

# NETTOYER LES LOCAUX ET LE MATÉRIEL DE MIELLERIE



## LES IDÉES CLÉS

- Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection aptes au contact alimentaire.
- Nettoyer (et désinfecter par exemple pour la gelée royale) hors des périodes de travail des denrées alimentaires.
- Travailler dans un local propre.
- Utiliser du matériel propre, en particulier les éléments rentrant en contact avec les denrées alimentaires.
- Ranger les produits de nettoyage dans un endroit dédié, hors des lieux de stockage des produits de la ruche.
- Stocker les déchets à part et les évacuer régulièrement.



## POURQUOI

Le nettoyage et la désinfection des locaux, du matériel et des équipements permettent d'éviter des contaminations physiques et microbiologiques. Nettoyer hors des périodes de travail des denrées alimentaires permet d'éviter les contaminations par les produits de nettoyage et de désinfection eux-mêmes.



La **réglementation impose** de nettoyer les installations de production et les équipements, et au besoin de les désinfecter après nettoyage. Il faut également assurer une gestion des déchets afin d'éviter toute contamination par ce biais.



## DÉFINITIONS

- **Biocides** : ensemble de produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre, par une action chimique ou biologique (produits de protection, désinfectants, antiparasitaires).
- **Nettoyage** : enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
- **Désinfection** : réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments. La désinfection est toujours précédée d'un nettoyage.

© J. Reghault



## GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection adaptés au contact alimentaire
2. Respecter les bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection
3. Travailler dans un local propre et bien entretenu
4. Maintenir les sanitaires propres
5. Enregistrer les opérations de nettoyage
6. Gérer les déchets



## 1. Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection adaptés au contact alimentaire



L'apiculteur **doit** utiliser des produits autorisés pour le nettoyage des matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées alimentaires. Il est nécessaire de vérifier sur l'étiquette que le produit peut être utilisé pour cet usage.

L'apiculteur peut également utiliser de l'eau chaude pour nettoyer si cela est suffisant.



Une base de données du ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie liste les biocides autorisés (recherche par substance active ou par nom commercial de produit) : <http://simmbad.fr>.

## 2. Respecter les bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection



**L'apiculteur doit :**

- respecter les consignes d'utilisation de chaque produit (se référer à l'étiquette ou la notice) :
  - dosage ;
  - temps de contact ;
  - rinçage ;
  - précautions d'emploi (gants...) ;
- attendre que les surfaces et le matériel soient secs après nettoyage avant de les utiliser, pour ne pas créer un milieu propice au développement microbien ;
- respecter les consignes d'élimination des déchets correspondant à chaque produit (se référer à l'étiquette ou la notice) ;
- nettoyer en dehors de la présence de denrées alimentaires (ou sinon avec de l'eau pour le nettoyage du sol) ;
- stocker les produits de nettoyage et de désinfection dans un local dédié ou dans une armoire dédiée, fermée, hors du lieu de travail des denrées alimentaires.



**L'égouttage du matériel et le séchage doivent être rapides afin :**

- qu'il ne reste pas d'eau stagnante, source de contamination, sur le sol, dans et sur le matériel ;
- de permettre un assèchement rapide et éviter ainsi tout risque d'augmentation de l'hygrométrie du miel, de la gelée royale ou du pollen.

Après nettoyage (et/ou désinfection), il ne doit subsister aucune trace des produits utilisés sur les surfaces en contact direct avec l'aliment.



**Il est conseillé** de ne pas utiliser de produit ayant une odeur forte et tenace.

### 3. Travailler dans un local propre et bien entretenu



Les locaux (sol, mur et plafond) et le matériel **doivent** être maintenus propres et en bon état.

Des dispositifs adéquats pour un nettoyage efficace **doivent** être mis en place (raclette, nettoyage haute pression, laveuse automatique...).



