

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

Allgemeine Anforderungen:

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) insb.§ 2(1) Nr.1, §3, §5

I Räumlichkeiten:

Wenn der Schleuder- oder Abfüllraum auch anderweitig genutzt wird (z.B. als Küche), wird er vor Inbetriebnahme soweit als möglich ausgeräumt?	ja	nein
Unterlassen Sie „unreine Tätigkeiten“ 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 und kaltem Wasser		
Seife und		
Einmalhandtüchern?		
Verfügt er über eine ausreichende Beleuchtung?		
Befindet sich eine Toilette in leicht erreichbarer Nähe?		
Liegen dort Papierhandtücher zum Händetrocknen und Seife aus?		
Grenzt die Toilette an den Schleuder- oder Abfüllraum?
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?
Haben Lampen einen Splitterschutz?		

II Einrichtungsgegenstände:

	ja	nein
Gibt es eine Reinigungsmöglichkeit für Arbeitsgeräte mit warm und kalt Wasser?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gibt es einen Geschirrspüler oder eine Spüle zum Reinigen der Gläser vor dem Abfüllen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Geräte aus korrosionsbeständigem (Edelstahl oder Kunststoff) Material?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kann Metallabrieb durch unsachgemäße Handhabung entstehen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Geräte leicht zu reinigen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geht von ihnen eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels aus?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden Sie vor Verwendung gesäubert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kommen Abfälle in ein dicht schließendes Behältnis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

III Personen:

Haben Sie saubere Schutzkleidung an?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden Verletzungen an Händen, außer mit einem Pflaster, mittels Gummihandschuh abgedeckt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn die Hände?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilden Sie sich fort?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schulen Sie Hilfskräfte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterlassen Sie das Rauchen im gesamten Betrieb?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

IV Reinigung und Desinfektion:

Reinigen Sie zuerst mit Wasser und Spülmittel?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser den Reiniger ab?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desinfizieren Sie danach mit heißem Wasser oder einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kennen Sie dessen Anwendungskonzentration?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kennen Sie dessen Einwirkzeit?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spülen Sie mit klarem Wasser das Desinfektionsmittel ab?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hat das Wasser Trinkwasserqualität?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Wenn Sie **grau schraffierte** Felder in den beiden rechten Spalten ankreuzen müssen, dann ist Ihr Betrieb in diesem Punkt verbesserungswürdig.

******kleine Mengen sind haushaltsübliche Mengen (bei direkter Abgabe an einen Verbraucher) bzw. bei Abgabe an einen Einzelhändler dessen tagesübliche Abgabemenge.