

Hygiene in der Imkerei: Honig

Gefahrenanalyse (Zusammenfassung Vortrag Henrik Arndt vom 24.01.19)

	Gefahr	Maßnahme
Freigabe Honigraum	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung durch Altwaben (Larvenkot, Rückstände im Wachs) 	<ul style="list-style-type: none"> - Wabenhygiene: - frischer Wabenbau - unbebrütete Waben verwenden
Entnahme Honigwaben Bienen abfegen	<ul style="list-style-type: none"> • Smoker: Geruch (Rauch) • Verunreinigung durch Asche • Übertragung von Krankheiten • Verschmutzung 	<ul style="list-style-type: none"> - wenig bis keinen Rauch verwenden - Rauch von unten (durch das Flugloch) - Sauberen Besen verwenden - geeignete, saubere Behälter verwenden
Transport zum Schleuderraum	<ul style="list-style-type: none"> • Wabenbruch • Verschmutzung 	<ul style="list-style-type: none"> - geeignete Behälter und - Unterlage verwenden
Schleuderraum Küche=Schleuderraum	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung • Reinigungsmittel • Verunreinigung durch Honig (kleben) • Verunreinigung Boden • Rost • eingebrachte Bienen • Pflanzen, Haustiere, nicht benötigte Materialien/ Haushaltgeräte • Gerüche, Feuchtgehalt 	<ul style="list-style-type: none"> - Vor erstem Schleudern reinigen; - sparsam einsetzen - Waschgelegenheit (Trinkwasserqualität) - Schuhe wechseln - Edelstahlgerätschaften - entfernen - entfernen, - abräumen und gründlich reinigen - nicht gleichzeitig kochen
Honig Wassergehalt	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung nach Schleuderung (Wachs, Sonst.) • Honig ist hygrotisch 	<ul style="list-style-type: none"> - sieben, abschäumen - Wassergehalt kontrollieren - Honigeimer verschließen
Abfüllen	<ul style="list-style-type: none"> • Füllgewicht • schmutzige Gläser • Etikettierung (Sortenhonig) 	<ul style="list-style-type: none"> - geeichte Waage - reinigen - regelkonform durch Laborprüfungen
Personalhygiene		- Schulungen
Reinigungsplan		- Dokumentation

