Checkliste für Nebenerwerbs-, Freizeit- oder Hobbyimker, die kleine Mengen selbst erzeugten Honigs an andere abgeben

Allgemeine Anforderungen: Keine nachteilige Beeinflussung

I. Räumlichkeiten:

	ja	nein
Wenn der Schleuder- oder Abfüllraum auch anderweitig genutzt wird (z.B. als Küche), wird er vor Inbetriebnahme so weit als möglich ausgeräumt?		
Unterlassen Sie „unreine Tätigkeiten" und vermeiden somit eine Kontamination während des Umgangs mit dem Honig?		
Geht eine nachteilige Beeinflussung von den Räumlichkeiten auf den Honig aus?		
Ist der Raum leicht zu reinigen?		
Herrschen geeignete Temperaturen? (Lagerräume nicht über +15°C)		
Wird der Raum instandgehalten?		
Ist der Raum vor Produktionsbeginn sauber und staubfrei?		
Ist der Raum trocken?		
Verfügt er über ein Handwaschbecken mit warmem oder kaltem Wasser und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen?		
Verfügt er über eine ausreichende Beleuchtung?		
Ist der Raum ungezieferdicht? (u. a. gegen Milben und Wachsmotten)		
Falls nein: Wird der Ungezieferbefall kontrolliert und ggf. bekämpft?		
Befindet sich eine Toilette in leicht erreichbarer Nähe?		
Gibt es dort hygienische Vorrichtungen zum Reinigen und Trocknen der Hände?		
Befinden sich Haustiere in Produktions- oder Lagerstätten?		
Ist der Fußboden		
• in einwandfreiem Zustand?		
• leicht zu reinigen?		
Sind die Wände		
• glatt?		
• leicht zu reinigen?		
Zeigt die Decke		
• Materialabblätterungen?		
• Schimmel?		
• Staubweben?		
• Kondenswasser?		
Haben die Fenster ein Insektengitter?		
Ist der gesamte Schleuderraum bienendicht?		
Sind Türen und Fenster leicht zu reinigen?		
Hat die Wasserversorgung Trinkwasserqualität (z.B. Stadtanschluss)?		
Haben Sie eine Unterteilung in reinen / sauberen und unreinen Arbeitsbereich?		
Dienen Schuppen, Garagen oder Bienenhaus als Zwischenlager für geerntete Honigwaben oder als Schleuderraum?		
Sind die Lampen so angebracht, dass die offene Ware nicht mit Splittern verunreinigt werden kann?		

II. Einrichtungsgegenstände

	ja	nein
Gibt es eine Reinigungsmöglichkeit für Arbeitsgeräte mit warmem und kaltem Wasser?		
Gibt es einen Geschirrspüler oder eine Spüle zum Reinigen der Gläser vor dem Abfüllen?		
Sind alle Geräte aus korrosionsbeständigem (Edelstahl oder Kunststoff) Material?		
Hat die Honigschleuder Rostflecken?		
Kann Metallabrieb durch unsachgemäße Handhabung entstehen?		
Sind alle Geräte leicht zu reinigen?		
Geht von den Geräten eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels aus?		
Werden Sie vor Verwendung gesäubert?		
Kommen Abfälle in ein dicht schließendes Behältnis?		

III. Personen

	ja	nein
Haben Sie saubere Schutzkleidung an?		
Werden Verletzungen an Händen, zusätzlich zu einem Pflaster, mit Gummihandschuhen abgedeckt?		
Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn und nach jeder Unterbrechung der Arbeit die Hände?		
Unterlassen Sie das Rauchen und Essen bei der Gewinnung von Honig?		
Bilden Sie sich fort?		
Weisen Sie Helfer bei der Honiggewinnung in Bezug auf Gesundheitsrisiken und Fragen zur Lebensmittelhygiene ein?		
Heben Sie Nachweise über die Anwendung von Arzneimitteln 2 Jahre auf?		
Ist eine Rückverfolgbarkeit der Honiggläser bez. Trachtgebiet und Zeitpunkt gegeben?		

IV. Reinigung und Desinfektion

	ja	nein
Reinigen Sie zuerst mit Wasser und Spülmittel?		
Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser den Reiniger ab?		
Desinfizieren Sie danach mit **heißem Wasser** oder		
einem für den Lebensmittelbereich **zugelassenen Desinfektionsmittel**?		
• Kennen Sie dessen Anwendungskonzentration?		
• Kennen Sie dessen Einwirkzeit?		
Spülen Sie das Desinfektionsmittel mit klarem Wasser ab?		

Trinkwasserqualität ist im gesamten Bereich vorgeschrieben!!

V. Transport

	ja	nein
Ist eine Umhüllung oder sind **bienendichte** Transportbehälter vorhanden?		
Werden Waben und Zargen **auf dem Boden** abgestellt?		

Wenn Sie die roten (im Ausdruck grau schraffierten) Felder in den beiden rechten Spalten ankreuzen müssen, dann ist Ihr Betrieb in diesem Punkt verbesserungswürdig!