

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Der Imker als Lebensmittelunternehmer Teil 1- rechtliche Grundlagen

Veranstaltung des Kreisimkerverbandes Krefeld- Viersen, Albert- Mooren-Halle
29-04-2017



Allgemeines

- Für den Imker und die Honiggewinnung gelten eine Vielzahl von rechtlichen Vorgaben.
- Ziel aller Vorgaben ist es, dass nur sichere Lebensmittel hergestellt und an den Verbraucher abgegeben werden.
- Die rechtlichen Vorgaben stellen Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln, nach dem Grundsatz:
vom „Acker bis zum Teller“
- In der Verantwortung ist immer der Lebensmittelunternehmer.

Aufbau des Lebensmittelrechts

- Das Lebensmittel- und Hygienerecht ist mehrstufig aufgebaut.
- Es gelten EU – Recht und nationale Normen



Der Imker und Honig im EU-Recht

Grundlage des europäischen Lebensmittelrechts bildet das „**Hygienepaket**“

Die **Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002** enthält in Art. 2 und 3 die **Begriffsdefinitionen** für

„**Lebensmittel**“

und

„**Lebensmittelunternehmer**“

Der Imker und Honig im EU-Recht

Definition:

„Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, ..., dass sie in verarbeitetem, ..., oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen werden.“

Demnach ist **Honig** ein **Lebensmittel**.

Der Imker und Honig im EU-Recht

Lebensmittelunternehmer:

„Die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem Ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.“

Lebensmittelunternehmen:

„...gleichgültig, ob auf Gewinnerzielung ausgerichtet oder nicht; eine mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmittel zusammenhängende Tätigkeit, ...“

Der Imker ist ein Lebensmittelunternehmer.

Der Imker und Honig im EU-Recht

In der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** wird der Begriff „**Primärerzeugnis**“ definiert

(= Erzeugnis aus primärer Produktion)

Darunter fällt auch der Honig als Lebensmittel

Zusammenfassung:

Der Imker bringt Lebensmittel als Primärproduzent in den Verkehr.

EU- Recht: Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 178/2002

- Eigenverantwortung des Imkers, ein **sicheres Lebensmittel** in den Verkehr zu bringen.

Was ist ein nicht sicheres Lebensmittel?

Lebensmittel gelten als nicht sicher wenn sie

- **gesundheitsschädlich,**

oder

- **zum Verzehr durch dem Menschen ungeeignet sind.**

VO (EG) Nr. 178/2002 - sicheres Lebensmittel

Wann ist Honig gesundheitsschädlich?

1. Physikalische Gefahr:

Im Honig befinden sich Fremdkörper (Glassplitter, Metallstückchen, Kunststoffsplitter,..)

2. Chemische Gefahr:

Der Honig enthält giftige Rückstände (Arzneimittel, Ameisensäure, Maschinenöl,...)

3. Mikrobiologische Gefahr:

z.B. Botulismus- Erreger

VO (EG) Nr. 178/2002

- nicht zum Verzehr geeignet

Wann ist Honig nicht zum Verzehr geeignet?

(Bedingt durch Fremdstoffe, Fäulnis, Verderb, Kontamination.)

z.B.:

- wenn der Honig gäurig ist.
- bei Fremdgeruch
- Eintrag von Farbstoffen durch die Bienen

EU- Recht: Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 178/2002

- Verpflichtung zur **Rückverfolgbarkeit**

Falls Honig an andere Lebensmittelunternehmer (Wiederverkäufer) abgegeben wird, sind folgende Daten zu erfassen:

Name, Adresse, abgegebenes Produkt und
Menge; Verkaufsdatum/ Lieferdatum

VO (EG) Nr. 178/2002 - Rückverfolgbarkeit

Zur Erleichterung der Rückverfolgung wird die Bildung von **Chargen** unter der Vergabe von **Losnummern** empfohlen. Dies hilft auch bei der Führung des Honiglagers.

Beispiel: Honigbuch- Tabelle Loskennzeichnung

Los-Nr.:	Datum Ernte	Sorte, Tracht oder Standort	Gewicht	Datum/ Unterschrift
L-2017-05-01	01.05.2017	Frühtracht	50kg	

VO (EG) Nr. 178/2002 - Rückverfolgbarkeit

- Im Schadensfall (Rückruf der Ware) kann über die Loskennzeichnung/ Chargenkennzeichnung der Schaden gering gehalten werden.
- Die Kennzeichnung sollte sich auf dem honiggefüllten Hobbock und dem daraus abgefüllten Glas wiederfinden.
- Aufzeichnung sollte min. bis 6 Monate über das gegebene MHD hinaus aufbewahrt werden.

