

Erläuterungen zu den Anforderungen an den Anerkannten Imkerei-Fachbetrieb

zu 1. Imkerliche Voraussetzungen

Die Berufsausbildung als Imker ist durch Kopie des Gesellen- oder Meisterbriefs zu belegen. Bei fremdsprachlichen Unterlagen ist ein Übersetzung ins Deutsche beizufügen. Sonstige relevante Qualifikationen sind ebenfalls durch Kopie der Nachweise zu belegen.

Quereinsteiger fügen bitte Nachweise über besuchte imkerliche Schulungen bei.

Der Nachweis der während der letzten 6 Jahre gehaltenen Bienenvölker kann erfolgen durch Bescheinigungen vom Imkerverein oder des Landesverbands oder sonstiger Institutionen, Meldungen zur Tierseuchenkasse, der Berufsgenossenschaft o. ä. erfolgen. Durch die Meldungen kann auch der Nachweis über die aktuell gehaltenen Bienenvölker abgedeckt werden.

zu 2. Betriebliche Voraussetzungen

Die Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung für Imkereibetriebe wird in verschiedenen Leitlinien, Broschüren und Checklisten (www.berufsimker.de/fachbetrieb) dargestellt. Die nachfolgenden Hinweise dienen der Klärung einzelner Punkte und Fragen.

Die Anerkennung als Fachbetrieb ersetzt nicht die Prüfung/Genehmigung des Betriebs durch die Lebensmittelkontrolle. Sollte die Betriebserlaubnis jedoch ruhen oder entzogen werden, erlischt die Anerkennung als Fachbetrieb, was z. B. bedeutet, dass die Aufkleber nicht verwendet werden dürfen.

Der Schleuderraum muss einen abwaschbaren Boden haben. Dieser kann gefliest oder ein Industrie-Belag sein. Für Lebensmittel-verarbeitende Betriebe gibt es Spezial-Bodenbeläge, die auch der LMHV entsprechen.

Die Wände im Schleuderraum müssen abwaschbar sein.

Das zum Spülen von Gerätschaften und zum Händewaschen verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.

.../2

Als Splitterschutz der Beleuchtung wird z. B. die Kunststoffabdeckung der Feuchtraum-Neonröhren anerkannt.

Die Betriebsräume sollen belüftbar und vor Insektenzuflug zu schützen sein. Das Honiglager muss kühl, trocken und ohne Fremdgerüche sowie getrennt von anderen Verarbeitungsräumen sein. Die Decke muss geschlossen sein.

Zur Honiggewinnung und -verarbeitung müssen lebensmittelgerechte Geräte verwendet werden. Aus Hygienegründen sind hier Entdeckelungsgeräte, Schleudern und Siebe aus Edelstahl zu empfehlen. Die Lagergefäße können auch aus Lebensmittel-Kunststoff sein bzw. aus Stahlbehälter mit entsprechender Folie bestehen. Rostende Geräte, die mit Honig in Kontakt kommen, werden nicht akzeptiert.

Zum Abfüllen bzw. Kontrollieren muss eine geeichte Waage mit gültiger Prüfplakette vorhanden sein sowie ein Refraktometer zur Kontrolle des Wassergehalts im Honig.

Falls ein WC vorhanden ist (gefordert nur für Betriebe, die Mitarbeiter beschäftigen), darf dieses nicht direkt an die Honigverarbeitungsräume angrenzen. Des weiteren muss ein Handwaschbecken mit Papierhandtüchern und Abfallbehälter zur Verfügung stehen.

Der Feuerlöscher muss eine gültige Prüfplakette aufweisen.

Werden Honig-Gläser vom Kunden zurückgenommen und wieder verwendet, muss eine in der Größe den Rücknahme-Mengen angepasste Spülmaschine in den Betriebsräumen vorhanden sein. Das Mitverwenden der im Haushalt vorhandenen Spülmaschine kann nicht akzeptiert werden.

Der Bodenablauf muss so gestaltet sein, dass keine Gerüche daraus entweichen können. Bei Abläufen mit Rohr in die Kanalisation ist dies praktisch immer gegeben, wenn es sich jedoch um mit Rosten abgedeckte Drainageröhren handelt, können durch Rückstände Gerüche entstehen.

Die zusätzlich abgefragten Daten stehen dem DBIB zur internen Verwendung zur Verfügung.