

## EU-wetgeving

foto Peter Elshout

# De imker als voedselproducent

Peter Elshout

**Imkers hebben hun honing altijd geogst naar eigen goeddunken. De slingerruimte is bij de een de garage, bij de ander de keuken, kelder, zolderkamer, een schuurtje of zo mogelijk de badkamer. Maar zeer weinig imkers hebben een speciaal voor het slingeren ingerichte ruimte met daarin de noodzakelijke voorzieningen. In alle gevallen waar voedsel verwerkt wordt is hygiëne het sleutelwoord. Het woord hygiëne is afgeleid van 'Hygieia', de Griekse godin voor de gezondheid. Zij was als het ware de Voedsel en Waren Autoriteit in de Griekse mythologie. De VWA, bij de meesten beter bekend onder de oude naam 'Keuringsdienst van Waren', controleert onze honing en de etikettering op de honingpotten. Een controle die te vaak bij dezelfde imkers wordt uitgevoerd omdat de registratie van imkers in ons land (nog) niet rond is. Tot voor kort bestond er geen wetgeving voor de bedrijfsruimte voor de imker. Vandaar dat deze ruimten tot nu toe nog niet gecontroleerd werden.**

### Gebonden aan EU wetgeving

De EU-levensmiddelenwet is verdeeld in verschillende verordeningen. Zo wordt er een onderscheid gemaakt in levensmiddelen van plantaardige en van dierlijke afkomst. Honing, een product dat indirect afkomstig is van planten, wordt gerekend tot de producten van dierlijke afkomst. Sinds 1 januari 2006 zijn er EU-verordeningen van kracht geworden die ook betrekking hebben op de imkerij. Het gaat hier om verordeningen nr. 852/2004 en 853/2004 van het Europese parlement die betrekking hebben op de hygiëne tijdens de verwerking van dierlijke producten en honing is hier dus één van.

Volgens deze verordeningen heeft de imker een levensmiddelenproducerend bedrijf en is hij/zij verplicht zich naar deze verordening te richten. Het slingeren en afvullen van de honing zijn processen voor het voorbereiden van een voedingsmiddel. Uiteraard zijn ook de handelingen die hieraan vooraf gaan en

tussenliggende activiteiten die betrekking kunnen hebben op de kwaliteit van het product honing, hierbij inbegrepen. De verordening is in principe van toepassing op alle imkers, maar de Nederlandse interpretatie van deze verordeningen, vervat in het 'Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen' biedt voor de 'kleine' imkers mogelijk een uitzondering. De levering, door de producent, van kleine hoeveelheden producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel moet geschieden op een zindelijke wijze (art. 7). Door het in werking treden van genoemde verordening zullen alle imkers die honing voor derden oogsten geregistreerd moeten worden. Iets dat in verschillende EU-landen al is gebeurd.

Uit het 'Warenwetbesluit honing' kennen we al de verplichting voor de imker om iedere partij die hij oogst te koppelen aan een productie code. De productiecode wordt vermeld op het etiket op de honingpot. Wordt er bij keuring door de VWA ook maar één pot honing om welke reden dan ook afgekeurd en ongeschikt bevonden voor de verkoop, dan zal, indien de productiecode ontbreekt, de hele honingvoorraad afgekeurd worden.

Belangrijkste hygiëne-adviezen voor werkruimten t.b.v. de honingooft, de verwerking en opslag zijn:

1. De vloer van de werkruimte moet waterdicht zijn en eenvoudig te reinigen (tegels of een gelijmde kunststof).
2. De wanden en het plafond moeten vrij zijn van stof, spinnenwebben, schimmel en losse deeltjes.
3. Deuren moeten hermetisch sluiten. Denk aan roverij, mierenoverlast, vliegen, kakkerlakken, zilvervisjes, pissebedden en ander ongedierte.
4. Ramen en ventilatieopeningen die voor de ventilatie geopend zijn moeten voorzien zijn van insectengaas (horren). Denk aan roverij en vliegen.
5. De lampen in de ruimte moeten afgeschermd worden met

een slagvaste kunststof. Bij het stukstoten of spontaan springen van een lamp kan de honing verontreinigd worden met glassplinters en/of chemische stoffen.

6. In de werkruimte of aangrenzende ruimte moet warm en koud leidingwater zijn, een zeepdispenser en wegwerphanddoekjes. Het gebruik van warm water is tijdens de verwerking van honing sterk af te raden. Door de vrijkomende waterdamp kan het watergehalte in de honing stijgen.
7. Werkbladen moeten goed te reinigen zijn (geen hout of ander poreus materiaal).
8. Alle oppervlakten waarmee de honing in aanraking kan komen moeten roestvrij, schoon, glad, goed te reinigen en te desinfecteren zijn (roestvaststaal en kunststof).
9. Bovenstaande geldt voor alle gereedschappen en machines (ontzegelvork/mes, ontzegelmachine, honingslinger, zeven, honingroerders en voorraadvaten/emmers).
10. Een geëigende mogelijkheid om alle gereedschappen, glazen, zeven, vaten e.a. te kunnen afwassen. Dit kan niet in de ruimte waarin de honing staat of is opgeslagen (honing is hygroscopisch). In veel gevallen is er voor de imker geen andere mogelijkheid dan dit buiten te doen.
11. Honing moet in een droge, koele en stof- en geurvrije ruimte worden opgeslagen. De ruimte moet gevrijwaard zijn van mieren, bijen, andere insecten en ongedierte.
12. Huisdieren als honden, katten, vogeltjes e.a. mogen op geen enkele wijze toegang hebben tot de ruimten waarin honing geogst of verwerkt wordt.

