



ADMINISTRATION LUXEMBOURGEOISE

VÉTÉRINAIRE ET ALIMENTAIRE (ALVA)

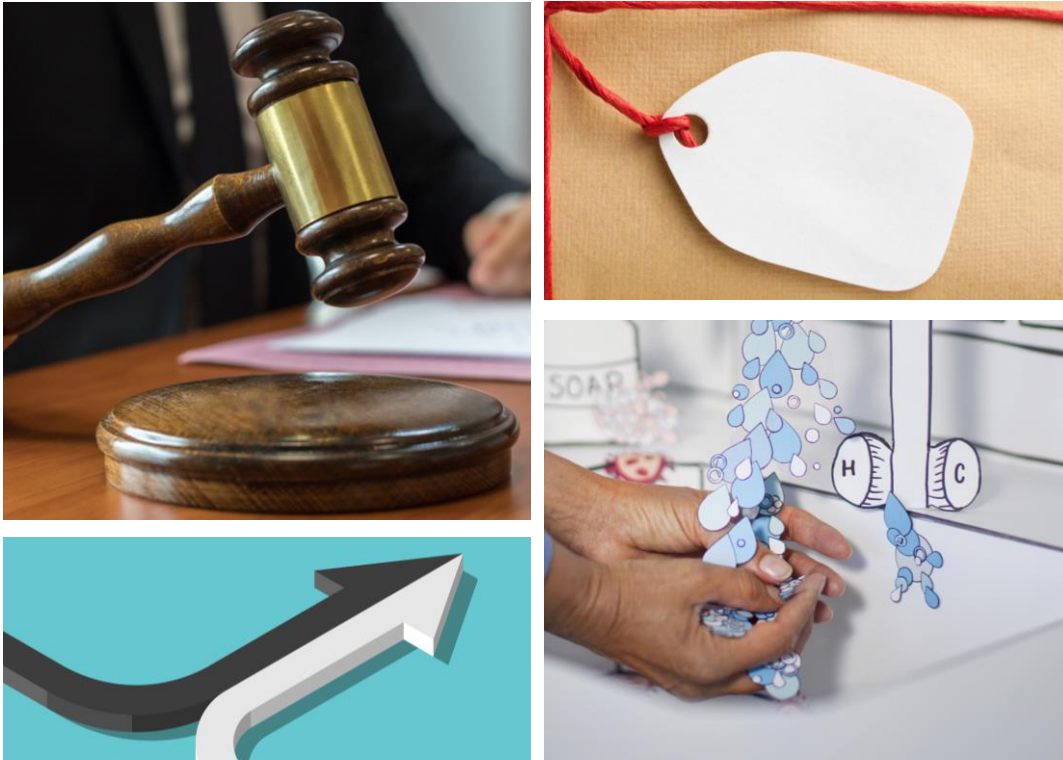
PRODUCTION ET ETIQUETAGE DU MIEL



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Production de miel



- Bases et obligations réglementaires
 - Réglementation européenne
 - Réglementation nationale
- Enregistrement ? Agrément ?
- Bonnes pratiques d'hygiène
 - ➔ Une approche multi-factorielle
- Étiquetage du miel





BASES RÉGLEMENTAIRES



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Réglementation européenne

- Règlement (CE) 852/2004 : règles générales d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires

Article 1^{er} : Champ d'application

1. Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.
2. Le présent règlement ne s'applique pas:
 - a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé;
 - c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires
3. Les États membres établissent, dans le cadre de leur législation nationale, des règles régissant les activités visées au paragraphe 2, point c). Ces règles nationales concourent à la réalisation des objectifs du présent règlement.

- Règlement UE n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



Réglementation nationale spécifique au miel

- **Règlement Grand-ducal du 7 juillet 2003 relatif au miel**
Transposition de la directive 2001/110/CE du Conseil européen
Encadre les dénominations de vente du miel et la mention des origines du miel
- **Règlement Grand-ducal du 31 décembre 2014 modifiant le précité**
Transposition de la directive 2014/63/UE du Parlement européen et du Conseil modifiant la précédente directive
- **Règlement Grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot**
- *Pas de réglementation nationale spécifique à l'hygiène en production de miel*





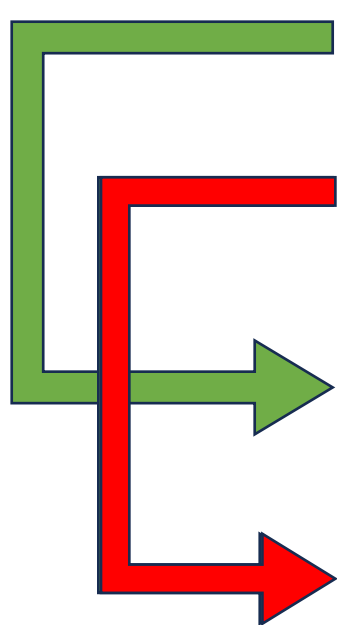
ENREGISTREMENT



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

« Enregistrement » *versus* « Agrément »



