

Hygiene muss sein!

Praxistipps rund um die Honigverarbeitung

Mit der ersten Honigernte steht jeder Imker bzw. jede Imkerin nicht nur vor einem wunderschönen und spannenden Ereignis, sondern auch vor der Herausforderung, die Vorschriften des Lebensmittelrechts einzuhalten. Grundlage bildet die nationale Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), in der die Mindestanforderungen für die Bereiche Betriebshygiene, Personalhygiene und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln festgelegt sind. Von den Räumlichkeiten, Gerätschaften, Gläsern und Deckeln sowie den Personen darf keine nachteilige Beeinflussung des Honigs ausgehen.

Insbesondere Einsteiger stehen vor der Frage, wie sie ohne eigenen Schleuderraum und mit wenig Platz die gesetzlichen Mindestanforderungen erfüllen können und worauf besonders geachtet werden sollte.

Von der Wabe bis zum Kunden

Honig muss so geerntet, geschleudert, geklärt und abgefüllt werden, dass Verunreinigungen jeglicher Art vermieden werden. Honig darf nicht gärig sein und keinen Fremdgeruch aufweisen. Der Prozess der Honigverarbeitung muss rückverfolgbar sein. Hierfür bietet sich ein Protokoll an, in das alle Daten (z. B. Losnummer, Schleuderdatum, Daten zur Abfüllung) eingetragen werden.

Damit die hygienischen Bedingungen eingehalten werden können, sollte man sich im Vorfeld zu folgenden Fragen Gedanken machen: Welcher Raum eignet sich als Schleuder- bzw. Abfüllraum? Wo kann ich die Honigeimer bzw. Hobbocks aufbewahren, bis die Honigpflege abgeschlossen ist? Wie gestalte ich eine hygienische Schleuder- bzw. Abfüllsituation? Welcher Raum eignet sich für die Honiglagerung?

Geräte und Utensilien

Alle Materialien, die direkt mit dem Honig in Berührung kommen, müssen korrosionsfrei und lebensmittelecht sein. Sie sollten aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff bestehen. Rost, Metallabrieb und Kunststoffsplitter haben im Honig nichts verloren. Eine genaue Inspektion und gründliche Reinigung aller Gerätschaften ist im Vorfeld nötig. Wenn diese schon älter sind, sollten sie sorgfältig auf Risse, Rostansatz, raue Oberflächen oder Anhaftungen kontrolliert werden. Für die Honiglagerung sind nur dicht schließende Behältnisse zu verwenden.

Gläser und Deckel

Gläser und Deckel sollten sorgfältig gereinigt und kontrolliert werden, denn alles, was im oder am Glas haftet, kann im Honig landen. Ein Glassplitter kann zu einer ernsthaften Gesundheitsgefährdung werden. Gläser und Deckel werden am besten in einer Haushaltsspülmaschine gespült, getrennt vom Haushaltsgeschirr mit dem 65°C-Programm incl. Klarspüler und Salz. Gläser möglichst schräg stellen, um den Was-

sertropfen am Glasboden zu vermeiden. Ansonsten Gläser und Deckel mit fusselfreiem Tuch nachtrocknen. Gereinigte Gläser und deckel so lagern, dass sie nicht wieder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. in einer dicht schließendem Kunststoffbox). Gläser und Deckel aus Rücklauf auf Fremdgeruch und Verschmutzungen kontrollieren und zur Vorreinigung nur Reiniger benutzen, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind.

Persönliche Hygiene

Personen, die mit Honig umgehen, müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, damit keine Erreger in den Honig gelangen. Essen, Trinken, Rauchen und Kaugummi kauen ist verboten. Bei der Arbeit sind ein heller, langer Kittel und eine Kopfbedeckung zu tragen, die die Haare vollständig bedeckt. Der Kittel schützt vor nachteiliger Beeinflussung durch die Straßenkleidung. Wichtig sind auch saubere Schuhe, an denen kein Schmutz von draußen haftet.

