



Einladung zur Imker-Schulungsveranstaltung

am Samstag, den **15. Februar 2025**, von 14.00 – 16.00 Uhr, **Kultursaal Marstall**
Amtsgasse 5, 64646 Heppenheim (Bergstraße)

Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz in der imkerlichen Praxis

Referenten:

Harald Germann

Lebensmittelkontrolleur, Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Kreises Bergstraße, Heppenheim

Hannelore Rexroth

Diplom Oecotrophologin und Qualitätsmanagerin, Heppenheim

Inhalte:

- Rechtliche Aspekte zur Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene und Produkthaftungsgesetz.
- Anforderungen an die gute Hygienepraxis (GHP) bei der Honiggewinnung
- Lebensmittelkennzeichnung und Verbraucherschutz
- Prüfungsschwerpunkte der Lebensmittelkontrolleure bei Begehungen von Imkereien
Betriebs-, Personal-, Prozesshygiene, Gefahrenanalyse und -Abwehr.
- Rückverfolgbarkeit bei Beanstandungen
- Erfahrungsberichte der Lebensmittelkontrolleure aus imkerlichen Betriebsstätten.



Die Schulung richtet sich an alle interessierten Imkerinnen und Imker im Sinne der Sachkunde- und Weiterbildungspflicht zur sicheren Gewinnung und Behandlung von Honig in der imkerlichen Praxis. Sie richtet sich auch an alle Imker, deren Teilnahme am Honigkurs schon einige Jahre zurückliegt und ihre Kenntnisse zur Betriebshygiene in der Imkerei auffrischen wollen.

Alle Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebestätigung mit detailliert aufgeführter Schulungsthemen.

Ihr Weg zu uns:

Kommen Sie über die A5, die B460 aus dem Ried und dem Odenwald sowie die B3 aus Bensheim oder Weinheim nach Heppenheim.

Der Marstall liegt in der Altstadt Heppenheims

In der Altstadt gibt es keine Parkmöglichkeiten. Zum Parken bieten sich der Seitenstreifen beidseits der B460, der Parkplatz Parkhof, die Parkplätze am Graben und die Tiefgarage am Stadthaus an.

Planen Sie einige Minuten Fußweg ein.