➤ Enregistrement :

- simple notification + inscription sur la liste des établissements enregistrés

➤ Agrément :

- visite préalable (contrôle des infrastructures/matériel + fonctionnement/surveillance basés sur HACCP)
- contrôles périodiques

➤ Règlement (CE) 852/2004, art. 6, point 2 :

« Tout exploitant du secteur alimentaire notifié à l'autorité compétente appropriée [...] chacun des établissements [actif à] l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement »

➤ Règlement (CE) 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, art. 4, point 2 :

« les établissements manipulant les produits d'origine animale ne peuvent exercer leurs activités que si l'autorité compétente les a agréés »

« à l'exception des établissements n'assurant que:

- a) des activités de production primaire;
- d) des activités de vente au détail » (ou de vente à d'autres établissements de vente au détail »



Comment s'enregistrer ?

➤ Démarche sur MyGuichet.lu

Lien direct à partir du portail www.securite-alimentaire.public.lu



Contrôles 

Professionnels 

Consommateurs 

EFSA 

Actualités



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture
Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Fusion des laboratoires: création du Laboratoire vétérinaire et alimentaire (LVA) (29.01.2025)

03.02.2025

Communiqué par : ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture / Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire Lors de la mise en place du gouvernement actuel à la fin de l'année 2023, il avait été décidé de poursuivre...

Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire

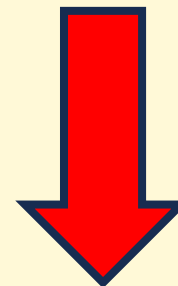
[Dépliant sur l'ALVA](#)

7A-B rue Thomas Edison
L-1445 Strassen

TÉL. :
+352 247 825 39

FAX :
+352 274 780 68

E-MAIL :
info@alva.etat.lu



Comment s'enregistrer ?

Professionnels : Enregistrement des établissements

- > [Etablissements alimentaires](#)
- > [Secteur de l'alimentation animale](#)
- > [Créateurs d'entreprise: Q & R](#)



🏠 > [Professionnels](#) > Enregistrement des établissements du secteur alimentaire

Enregistrement des établissements du secteur alimentaire

Base légale

En vertu du règlement CE N° 852/2004/CE, toute entreprise ou établissement de la chaîne alimentaire au Luxembourg doit être connue des autorités compétentes.

De même, sur base du règlement UE N° 2017/625 et le règlement grand-ducal du 15 janvier 2021, toute entreprise ou établissement de la chaîne alimentaire pour des matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires doit s'enregistrer auprès des autorités.

Ces obligations européennes sont mises en application au Luxembourg via la loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.

Les exploitants visés notifient ainsi aux autorités compétentes chacun des établissements dont ils ont la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires.

Comment s'enregistrer ?

Pour en savoir plus

- › [Vers le formulaire d'enregistrement](#)
- › [Réglementation européenne](#)
- › [Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires](#)
- › [Règlement grand-ducal du 15 janvier 2021 fixant les modalités d'enregistrement des établissements des exploitants du secteur alimentaire](#)



Vous possédez une de ces solutions de connexion ?

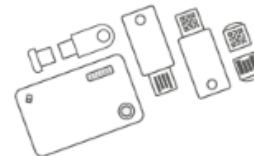
LUXTRUST



GouvID



eIDAS



Oui, je me connecte

[Non, je continue sans identification](#)

Comment s'enregistrer ?



Espaces professionnels

Nature de la demande

Formulaire destiné aux entreprises alimentaires désirant déclarer de nouveaux établissements alimentaires, exploitants ou activités. Cette démarche est obligatoire pour toutes les entreprises et établissements du secteur qui manipulent des denrées alimentaires afin de garantir la joignabilité des responsables en cas d'urgence et de définir un destinataire des rapports des inspections et des prélèvements effectués.

Schéma décrivant la structure des informations demandées :

Nature de la demande*

- Nouvelle demande ✔
- Nouvelles activités, modification des activités, modification des données administratives

REPRENDRE PLUS TARD

ÉTAPE SUIVANTE 



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Comment s'enregistrer ?

Dénomination de la société*

✎ Good-Buzz SA ✓

Forme juridique*

☰ Société anonyme ✓

→ Choisir dans la liste

Pas de numéro RCS



Enseigne commerciale / Nom de l'établissement*

✎ L'Happyculteur ✓

Statut actif



Adresse physique de l'entreprise alimentaire

Pays*

☰ Sélectionner un pays !

Ce champ doit être renseigné !

Tel*



Le téléphone est absent ou n'est pas au bon format. Veuillez corriger sa valeur en précisant l'indicatif téléphonique du pays. Exemple : +352 000 000.

Fax



E-mail*

@ happyculteur@goodbuzz.com ✓



Confirmer l'E-mail*



@ happyculteur@goodbuzz.com ✓



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Comment s'enregistrer ?

