

VEILLER À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL DANS LES LOCAUX



LES IDÉES CLÉS

Dans les locaux :

- avoir une bonne hygiène corporelle ;
- travailler avec les mains propres ;
- travailler avec des vêtements propres ;
- travailler avec les cheveux attachés et propres ;
- assurer une bonne information du personnel ainsi que sa formation.



POURQUOI

Veiller à la bonne hygiène du personnel répond à deux objectifs :

- éviter les contaminations microbiologiques, en particulier pour la gelée royale, produit plus sensible que le miel ;
- assurer des bonnes conditions de travail du personnel.



© AOP Miel de Corse



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Travailler dans des bonnes conditions d'hygiène
2. Veiller à la tenue vestimentaire du personnel
3. Informer et former le personnel

1. Travailler dans des bonnes conditions d'hygiène



La loi impose à l'apiculteur de veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé.



L'apiculteur **doit** :

- avoir une bonne hygiène corporelle ;
- veiller à l'hygiène du personnel travaillant à la miellerie et dans les locaux où sont manipulés les produits de la ruche ;
- veiller à l'état de santé du personnel qui ne doit pas être incompatible avec la manipulation de denrées alimentaires.



Il faut se laver les mains avec de l'eau et du savon avant de travailler dans les locaux, en particulier à la sortie des sanitaires.



Il est conseillé d'éviter autant que possible de toucher directement les denrées alimentaires (en particulier, la gelée royale).



D'autre part, il est **interdit** de fumer dans la miellerie :
cf. fiche H1 : Concevoir et aménager les locaux de travail.



© ITSAP-Institut de l'abeille

2. Veiller à la tenue vestimentaire du personnel



Dans les locaux, l'apiculteur et son personnel **doivent porter** des vêtements propres et adaptés (par exemple, non flottants), si possible dédiés aux activités de la miellerie ou du laboratoire.



Pour les étapes d'extraction et de conditionnement du miel, du pollen et de la gelée royale, **il ne faut pas** garder sa tenue de rucher (vêtement et chaussures) dans la miellerie ou au laboratoire.



Il est conseillé d'avoir les cheveux propres et attachés (si besoin). Le port d'une charlotte sur les cheveux peut simplifier les choses.

Il peut être utile de porter des gants jetables, en particulier pour le tri manuel du pollen, ou si la personne a une blessure à la main. Cela ne dispense pas l'opérateur de se laver les mains.



PRÉCISIONS POUR LA GELÉE ROYALE



Afin de limiter la contamination lors des étapes d'extraction ou de conditionnement, il est **obligatoire** de travailler avec les cheveux propres et attachés, les mains lavées et désinfectées, et les ongles brossés.



Pour la gelée royale : en cas de rhume, **il est conseillé** de porter un masque lors du conditionnement.

Travail au laboratoire de gelée royale.



© GPGR

3. Informer et former le personnel



Le personnel permanent et temporaire **doit** connaître les règles d'hygiène applicables aux produits qu'il manipule.



Il est conseillé :

- d'afficher les règles d'hygiène sur un panneau d'information ;
- de se former et de former le personnel à l'hygiène et à la mise en place d'une démarche de qualité sanitaire.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

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

Article L4121-1 du Code du travail (responsabilité de l'employeur vis à vis de la sécurité et de la santé de ses employés).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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