**Il est conseillé de :**

- ranger le matériel pour faciliter l'entretien ;
- adapter les méthodes de nettoyage aux appareils ou vice-versa (par exemple protéger les commandes électriques lors d'un nettoyage à grande eau) ;
- mettre en place des dispositifs hygiéniques facilitant le respect des bonnes pratiques d'hygiène (poubelle à pédale, robinet à commande automatique...) ;
- adapter le nettoyage et sa fréquence à la denrée alimentaire (par exemple la gelée royale sera plus sensible que le miel) ;
- pour le miel, nettoyer uniquement à l'eau chaude (et **impérativement potable dans ce cas**) le matériel d'extraction et les fûts de stockage du miel. Auparavant, enlever la cire (grattage, premier passage à l'eau froide) pour éviter de boucher les canalisations.



#### PRÉCISIONS SUR LE NETTOYAGE EN PRODUCTION DE MIEL

La miellerie et le matériel **doivent** être maintenus propres et en bon état.



**Il est conseillé** de nettoyer la miellerie :

- avant la saison ;
- chaque fois que nécessaire : tous les jours en fonction des besoins, entre deux périodes d'activités ;
- après la saison.

L'objectif d'un nettoyage régulier est également de gagner du temps, d'avoir un confort de travail (pas de sols collants), et aussi d'assurer la durabilité des équipements. Il est conseillé de respecter les consignes d'entretien qui sont fournies par les équipementiers.

À noter que le nettoyage du matériel d'extraction peut aussi être utile entre différents types de miel pour garantir la cristallisation voulue.

#### Attention !

**il ne faut pas nettoyer :**

- pendant le stockage des hausses pleines pour ne pas exposer le miel aux produits de nettoyage ;
- pendant les étapes de travail du miel si le miel risque d'être exposé (désoperculation, mise en pot...).

(Pour le nettoyage des pots : cf. fiche H2 : **Choisir et vérifier le bon état des équipements**).



© GPGR



## PRÉCISIONS SUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN PRODUCTION DE GELÉE ROYALE



Le laboratoire et le matériel **doivent** être maintenus propres et en bon état.

<b>EXTRACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer et désinfecter les plans de travail et le matériel d'extraction avant chaque extraction.</li> <li>Nettoyer régulièrement l'ustensile de coupage des cellules au cours du travail.</li> </ul>
<b>NETTOYAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer les lattes entre chaque récolte (rincer à l'eau potable ou donner à lécher aux abeilles).</li> <li>Les stocker à l'envers dans une caisse ou une boîte propre (si possible apte au contact alimentaire).</li> </ul>
<b>CONDITIONNEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le plan de travail. Nettoyer et désinfecter le matériel de conditionnement.</li> <li>Nettoyer les contenants avant utilisation (pots, piluliers). Il est conseillé de désinfecter les pots, à la vapeur par exemple.</li> <li>Éviter la présence de gelée royale sur les bords des piluliers, sinon utiliser un coton-tige et de l'alcool à 70 °C.</li> </ul>
<b>STOCKAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer régulièrement le réfrigérateur, à vide, avec un nettoyant alimentaire, à l'intérieur et à l'extérieur, joints et canule d'évacuation compris.</li> <li>Nettoyer et désinfecter au moins une fois par an le réfrigérateur.</li> </ul>
<b>ENTRE 2 LEVÉES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laver et sécher les outils d'extraction (tuyauterie, bouchon, filtre, embouts, pot de récolte, etc.), le plan de travail et le sol.</li> <li>Pour le nettoyage des cupules, il est recommandé de couper les restes de cire au ras des cupules et débarrasser les cupules des restes de gelée royale qu'elles contiennent encore après l'extraction.</li> <li>Nettoyer si besoin les boîtes ou plateaux utilisés pour transporter les lattes et les protéger de la poussière.</li> <li>Laver et sécher le linge (utilisé pour protéger les lattes lors du transport) après chaque greffage ou chaque récolte.</li> </ul>

### Plusieurs méthodes de nettoyage des lattes de cupules sont recommandées :

- nettoyage au jet d'eau puissant (nettoyeur haute pression ou pistolet à eau), puis séchage à l'air libre ;
- nettoyage par les abeilles elles-mêmes, en posant les lattes sur des plateaux aménagés au-dessus du nourrisseur d'une ruche (si le rucher est à proximité immédiate du laboratoire).



