	Diese sind, sofern die Verpackung sauber und unbeschädigt ist ohne jegliche weitere Reinigung verwendbar.				
Deckel	Es werden nur fabrikneue Deckel verwendet, keine Mehrfachverwendung der Deckel.				
Desinfektion	Desinfektion ist erforderlich, wenn in denselben Raum und Oberflächen Fleisch, Fisch oder Eier verarbeitet werden. Die Desinfektion erfolgt unmittelbar nach Verarbeitung dieser Produkte mit zugelassenen Desinfektionsmitteln.				
Trocknung	Die Haltbarkeit des Honigs wird über den geringen Wassergehalt gewährleistet. Deshalb müssen alle Geräte und Werkzeuge vor Verwendung trocken sein.				
Aufzeichnungen	Produktionsdaten - Aufzeichnung durchgeführter Reinigung und Desinfektion Ablegen von Sicherheits- und technischen Datenblättern in der Betriebsmappe.				





## Südtiroler Imkerbund

### 5.2.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan

Gegenstand	Beschreibung Reinigung	Periodizität	Reinigungsmittel	Aufzeichnung
Saubere Honiggläser von Kunden, staubige neue Gläser	Reinigung mit handelsüblichen Geschirrspülmittel in der Geschirrspülmaschine bei mind. 75°C. Getrennter Waschgang.	vor jeder Verwendung	<input type="checkbox"/> Geschirrspülmittel <input type="checkbox"/> _____ _____	Produktionsdaten
Schleuder	Vorspülen, Reinigung mit Reinigungstuch/ Hochdruck und Reinigungsmittel (RM), Nachspülen mit Warmwasser, Trocknen	vor und nach jeder Verwendung	<input type="checkbox"/> Geschirrspülmittel <input type="checkbox"/> _____ _____	Produktionsdaten
Arbeitsgeräte, Entdeckelungswanne, Kübel, Siebe, Hilfsmittel	Vorzugsweise maschinelle Reinigung im Geschirrspüler bei mind. 75°C, ansonsten vorspülen, Reinigung mit Reinigungsmittel, Nachspülen mit Warmwasser, trocknen	Vor und nach jeder Verwendung	<input type="checkbox"/> Geschirrspülmittel <input type="checkbox"/> _____ _____	Produktionsdaten
Boden Schleuderraum	Staubsaugen, Wischen mit handelsüblichen Bodenreiniger und Warmwasser,	vor und nach jeder Verwendung	Handelsüblicher Bodenreiniger	Produktionsdaten
Arbeitsflächen, Waschbecken	Reinigung mit Reinigungsmittel und Warmwasser	vor und nach jeder Verwendung	<input type="checkbox"/> Geschirrspülmittel <input type="checkbox"/> _____ _____	Produktionsdaten
Boden Lager	Staubsaugen/ Kehren und dann Wischen mit handelsüblichen Bodenreiniger und Warmwasser	bei Bedarf	Handelsüblicher Bodenreiniger	Produktionsdaten
Lagertanks	Vorspülen, Reinigung mit Reinigungstuch und RM, Nachspülen mit Warmwasser, trocknen	Vor und nach jeder Verwendung	<input type="checkbox"/> Geschirrspülmittel <input type="checkbox"/> _____ _____	Produktionsdaten
Decken, Fenster, Lampen	Staubsaugen, reinigen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln	bei Bedarf	Handelsübliches Reinigungsmittel	keine Aufzeichnung



## Südtiroler Imkerbund

<b>Gegenstand</b>	<b>Beschreibung Reinigung</b>	<b>Periodizität</b>	<b>Reinigungsmittel</b>	<b>Aufzeichnung</b>
Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	Reinigen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und Warmwasser, trocknen	bei Bedarf	Handelsübliches Reinigungsmittel	keine Aufzeichnung
Arbeitskleidung	Reinigung mit handelsüblichen Waschmitteln in der Waschmaschine, > 65°C	bei Bedarf	handelsübliches Waschmittel	keine Aufzeichnung
Toiletten	Reinigen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und Warmwasser	bei Bedarf	Handelsübliches Reinigungsmittel	keine Aufzeichnung
Abflüsse	Eventuelle Reste entfernen, reinigen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und Heiß Wasser, bei Bedarf desinfizieren z.B. nach Verarbeitung von Fleisch, Eier.	Bei Bedarf	Handelsübliches Reinigungsmittel	Keine Aufzeichnung



## Südtiroler Imkerbund

### 5.3 Abschnitt GHP Schädlingsüberwachung und Bekämpfung

Schädlinge stellen für Lebensmittel eine große Gefahr dar. Zum einen sind sie ekelerregend, zum anderen können Schädlinge Krankheiten übertragen und ein Risiko für Fremdkörper darstellen. Daher ist eine konsequente Schädlingsüberwachung sehr wichtig. Der vorbeugende Ansatz bildet dabei den Schwerpunkt.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Vorbeugung	Vorbeugender Ansatz bildet den Schwerpunkt				
Zutrittspunkte	Das Wichtigste bei der Schädlingsbekämpfung sind eine geschlossene Gebäudehülle ohne offene Zutrittspunkte.				
	Türen, Tore sind dicht schließend und geschlossen (außer beim Ein- und Ausladen), Fenster sind geschlossen oder mit Insektengitter versehen.				
	Mauern und Böden sind ohne Risse.				
Sauberkeit	Schmutzansammlungen fördern die Vermehrung von Schädlingen. Alle Bereiche sind sauber und werden regelmäßig gereinigt, Abfälle werden regelmäßig entsorgt.				
	Vermeidung von Produkt- und Wasseransammlungen.				
Zugänglichkeit	Alle Bereiche sind für Inspektionszwecke zugänglich (z.B. Abstand hin zur Wand, keine Lagerung auf dem Boden)				
Programm zur Schädlingsbekämpfung	Aufgrund der Risikobewertung ist ein Programm zur Schädlingsüberwachung und Bekämpfung umgesetzt. In der Nähe von tierhaltenden Betrieben kann der Infektionsdruck höher sein und daher sind intensivere Abwehr- und Überwachungsmaßnahmen notwendig. Dies beinhaltet:				
	Im Außenbereich werden zugelassene Giftköder in verschlossenen Boxen eingesetzt, damit andere Tiere oder Menschen nicht Zugriff haben.				
	Nager wie z.B. Mäuse. Im Innenbereich werden laut Gesetz keine Giftköder verwendet. Die Überwachung erfolgt mit Klebefallen oder Schlagfallen.				




## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
	Klebefallen für Schaben und Motten				
	Ameisenköder für Ameisen				
	Insektenlampen mit Klebefallen für Fliegen und andere Fluginsekten				
	Die einzelnen Fallen und Einrichtungen zur Schädlingsbekämpfung sind im Lageplan eingezeichnet. Siehe dazu GHP Gebäude und Ausrüstungen.				
	Die Schädlingsbekämpfung wird intern gemacht. Die Produkte werden bei autorisierten Schädlingsbekämpfern oder Verkäufern beschafft.				
	Für die Schädlingsbekämpfung ist folgender externer Dienstleister beauftragt. Ein schriftlicher Vertrag liegt vor.				
Sicherheitsdatenblätter	Für die eingesetzten Giftköder liegen die Sicherheitsdatenblätter auf.				
Haustiere	Sämtliche Haustiere werden aus den Bereichen, wo mit Lebensmittel umgegangen wird, ferngehalten.				
Mitarbeiter	Die Mitarbeiter sind bzgl. Erkennen von Schädlingsbefall geschult. Das Personal, welches die Schädlingsbekämpfung durchführt, ist dafür geschult.				
Überwachung	Regelmäßige Überwachung der Befall Situation.				
Maßnahmen bei offensichtlichem Schädlingsbefall	Reinigen des Bereiches und entfernen der Schädlinge. Eventuell kontaminierte Produkte/Waben werden entsorgt. Erhöhung der Köderfallen. Bei Bedarf wird ein externer Schädlingsbekämpfer zugezogen.				
Eingehende Materialien	Alle eingehenden Materialien werden auf Anzeichen von Schädlingsbefall kontrolliert. Mit Schädlingen kontaminierte Materialien				






## Südtiroler Imkerbund

	werden nicht angenommen. Auftretender Schädlingsbefall wird auf dem Lieferschein dokumentiert.				
<b>Aufzeichnungen</b> 	Produktionsdaten - Auftritt von Schädlingsbefall				



### 5.4 Abschnitt GHP Wartung und Kalibrierung


Unsachgemäß oder nicht durchgeführte Wartung führen zu Kontaminationsrisiken für das Produkt. Fremdkörper können auftreten, wenn nach Wartungsarbeiten nicht ordnungsgemäß gereinigt wurde bzw. Reparaturarbeiten während oder in der Nähe des Produktionsflusses durchgeführt werden.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Wartung	Wartungsarbeiten werden außerhalb der Produktionszeiten durchgeführt, sprich vor oder nach der Produktion.				
Hygiene	Wartungsarbeiten werden auf eine Weise durchgeführt, welche das Produkt nicht kontaminiert oder gefährdet. Vor notwendigen Arbeiten wird die Produktion gestoppt, die Wartung durchgeführt, danach gereinigt und auf Sauberkeit kontrolliert. Erst dann kann wieder gearbeitet werden.				
Wartungsplan	Die Wartung wird laut Herstellerangaben durchgeführt. Jährlich erfolgt eine Sicht- und Funktionskontrolle der Anlagen vor Gebrauch. Eventuelle abgenutzte Teile werden ersetzt.				
Materialien	Für die Schmierung werden nur NSH H1 oder 3H Schmierstoffe eingesetzt.				
	Die Schleuder hat den Antrieb an der Unterseite, damit ist eine Kontamination mit Schmierstoffen ausgeschlossen				
Messgeräte	Geeichte Waage für die Honigabfüllung.				
	Refraktometer. Dies wird jährlich mit einer definierten Zuckerlösung kalibriert.				
Aufzeichnungen 	Produktionsdaten <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchgeführte Wartungsarbeiten (dient der Rückverfolgbarkeit)</li> <li>- Kalibrierung Refraktometer</li> </ul> Die Erst- und Nacheichung Waage (alle drei Jahre bei statischen Waagen) wird in der Betriebsmappe abgelegt.				




### 5.5 Abschnitt GHP Verhinderung von Kreuzkontamination (chemisch und physikalisch)

Durch Kreuzkontamination können unbeabsichtigt Stoffe oder Agenzien in das Produkt gelangen. Besonderes Augenmerk ist dabei der Vermeidung der Kontamination mit chemischen Stoffen zu legen. Folgende Maßnahmen zur guten GHP helfen unbeabsichtigte Kontamination zu vermeiden.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
<b>Verhinderung chemischer Kontamination</b>					
Reinigungsmittel und Chemikalien	Alle Reinigungsmittel, die mit produktberührenden Oberflächen in Kontakt kommen sind für Lebensmittel geeignet. Personen, die mit Chemikalien umgehen sind geschult.				
Schmiermittel	Schmierstoffe für direkten und indirekten Produktkontakt sind für Lebensmittel zugelassen (NSF H1 oder NSF 3H Schmiermittel)				
Varroabehandlung	Die Behandlung erfolgt ausschließlich mit in Italien zugelassenen Produkten und nach Herstellerangabe.				
HMF- Wert (Hydroxymethylfurfural)	Erhitzung von kristallisiertem Honig bei max. 40°C. Aufzeichnung der Erhitzungstemperatur in den Produktionsdaten.				
Pflanzenschutzmittel	Nach Möglichkeit werden Standorte fernab von intensiv genutzten Kulturen gewählt.				
	Periodisch wird der Honig aus Intensivkulturen wie z.B. Apfelblüte auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht.				
Aufzeichnungen 	Behandlungsregister - Varroabehandlung Produktionsdaten - Erhitzungstemperatur kristallisierter Honig Ablegen evtl. er Pestizidanalysenergebnisse in der Betriebsmappe				



## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
<b>Verhinderung physikalischer Kontamination</b>					
Abfüllung	Aller Gläser/Deckel werden vor Verwendung kontrolliert (Geruchs- und Sichtprüfung) und umgedreht. Beschädigte Gläser/Deckel oder Gläser/Deckel mit Fremdgeruch werden nicht verwendet.				
Holz	Die Rähmchen bestehen aus Holz. Diese werden auf Vollständigkeit kontrolliert. Kaputte Rähmchen werden aussortiert.				
Messer/ Metallteile	Bei der Honigverarbeitung werden keine Messer mit Abbrechklinge verwendet.				
Überwachung	Alle Anlagenteile werden bei jeder Verwendung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit kontrolliert.				
Bruch von Glas, Hartplastik, Messer	Bei einem Glasbruch wird die Produktion sofort eingestellt. Kontaminierte Produkte werden entsorgt. Eventuell kontaminierte Verpackungsmaterialien werden gereinigt oder entsorgt. Der Bereich wird sauber gereinigt.				
Lampen	Alle Lampen sind vor Bruch geschützt oder abgedeckt. Die Lampen werden vor und nach der Produktion auf Unversehrtheit kontrolliert.				
Siebe	Siebe werden vor und nach Verwendung auf Vollständigkeit überprüft. Dies wird in den Produktionsdaten dokumentiert.				
Maschenweite Sieb	<input type="checkbox"/> Grobsieb				
	<input type="checkbox"/> Feinsieb (kleiner gleich 2 mm)				
	<input type="checkbox"/> Anderes _____				
Aufzeichnungen 	Folgende Aufzeichnungen in den Produktionsdaten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messerbruch, Bruch von Lampen oder sonstige Fremdkörpervorfälle</li> <li>- Kontrolle der Siebe</li> </ul>				



## 5.6 Abschnitt GHP Allergene



Allergische Reaktionen sind oft schwerwiegend und können sogar zum Tod führen. 3-4% der Kinder und Erwachsenen in der EU sind von Lebensmittelallergien betroffen (EFSA 2014), damit versteht sich die Wichtigkeit für diese Thema auch in der Imkerei. Die vierzehn kennzeichnungspflichtigen Allergene in der EU lt. Anhang II der VO EU 1169/2011 sind folgende: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Erdnüsse, Soja, Sesam, Senf, Lupine, Sulfite >10ppm, Schalenfrüchte (z.B. Haselnuss, Walnuss, Mandel...), Sellerie, Weichtiere, Fisch und Krebstiere.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Kreuzkontamination	Kreuzkontaminationen mit Allergenen sind durch räumlich oder zeitlich getrennte Lagerbereiche ausgeschlossen.				
Mitarbeiter	Die Mitarbeiter sind geschult zum Thema Allergene. Während der Honiggewinnung und Honigverarbeitung dürfen von den Mitarbeitern keine Allergene auf den Arbeitsplatz mitgebracht oder verzehrt werden.				
Aufzeichnungen	In den Produktionsdaten und nur im Falle einer Kontamination des Produktes mit Allergenen zum Zweck der Rückverfolgbarkeit.				







### 5.7 Abschnitt GHP Hygienerichtlinien

Die Einhaltung der Hygienerichtlinien sichert die Qualität der Produkte und verhindert ungewollte Kontamination.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
<b>Allgemein</b>	Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten.				
<b>Meldepflicht</b> 	Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit Durchfall, Erbrechen oder beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten. Meldepflichtige Krankheiten sind beispielsweise: Salmonellose, Hepatitis, Typhus.				
<b>Hände waschen</b> 	Ein Großteil der mikrobiologischen Kontamination geschieht über unzureichend gereinigte Hände. Die Hände/ Handschuhe müssen regelmäßig gewaschen werden und zumindest: <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Arbeitsbeginn</li> <li>- nach Toilettenbesuch</li> <li>- nach Pausen</li> <li>- nach Tätigkeitswechsel</li> <li>- immer, wenn die Hände verschmutzt sind.</li> </ul>				
<b>Wunden</b>	Wunden sind zu desinfizieren und sorgfältig wasserdicht zu verbinden. Großflächige Wunden werden zusätzlich mit einem Handschuh für Lebensmittelkontakt abgedeckt.				



## Südtiroler Imkerbund

<p><b>Bekleidung</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tragen von Arbeitskleidung die sauber und in gutem Zustand ist</li> <li>- - Tragen einer Kopfbedeckung, die das ganze Haar und die Ohren umschließt,</li> <li>- Ablegen von Schmuck und Armbanduhr</li> <li>- Die Arbeitskleidung darf nicht außerhalb des Betriebsgeländes getragen werden</li> <li>- Verwendung von Arbeitsschuhen oder Hausschuhen, keine Straßenschuhe</li> <li>- Die Arbeitskleidung wird bei Verschmutzung und bei Bedarf gewechselt.</li> </ul>				
<p><b>Persönliches Verhalten</b></p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen, Husten und Niesen in Armbeuge</li> <li>- nicht mit den Händen Nase oder Mund berühren</li> <li>- nicht Essen, Trinken und Rauchen</li> <li>- Nahrungsmittel oder persönliche Gegenstände wie Schlüssel oder Medikamente dürfen nicht auf dem Arbeitsplatz mitgebracht werden</li> <li>- keine Verwendung von Parfüm oder Handcremen, welche das Produkt kontaminieren können.</li> </ul>				
<p><b>Externe Personen und Dienstleister</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bei Eintritt in Verarbeitungsräume werden die Hygienrichtlinien bekannt gegeben. Besucher und Dienstleister werden begleitet und halten sich an die Hygienevorschriften.</li> </ul>				
<p>Aufzeichnungen</p> 	<p>Eventuelle Abweichungen von den Hygienevorgaben werden in den Produktionsdaten dokumentiert.</p>				



