



## **Merkblatt Selbstkontrolle in Imkereien**

### **Einleitung**

Die Konsumentenschaft erwartet heute sichere Lebensmittel, seien es Produkte im Laden oder solche direkt beim Produzenten (Imker). Was heisst das? Lebensmittel sollen bei vorschriftsgemässer Lagerung, Zubereitung und bei üblichen Verzehrsmengen lebenslang zu keinen gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Darüber hinaus wird erwartet, dass Lebensmittel unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt und verarbeitet werden und alle Angaben vollständig und richtig sind. Diese Erwartungen an die Lebensmittel sind die Grundpfeiler der Lebensmittelgesetzgebung.

Bei Lebensmitteln muss man zwischen Privatkonsum und der Lebensmittelabgabe an Dritte unterscheiden. Nur letztere untersteht der Lebensmittelgesetzgebung. Was heisst das für den Imker? Honig, den er verkauft oder verschenkt, untersteht der Lebensmittelgesetzgebung!

### **Selbstkontrolle im Lebensmittelgesetz (LMG)**

Der Grundsatz ist in Art. 23 festgehalten und ist das Kernstück des seit 1995 geltenden Lebensmittelgesetzes. Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, einführt oder abgibt muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der "Guten Herstellungspraxis" untersuchen oder untersuchen lassen.

In verschiedenen Verordnungen, z.B. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), hat der Gesetzgeber ergänzende Bestimmungen erlassen und das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) für verbindlich erklärt. Dieses Grundkonzept sieht vor, dass vom Ursprung bis an die Verkaufsfreie die Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln eruiert, bewertet und zur Risikominderung Kontrollbereiche definiert und umgesetzt werden müssen. Das Konzept beruht auf dem Prinzip, dass Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln möglichst frühzeitig bei ihrer Entstehung festgestellt und vermindert/beseitigt werden. HACCP ist sehr anspruchsvoll und muss in den einzelnen Branchen angepasst und umgesetzt werden. Zu beachten ist, dass Qualität nicht durch Endkontrollen erzeugt wird, sondern sich damit lediglich bestätigen lässt.

### **Umsetzung der Selbstkontrolle in Imkereien**

Eine Qualitätssicherung besteht aus einer Eingangskontrolle, einer Prozesskontrolle und einer Endkontrolle. Der Bezug von Rohstoffen, Ausgangsmaterialien und Zwischenprodukten ist mit einer geeigneten Eingangskontrolle und die Produktions- und Verarbeitungsprozesse durch Festlegen und Überwachen der (kritischen) Kontrollpunkte abzusichern. Analytische Endproduktkontrollen können die Gesamtüberwachung ergänzen:

#### Eingangskontrolle

- Wie bin ich zum Wirtschaftsvolk gekommen,
- welche Materialien (Futtermittel, Wachs, Behandlungsmittel etc.) habe ich gebraucht und wo in welcher Qualität bezogen?

#### Prozesskontrolle

- Wie und wann habe ich gefüttert/behandelt,
- wie und wann geerntet und unter welchen hygienischen Verhältnissen,
- wie und wann abgefüllt und gelagert,
- mit welcher Deklaration verkauft?

Diese Aspekte müssen mit selbst ausgefüllten Selbstkontrollunterlagen abgedeckt werden.

Der VDRB hat Selbstkontrollunterlagen für die Imker bereitgestellt. Diese enthalten die wesentlichen Elemente der Selbstkontrolle unter der Voraussetzung, dass diese aktuell gehalten werden und den tatsächli-

chen Gegebenheiten entsprechen. Wenn die Unterlagen möglichst einfach gestaltet sind und ohne viel Aufwand ausgefüllt werden können, ist ein grosser Schritt für die Umsetzung getan. Checklisten müssen wahrheitsgetreu und seriös ausgefüllt werden und sollen die **gelebte Praxis** und nicht die geplanten Absichten schriftlich dokumentieren.

### Endproduktkontrolle

Man kann nur das finden, wonach man sucht. Aus Kostengründen wird es immer eine kleine Auswahl an Untersuchungen sein, die sich nach dem Produkt, dem Stand des Wissens und den Erfahrungen aus der Praxis richten. Beim Honig sind es z.B. Untersuchungen auf Rückstände von Behandlungen gegen die Varroa. Das zu wählende Untersuchungsprogramm muss laufend angepasst werden und die dafür geeigneten Laboratorien beauftragt werden.

### **Überwachung der Selbstkontrolle**

Die amtliche Lebensmittelüberwachung hat die Aufgabe, die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben zu überprüfen. Abweichungen von den gesetzlichen Vorgaben führen zu Beanstandungen mit Kostenfolge. Die Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes wird durch Verfügen von Massnahmen erreicht. Je nach Schweregrad der Übertretung können auch strafrechtliche Folgen für den Betroffenen eintreten.

Die Lebensmittelkontrolle umfasst zwei Dienstbereiche: das Untersuchungslabor und den Inspektionsdienst. Letzterem kommt die Aufgabe zu, bei Inspektionen vor Ort die Selbstkontrolle zu überprüfen (Konzept, Umsetzung, Rückverfolgbarkeit) und eventuell Proben zu erheben.

Wird eine spezielle Auslobung für ein Lebensmittel gemacht (Bio, kontrollierter Ursprung, Suisse Garantie, VDRB kontrolliert etc.) müssen diese Angaben den Tatsachen entsprechen und nicht zu Täuschung der Konsumentenschaft Anlass geben. Art. 10 LGV ist hier massgebend. Ein ausgelobter Zusatznutzen/Spezialqualität muss den gemachten Versprechungen stand halten. Damit ist meist ein spezielles Produktions- und Kontrollreglement verbunden, dessen Einhaltung durch akkreditierte Kontrolldienste überprüft wird. Die amtliche Kontrolle erhält von diesen Informationen, falls Hinweise auf Täuschung vorliegen.

### **Zusammenfassung**

Die Selbstkontrolle umfasst die ganze Produktionskette von den Roh-/Ausgangs-/Hilfsstoffen bis zum Verkauf. Sie ist nicht Selbstzweck, sondern ein Instrument zur Herstellung und Vermarktung sicherer Lebensmittel. Das Lebensmittelgesetz fordert sie für alle Produkte auf allen Stufen. Die Form ist dabei nicht vorgeschrieben, hingegen die minimalen Grundelemente. Dabei ist eine minimale Dokumentation auch für Imkereien unerlässlich. Dies gilt sowohl für "normalen" Honig, wie für solchen mit einer speziellen Auslobung (Bio, Suisse Garantie, VDRB kontrolliert etc.). Letztere wird zusätzlich zur amtlichen Kontrolle (Stichprobenkontrolle) durch akkreditierte Kontrolldienste überprüft. Laboruntersuchungen auf relevante Parameter können die Kontrolltätigkeit ergänzen.

Chur, Mai 2010