

### Gute Hygienepraxis: Honig

Honig ist hygienerechtlich gesehen zwar ein relativ unproblematisches Produkt, bei seiner Herstellung können jedoch Schadstoffe durch Schädlingsbehandlungs- und Pflanzenbehandlungsmittel belasten oder Honig kann z.B. Sporen von *Clostridium botulinum* (Nach Verzehr von Honig durch Säuglinge kann Säuglingsbotulismus im schwersten Falle die Folge sein.) enthalten.

Für das Herstellen, Kennzeichnen und den Verkauf von Honig sind neben den Vorschriften über die gute Hygienepraxis der Anlage 2 der LMHV die Vorschriften der Honigverordnung zu beachten. Danach dürfen Honig keine anderen Stoffe zugefügt werden. Der Honig muss, soweit möglich, frei von jeglichen honigfremden Stoffen sein. Darüber hinaus muss Honig die spezifischen Anforderungen der Anlage 2 der Honigverordnung (z. B. an Zucker- und Wassergehalt) entsprechen.

Hinsichtlich der Kennzeichnung gilt Folgendes:

Die Honigarten haben je nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung unterschiedliche Verkehrsbezeichnungen, die angegeben werden müssen. Blütenhonig oder Honigtauhonig kann auch als „Honig“ bezeichnet werden. Wabenhonig oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen, gefilterter Honig und Backhonig muss mit der jeweiligen Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden. Backhonig muss den Hinweis „nur zum Kochen und Backen“ enthalten. Honig (mit Ausnahme von gefiltertem Honig und Backhonig) kann mit zusätzlichen Hinweisen zur Herkunft oder zu besonderen Qualitätsmerkmalen versehen werden (Lindenhonig, Waldhonig...). Zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung muss das Ursprungsland, also „Deutschland“ oder die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, angegeben werden.

Nach der LMKV muss

- der Name und die Anschrift des Herstellers,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum und
- die Füllmenge

angegeben werden. Ein Zutatenverzeichnis ist nicht erforderlich.