## Südtiroler Imkerbund

### 5.8 Abschnitt GHP Gute Imkerei Praxis


Die gute imkerliche Praxis liefert uns die gute Qualität des Honigs und der Honigprodukte. Die Umsetzung ist von wesentlicher Bedeutung und schützt vor vielen Gefahren. Im Gegensatz zu Honig besitzt der Pollen bei der Ernte eine hohe Feuchtigkeit und damit ist die Gefahr von Schimmel- und Mykotoxin Bildung bei falscher Handhabung gegeben.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Wabenerneuerung	Wabenwechsel ca. alle drei Jahre, bzw. wenn beschädigt, verschmutzt oder von Motten befallen. Ein getrennter Wachskreislauf Brut- und Honigraum wird angestrebt. Wachs von alten, belasteten Waben sollte der Kerzenproduktion zugeführt werden.				
Futter	Ankauf von handelsüblichem Zucker, Futterteig oder Zuckersirup.				
	Aufbewahrung der Lieferscheine und Rechnungen, um den Nachweis zu Art und Herkunft der Futtermittel zu erbringen.				
Honigernte	Bei der Wabenentnahme wird kontrolliert, ob diese verdeckelt sind. Zudem wird eine Klopfprobe durchgeführt. Sollte der Honig bei dieser spritzen oder noch nicht ausreichend von der Biene verarbeitet sein, dann wird dieser nicht geerntet.				
	Bei der Honigernte wird der Brix- Gehalt bestimmt. Honig über 20 % Wassergehalt wird nicht geerntet.				
	Es werden nur saubere, lebensmittelechte Werkzeuge, Hilfsmittel und Erntegeräte, die in gutem Zustand sind, verwendet.				
	Achtung auf Sauberkeit. Es werden keine Waben oder Aufsätze auf den Boden gestellt.				
Transport der Waben bei der Ernte	Die Honigaufsätze werden auf sauberen Ladeflächen transportiert. Während des Transports sind die Aufsätze abgedeckt und vor Verschmutzung geschützt.				






## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Honig schleudern	Einhaltung aller Hygieneregeln und GHP, nur gereinigte Geräte/ Hilfsmittel verwenden, unter Beachtung möglicher Kreuzkontaminationen (Wasser/ Luft/ Allergene/ Haustiere)				
	Der Schleuderraum ist trocken und die relative Luftfeuchtigkeit kleiner als 60%.				
	In Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit wird ein Luftentfeuchter während des Honigschleuderns eingesetzt.				
	Keine Fremdgerüche im Verarbeitungs- Lagerbereich. Honig zieht Gerüche aus der Umwelt an!				
Wassergehalt Honig	Der Wassergehalt des Honigs wird mit einem Refraktometer bestimmt.				
Pollenernte	Wegen der Gefahr von Pflanzenschutzmittelrückständen und Schwermetallen wird Pollen nur an Standorten geerntet, die dafür geeignet sind. Untersuchungen von Pflanzenschutzmittelrückständen werden durchgeführt.				
	Der Pollen wird täglich gesammelt, unmittelbar nach der Ernte für mindestens 48 Stunden tiefgekühlt (damit werden Schädlinge wie z.B. die Wachsmotte abgetötet), nach dem Auftauen unmittelbar getrocknet und gereinigt.				
	Die Trocknung erfolgt im elektrischen Trockenofen bei max. 30°C, um Enzyme und Vitamine zu erhalten. Die Dauer so kurz wie möglich. Ziel ist die Wasserreduzierung von anfänglich 20- 30 g/100g auf 6 g/100g, damit ist das Produkt stabil.				
	Die Trocknung erfolgt mittels Gefriertrocknung.				
Verpackungen 	Für alle Primärverpackungen, außer handelsübliche Gläser und Deckel, die nicht das Lebensmittelkennzeichen tragen, werden von den Lieferanten Spezifikationen und Konformitätserklärungen eingeholt.				



## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
	Verschmutzte oder beschädigte Verpackungen werden nicht angenommen.				
Aufzeichnungen 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wassergehalt Honig (Produktionsdaten)</li> <li>• Art und Herkunft der Futtermittel (Lieferscheine/Rechnungen)</li> <li>• Verabreichte Tierarzneimittel (Behandlungsregister)</li> <li>• Aufgetretene Krankheiten (Behandlungsregister)</li> <li>• Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben und Untersuchungen an Tieren</li> <li>• Konformitätserklärungen für das primäre Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt</li> </ul>				



## Südtiroler Imkerbund

### 5.9 Abschnitt GHP Lagerung

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Allgemein	Materialien und Produkte werden sauber und trocken, geschützt vor Kontamination mit Staub, Gerüchen, Kondens oder anderes gelagert und transportiert.				
	Lagerbereiche getrennt vom Schleuderraum/Produktionsraum				
	Getrennte Lagerbereiche für Verpackungsmaterial und Fertigprodukte und Gefahrstoffe wie Reinigungsmittel, Tierarzneimittel, Schmierstoffe. Nicht konforme Produkte werden in abgetrennten Bereichen gelagert.				
	Keine Lagerung auf dem Boden oder direkt an den Wänden (Inspektion und Reinigung)				
	Das Lager dient ausschließlich für die Lagerung von Lebensmitteln. Lebensmittel für den privaten Haushalt sind räumlich getrennt von den Imkereiprodukten.				
	Getrennte Lagerbereiche für Produkte die Allergene enthalten.				
FIFO	Lagerung nach dem FIFO-First in First out Prinzip: es werden immer zuerst die Produkte mit dem kürzesten Mindesthaltbarkeitsdatum verwendet bzw. verkauft.				
Lagerung Honig und Honigprodukte	Kühl (10-15°C): Honig ist hitzeempfindlich, bei höheren Temperaturen gehen wichtige Inhaltsstoffe und Enzyme verloren.				
	Trocken (< 55%): Honig zieht Feuchtigkeit aus der Luft an, bei unvollständig verschlossenen Behältern kann es zu Gärung kommen.				
	Dunkel: Honig ist lichtempfindlich. Enzyme werden bei Lichteinwirkung zerstört.				



## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
	Geruchsneutral: Achtung auf Fremdgerüche, Honig nimmt schnell fremde Gerüche und Geschmäcker an. Immer abgedeckt und gut verschlossen lagern.				
	Die Verpackung von Pollen unter Schutzgas (N2) oder vakuumverpackt erhöht die Lagerdauer und die Qualität des Produktes.				
Mindesthaltbarkeit Honig	Honig hat bei korrekter Lagerung eine Mindesthaltbarkeit von mindestens 18 Monaten.				
Mindesthaltbarkeit Pollen	Pollen hat bei korrekter Lagerung eine Mindesthaltbarkeit von mindestens 6 Monaten.				
Behälter	Behälter für den Lebensmitteltransport sind: - sauber und instand gehalten				
	Angepasste Behältergröße				
Lagerung Pollen	Lagerbedingungen wie Honig.				
Aufzeichnungen	Eventuelle Abweichungen von den Lagerbedingungen werden dokumentiert.				





## Südtiroler Imkerbund


### 5.10 Abschnitt GHP Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

Eine korrekte Kennzeichnung der Produkte stellt die Informationen für den Verbraucher sicher und ermöglicht die vom Gesetzgeber verpflichtende Rückverfolgbarkeit der Produkte. Im Falle eines notwendigen Rückrufes kann die betroffene Ware identifiziert und vom Markt gezogen werden.

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Kennzeichnung	- Alle Produkte sind mit einer Losnummer gekennzeichnet und ermöglichen damit jederzeit die Rückverfolgbarkeit.				
Verpflichtende Angaben (alle Angaben auch in Italienisch)	<p>Bezeichnung des Produktes: Honig oder Pollen. Die Bezeichnung des Honigs kann nach der:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Herkunft: Blütenhonig oder Honigtauhonig</li> <li>2. Oder Art der Produktion: Wabenhonig, Wabenhonig mit Stücken, Schleuderhonig, Presshonig, Filtrierter Honig (ohne Pollen) erfolgen.</li> </ol> <p>Die Bezeichnung kann ergänzt werden: Pflanze, wenn hauptsächlich von dieser Pflanze oder der Region. Beispiele: Honig, Südtiroler Honig, Südtiroler Blütenhonig, Südtiroler Waldhonig, Südtiroler Kastanienhonig</p>				
	Ursprungsland (Auf dem Etikett muss das Land oder die Länder angegeben werden in denen der Honig/Pollen geerntet wurden)				
	Nettofüllmenge				
	Mindesthaltbarkeitsdatum				
	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers				
	Angabe zur Abfalltrennung der Verpackung				




## Südtiroler Imkerbund

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Schriftgröße	Mind. 1,2 mm mit einer Mantelfläche über 80cm <sup>2</sup> , bei Angabe der Nettofüllmenge 2 mm (bis 50g), 3 mm (bis 200g) oder 4 mm (bis 1000g).				
Losnummer	<p>Losnummer: Alle Produkte sind mit der Losnummer gekennzeichnet. Die Kennzeichnung erfolgt unmittelbar beim Schleudervorgang und bei der Abfüllung. Die Losnummer ist frei wählbar, vorangestellt ist immer ein L. Die Losnummer könnte beispielsweise folgendermaßen aussehen:</p> <p>Beispiel 1: LA01 L = Los A = Erntejahr 01 = Schleudergang im Jahr A = 2022, B = 2023 usw.</p> <p>Beispiel 2: L23A01 L = Los 23 = Erntejahr A = Standplatz 01 = Schleudergang im Jahr</p>				Beschreibung der Losnummer des Betriebes:
Aufzeichnungen 	<p>Schriftliche Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit ermöglichen den Rückruf von Produkten.</p> <p>Dazu zählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine des Verpackungsmaterials</li> <li>- Produktionsdaten</li> <li>- Losnummern auf Lagertanks, Kübel</li> <li>- Etiketten auf Verkaufspackungen</li> <li>- Verkaufsdaten (Kunde, Artikel, Menge und Losnummer)</li> <li>- Lieferscheine oder Rechnungen an Endkunden</li> </ul>				



Südtiroler Imkerbund

### 5.11 Abschnitt GHP Schulung

Thema	Anforderung	Erfüllt			Bemerkung
		Ja	Nein	N.A.	
Allgemein	Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, werden entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult.				
	Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP- Konzeptes zuständig sind, werden angemessen geschult.				
Wissen	Die Mitarbeiter haben ausreichendes Verständnis für Lebensmittelhygiene und kennen - Verfahren, um Produkte vor Kontamination zu schützen - die Auswirkungen von falschen Hygienepraktiken - den richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln - die einzuleitenden Maßnahmen bei falschen Hygienepraktiken				
Aufzeichnungen 	Schriftliche Schulungsnachweise				

Datum \_\_\_\_\_ Vor- und Zuname HACCP- Verantwortlicher \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_



## 6 Produktbeschreibung

Siehe dazu

Anlage 01 Produktbeschreibung Blütenhonig

Anlage 02 Produktbeschreibung Waldhonig

Anlage 03 Produktbeschreibung Pollen

## 7 Verwendungszweck und Verbrauchergruppen

Honig ist natürliche Substanz, die von Honigbienen gesammelt ist und hauptsächlich aus Fructose und Glucose sowie organischen Säuren, Enzymen und Feststoffen von der Sammlung besteht. Dem Honig wird nichts zugefügt oder entzogen und wird ohne weitere Behandlung konsumiert. Pollen

	Personengruppen	Produkt geeignet	Produkt nicht geeignet
Verbrauchergruppe	Säuglinge und Kleinkinder		X
	Kinder ab einem Jahr	X	
	Schwangere, Stillende	X	
	Senioren	X	
	Rekonvaleszente Personen	X	
	Immundefiziente Personen	X	
	Allergiker*	X	

\* Blütenpollen gelten als Mittel um Allergien gegen Blütenstaub zu behandeln. Pollenallergiker oder Asthmatiker können jedoch auf Blütenpollen auch allergisch reagieren, diese Personengruppe sollte daher beim Verzehr unter Aufsicht eines Arztes beginnen.

