

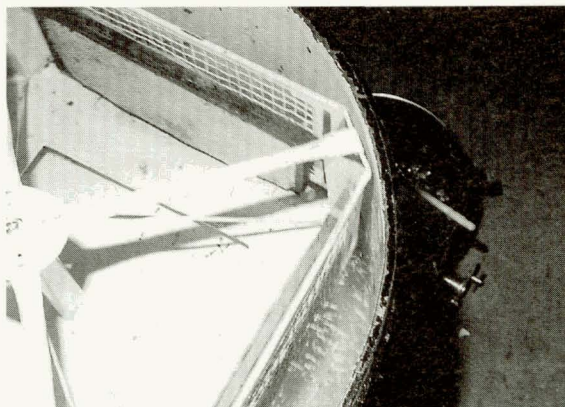
De kwaliteit van honing

Martin Schyns

Sinds december 1995 moeten alle bedrijven, die voedingsmiddelen verwerken, kunnen aantonen dat zij bezig zijn een plan op te stellen en uit te voeren voor het beheersen van de kwaliteit van hun producten. Dit geldt voor allerlei soorten bedrijven die voedingsmiddelen verwerken zoals bijvoorbeeld de suikerfabriek, de groothandel en de supermarkt, en dus ook de honingproducent.

De Warenwet

In de Warenwet wordt geëist dat de bedrijven een plan opstellen waardoor ervoor gezorgd wordt dat de verwerkte producten veilig voor de consument zijn. De Warenwet geeft aan dat dit plan moet voldoen aan het HACCP-systeem. Dit staat voor 'Hazard Analysis and Critical Control Points', wat vrij vertaald 'gevaaranalyse en kritische beheerspunten' betekent. Alle gevaren voor de gezondheid van de consument, die aan het gebruiken van de voedingswaren kunnen kle-



De oogst. (Foto Marleen Boerjan)

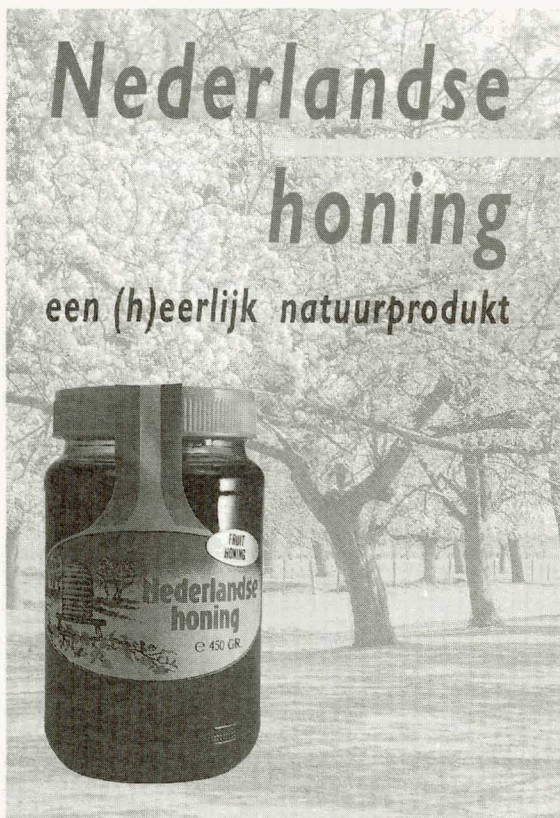
ven, moeten onderkend worden en er dient een plan opgesteld en uitgevoerd te worden waardoor deze gevaren worden voorkómen. In de praktijk is het nu zo dat een medewerker van de Keuringdienst van Waren bij elk voedingsmiddelenbedrijf kan aankloppen met de vraag hoe het gesteld is met de veiligheid van het voedsel volgens het HACCP-systeem. De fabrikant moet kunnen aantonen welke risico's de consument zou kunnen lopen bij het gebruiken van zijn waren en welke maatregelen er zijn genomen of zullen worden genomen om deze risico's te beheersen.

