

QM Honig & Imkerei	Eigenkontrollcheckliste	Imkerei
---	--------------------------------	----------------

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entfällt	Bemerkung/Mangel/Frist
-----	-----------	----	------	----------	------------------------

Aus- und Fortbildung					
1.1	Der Betriebsleiter verfügt über eine Aus- bzw. Fortbildung im Bereich Imkerei				
1.2	Im laufenden Jahr wurden mindestens 2 Fortbildungsveranstaltungen besucht				
1.3	alle Personen, die mit Honig in Kontakt kommen, werden regelmäßig in Hygienefragen geschult Eine Belehrung nach dem Infektionsschutz: <ul style="list-style-type: none"> • ist erforderlich • die Wiederholungsbelehrung wird regelmäßig durchgeführt 				
Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen					
2.1	Tiergesundheit: die Völker sind beim Veterinäramt und bei der Tierseuchenkasse gemeldet				
2.2	Lebensmittelsicherheit: Sie sind als Lebensmittelunternehmer registriert				
Bienenhaltung und Bienengesundheit					
3.1	Die Völkerstandorte sind bienengerecht				
3.2	Alle Bienenstände sind gekennzeichnet; Stockkarten o.ä. Aufzeichnungen zu den Völkern sind vorhanden				
3.3	Bestandsbuch o.ä. Aufzeichnungen werden geführt und sind aktuell				
3.4	Eingesetzte Behandlungsmittel sind zugelassen				
3.5	Vorgeschriebene Wartezeiten beim Einsatz von Behandlungsmitteln werden eingehalten				
3.6	Nachweise zum Bezug von Arzneimitteln, z.B. Quittungen liegen vor				
3.7	Sicherheitsdatenblätter oder gleichwertige Dokumente, z.B. Anwendungsvorschriften zu den Behandlungsmitteln sind vollständig vorhanden				
3.8	Die Gesundheit der Völker wird regelmäßig überprüft, z.B. Futterkranzproben, Kontrolle durch BSV o.ä.				
3.9	Ein Gesundheitszeugnis für das Verbringen von Völkern und / oder den Verkauf von Königinnen liegt vor				



QM Honig & Imkerei	Eigenkontrollcheckliste	Imkerei
---	--------------------------------	----------------

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entfällt	Bemerkung/Mangel/Frist
-----	-----------	----	------	----------	------------------------

Bauliche Gegebenheiten

4.1	Die Lager für Zargen, Beuten, Rähmchen und andere imkerliche Gerätschaften sind ausreichend groß; eine saubere Aufbewahrung der Gerätschaften ist möglich				
4.2	Wachs- und Wabenlager: insektendichte Aufbewahrung von Waben und Wachs ist möglich				
4.2.1	Der Raum für Wachsarbeiten ist ausreichend groß und belüftbar				
4.3	Arznei- und Behandlungsmittel werden auslaufsicher, in Originalgebinden und verschlossen aufbewahrt; das Anbruchdatum ist auf der Verpackung vermerkt				
4.4	Lager für Futtermittel ist vorhanden, Platz ist ausreichend, Futtermittel werden gekennzeichnet				

Raum für Honigverarbeitung

5.1	Art und Größe angemessen, kein Fremdgeruch				
5.2	Wände, Decke, Türen: hell, glatt und feucht zu reinigen, Tür dicht schließend				
5.3	Boden wasserundurchlässig, hell und leicht zu reinigen				
5.4	Lüftungsfenster sind mit Insektengitter versehen, dicht schließend				
5.5	Belichtung / Beleuchtung: ausreichend, mit Splitterschutz versehen				
5.6	Handwaschgelegenheit in erreichbarer Nähe oder im Schleuderraum vorhanden, Warm- und Kaltwasseranschluss, mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet				
5.7	Toilette in erreichbarer Nähe vorhanden, Tür öffnet nicht direkt in den Honigverarbeitungsraum				
5.8	Arbeitsflächen: glatt und leicht zu reinigen				

Honiglager

6.1	Größe und Ausstattung: Größe angemessen, saubere Aufbewahrung möglich				
6.2	Wände, Decke, Tür und Boden: hell, glatt und leicht zu reinigen				
6.3	Einhaltung Lagerbedingungen: Temperatur und Luftfeuchtigkeit angemessen bzw. regelbar, kein Fremdgeruch				

Spülmöglichkeit

7.1	Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen				
7.2	Wasserqualität: das verwendete Wasser hat Trinkwasserqualität				



QM Honig & Imkerei	Eigenkontrollcheckliste	Imkerei
---	--------------------------------	----------------

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entfällt	Bemerkung/Mangel/Frist
-----	-----------	----	------	----------	------------------------

Lager für Gläser und Deckel

8.1	Größe und Ausstattung dem Produktionsumfang angemessen; Ausstattung verhindert nachteilige Beeinflussung von Gläsern und Deckeln				
8.2	Ausreichende Trennung reine/unreine Bereiche				

Reinigung und Desinfektion

9.1	Utensilien und –mittel für Reinigung und Desinfektion: geeignet, Utensilien werden nur für die Betriebsräume genutzt, sind sauber und unversehrt				
9.2	Aufbewahrung: Schrank und Aufhängevorrichtung vorhanden				
9.3	Anwendung: Dosierung nach Vorschrift, Dosierhilfe vorhanden, ggf. Schutzausrüstung vorhanden				
9.4	Anwendung von Mitteln zum Lösen von Etiketten: Mittel für den Lebensmittelbereich geeignet				
9.5	Sicherheitsdatenblätter liegen vor				