Activités	Type d'activité
<p> Sélectionner une activité</p> <p><i>Veillez sélectionner une activité.</i></p>	<p><input checked="" type="radio"/> Principale ✓</p> <p><input type="radio"/> Secondaire</p>
<p>Ajouter une activité </p>	

Choisir l'activité

- › 2000 - Production primaire
 - › 2100 - Production végétale (produits primaires destinés à la consommation)
 - › 2110 - Exploitation avec production de végétaux
 - 2111 - céréales
 - 2112 - fruits
 - 2113 - légumes
 - 2114 - pommes de terre
 - 2115 - raisins de cuve
 - 2116 - oléagineux
 - 2117 - graines germées
 - 2118 - plantes aromatiques (destinées à: thé, infusion, épices, etc...)
 - 2119 - autre
 - 2190 - Autres activités du secteur de la production végétale (produits primaires destinés à la consommation)
 - 2200 - Production de champignon
 - 2900 - Autre
- › 4000 - Secteur de la transformation, fabrication

(2300 – Production apicole) ?

Valider

Retour



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Comment s'enregistrer ?

Ajouter un exploitant

Vous avez la possibilité d'ajouter un exploitant. Si vous ne souhaitez pas en ajouter d'avantage, cliquez sur continuer pour passer à la suite.

Un exploitant est en principe une personne identifiée comme responsable pour le maintien des exigences de la sécurité alimentaire dans l'entreprise alimentaire. Il s'agit du gérant technique ou administratif, de l'administrateur ou d'une personne spécialement désignée pour être responsable du maintien des exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire.

Vous pouvez également désigner d'autres personnes si nécessaires (autres destinataires des rapports par exemple).

Ajouter un exploitant



Civilité* Madame Monsieur !
La civilité de l'exploitant est obligatoire. Veuillez choisir une option.

Nom* !
Le nom de l'exploitant est obligatoire. Veuillez saisir le nom.

Prénom* !
Le prénom de l'exploitant est obligatoire. Veuillez saisir le prénom.

Fonction* !
La fonction de l'exploitant est obligatoire. Veuillez saisir la fonction.

Statut actif

Responsable pour le maintien des exigences de la Sécurité Alimentaire

Destinataire des rapports ?

Accepte de recevoir les rapports sous forme d'e-mail uniquement

Coordonnées de contact

Tél* ! ?
Le téléphone n'est pas au bon format. Veuillez corriger sa valeur en précisant l'indicatif téléphonique du pays. Exemple : +352 000 000.

GSM ?

Fax ?

E-mail ?

Confirmer l'E-mail

Adresse de l'exploitant

Même adresse que l'établissement alimentaire ?

Pays* Sélectionner un pays !
Ce champ doit être renseigné !



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire


Comment s'enregistrer ?

Ajouter encore un exploitant

Vous avez la possibilité d'ajouter un exploitant. Si vous ne souhaitez pas en ajouter d'avantage, cliquez sur continuer pour passer à la suite.

Un exploitant est en principe une personne identifiée comme responsable pour le maintien des exigences de la sécurité alimentaire dans l'entreprise alimentaire. Il s'agit du gérant technique ou administratif, de l'administrateur ou d'une personne spécialement désignée pour être responsable du maintien des exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire.

Vous pouvez également désigner d'autres personnes si nécessaires (autres destinataires des rapports par exemple).

Ajouter encore un exploitant 


 Retour


REPRENDRE PLUS TARD

ÉTAPE SUIVANTE 

Ajouter un établissement

Vous avez la possibilité d'ajouter un établissement alimentaire. Si vous ne souhaitez pas en ajouter d'avantage, cliquez sur continuer pour passer à la suite.

Ajouter un établissement alimentaire 

 Retour

REPRENDRE PLUS TARD

ÉTAPE SUIVANTE 



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Comment s'enregistrer ?

Confirmer la transmission de la démarche ✕

Votre démarche est prête à être transmise à l'organisme.
Si vous souhaitez ajouter des documents (pièces jointes) avant de transmettre cliquez sur "Ajouter des pièces jointes", sinon cliquez sur "Transmettre".