© Apiculteurs en Provence



## PRÉCISIONS SUR LE NETTOYAGE EN PRODUCTION DE POLLEN

Les locaux **doivent** être maintenus propres et en bon état.



En production de pollen, **l'apiculteur doit** :

- utiliser du matériel de récolte des pelotes de pollen propre (trappe et bac à pollens) et si besoin le nettoyer avant (brossage...)
- nettoyer régulièrement le congélateur si le pollen est congelé (et au moins une fois avant le début de la saison) ;
- au cours du conditionnement, vérifier visuellement l'absence de corps étrangers (pattes d'abeilles, couvain plâtré, autres insectes par exemple, éléments métalliques par exemple).



**Il est conseillé** de nettoyer le matériel de tri avant utilisation (pince en particulier, tamis ou tarare si besoin).

## 4. Maintenir les sanitaires propres



**La loi impose** de maintenir les installations sanitaires en état constant de propreté (Code du travail).

- Le nettoyage des cabinets d'aisance doit être réalisé au moins une fois par jour.
- Les dispositifs de séchage ou d'essuyage des mains au niveau des lavabos doivent être entretenus ou changés chaque fois que nécessaire.

(Pour la réglementation en matière de présence de sanitaires, **cf. fiche H1 : Concevoir et aménager les locaux de travail**)

## 5. Enregistrer les opérations de nettoyage



**Il est conseillé** de conserver les factures et/ou étiquettes des produits de nettoyage utilisés pour apporter une preuve sur ses pratiques.

**Il est conseillé :**

- d'enregistrer les opérations de nettoyage dans un registre de nettoyage :
  - locaux concernés et/ou matériels concernés ;
  - produits utilisés ;
  - date d'application des produits ;
  - responsable du nettoyage ;
- de rédiger une fiche « procédure » de nettoyage pour fixer les méthodes utilisées.

### Astuce :

un modèle de registre de nettoyage vous est proposé à titre d'exemple, en page suivante. Il peut être adapté en fonction des spécificités de chaque installation.

Ce registre de nettoyage pourra servir à justifier de la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène. Il peut également faciliter l'organisation de l'apiculteur.

## 6. Gérer les déchets

**Il faut** utiliser des récipients facilement lavables pour la collecte des déchets. Les déchets **ne doivent pas** être stockés dans les locaux de travail afin d'éviter toute contamination.



Ils **doivent** donc être régulièrement évacués.

*Note :* la cire des opercules récupérée lors de la phase de désoperculation des cadres (et après séchage) n'est pas un déchet, c'est un résidu de travail. Elle doit être conservée dans un emballage fermé pour être fondue ultérieurement et réutilisée.

### RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Afnor, Norme NF V01-002 Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais, 2003.

Annexe I partie A du règlement (CE) n°852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.

Arrêté du 8 septembre 1999 sur les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

Articles R4217 -1et 2, R 4225-6 et 7, R 4228-2 à 37 du Code du travail.

### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 3 ; 34 ; 100 ; 155.

**MODÈLE DE REGISTRE DE NETTOYAGE**

**REGISTRE DE NETTOYAGE**

LOCAL : .....

ANNÉE : .....



**NETTOYAGE AVANT ET APRÈS LA SAISON**  
(nettoyage complet)

Date	Mode de nettoyage (produits utilisés et/ou eau...)	Responsable du nettoyage	Éléments nettoyés (sol, mur et plafond)	Matériel nettoyé (compléter)				
				...	...	...	...	...

**NETTOYAGE EN COURS DE SAISON**

(entre deux périodes d'activités, pour maintenir un niveau d'hygiène suffisant)

Date	Mode de nettoyage (produits utilisés et/ou eau...)	Responsable du nettoyage	SOL	Matériel nettoyé (compléter)				
				...	...	...	...	...