EU- Recht: Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 852/2004

- Die Abgabe **kleiner Mengen (Honig von 10 Völkern)** von Primärerzeugnissen an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben, ist von dieser Verordnung ausgenommen.

⇒ Trifft für einen sehr großen Teil der Imker zu.

(d.h. die hygienerechtlichen Vorgaben aus der LMHV sind jedoch vollumfänglich bei der Honiggewinnung und –verarbeitung zu beachten.)

EU- Recht: Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 852/2004

Die Verordnung enthält Vorgaben zur allgemeinen Lebensmittelhygiene.

z.B.:

- **Bauliche Vorgaben** für die Betriebsräume/ die Betriebsstätte
- Vorschriften für **Arbeitsgeräte** und Ausrüstung im Betrieb
- Vorgaben zum hygienischen **Umgang mit Lebensmitteln** und Lebensmittelabfällen.
- Vorgaben zur **Hygienekleidung**/ persönlicher Hygiene
- Vorgaben für das **Verpacken und Umhüllen** von Lebensmitteln
- Vorgaben zu **Hygieneschulungen**
- etc.

Nationales Recht: LFGB

(Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)

- Schließt gesetzgeberische Lücken zum EU-Recht auf nationaler Ebene.
- Gilt für alle Imker.
- Verpflichtung, ausschließlich sichere Lebensmittel her zu stellen und in den Verkehr zu bringen.
- Schutz vor Täuschung der Verbraucher (z.B. bei der Sortendeklaration).
- Duldung der Überwachung und der Probenahme.

Nationales Recht: Tier-LMHV

(Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung)

§ 21 verpflichtet den Imker zu betriebseigenen Kontrollen und Nachweise über diese zu führen (Dokumentation des Einsatzes von Arzneimitteln und anderen Stoffen).

z.B.:

- Es muss sichergestellt werden, dass **keine verbotenen Stoffe** verabreicht werden.
- Die **Wartezeit** nach Verabreichung von Stoffen ist einzuhalten.
- **Nachweise** darüber sind geordnet über 2 Jahre lang aufzubewahren.

Durch diese Vorgaben soll sichergestellt werden, dass nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Das Honiganalyseprotokoll und die Stockkarte geben Aufschluss über den Einsatz von Stoffen.

Nationales Recht: LMHV

(Lebensmittelhygiene- Verordnung)

- Schließt die gesetzgeberische Lücke auf nationaler Ebene im Bezug auf die **einzuhaltenden Hygienevorgaben (vgl. VO (EG) Nr.852/2004)**
- Beschrieben werden Maßnahmen zur **Vermeidung** der „**nachteiligen Beeinflussung**“ von Lebensmitteln (§3)
- §5 i.V.m. **Anlage 2** beschreiben detailliert die einzuhaltenden Anforderungen bei der Abgabe kleiner Mengen Honig (Primärerzeugnis)

Nationales Recht: LMHV

- Anlage 2

- Die Anlage **enthält die Hygieneanforderungen** von der Entnahme der Honigwabe bis zum in Verkehr bringen des fertigen Honigs
- **Für Hobbyimker gelten diese Vorgaben auch, wenn in der eigenen Küche geschleudert wird**

(Im Rahmen von Schulungen (z.B. des Deutschen Imker Verbandes) wird die Fachkunde zum Thema Honig und Honiggewinnung vermittelt und die einzuhaltenden Hygienevorgaben erläutert.)

Gebühren für amtliche Kontrollen NRW

- **Seit Mai 2016** sind Gebühren für die Durchführung regelmäßiger Überprüfungen von Lebensmittelbetrieben zu erheben.
- Für die **Durchführung amtlicher Kontrollen**, die vor Ort einen Zeitumfang von bis zu 60 Minuten nicht überschreiten, ist eine Gebühr von **pauschal 57 Euro** zu erheben.
- Für die **Wegstreckenentschädigung** ist pauschal eine Gebühr von **20 Euro** zu erheben

Gebühren für amtliche Kontrollen NRW

- Die Häufigkeit der Kontrollen richtet sich nach der Risikobewertung des einzelnen Betriebes und kann zwischen **jährlich und alle 3 Jahre** liegen.
- Eine Risikobewertung der Betriebe erfolgt nach jeder Plankontrolle.
- Im Rahmen der Risikobewertung werden u.a. die bauliche Beschaffenheit des Betriebes, die Produktions- und Personalhygiene, die geführten Eigenkontrollen (Reinigungslisten, weitere Dokumentation) bewertet. Aus der Punktzahl ergibt sich die Kontrollfrequenz.
- **Von der Regelung betroffen sind Imker mit 11 oder mehr Völkern.**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Ansprechpartner:

Dr. Carina Driehsen

Amt 39

Telefon: 0 21 62 / 39-1313

E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-viersen.de