

## Kontrollhilfe für die Überwachung von Imkereien und Honigdirektvermarktern

Datum:	Uhrzeit:	LMK	TA
--------	----------	-----	----

**Imkerei / Verantwortlicher / Anschrift:**

---

**Telefon:** \_\_\_\_\_ **E-**

**Mail:** \_\_\_\_\_

**Anzahl Wirtschaftsvölker:**

**Anzahl Bienenvölker gesamt:**

**TSK-Nr.:**

**Standorte: 1.**

**2.**

**3.**

		Ja	Nein
1.	Der Betriebsleiter/Imker ist gesund und fachkundig, sowie in Fragen der Lebensmittelhygiene und der Rückverfolgbarkeit geschult.		
2.	Persönliche Hygiene (Händereinigung etc.) und saubere Arbeitskleidung (möglichst hell und kochfest) sind vorhanden		
3.	Bei der Honigernte sind ausschließlich gereinigte Arbeitsgeräte (Stockmeisel, Abkehrbesen, Transportbehälter) im Einsatz.		
4.	Alle <b>Räumlichkeiten</b> , in denen mit Honig oder anderen Imkereiprodukten (z. B. Met, Pollen) umgegangen wird oder in denen Bedarfsgegenstände lagern, die mit Honig in Berührung kommen, sind so konzipiert und angelegt, dass sie die Lebensmittelsicherheit gewährleisten, sauber und leicht zu reinigen sind.		
5.	Kontinuierliche Instandhaltung		
6.	Keine nachteilige Beeinflussung von Honig und Bedarfsgegenständen		

7.	Erforderliche Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen für die fachgerechte Verarbeitung und Lagerung sind gewährleistet		
8.	Ausreichende Be- und Entlüftung, keine Fremdgerüche, keine Kondenswasserbildung		
9.	Raum/Räume dem Produktionsumfang angemessen und bienendicht		
10.	Wände, Decke, Türen hell, glatt, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren		
11.	Boden wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, hygienische Abwasserentsorgung (z. B. geruchsdichter Bodenabfluss)		
12.	Fenster baulich einwandfrei und mit intaktem Insektengitter versehen		
13.	Eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet das Erkennen kleinster Verunreinigungen, Wachsreste etc., Lampen verfügen über Splitterschutz		
14.	Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Seife und Einmalhandtüchern im Verarbeitungs-/Schleuderraum		
15.	Toiletten ohne unmittelbaren Zugang zu Verarbeitungsräumen und mit Handwaschgelegenheit, Seife und Einmalhandtüchern ausgestattet		
16.	Alle Arbeitsflächen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, von ihnen geht keine nachteilige Beeinflussung aus		
17.	Größe und Ausstattung des <b>Honiglagers</b> sind dem Produktionsumfang angemessen		
18.	Decke hell und glatt, Wände und dicht schließende Tür(en) leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, Boden wasserdicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
19.	Einhaltung guter Lagerbedingungen für Honig <ul style="list-style-type: none"> <li>- Luftfeuchtigkeit &lt; 55%, dunkel und kühl ohne größere Temperaturschwankungen -</li> <li>ordnungsgemäß dokumentiert</li> </ul>		
20.	<b>Rückverfolgbarkeit</b> sichergestellt <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kauf der Gläser und Deckel dokumentiert (z. B. Quittungen)</li> <li>- bei Abgabe der Produkte an Wiederverkäufer werden Mengen, Chargen-/Losnummern, Name, Adresse, Verkaufs-/Lieferdatum dokumentiert</li> <li>- Identische Chargen-/Losnummern auf Gläsern und dazugehörigem Hobbock</li> </ul>		

2	<b>Reinigungs- und Desinfektionspläne</b>		
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hinsichtlich der Bienenhaltung (R u. D der Beute, der Rahmen, ...)</li> <li>- hinsichtlich der Honigernte (Transportfahrzeug gereinigt, Entdeckelungsgeschirr gereinigt, ...)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hinsichtlich der Honiggewinnung (Schleuderraum, Arbeitsgeräte, Behältnisse, ... gereinigt und ggf. desinfiziert)</li> </ul>		
2	Klare Trennung von reinem und unreinem Bereich,		
2.	keine nachteilige Beeinflussung sauberer Gegenstände durch Spülmöglichkeit (z. B. Spülmaschine) und deren Umgebung		
2	Wasser, das im Herstellungsprozess oder zur Reinigung verwendet wird, hat <b>Trinkwasserqualität</b> (Prüfbericht)		
2	Mittel, die zur Reinigung und Desinfektion in der		
4.	Honigverarbeitung eingesetzt werden, sind für den Lebensmittelbereich zugelassen		
2	Aufbewahrung der Reinigungsutensilien (Schrubber,		
5.	Bürsten, Tücher, ...) und der Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Produktionsräume, D-Mittel in Originalgebinden (auslaufsicher, verschlossen), Hängende Aufbewahrung von Besen, Schrubbern, etc., Aufnehmer, Tücher, etc. bei mind. 60°C waschbar		
2	R- und D-Mittel-Anwendung nach Herstellervorgaben,		
6.	aktuelle Sicherheitsdatenblätter bzw. Anwendungshinweise liegen vor		
2	<b>Schädlingsbekämpfung</b>		
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ordnungsgemäß dokumentiert</li> <li>- kein Kontaminationsrisiko durch Köder, Fallen, Insektenvernichter</li> <li>- Sicherheitsdatenblätter bzw. Hinweise zur sachgerechten Anwendung liegen vollständig und aktuell vor</li> </ul>		
2	<b>Hygieneschulungen</b>		
8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- regelmäßig (mind. 1 x jährlich)</li> <li>- Schulungsnachweise vorhanden</li> <li>- für alle Personen, die in der Imkerei mit Honig und weiteren Produkten umgehen</li> </ul>		
2	Einsatz von Arzneimitteln und anderen Stoffen		
9.	ist dokumentiert, Wartezeiten sind aufgeführt z. B. Bestandsbuch, Stockkarten		
3	Das <b>Eigenkontrollsystem</b> umfasst alle Stufen des		
0.	Prozessablaufs von der Honiggewinnung über die Honigverarbeitung bis zur Lagerung und Vermarktung.		

3 1.	Der Imker ist Mitglied des Kreisimkerverbandes KrefeldViersen. Der vom KIVKV entwickelte IMKER-ORDNER wird für die Aufzeichnungen der Eigenkontrollen genutzt.		
---------	---	--	--

Anmerkung:

Für Hobbyimker ist die Nutzung der privaten Küche als Schleuderraum möglich, vorausgesetzt der Raum ist entsprechend vorbereitet:

- Alle nicht benötigten Dinge sind aus der Küche zu entfernen oder abzudecken.
- Küche und Arbeitsflächen werden vor Arbeitsbeginn gereinigt und desinfiziert.
- Ein Handwaschbecken mit warmem Wasser, Seife und Einmalhandtüchern ist einzurichten.
- Während der Honiggewinnung dürfen in der Küche keine anderen Arbeiten durchgeführt werden.
- Topfpflanzen und Haustiere sind zu entfernen.
- Ein gesonderter, ausreichend großer Abfallbehälter ist aufzustellen. - Es dürfen keine Fremdgerüche vorhanden sein.

Korrekte Kennzeichnung

Beispiel:



