

## WAAROM DEZE GIDS ?

De Europese Commissie heeft een strikt reglementair kader gedefinieerd waaraan alle verhandelde voedingsmiddelen moeten voldoen. In de Europese Unie wordt honing beschouwd als een product van dierlijke afkomst. Nochtans bestaat honing hoofdzakelijk uit plantaardige ingrediënten, namelijk uit bloemennectar en/of honingdauw, verzameld door de bijen, die daarna omgevormd worden via enzymatische processen en ontwatering tot het eindproduct « honing ».

Als producent van een voedingsmiddel, moet de imker zijn klanten een product kunnen garanderen dat volledig beantwoordt aan de bij wet bepaalde definitie van honing en dat geen enkel risico inhoudt inzake de voedselveiligheid voor de mens (zie in bijlage 2 de wetgeving betreffende de hygiëne van dierlijke producten en de autocontrole : KB 14/11/2003 en de wetgeving betreffende de etikettering).

De imker is rechtstreeks verantwoordelijk voor de producten die hij verkoopt. Alles moet bewerkstelligd worden om de **voedselveiligheid van honing te verzekeren van in de bijenkast tot in de honingpot**. Mocht ondanks alles, toch een probleem opduiken, moet men de oorzaak kunnen achterhalen. Daarom vraagt men de imker om bepaalde informatie te noteren over de kritieke punten op het niveau van de productie, de oogst en de verpakking van zijn honing.

Als producent, gesitueerd bij het begin van de productieketen, wordt de **imker** als een **primaire producent** aanzien. Hij is bijgevolg onderworpen aan de verplichting tot het bijhouden van (een) register(s) en het toepassen van goede hygiënepraktijken.

Producenten daarentegen wiens activiteiten zich niet beperken tot het kweken van bijen en het produceren van eigen honing, maken niet uitsluitend deel uit van de primaire sector. Dit is bijvoorbeeld het geval voor imkers die honing van andere imkers verwerken of honing verkopen die zijzelf niet geproduceerd hebben. Deze imkers zijn bijgevolg verplicht een gevarenanalyse toe te passen voor de verschillende kritische controlepunten (= << HACCP >>) (zie bijlage 3).

Deze gids heeft als missie de imker te helpen bij de productie van honing in de beste omstandigheden en bij het respecteren van de bepalingen vermeld in het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Dit is echter vrijblijvend voor de imker. Indien de imker niet instemt met de gids, zal hij de controleurs toch moeten bewijzen dat hij de hygiënevoorschriften respecteert.

## TOT WIE RICHT ZICH DEZE GIDS ?

Deze gids is bestemd voor elke imker die honing en/of raathoning en/of stuifmeel en/of koninginnenbrij produceert ongeacht zijn productieniveau. Een dergelijke activiteit wordt als relevant voor de primaire productie beschouwd. Deze gids daarentegen richt zich niet tot de de imker die uitsluitend honing voor eigen verbruik produceert.

Deze gids richt zich ook niet naar de productie van propolis, niet behorend tot de levensmiddelensector en bijgevolg niet geconsumeerd. De gids richt zich evenmin tot de productie van was bestemd om als ingrediënt in de voedselketen te worden gebruikt.

Deze gids richt zich wel tot de imkers die naast het produceren van eigen honing, ook bepaalde transformatieactiviteiten uitvoeren en in het kader daarvan genieten van « versoepelingen » zoals voorzien in het ministerieel besluit van 24 oktober 2005. De transformatieactiviteiten die vallen onder het toepassingsgebied van de gids zijn het mengen van de eigen geproduceerde honing met honing komende van andere producenten en de conditionering van honing, pollen en koninginnenbrij voor andere producenten.

Deze gids is niet bestemd voor transformatiebedrijven die niet kunnen genieten van de « versoepelingen » zoals voorzien in het ministerieel besluit van 24 oktober 2005. De gids is evenmin bestemd voor operatoren die andere transformatieactiviteiten uitvoeren dan deze hierboven vermeld.