## 8 Prozessablauf

Die Prozessablaufdiagramme bilden die Grundlage anhand derer die Gefahrenanalyse durchgeführt wird. Sie sind logisch und systematisch aufgebaut, ausreichend detailliert dargestellt, um alle möglichen Gefahren zu identifizieren.



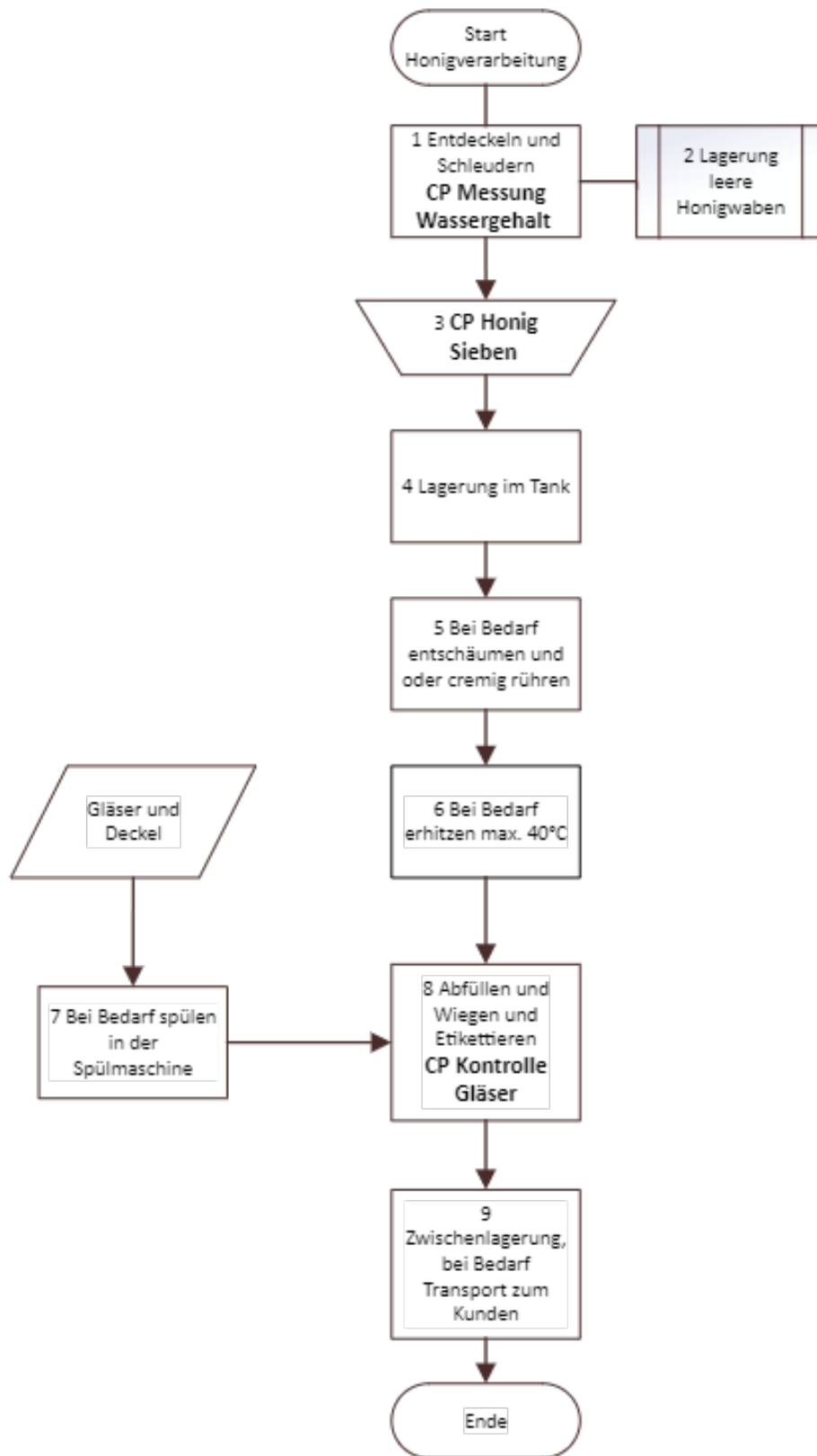


Südtiroler Imkerbund



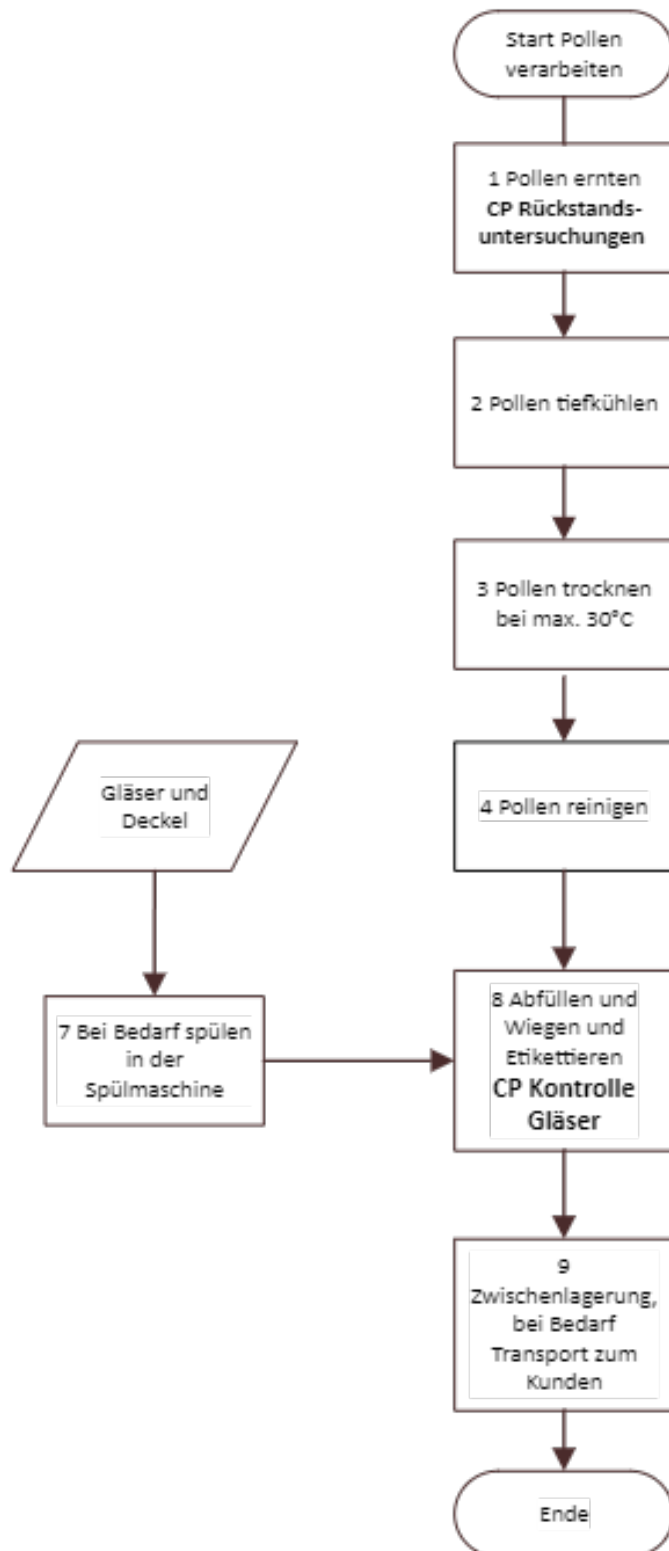
## Südtiroler Imkerbund

### 8.1 Prozessablauf Honig verarbeiten





## 8.2 Prozessablauf Pollen verarbeiten





## 9 HACCP- Gefahrenanalyse und festlegen von CCP's oder CP's

### 9.1 Honig

Schritt	2 Identifizierung potenzieller Gefahren, die bei diesem Schritt eingeführt, kontrolliert oder verstärkt werden B = biologisch C = chemisch P = physikalisch A = Allergen			3 Muss die Gefahr im HACCP Plan gelenkt werden?		4 Begründung für Entscheidung in Kolonne 3	6 Welche Maßnahmen werden angewandt, um die Gefahr zu eliminieren oder auf ein akzeptables Maß zu senken.
	Art*	Mögliche Gefahr	Ursachen	ja	nein		
Honig schleudern	B	Vermehrung von Mikroorganismen primär Hefen in Form einer Gärung	aufgrund unzureichender Reifung des Honigs und damit zu hohem Wassergehalt.	x		Vergorener Honig kann zu leichten Gesundheitsbeschwerden führen.	CP Messung Wassergehalt mit Refraktometer
	P	Kontamination mit Fremdkörper Holz oder Metalle	aufgrund kaputter Rähmchen, Messerbruch oder Bruch der Entdeckelungsgabel		x	Sieb im Folgeprozess	
Sieben	P	Nichterkennen von Fremdkörpern im Produkt und oder Kontamination des Produktes mit Fremdkörpern	aufgrund eines defekten Siebes	x		Fremdkörper können zu Verletzungen im Rachenraum oder zum Ersticken führen	CP Sieben: Korrekte Verwendung und Kontrolle Intaktheit der Siebe
Verflüssigen	C	Anstieg des HMF Gehaltes (Hydroxymethylfurfural)	aufgrund zu hoher Erhitzungstemperaturen beim Verflüssigen des Honigs		x	HMF ist in dieser Größenordnung nicht gesundheitsgefährlich	Erhitzungstemperatur von max. 40°C Eigenes Gerät mit entsprechender Temperaturkontrolle Kontrolle und Dokumentation der Temperatur beim Verflüssigen