Ajouter des pièces jointes

Transmettre plus tard

Transmettre





BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

en production de miel



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

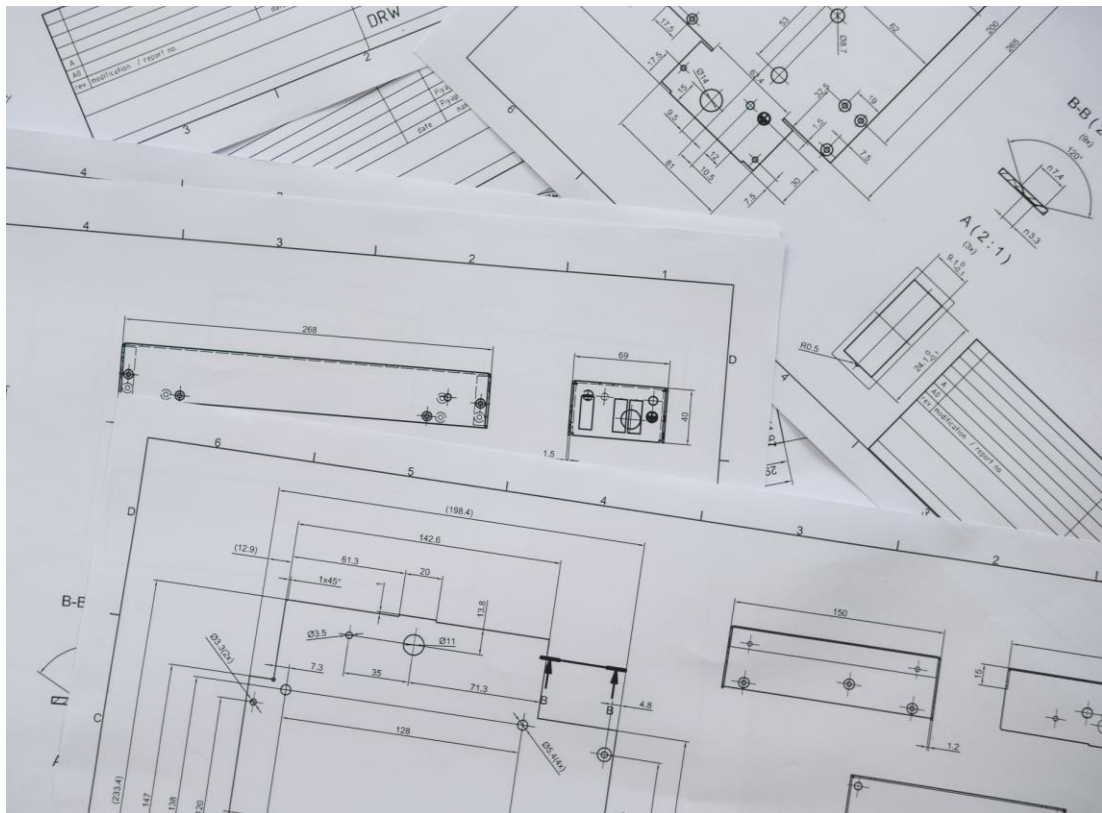
Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Hygiène en production : une approche multifactorielle



- Conception des locaux
- Choix et état des équipements
- Organisation de la production
- Nettoyage des locaux et du matériel
- Hygiène du personnel
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion eau potable / eaux usées

CONCEPTION DES LOCAUX : PRINCIPE



- Prévenir la contamination
 - Par des activités voisines
 - Par l'environnement
 - Par le bâtiment

- Anticiper et faciliter le nettoyage

- Tenir compte des paramètres de conservation des produits

- Confort et sécurité du personnel



Conception des locaux : recommandations (1/2)

➤ Prévenir la contamination

Implantation des locaux à l'abri de sources de contamination
Locaux exempts d'odeurs marquées (gaz d'échappement, odeurs de chaufferie)
Gelée royale : limiter si possible la distance avec le rucher

➤ Infrastructures

Sol résistant pouvant être lavé facilement (/!\ gestion des eaux usées)
Murs : revêtement lavable et solide
Jointure entre murs et sols !

➤ Équipements

Surfaces de travail et de conditionnement facilement lavables et inoxydables (gelée royale : désinfectable)
Éclairages facilement lavables, robustes, protégés des souillures d'abeilles



Conception des locaux : recommandations (2/2)

➤ Humidité et température

Doivent être propices à la conservation des produits (ou au séchage pour le pollen)

Locaux suffisamment aérés pour évacuer l'humidité (/!\ Plan de lutte contre les nuisibles)

Éventuellement dispositifs de contrôle / régulation (thermomètre / hygromètre ; radiateur / déshumidificateur)

➤ Installations sanitaires

Vestiaires avec armoires individuelles, ou *a minima* sas pour équiper sa tenue de travail propre spécifique à la miellerie

Cabinet d'aisance (installations domestiques suffisant si proximité, mais gérer tenue de travail) : ne donnent pas directement dans la production !

Dispositif de lavage et séchage des mains hygiéniques (distinct des lavabos de la miellerie)



CHOIX ET ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS : PRINCIPE



- Aptitude au contact alimentaire
- Contrôle de l'état des équipements
- Veiller à la propreté des contenants

Équipements : contact alimentaire



- **Contact direct = obligation d'aptitude au contact alimentaire**
 - Contenants : généralement signalé par un logo
 - Équipement ou contenant sans logo : certificat d'alimentarité
- **Matériaux facilitant le lavage**
 - Matériaux résistants aux produits de nettoyage et désinfection
 - Acier inoxydable (équipements, plans de travail...)
 - Plastique de qualité alimentaire (seaux, pots, couvercles...)
 - Verre (pots) : attention au risque de corps étranger en cas de casse (procédure « bris de verre »)
- **Gelée royale**
 - Ne pas utiliser de colle non-alimentaire pour la fixation des cupules sur les porte-lattes
 - Transporter les lattes dans des contenants aptes au contact alimentaire et couverts (couvercle ou linge propre)
- **Pollen**
 - Dès la récolte, placer le pollen dans un récipient de qualité alimentaire
 - Tarare en bois possible pour le tri : si propre et en bon état