### De praktijk

Artikel 7 van het Nederlandse Warenwetbesluit laat waarschijnlijk ruimte voor de hobbyimker. Een duidelijke interpretatie van het besluit voor de Nederlandse imker is er echter (nog) niet. In Duitsland is men hobby-imker tot 28 volken, in België tot 24 volken. Voor de telling wordt het aantal productievolkten op 1 april aangehouden. Productievolkten zijn die volken die uit minimaal 1,5 kg bijen bestaan. Voor de beroeps- of semi-beroepsimker is de wetgeving duidelijk. Deze moeten altijd een werkruimte hebben voor de oogst en verwerking van de honing, met daarin alle door deze wet voorgeschreven voorzieningen.

De interpretatie in Duitsland van de Europese verordeningen ziet het anders voor de hobbyimker. Hier wordt de soep niet zo heet gegeten. In de huiskuken mag de honing geogst of verwerkt worden mits deze keuken tijdens de werkzaamheden niet voor het bereiden van eten of andere werkzaamheden gebruikt wordt. Verder gelden alle voorschriften zoals boven vermeld. In ruimten als garages, werkplaatsen en kelders, waar geuren en stoffen aanwezig zijn die niets met honing te maken hebben, is het verboden met een levensmiddel als honing te werken.

### Aanvullende hygiënemaatregelen

Schoon en hygiënisch werken is vanzelfsprekend, bacterie- en kiemvrij is een uiterste. De imker oogst zijn honing op warme dagen. Om de honing te kunnen oogsten neemt de imker een deel van de bijenwoning, de honingbakken met de raten met honing, mee naar zijn schone werkruimte. Het inwendige van deze honingbakken is zoals we weten nagenoeg steriel. Van de buitenkant van deze bakken kunnen we dit onmogelijk aannemen.

1. Werk bij de honingafname niet met rook of andere bijenver-

- drijvende stoffen als FABI-spray en carbol. Deze twee laten ontoelaatbare residuen in de nog te oogsten honing achter.
2. Plaats nooit een raam met honing op de grond, dan worden bacteriën zoals *Glostridium botulinum* uit de ondergrond opgenomen. Deze bacterie is verantwoordelijk voor het dodelijke kinderboutulisme bij kinderen jonger dan een jaar.
3. Maak bijenkasten aan de buitenkant schoon. Doe dit altijd als volken in fruitplantages en in koolzaad hebben gestaan. Door de (noodzakelijke) bespuitingen in deze teelten worden ook de bijenkasten bevuild. Door handcontact kunnen de bestrijdingsmiddelen op honingraat worden overgebracht.
4. Veeg de zich nog op de raten bevindende bijen met een schone bijenveger af. Leg de bijenveger niet op de grond en gebruik deze niet voor het wegvegen van spinnenwebben en stof. Maak de bijenvegers regelmatig schoon met heet (soda)water.
5. Gebruik voor eventuele verwarming van de werkruimte een elektrische kachel of de centrale verwarming. Gebruik nooit een gasgestookte- (vocht) of een petroleumkachel (geur en vocht).
6. Gebruik geen sterk geurende zeep voor het wassen van de handen. Honing neemt geuren op.
7. Draag schone en geëigende kleding die niet pluist.
8. Doe ringen af en werk niet met gelakte nagels.
9. Werk bij het slingeren niet met handschoenen. Door het zweten in deze handschoenen kunnen schadelijke kiemen toenemen.
10. Rook niet tijdens de verwerking van honing.
11. Gebruik voor de opslag van honing alleen vaten of emmers die bedoeld zijn voor de opslag van levensmiddelen.
12. Gebruik voor de stapeling van emmers geen spaanplaat. Spaanplaat is slecht te reinigen en geeft giftige fenolgasen af die door de honing kunnen worden opgenomen.
13. Reinig de emmers na gebruik grondig. Schimmels floreren uitstekend op minimale honingresten.
14. Reinig alle hulpmiddelen en de honingslinger grondig. Dit kan uitstekend met koud kraanwater. Reinig een nylon puntzeef vooraf altijd met koud water. Bij gebruik van warm water smelten de wasresten en verstoppen het weefsel. Zonodig met heet water naspoelen.
15. Maak van het oogsten, slingeren en verwerken van het levensmiddel *honing* geen circus met toeschouwers. Een demonstratie achter glas behoort vanzelfsprekend wel tot de mogelijkheden. De Europese wetgeving met verordeningen 852/2004 853/2004 omvat veel meer. Een groot deel van deze verordeningen heeft geen betrekking op de imker, maar met het aan deze verordening ontleende 'Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen' heeft de Voedsel en Waren Autoriteit de mogelijkheid wantoestanden aan te pakken. Echter, een zichzelf respecterende imker zorgt dat hij zijn zaakjes goed geregeld heeft.

### Bronnen

Cursus 'Ümsetzung der neuen Lebensmittellehygiene- Verordnung (852/2004)'. Docent: Stefan Tannenberö öbuv Sachverständiger für Lebensmittelhygiene, Heinsberg, Duitsland, d.d. 06-10-2006  
Hygiene-Fibel, Grundlagen der Lebensmittelhygiene in Imkereibetrieben. Landeswirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster, 2004. (verkrijgbaar bij Bijenhuis)  
[www.devlijtigebie.be/informatie/Bijenteeltgids\\_2007\\_concept.pdf](http://www.devlijtigebie.be/informatie/Bijenteeltgids_2007_concept.pdf)