Abfüllen	P	Kontamination mit Fremdkörpern aus Glas	aufgrund eines defekten Glases	x		Fremdkörper aus Glas können zu Verletzungen im Rachenraum oder zum Ersticken führen	CP Kontrolle Gläser: Sichtkontrolle und wenden der Gläser bei der Abfüllung



## 9.2 Pollen

		<b>2</b> <b>Identifizierung potenzieller Gefahren, die bei diesem Schritt eingeführt, kontrolliert oder verstärkt werden</b> B = biologisch C = chemisch P = physikalisch A = Allergen		<b>3</b> <b>Muss die Gefahr im HACCP Plan gelenkt werden?</b>		<b>4</b> <b>Begründung für Entscheidung in Kolonne 3</b>	<b>6</b> <b>Welche Maßnahmen werden angewandt, um die Gefahr zu eliminieren oder auf ein akzeptables Maß zu senken.</b>
Schritt	Art*	Mögliche Gefahr	Ursachen	ja	nein		
Pollen ernten	C	Überschreitung der maximalen Rückstandshöchstgehalte Pflanzenschutzmittel	aufgrund eines ungeeigneten Standortes z.B. in der Nähe von Intensivkulturen	x		Produkte, welche den RHG überschreiten sind nicht vermarktungsfähig	- Auswahl eines geeigneten Standortes für die Pollenernte - CP Rückstandsuntersuchungen
Pollen trocknen	C	Bildung von Mykotoxinen	Schimmelbildung aufgrund unzureichender Trocknung des Pollens		x	Bei Einhaltung der guten Produktionspraxis keine Fälle von erhöhten Mykotoxin Werten bekannt	- Anwendung der Guten imkerlichen Praxis
Pollen reinigen	P	Nichterkennen von Fremdkörpern im Produkt	aufgrund fehlerhafter Arbeitsweise		x	Bei Einhaltung der guten Produktionspraxis keine Fälle von kritischen Fremdkörpern bekannt	- gesamtes Produkt wird gereinigt und sortiert
Abfüllen	P	Kontamination mit Fremdkörpern aus Glas	aufgrund eines defekten Glases	x		Fremdkörper aus Glas können zu Verletzungen im Rachenraum oder zum Ersticken führen	CP Kontrolle Gläser: Sichtkontrolle und wenden der Gläser bei der Abfüllung