Équipements : état et propreté

➤ S'assurer du bon état des équipements

Vérification complète avant le début de la saison
Contrôle visuel à chaque utilisation

➤ Garantir la propreté des contenants

Stocker les contenants vides à l'abri de toute contamination
Refermer cartons entamés, protéger palettes avec film plastique, stocker pots à l'envers sur étagères propres...
Contrôle visuel avant chaque utilisation
En cas de réutilisation : vérifier le bon état et le nettoyage



ORGANISATION DE LA PRODUCTION : PRINCIPE



- Hygiène, ergonomie, praticité...
- Contamination croisée : à éviter
- Séparer les différentes étapes
- Marche en avant
 - Depuis entrée des matières brutes (rayonnages) jusqu'à la sortie des produits finis (pots de miel, pollen, gelée royale) : pas de retour en arrière, pas de croisement entre produits « propres » et « sales » ou avec sous-produits et effluents.
 - Dans l'espace : organisation des locaux étudiée pour que les flux de matériel, personnel, denrées alimentaires, déchets ne se croisent pas
 - Dans le temps : nettoyage (désinfection) entre chaque étape



Organiser la production de miel

Le miel est peu sensible aux contaminations : organiser la production relève plus de l'ergonomie et du bon sens que de l'hygiène.

- Ne pas manipuler des hausses au-dessus d'un bac à miel
- Protéger les bacs, fûts et autres contenants avec des couvercles

Marche en avant : séparation dans le temps principalement

- Séparer les étapes sensibles les unes des autres
Extraction et conditionnement du miel, triage du pollen et conditionnement de la gelée, etc.
- Après chaque opération, conserver les denrées dans des conditionnements hermétiques
- Idéalement, la gelée royale a son réfrigérateur dédié



NETTOYAGE DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL : PRINCIPE



➤ Nettoyage vs. Désinfection

NETTOYAGE = élimination des souillures, résidus d'aliment, saletés...

DÉSINFECTION = réduction du nombre de microorganismes (chimie, méthodes physique ou thermiques, ou une combinaison)

=> Toujours un nettoyage avant une désinfection

➤ Chimie adaptée et utilisation correcte

➤ Documenter le nettoyage

➤ Gestion des déchets



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Nettoyage : chimie adaptée et utilisation correcte

- Produits autorisés pour les matériaux destinés à entrer en contact
NB : pour le nettoyage de résidus de miel, l'eau chaude peut être suffisante (pas pour la désinfection)
- Respecter les consignes d'utilisation (étiquette ou notice)
Dosage, Temps de contact, Température d'application, Rinçage, Équipements de Protection Individuelle
- Ne pas nettoyer pendant la manipulation ou si des denrées sont exposées
- Stocker produits et matériel de nettoyage dans un local dédié ou une armoire fermée
- À quelle fréquence nettoyer ?
Nettoyage complet avant et après la saison,
Puis chaque fois que nécessaire : - après chaque journée de travail
- avant le travail si période d'inactivité



Nettoyage : pourquoi et comment le documenter ?

- Apporte une preuve sur les pratiques de nettoyage
- Contrôle du nettoyage si plusieurs personnes impliquées
- Réfléchir et documenter les opérations de nettoyage permet de ne pas oublier des opérations
Exemple : fiche « procédure de nettoyage » ou registre de nettoyage
- Documenter les opérations au moyen d'un registre de nettoyage



Nettoyage : exemple de registre

REGISTRE DE NETTOYAGE

LOCAL : _____

ANNÉE : _____

DATE	MÉTHODE DE NETTOYAGE (produits utilisés et/ou eau...)	ÉLÉMENTS NETTOYÉS (sol, mur, plafond...)	MATÉRIEL NETTOYÉ (compléter)				
		



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Nettoyage : gestion des déchets

- Maintenir un environnement de travail propre et sain
- Prévoir des récipients adaptés pour servir de poubelle dans les locaux
 - Facilement lavables et de préférence avec couvercle
 - De taille adaptée : ni trop petite, ni trop grande
- Évacuer les déchets régulièrement
 - NB : cire récupérée et réutilisée (désoperculage) n'est pas un déchet : conserver dans un emballage fermé
- Ne pas stocker les déchets dans les locaux de travail (contamination)



HYGIÈNE DU PERSONNEL : PRINCIPE



- Hygiène corporelle
- Tenue de travail
- Informer / former le personnel aux consignes d'hygiène



