



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 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 der Selbstkontrolle ist in Art. 26 festgehalten: Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.

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 Konzept sieht vor, dass vom Ursprung bis an die Verkaufsfreie die Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln eruiert, bewertet und zu deren Risikominderung Kontrollen definiert und umgesetzt werden müssen. Das Konzept beruht auf dem Prinzip, dass Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln möglichst frühzeitig bei ihrer Entstehung festgestellt und auf eine akzeptable Masse reduziert werden. HACCP ist sehr anspruchsvoll und muss der jeweiligen Betriebssituation angepasst und umgesetzt werden. Zu beachten ist, dass durch Endkontrollen keine Qualität erzeugt, sondern lediglich gemessen wird.

Umsetzung der Selbstkontrolle in Imkereien

Eine Qualitätssicherung besteht aus einer Eingangskontrolle, einer Prozesskontrolle und einer Endkontrolle. Rohstoffe, Ausgangsmaterialien und Zwischenprodukte sind mit geeigneten Eingangskontrollen abzusichern. Für Produktions- und Verarbeitungsprozesse werden (kritische) Kontrollpunkte festgelegt und überwacht. Analytische Endproduktkontrollen können die Gesamtüberwachung ergänzen.

Folgende Fragen hat sich der Imker im Rahmen seiner Selbstkontrolle zu stellen:

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 und behandelt?
- Wie und wann habe ich unter welchen hygienischen Verhältnissen geerntet?
- Wie und wann habe ich abgefüllt und gelagert?
- Mit welcher Deklaration habe ich 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 tatsächlichen 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 Varoa. 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, „Berg“ oder „Alp“, kontrollierter Ursprung, Suisse Garantie, VDRB kontrolliert etc.), müssen diese Angaben den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung der Konsumentenschaft Anlass geben. Art. 12 LGV ist hier massgebend. Ein ausgelobter Zusatznutzen/Spezialqualität muss den gemachten Versprechungen standhalten. Damit ist meist ein spezielles Produktions- und Kontrollreglement verbunden, dessen Einhaltung durch spezielle 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 andere Kontrolldienste überprüft. Laboruntersuchungen auf relevante Parameter können die Kontrolltätigkeit ergänzen.