Südtiroler Imkerbund

## 10 Gefahrenabwehrplan

### 10.1 Honig (CCP/ CP Plan)

CCP- CP	Signifikante Gefahr	Sollwert	Grenzwert	Überwachung				Korrekturmaßnahmen	Verifizierungsaktivitäten	Aufzeichnungen
				Was	Wie	Frequenz	Wer			
CP Messung Wassergehalt	Vermehrung von Mikroorganismen primär Hefen in Form einer Gärung	< 18,5%	< 20%	Honig nach Schleuder	Refraktometer	Zu Beginn und alle ___ h		Honig als Industrierhonig verkaufen, restliche Waben nicht verwenden und den Bienenvölkern wieder aufsetzen	Tägliche Kontrolle vor Ort	Produktionsdaten
CP Sieb	Nichterkennen von Fremdkörpern im Produkt	2 mm	2 mm	Verwendung und Integrität Sieb	optische Kontrolle	Anfang und Ende Produktion		Sieb instand setzen, Produkt erneut sieben	Tägliche Kontrolle vor Ort	Produktionsdaten
CP Abfüllen	Kontamination mit Fremdkörpern aus Glas	keine Fremdkörper	keine Fremdkörper	Kontrolle Fremdkörper	Wenden und Sichtkontrolle	Jedes Glas		Beschädigte Gläser aussortieren, Bereich reinigen	Tägliche Kontrolle vor Ort	Produktionsdaten



Südtiroler Imkerbund

### 10.2 Pollen (CCP/CP Plan)

CCP- CP	Signifikante Gefahr	Sollwert	Grenzwert	Überwachung				Korrekturmaßnahmen	Verifizierungsaktivitäten	Aufzeichnungen
				Was	Wie	Frequenz	Wer			
CP Rückstandsuntersuchungen Pollen	Überschreitung der maximalen Rückstandshöchstgehalte Pflanzenschutzmittel	Gesetzliche Grenzwerte	Gesetzliche Grenzwerte	Geernteter Pollen	Analyse im akkreditierten Labor	Risikobasiert		Pollen entsorgen	Jährlich durch den Lebensmittelunternehmer	Analysenergebnisse
CP Abfüllen	Kontamination mit Fremdkörpern aus Glas	keine Fremdkörper	keine Fremdkörper	Kontrolle Fremdkörper	Wenden und Sichtkontrolle	Jedes Glas		Beschädigte Gläser aussortieren, Bereich reinigen	Tägliche Kontrolle vor Ort	Produktionsdaten



Südtiroler Imkerbund

## 11 Rechtliche Grundlagen

### 11.1 Wesentliche gesetzliche Vorschriften

Das Unternehmen erfüllt u.a. folgende gesetzliche Vorschriften in aktueller Fassung:

- Verordnung (EG) Nr. 178/ 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004 und 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen
- Verordnung (EG) Nr. 10/2011 Verpackungsmaterialien aus Kunststoff mit Lebensmittelkontakt
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- D.M. 21 marzo 1973 Disciplina igienica degli imballaggi
- G.v.D. 179/2004 über die Herstellung und den Verkauf von Honig
- Allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 (G.U. n. 113 del 16/05/23) MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DEL SISTEMA I&R
- WHO/ FAO: Codex Alimentarius – Annex to CAC/ RCP 1-1969 (Ausgabe 2020)
- BEKANNTMACHUNG DER KOMMISSION 2022/C355/01 zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen

Quellen die zur Aktualisierung der rechtlichen Anforderungen genutzt werden sind folgende:

- Der Südtiroler Imkerbund <https://www.suedtirolerimker.it/de>
- EUR Lex <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>
- Gazzetta Ufficiale <https://www.gazzettaufficiale.it/>

### 11.2 Behörden

Tierärztlicher Dienst- Südtiroler Sanitätsbetrieb

Zuständiger Amtstierarzt: \_\_\_\_\_

Adresse: Laura Conti Weg 4, 1. Stock, 39100 Bozen

Tel 0471 435730

Email: [vet@sabes.it](mailto:vet@sabes.it) [vet@pec.sabes.it](mailto:vet@pec.sabes.it)





## Südtiroler Imkerbund

### 12 Begriffe

#### *HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points*

Ein System, welches signifikante Gefahren für die Lebensmittelsicherheit identifiziert, bewertet und kontrolliert.

#### *Gefährdung*

Eine biologische, chemische oder physikalische Substanz in der Nahrung, die das Potenzial besitzt, sich negativ auf die Gesundheit auszuwirken (Codex 1997b).

#### *Signifikante Gefahr*

Eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, die durch eine Gefahrenanalyse festgestellt wurde, die wahrscheinlich eintritt und das Potential hat dem Verbraucher zu schaden; ihre Beseitigung oder Verringerung ist für die Herstellung sicherer Lebensmittel von wesentlicher Bedeutung

#### *GHP Gute Hygienepraxis oder PRP (Präventivprogramme)*

Grundvoraussetzungen und Maßnahmen zur Schaffung geeigneter Umgebungs- und Betriebsbedingungen zur Gewährleistung sicherer Lebensmittel

#### *CP Kontrollpunkt (auch als operativer PRP bezeichnet spricht OPRP)*

Maßnahme zur Beherrschung oder eine Kombination von Maßnahmen zur Beherrschung mit dem Zweck der Prävention oder Reduktion einer signifikanten Gefahr für die Lebensmittelsicherheit auf ein annehmbares Maß, wobei ein Handlungskriterium und eine Messung oder Beobachtung eine wirksame Steuerung des Prozesses und/oder des Produkts ermöglichen (ISO 22000:2018)

#### *CCP= kritischer Kontrollpunkt*

Schritt im Prozess, an dem Maßnahmen zur Beherrschung angewendet werden, um eine signifikante Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhindern oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, und definierte Grenzwerte und Messungen die Anwendung von Korrekturen ermöglichen.

### 13 Anlagen

- Anlage 01 Produktbeschreibung Blütenhonig
- Anlage 02 Produktbeschreibung Waldhonig
- Anlage 03 Produktbeschreibung Pollen
- Anlage 04 Produktionsaufzeichnungen
- Anlage 05 Abfüllung und Etikettierung
- Anlage 06 Verkauf