Hygiène du personnel : hygiène corporelle et tenue

- Bonne hygiène corporelle (et état de santé compatible avec la manipulation)
- Hygiène des mains (dispositif de nettoyage et séchage hygiénique)
 - Lavage soigneux des mains :
 - avant de commencer le travail dans la miellerie
 - à la sortie des sanitaires
 - Éviter de toucher directement les denrées alimentaires (surtout la gelée royale : désinfection des mains)
- Éviter de manger ou boire pendant la manipulation de denrées alimentaires
- Interdiction de fumer dans la miellerie
- Port de vêtements propres et adaptés (éviter de garder sa tenue de rucher)
- Cheveux propres (et attachés si besoin)
 - + charlotte pour la gelée royale
- Le port de gant jetables peut être utile
 - Indispensable en cas de blessure à la main
 - Porter des gants ne dispense pas de se laver les mains !



Hygiène du personnel : informer/former le personnel



- Afficher les règles d'hygiène applicables à la miellerie
- Former le personnel et s'assurer qu'il comprend les consignes d'hygiène



- Le personnel permanent et temporaire doit connaître les règles d'hygiène applicables aux denrées qu'il manipule



LUTTE CONTRE LES NUISIBLES : PRINCIPE



- Prévenir l'intrusion des nuisibles
 - Éviter les contaminations
 - Éviter le pillage du miel
- Traiter avec des méthodes adaptées



Lutte contre les nuisibles : prévention

➤ Abeilles

Au moment de la récolte, enlever le maximum d'abeilles des hausses

Vérifier l'étanchéité des locaux aux abeilles

Dispositifs de sortie empêchant l'entrée (moustiquaires « entonnoir »)

Enlever les abeilles mortes de la miellerie et nettoyer les déjections

➤ Tous nuisibles confondus

Travailler dans une pièce fermée

Identifier et prévenir les défauts d'étanchéité (bas de porte, aérations, passages de câbles et decanalisation...)

Limiter l'accès à l'eau et à la nourriture pour les nuisibles (nettoyer, ranger, contenants hermétiques, fuites d'eau)

Entretenir les abords pour éviter les zones de refuge et de prolifération des nuisibles

Interdire l'accès aux animaux domestiques

Bannir les plantes vertes dans la miellerie

➤ Contrôle visuel lors du conditionnement

Absence d'insecte ou autres signes de présence de nuisibles dans le produit fini



Lutte contre les nuisibles : traitement



- Les méthodes de lutte et les biocides utilisés doivent être autorisés
Faire appel à un spécialiste si nécessaire
- Respecter les précautions d'emploi
- Stocker les biocides dans un local dédié ou une armoire fermée



CONSEILS

- Rongeurs : préférer des méthodes de lutte avec des appâts non dispersibles
- Conserver la facture, l'étiquette ou la notice pour consultation ultérieure



GESTION EAU POTABLE / EAUX USÉES



- Alimentation en eau potable
- Évacuation des eaux usées



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Gestion de l'eau : alimentation en eau potable



- Surfaces et équipements en contact direct ou indirect avec des aliments
Nettoyage, désinfection, rinçage...



CONSEILS

- Prévoir un robinet avec de l'eau chaude : plus efficace pour le nettoyage
- Prévoir au moins un robinet à commande non manuelle
Pour le nettoyage hygiénique des mains



Gestion de l'eau : évacuation des eaux usées



- **Évacuation rapide des eaux usées**
 - Éviter les ambiances humides (pour maintenir l'hygrométrie des produits de la ruche)
 - Éviter la contamination par des eaux usées et/ou stagnantes

Adapter le dispositif d'évacuation à la méthode de lavage choisie



- **Lavage manuel : sol drainant avec bouche d'évacuation**
 - Calibrer le siphon au débit (engorgement)
 - Protection par une grille lavable
- **Autolaveuse ou aspirateur à eau : sol plat sans évacuation**



Hygiène en production : bilan



- Conception des locaux
- Choix et état des équipements
- Organisation de la production
- Nettoyage des locaux et du matériel
- Hygiène du personnel
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion eau potable / eaux usées



RESSOURCES



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

ITSAP – Institut de l'abeille



	Fußboden	Ja	Nein
15.	Sind die Fußböden im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich in einwandfreiem Zustand?		
16.	Sind die Fußböden im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich leicht zu reinigen?		
17.	Sind die Fußböden im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abwaschbar?		
18.	Sind die gegebenenfalls vorhandenen Abflüsse so positioniert, dass Wasser auf dem Fußboden angemessen abgeleitet werden kann?		
19.	Sind die Abflüsse in einwandfreiem Zustand?		
20.	Sind die Abflüsse frei von abstoßenden Gerüchen?		
	Wände		
21.	Sind die Wände im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich in einwandfreiem Zustand?		
22.	Sind die Wände im Honigbearbeitungs- und Lagerbereich leicht zu reinigen?		