Vor Beginn der Arbeit müssen die Hände am Handwaschbecken gründlich gereinigt werden, denn mit den Händen kommt man direkt in Kontakt mit dem Honig. Wunden oder kleine Hautrisse an den Händen sollten fachgerecht versorgt werden, es darf kein Wundsekret in den Honig gelangen. Einmalhandschuhe können zusätzlichen Schutz bieten. Unbewusste Tätigkeiten mit den Händen (z. B. Nase reiben, am Kopf kratzen) vermeiden.



Umfassende Informationen zur Hygiene in der Imkerei bietet die „Hygiene-Fibel“. Sie lässt sich bei der Autorin oder unter <http://www.apis-ev.de> bestellen.

Die Küche als Schleuderraum



Was ist zu tun?

In der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) heißt es, dass private Räumlichkeiten für die gelegentliche Verarbeitung genutzt werden können. Dabei sind die gleichen Anforderungen zu erfüllen wie bei gewerblichen Räumen. So müssen alle Arbeitsflächen, Wände, Türen und der Boden sauber, glatt und leicht zu reinigen sein. Der Boden muss zudem wasserundurchlässig sein. Eine gute Beleuchtung ist ebenso obligatorisch wie ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser. Fenster sind mit einem Insektengitter zu versehen oder müssen zumindest während der Arbeiten geschlossen bleiben.

Am ehesten lässt sich die eigene Küche mit folgenden Schritten in einen Schleuderraum verwandeln:

1. Überlegen, wie ein reibungsloser Arbeitsablauf (entsprechend den Arbeitsschritten Entdecken – Schleudern – Sieben – Auffangen) gewährleistet werden kann: Wo können Entdeckungsgeschirr, Schleuder, Hobbock und Wabenbehälter stehen? Eine gute Planung verhindert, dass man hinterher eventuell über offene Honigeimer steigen muss.
2. Alle betriebsfremden Gegenstände wie z. B. Zimmerpflanzen, Zeitungen, stark riechende Lebensmittel (Kaffee oder Tierfutter) und Abfall aus dem Raum entfernen.
3. Genügend Arbeitsflächen schaffen für Wabenbehälter (Zargen oder Kunststoffboxen) und Entdeckungsgeschirr (siehe „Vorher-Nachher“).
4. Vorsicht bei Verwendung von Zargen – die Küchenarbeitsplatten mit Unterlagen vor Propolisverklittungen schützen!
5. Platz schaffen für Schleuder, Honiglagergefäße sowie die Abfüllkannen und Gläser (siehe „Vorher-Nachher“).
6. Raum gut lüften (Essensgerüche!) und gründlich reinigen; hierfür neue bzw. frisch gewaschene Mopps oder Tücher verwenden; Schrubber und Besen sollten sauber sein und den Schmutz nicht verteilen. Gereinigt wird mit heißem Wasser und haushaltsüblichen Reinigungsmitteln.
7. Auch Borde, Leisten, Schrank- und Regaloberflächen sowie Lampen oder auch Uhren von Staub befreien – er darf nicht im Honig landen – siehe Foto 1.
8. Handwaschbecken auswählen (am besten in einem Nebenraum wie z. B. in der Gästetoilette). Das Handwaschbecken mit Flüssigseife (parfümfrei) und Einmalhandtüchern (z. B. Küchenrolle) ausstatten. 2
9. Kittel und Kopfbedeckung anziehen und Hände gründlich reinigen.
10. Jetzt kann's losgehen – und nicht vergessen: während des Schleuderns oder beim Honigabfüllen ist die Küche tabu für andere Tätigkeiten.
11. Eine Küche lässt sich gut in einen Raum verwandeln, der die Hygieneanforderungen erfüllt. Ob dies im Einzelfall sinnvoll ist, muss der Imker vor seinem individuellen betrieblichen Hintergrund entscheiden. Völkeranzahl bzw. Honigmenge und das Platzangebot in der Küche müssen in einem angemessenen Verhältnis stehen, sonst wird hygienisches Arbeiten immer problematisch sein.

Entdecken



Schleudern

vorher



gereinigt



nachher



Marlene Backer-Struß
Imkerberatung
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
Nevinghoff 40, 48147 Münster
marlene.backer-struss@hwk.nrw.de