Honing

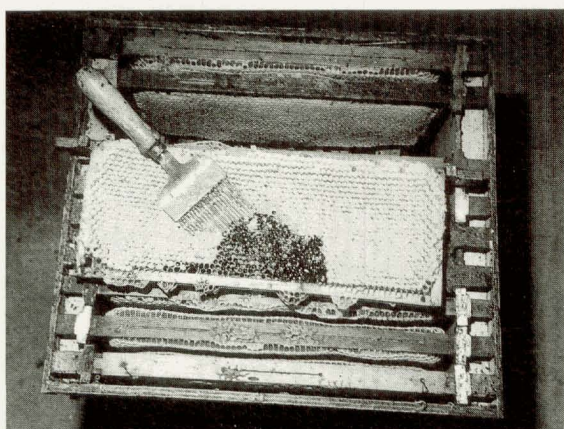
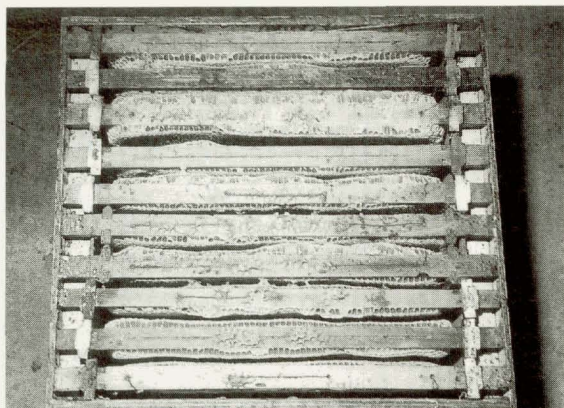
In principe geldt het HACCP-systeem ook voor imkers die aan huis of op markten honing verkopen. Ook imkers mogen de consument natuurlijk niet aan onnodige risico's blootstellen. Naast de eisen van het Honingbesluit, moet de imker er dus nu ook voor zorgen dat zijn bedrijfsvoering resulteert in een product dat veilig is voor de consument. Officieel moet hij het hele verwerkingsproces op papier hebben staan. Bovendien moet hij kunnen aantonen dat hij dan volgens dit proces zijn honing verwerkt. Gelukkig is honing van nature een veilig product dat bijvoorbeeld niet gemakkelijk bederft. De kans op voedselvergiftiging is te verwaarlozen.

Van nectar tot consument

Laten we eens nagaan wat er zoal met honing kan gebeuren. Bijen verzamelen suikerhoudende (vloei)-stoffen zoals nectar en honingdauw en brengen deze naar hun woning, zodat deze verwerkt kunnen worden tot honing. Als er gevlogen wordt op drachtplanten



Voorzijde van de honingfolder



Het resultaat van de verzamelwoede (Foto's Marleen Boerjan)

die met giftige gewasbeschermingsmiddelen bespoten zijn zal er meestal bijensterfte optreden. Wanneer voor de bestrijding van plagen in een gewas een voor bijen zeer giftig middel wordt gebruikt, zal de bij die op dat gewas vliegt de kast niet meer bereiken en daardoor worden de bijenproducten niet verontreinigd. Er ontstaat wel een vervelende situatie wanneer de bij niet meteen gedood wordt en toch kans ziet om de kast te bereiken. Sterfte van bijen en/of broed kan later optreden, maar dan is het kwaad al geschied. Dit is voor de imker een signaal dat de honing niet meer te vertrouwen is. Om er zeker van te zijn dat honing niet op een dergelijke manier verontreinigd is zal de imker dus alleen van gezonde bijenvolken honing mogen oogsten. In de praktijk zal het meestal zo zijn dat een door vergiftiging verzwakt volk niet veel honing oplevert. Hierdoor wordt de kans op verontreinigde honing weer verkleind.

Anders is het met radioactieve heidehoning. De imker zal hier niets van merken terwijl er toch duidelijk een gevaar voor de consument bestaat. In dit geval moet de imker ervoor zorgen dat hij van dergelijke calamiteiten op de hoogte is. Dat kan bijvoorbeeld door

vakliteratuur bij te houden. De tweede stap zal zijn dat hij in geval van verhoogd besmettingsrisico de honing moet laten onderzoeken. Na de Tsjernobyl-ramp kon dit kosteloos via de Keuringsdienst van Waren.

Bestrijdingsmiddelen

Behandeling van bijenziekten en -parasieten mag alleen met de wettelijk toegestane bestrijdingsmiddelen. Verkeerd gebruik of het gebruiken van niet-toegestane middelen kunnen een gevaar voor de gezondheid van de consument inhouden. Het is natuurlijk zaak om zich aan de wettelijke gebruiksvoorschriften te houden. De imker die zich in dit opzicht keurig aan de wet houdt valt niets te verwijten. Wel is hij ten allen tijde product-aansprakelijk, dat wil zeggen dat een consument de imker verantwoordelijk kan stellen voor de gevolgen van een bij hem gekocht product. De imker kan dit weer doorschuiven naar de leverancier van het bestrijdingsmiddel.