➤ ITSAP

Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation (France)
itsap.asso.fr

➤ Guide de bonnes pratiques apicoles (2018)

- À commander en ligne (version papier)
- À télécharger librement (version informatique)

Chapitre H : Hygiène en production de miel, de pollen et de gelée royale

➤ Bieneninstitut Kirchhain

Institut apicole de Kirchhain (Allemagne)

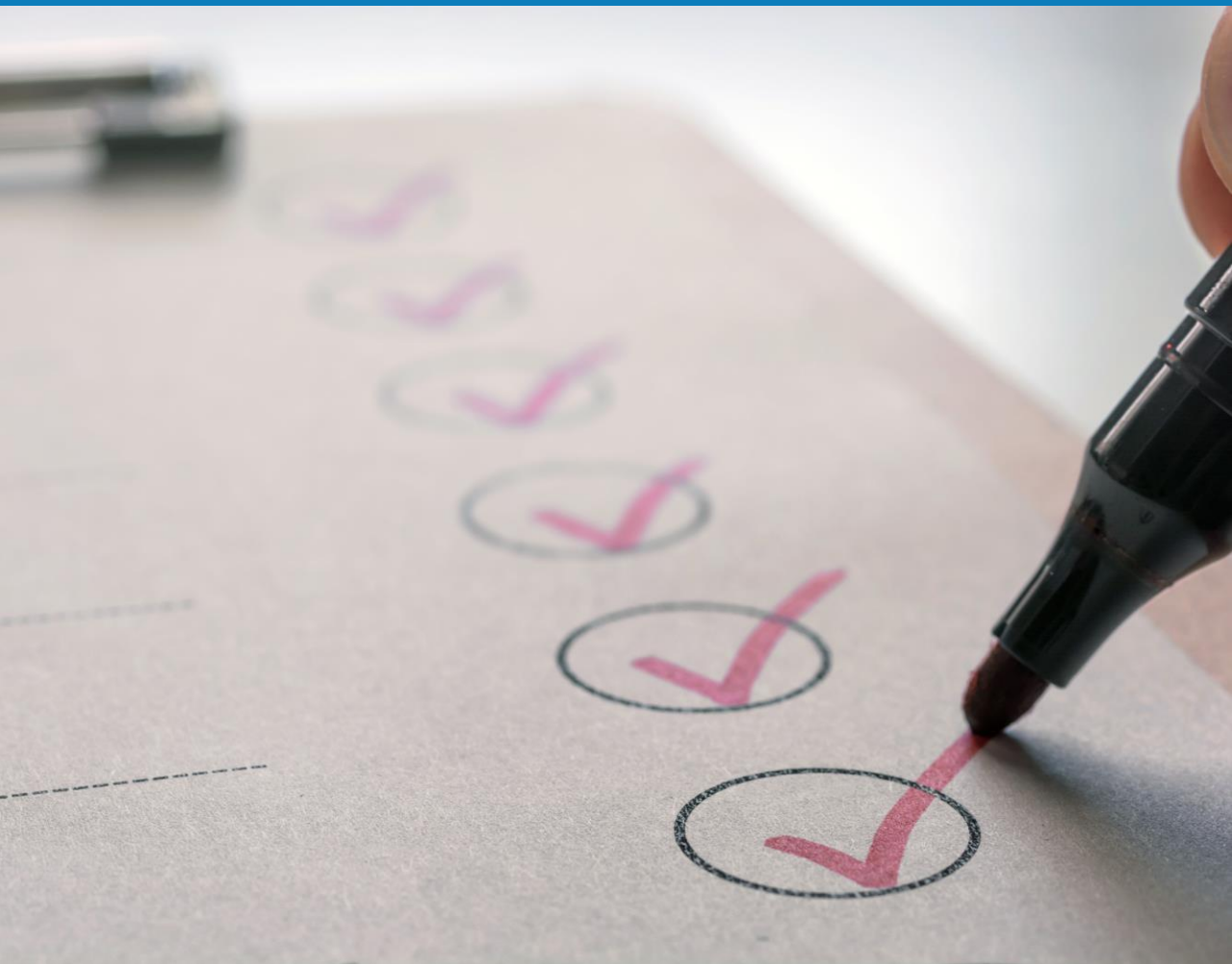
« Honig - Hygiene – Checkliste » (2010)
109 Fragen zum Hygiene-Status in Ihrer Honigproduktion

<https://cdn.llh-hessen.de/bildung/bieneninstitut-kirchhain/beratung-und-dienstleistungen/info-und-arbeitsblaetter/07-bienenproduktgewinnung-qualitaetskontrolle/723%20-%20Honig-Hygiene-Checkliste%202010-09-28.pdf>



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

Pourquoi étiqueter les denrées alimentaires?