Entsorgung

10.1	Trennung von Abfällen nach Abfallart				
10.2	Müllbehälter: geeignet, mit Deckel				
10.3	Regelmäßige Entsorgung nach Arbeitsende an jedem Arbeitstag				
10.4	Teilnahme an einem Entsorgungs-System wenn Gläser bzw. Verpackungen nicht zurückgenommen werden				

Schädlingsbekämpfung und Vorbeugung

11.1	Vorbeugende Kontrolle (Sichtkontrolle) wird regelmäßig in angemessenen Intervallen durchgeführt				
11.2	Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte Bekämpfungsmittel liegen vor				
11.3	Eine Dokumentation zur Schädlingsüberwachung und zu den eingeleiteten Maßnahmen liegt vor				



QM Honig & Imkerei	Eigenkontrollcheckliste	Imkerei
---	--------------------------------	----------------

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entfällt	Bemerkung/Mangel/Frist
-----	-----------	----	------	----------	------------------------

Honigverarbeitung

12.1	Gerätschaften zur Honigernte sind geeignet und sauber				
12.2	Der Honigwabentransport erfolgt in gereinigten und bienendichten Behältnissen; das Transportfahrzeug ist sauber				
12.3	Unterlage für Transportbehältnisse ist vorhanden				
12.4	Alle Oberflächen von Geräten und Bedarfsgegenständen, die direkt mit Honig in Kontakt kommen, sind glatt, leicht zu reinigen und korrosionsfrei				
12.4.1	Alle Materialien, die mit Honig in Berührung kommen, sind für den Lebensmittelbereich geeignet				

Umgang mit Gläsern, Deckeln und Deckeleinlagen

13.1	Fabrikneue Gläser und Deckel werden vor Gebrauch gereinigt bzw. eine Bescheinigung des Lieferanten zur Industriereinheit von Gläsern liegt vor				
13.2	Es werden grundsätzlich neue Deckeleinlagen im Betrieb verwendet; diese werden staubfrei, trocken und geruchsneutral aufbewahrt. Deckeleinlagen werden im Gebinde eingekauft				
13.3	Annahmekriterien für Gläser und Deckel aus Rücklauf sind vorhanden und dokumentiert				
13.4	Gläser und Deckel aus Rücklauf werden vor Gebrauch sachgerecht gespült; eine notwendige Vorbehandlung erfolgt nur mit Mitteln, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind				
13.5	Gereinigte Gläser und Deckel werden in dicht schließenden Lagerbehältnissen oder anderen einwandfreien Verpackungen gelagert				
13.6	Mittel und Reiniger, die bei der Reinigung von Gläsern und Deckeln zum Einsatz kommen, sind für den Lebensmittelbereich geeignet				

Personalhygiene

14.1	Vorgaben zur Personalhygiene liegen vollständig und in schriftlicher Form vor				
14.2	Ein Erste Hilfe Kasten bzw. Materialien zur Wundversorgung sind vorhanden; die Haltbarkeit ist nicht abgelaufen				
14.3	Weißer Arbeitskleidung, die die Straßenkleidung vollständig bedeckt und eine geeignete Kopfbedeckung sind vorhanden				
14.4	Ein Schutzausrüstung sowie Utensilien zum Umgang mit Gefahrstoffen sind intakt und vollständig vorhanden				
14.5	Ein Gefahrstoffverzeichnis liegt vor				



QM Honig & Imkerei	Eigenkontrollcheckliste	Imkerei
---	--------------------------------	----------------

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entfällt	Bemerkung/Mangel/Frist
-----	-----------	----	------	----------	------------------------

Eigenkontrollsystem für die Gewinnung und Verarbeitung von Honig					
15.1	Die Prozessablaufbeschreibung liegt vollständig vor				
15.2	Das Fließdiagramm liegt vollständig vor				
15.3	Die Gefahrenanalyse liegt vollständig vor				
15.4	Kritische Lenkungspunkte wurden festgelegt				
15.5	Kontrollpunkte, Grenzwerte und Maßnahmen bei Abweichungen wurden festgelegt				
15.6	Die Betriebsabläufe werden regelmäßig überwacht und angepasst				
15.7	Honigbuch und Chargenprotokoll oder vergleichbare Aufzeichnungen liegen vor				
15.8	Ein aktueller Hygieneplan liegt vor				
15.9	Schulungsnachweise liegen vor für alle Personen, die im Betrieb mit Honig umgehen				
15.10	Kontrollen zur Honigqualität werden regelmäßig durchgeführt				
15.11	Korrekturmaßnahmen zu den Ergebnissen der Qualitätskontrollen werden schriftlich festgelegt, zügig eingeleitet und durchgeführt				
Rückverfolgbarkeit					
16.1	Lieferscheine für Zukaufprodukte liegen vor				
16.2	Rückstellproben liegen von jeder Charge vor und sind vollständig gekennzeichnet				
16.3	Loskennzeichnung: alle Lagergefäße sind gekennzeichnet und können einem bestimmten Los bzw. einer Charge zugeordnet werden;				
16.4	Die Kennzeichnung der Honiggläser ist vollständig und erfüllt alle gesetzlichen Vorgaben				
16.5	Ein Gewährstreifen ist vorhanden				
Messeinrichtungen					
17.1	Eine geeichte Waage ist vorhanden				
17.2	Ein aktuell kalibriertes Refraktometer ist vorhanden				
Umgang mit Zukaufware					
18.1	bei jeder zugekauften Charge wird eine umfassende Wareneingangskontrolle durchgeführt				

Datum:

Unterschrift:



Landesverband
Westfälischer und Lippischer Imker e.V.