Het gebruiken van bestrijdingsmiddelen is overigens niet verplicht. De imker kan kiezen om ze wel of niet te gebruiken. Hij doet er in ieder geval verstandig aan kritisch te blijven, al is het alleen maar omdat hijzelf vaak meer honing eet dan de gemiddelde consument.

Honingverwerking

Een goede hygiëne speelt bij de verwerking van honing natuurlijk een grote rol. Residuen van schoonmaakmiddelen waarmee de honingslinger, honingpotten en ander materiaal worden schoongemaakt zouden in de honing terecht kunnen komen. Een simpele oplossing hiervoor is om alleen veilige middelen te gebruiken zoals bijvoorbeeld soda en om na het schoonmaken de voorwerpen goed af te spoelen. Zorg ervoor dat er een duidelijk etiket op de soda-pot zit zodat de kans klein is dat er per ongeluk een verkeerd schoonmaakmiddel gebruikt wordt. De ruimte waar de honing geslingerd wordt moet schoon zijn. Er mogen geen gevaarlijke stoffen in de honing terechtkomen. Na het slingeren en zeven komt de honing in een schoon vat met deksel om geklaard te worden of om geroerd en geënt te worden. Zorg er voor dat geen verontreiniging kan optreden tijdens het vullen van de honingpotten.

Bij het vullen van de potten speelt nog een gevaar een rol. Tijdens het transporteren of het opslaan kan glaswerk beschadigd raken en kan er een stukje glas in een pot terechtkomen. De kans is klein, maar het is niet uitgesloten. Om te voorkomen dat een stukje glas in een pot achterblijft, kunnen de schoongemaakte potten omgekeerd op een schone tafel gezet worden. Alle ongerechtigheden vallen er dan uit.

Etiket

Iedere potje honing moet voorzien worden van een etiket dat voldoet aan bepaalde eisen (zie Bijen 6(6): 174-175 (1997)). Het partij-herkenningsteken kan bestaan uit een nummer. Dit nummer dient ervoor om de partij achteraf te kunnen identificeren als er iets niet in orde is. De imker moet dan wel schriftelijk bijhouden hoe de verschillende partijen te identificeren zijn. De houdbaarheidsdatum moet de datum van minimale houdbaarheid aangeven. Volgens het Honingbesluit moet onder andere het enzymgehalte binnen de houdbaarheidstermijn nog aan de bepaalde waarden voldoen, maar in het kader van de voedselveiligheid kan een te hoog opgegeven houdbaarheidstermijn meestal geen kwaad: honing in een gesloten potje kan niet echt bederven en het is onwaarschijnlijk dat een consument ziek wordt van oude honing.

Conclusie

Het productieproces van honing is een complex geheel waar theoretisch gezien nogal wat gevaren aan kunnen kleven. In de praktijk valt het allemaal reuze

mee en komen er gelukkig weinig problemen met honing voor. Om aan de technische kant van de HACCP-regeling te voldoen hoeft een imker die zijn honing vakkundig en met de nodige zorg verwerkt geen extra maatregelen te treffen. Als de honing goed verwerkt wordt hoeft hier immers niets aan te veranderen. Officieel zou dit alleen op papier moeten staan.

Dit artikel geeft aan wat de wetgever officieel van de honingverkopende imker verwacht, maar als deze nog niets op papier heeft staan is er geen reden tot paniek. Het ligt niet in de lijn der verwachting dat de Keuringsdienst van Waren bij imkers zal aankloppen om hun op de HACCP-regeling aan te spreken. Waarschijnlijk is er voor de Keuringsdienst van Waren geen reden om een probleemloos kleinschalig product als imker-honing hoog op de prioriteitenlijst te zetten. Een vakkundige imker die op kleine schaal honing verkoopt kan dit volgens mij met een aanvaardbaar risico voor de consument doen. En daar is de hele HACCP-regeling nu precies voor bedoeld: om de veiligheid voor consument zeker te stellen.

bijen
FOTO VAN DE MAAND



Bijenstal van de heer Jansen uit Markelo. De heer Jansen ontvangt regelmatig geïnteresseerde groepen in zijn stand.