Information du
consommateur

Protection du
consommateur



Réglementation

- Règlement UE n°1169/2011 concernant **l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**
- Règlement Grand-ducal du 25 août 2015 concernant **l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot
- Règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 relatif au **miel**



Exigences générales

- **Les informations sur les denrées alimentaires** n'induisent pas en erreur
- **Les informations sur les denrées alimentaires** sont précises, claires et aisément compréhensibles par les consommateurs
- Les informations sur les denrées alimentaires **n'attribuent pas à celles-ci des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine.**



Comment étiqueter les aliments



- Informations présentes **sur l'emballage ou sur une étiquette** attachée à celui-ci
- Informations facilement **visibles**, clairement **lisibles** et **indélébiles**
- **Tailles des caractères** à respecter



Présentation des mentions obligatoires

- Dans un corps de caractère dont **la hauteur de x** est égale ou supérieure à **1,2mm**
- Pour les emballages et récipients dont **la face la plus grande a une surface < 80 cm²**, la hauteur de x doit être égale ou supérieure à **0,9 mm**.
- Les mentions obligatoires sont **exprimées à l'aide de mots et de chiffres**



Les mentions obligatoires

- La dénomination de vente
- La liste des ingrédients
- Les allergènes
- L'indication quantitative

Gâteau au miel et aux noix

Ingrédients:

Farine de Blé, sucre, BEURRE, LAIT, OEUFS, NOIX, 5%,
levure, miel, sel



Les mentions obligatoires

- La date limite de consommation pour les denrées alimentaires périssables
 - À consommer jusqu'au...



- Date de durabilité minimale pour les denrées alimentaires non-périssables
 - À consommer de préférence avant le...



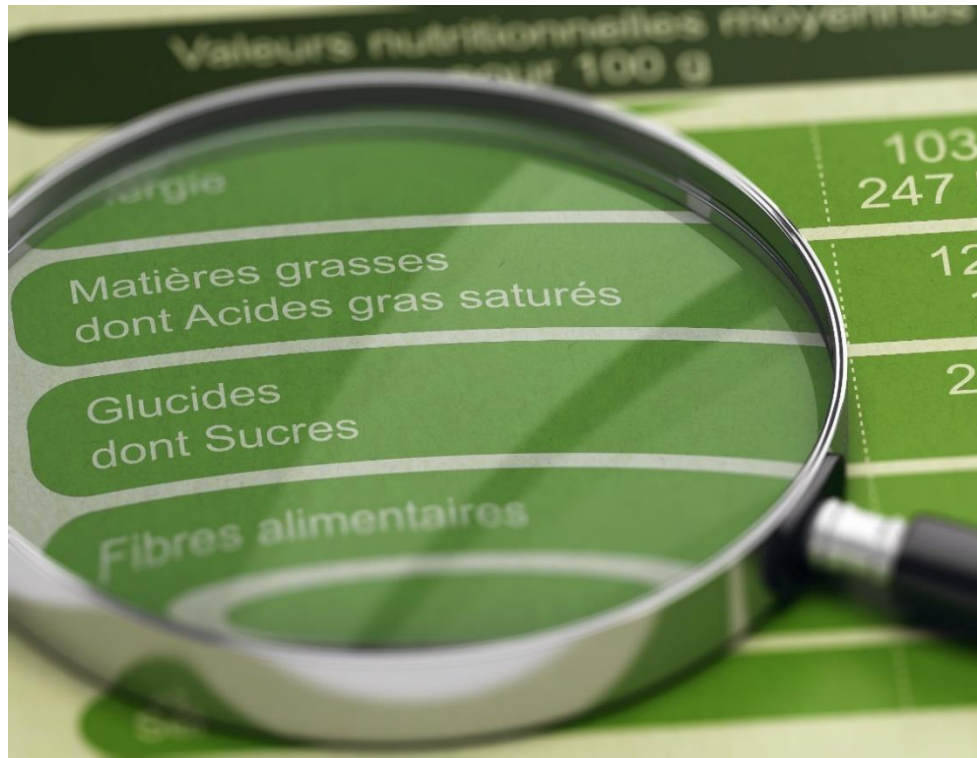
Les mentions obligatoires

- Conditions de conservation (si nécessaire)
- Quantité nette
- Mode d'emploi* (si nécessaire)
- Nom et adresse du responsable
- Origine* (obligatoire pour le miel)
- Titre alcoométrique volumique acquis* (pour les boissons alcooliques)
- Numéro de lot



Les mentions obligatoires

➤ La déclaration nutritionnelle



Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie	kJ/kcal
Matières grasses	g
Dont acides gras saturés	g
Glucides	g
Dont sucres	g
Fibres alimentaires	g
Protéines	g
Sel	g

Exemption: Au Luxembourg, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires produites par des micro-, petites et moyennes entreprises (preuves à fournir)



Exemple d'une étiquette de miel pur



Miel

Origine: Luxembourg

A conserver à température ambiante.

Apiculteur, 3 rue principale, L-5678 Luxembourg

A consommer de préférence avant fin décembre 2026

L 84689431

250g

Dans ce cas précis, la liste des ingrédients n'est pas obligatoire, car le produit ne contient qu'un seul ingrédient.



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture
Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

MERCI

DE VOTRE ATTENTION



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire