

VI. Produktuntersuchungen

Honig ist ein Lebensmittel mit geringem hygienischem Risiko. Daher sind keine Routineuntersuchungen notwendig. Bei Gelee Royale und Blütenpollen ist das Hygienierisiko höher.

Es wird empfohlen, die Qualität bzw. die Verkehrsfähigkeit der erzeugten Produkte (inklusive Kennzeichnung) in einem dafür autorisierten Unternehmen oder spezialisierten Labor überprüfen zu lassen.

VII. Dokumentation und Aufzeichnungen

Für eine wirksame und nachvollziehbare Eigenkontrolle wird ein Mindestmaß an Dokumentation und Aufzeichnungen empfohlen, die an Art und Umfang der Imkerei angepasst sein sollen.

- aktueller Trinkwasserbefund bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- Dokumente zur Bienenhaltung bzw. Herstellung von Imkereiprodukten (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit);
- Aufzeichnungen über den Zeitpunkt und Dauer der Bienenpflegemaßnahmen und Varroabekämpfung, (Behandlungsmethode bzw. -mittel);
- Reinigungs- und Desinfektionsplan (jährlich zu erstellen);
- Schädlingsüberwachungsplan und veranlasste Maßnahmen;
- Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen für Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel;
- Herstellungsabläufe über die erzeugten Bienenprodukte (einmalig erstellen);
- Fehlerprotokoll mit Abweichungen bei der Herstellung von Blütenpollen oder Propolislösung;
- Schulungsnachweise (z.B. Hygieneschulungen);
- Eventuell vorhandene Untersuchungszeugnisse über Honig oder Imkereiprodukte (Qualitätssiegeluntersuchungen, Rückstandskontrolluntersuchungen etc);

