

PROCEDURE CONTROLE PRODUIT COMMISSION DE DEGUSTATION COVID19

Pour une bonne organisation des commissions de dégustation organoleptique des IGP

Avant le déroulement de toute commission de dégustation :

- Le sol et les postes de dégustations (plan de travail) seront systématiquement nettoyés et désinfectés
- Les portes seront ouvertes pour l'accueil des dégustateurs, afin d'éviter tout contact avec les poignées (désinfectées régulièrement).
- La salle de dégustation sera aérée (ouvertures de l'ensemble des fenêtres)
- Le matériel de dégustation (verre, fiches de dégustations, serviettes à usage unique) sera disposé à chaque poste de dégustation, par l'organisateur qui portera des gants à usage unique et un masque de protection. (Agent de l'ODG 34)

Concernant les jurés dégustateurs :

- Le juré dégustateur aura accès à un point d'eau afin de pouvoir se laver les mains (mise à disposition de savon liquide, de serviettes en papier à usage unique et de gel hydroalcoolique)
- Une poubelle, avec sac plastique de protection, sera à leur disposition.
- Il sera demandé au juré d'être muni de son masque de protection et d'apporter et d'utiliser son propre stylo durant la commission de dégustation
- Une distance, d'au minimum un mètre, sera respectée entre chaque poste de dégustation (pour cela nous utiliserons un poste sur deux).
- Il y aura donc, au maximum, 10 jurés dégustateurs par commission soit 2 jurys.
- L'organisateur désinfectera chaque bouteille à déguster avant débouchage et les disposera sur une table isolée.
- C'est l'organisateur, portant masque et gants à usage unique, qui servira chaque juré dégustateur, le juré n'aura aucun contact avec les bouteilles à déguster.
- Les fiches individuelles de dégustation et la fiche de synthèse seront laissées sur son poste de dégustation par le juré dégustateur, c'est l'organisateur qui les ramassera.

Après le déroulement de la commission de dégustation de contrôle :

- Une collation individuelle sera servie à chaque juré dégustateur
- Les verres seront lavés et désinfectés (lave vaisselles)
- Les postes de dégustations (plan de travail) seront nettoyés et désinfectés
- La salle de dégustation sera à nouveau aérée
- Les poignées de portes seront désinfectés
- Le sol sera nettoyé et désinfecté
- Chaque bouteille sera vidée et nettoyée