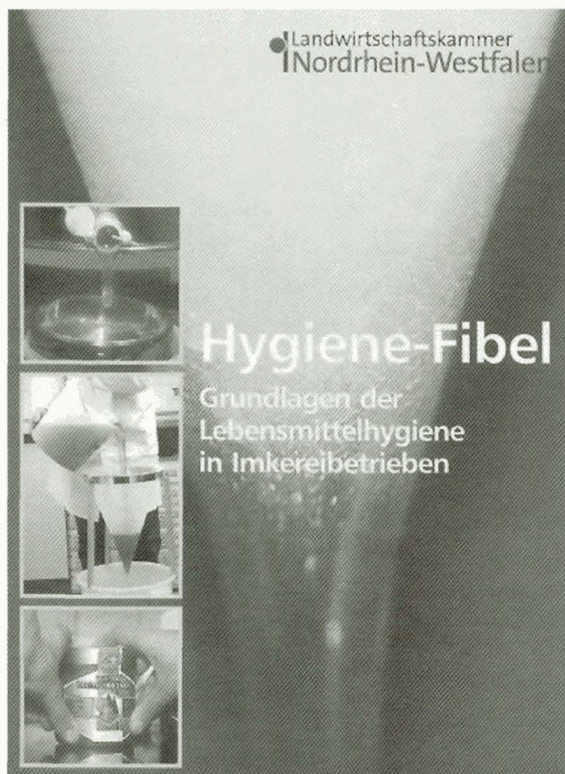


Hygiene-Fibel: duidelijke aanwijzingen voor zuivere bijenproducten

Onno Bakker

Na hun succesvolle boekje 'Honigfibel' komt de Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen met een nieuw boekje dat de hygiëne vóór, tijdens en na de honingverwerking tot onderwerp heeft.



De bijen verzamelen nectar in de bloemen en brengen dit naar de kast waar de oplossing wordt omgezet tot honing die wordt opgeslagen in de raten. Nadat de raten uit de kast zijn gehaald komt de honing onder de verantwoording van de imker, die nu zorg moet dragen voor de juiste omstandigheden zodat de kwaliteit en hygiëne van de honing gewaarborgd blijven.

Aan welke omstandigheden moeten we dan denken? Ten eerste is daar de plaats waar de honing geslingerd wordt. Heeft men de beschikking over een speciale ruimte of gebeurt het in een ruimte waar normaal ook andere activiteiten plaatsvinden. Een bijkeuken of garage met daarin wasmachine, fietsen, verf etc. is minder geschikt dan een keuken of speciale ruimte. Ook spelen de gebruikte 'gereedschappen' een rol.

Zijn alle gebruikte materialen wel van RVS (roestvrijstaal) of kunststof, zit er bijvoorbeeld roest op de slinger of zeef en is de honingroerder niet roestig of kunnen er metaaldeeltjes vanaf komen?

Dan is er ook nog onze persoonlijke hygiëne. Hebben we schone handen of komen we zo uit de tuin, kunnen er haren in de honing terecht komen of erger nog, bacteriën door handen of hoesten en proesten?

Dan het punt van het afvullen: wat is de toestand van de honingpotten en de deksels. Zijn die een beetje kapot of misschien nog een beetje smerig van wat eerder in de pot zat en, hoe bewaren we de honing nadat deze is afgevuld?

Al deze aspecten worden in het bovengenoemde boekje puntsgewijs en duidelijk behandeld. Denkt u nu niet: 'dit geldt allemaal niet voor mij want ik ben een kleine hobbyimker'. Hiermee wordt in het boekje ook rekening gehouden. Een keuken is beter dan een garage, maar nog beter is een keuken die speciaal voor het slingeren wordt voorbereid. Wat dit inhoudt, wordt in een aantal simpele stappen uitgelegd, waarbij de nadruk ligt op het vooraf schoonmaken en ontsmetten van de werkoppervlakken, het verwijderen van alles wat mogelijk de geur of smaak van de honing zou kunnen beïnvloeden en op het feit dat de keuken gedurende de oogstwerkzaamheden niet voor andere doeleinden wordt gebruikt zoals koken, wassen, het voeren van huisdieren etc. Ook dient er natuurlijk voor gezorgd te worden dat er geen insecten of mieren bij het oogstproces aanwezig kunnen zijn. Verder moet er gelegenheid zijn om de handen te wassen en te drogen, niet met een handdoek vanwege de bacteriën, maar met een keukenrol.

Dit waren slechts enkele voorbeelden van de grondige en duidelijke aanpak van het boekje over hygiëne in de productie, waarvan iedere imker op de hoogte zou moeten zijn. Een boekje waarin zeker rekening gehouden wordt met de 'kleine' imker, ook wat betreft de prijs.

Bron:

Hygiene-Fibel, 2004, M. Backer-Struß en M. Rieger, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Nevinghoff 40, 48147 Münster, Dld. Prijs €2,-