## INHOUD VAN DE GIDS

Het is niet de doelstelling van de gids om het geheel van de bijenteelttechnieken in detail weer te geven, maar wel om elementen toe te lichten die een impact kunnen hebben inzake het respecteren van de basiscriteria inzake hygiëne of kunnen leiden tot contaminatie van de honing. Daarom wordt een reeks adviezen en aanbevelingen gegeven. De feiten die moeten worden geregistreerd, worden tevens gedefinieerd.

Gezien de samenstelling en antimicrobiële eigenschappen van honing zijn de microbiologische gevaren praktisch onbestaande. Toch moet gewezen worden op de mogelijke gevaren van infantiel botulisme bij het eten van honing door kinderen jonger dan 1 jaar. Dit gevaar kan niet volledig geëlimineerd worden. Men dient ook het belang te noteren van de hygiëne van het personeel en de infrastructuur en de wijze van reiniging van het slingermateriaal, inzake de eliminatie van pathogene kiemen.

Een te hoog watergehalte in de honing kan leiden tot gisting. Het watergehalte in de honing zal dus de houdbaarheid en bewaaromstandigheden van de honing beïnvloeden.

De eventuele aanwezigheid van chemische contaminanten in honing vormt het grootste gevaar, zelfs als de gemeten hoeveelheid beneden de gevarengrens voor de mens ligt. Hier moet een inspanning geleverd worden om de ontwikkeling van ziekten te vermijden die het gebruik van behandelingsproducten vragen. Betreffende de bijenziekten worden een reeks sanitaire maatregelen die wettelijk toegelaten zijn voorgesteld (zie bijlage 2).

De fysische gevaren zijn heel klein en zijn enkel verbonden aan de handelingen bij het oogsten en het verpakken van honing (zie bijlage 3-2).


Geen van deze risicocategorieën betekenen een groot gevaar voor de gezondheid (=kritisch punt), maar het kan leiden tot het afkeuren van honing. Een gedetailleerde analyse van gevaren en risico's is opgenomen in bijlage 3.

Voor meer gedetailleerde informatie van bepaalde bijenteelttechnieken of specifieke referenties kan u zich richten tot het Informatiecentrum voor Bijenteelt of het CARI. In het geval van wijziging van wetgeving zullen de imkers via de bijenpers ingelicht worden.



Bepaalde technische termen uit de bijenwereld (\*) worden weergegeven in bijlage 5.



## HOE DE GIDS GEBRUIKEN ?


De gids is vooral een werkinstrument dat stap voor stap de productieketen van honing analyseert.

Uit hygiënisch standpunt moeten de controle punten (aangegeven door het logo gevaar ) systematisch gevolgd worden.

Ze vereisen een registratie (aangegeven met een potlood )

Naast deze belangrijkste punten worden een reeks raadgevingen en voorzorgsmaatregelen voorgesteld om het risico op kwaliteitsverlies van honing te beperken (aangegeven door het symbool hand ) en door een niveau van gevaar )

Via delen rode tekst trekken we de aandacht op gevaren die onder controle te houden zijn door de imker (aangegeven door een loep ) of op de door de imker niet waarneembare gevaren (aangegeven door een kruis )

Als het gevaar vastgesteld wordt, moeten corrigerende handelingen worden uitgevoerd (aangegeven met een groene pijl )

Na deze analyse van het productieproces van honing omvat een productieregister alle informatie die jaarlijks moet genoteerd worden. Men kan steeds een copie van de blanco formulieren maken.

<b>Vorzorgsmaatregelen</b>	→ 
<b>Niveau van gevaar</b>	→ 
<b>Controlepunten</b>	→ 
Controleerbaar gevaar	→ 
Niet door de imker waarneembaar gevaar	→ 
Corrigerende handelingen	→ 
<b>Te noteren in het register</b>	→ 

**We hopen dat de gids je zal helpen bij de productie van een goede kwaliteitshoning !**