

COVID-19, DÉCONFINEMENT PHASE 2

LIGNES DIRECTRICES POUR L'ADAPTATION DES CONDITIONS DE PRATIQUE DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE EN LABORATOIRE

Les centres Actia experts en évaluation sensorielle, qui avaient participé à la rédaction du [guide des bonnes pratiques de l'évaluation sensorielle](#), se sont associés pour rédiger ces lignes directrices sur les conditions spécifiques à mettre en œuvre, pour assurer une activité d'évaluation sensorielle dans le contexte actuel de pandémie Covid-19. [Ce document remplace la première version des lignes directrices proposée lors de la première phase de déconfinement.](#) Ces dispositions restent transitoires et seront amenées à évoluer au fur et à mesure que les restrictions seront levées ou renforcées.

Ces lignes directrices concernent les tests réalisés en laboratoire. Les méthodologies mises en œuvre habituellement restent inchangées mais des précautions supplémentaires doivent être prises, en conformité avec les recommandations et exigences réglementaires.

CONDITIONS D'ACCUEIL DES CONSOMMATEURS / DÉGUSTATEURS

- Les dégustateurs doivent être informés des dispositions qui seront mises en œuvre pour assurer les gestes de distanciation sociale et des mesures barrières.
- À leur arrivée, les dégustateurs doivent porter un masque et se laver les mains au savon ou gel hydro-alcoolique.
- L'accueil des dégustateurs doit être conduit de façon à éviter des regroupements dans des zones d'attente, des marquages au sol doivent être présents afin de respecter les distances et/ou l'organisation doit permettre d'isoler dès que possible chaque personne en cabine de dégustation.
- Les flux d'entrée et sortie sont organisés de façon à éviter les croisements.
- Le nombre de personnes accueillies simultanément en salle de dégustation est défini par les conditions suivantes : les dégustateurs sont isolés chacun dans leur cabine ; les règles de distanciation et les mesures barrières définies dans le protocole de déconfinement « Hôtels Cafés Restaurants (HCR) » sont respectées et la traçabilité des personnes réunies à chaque session est assurée.

CONDITIONS DE DÉGUSTATION EN SALLE

- Les dégustateurs sont « isolés » chacun dans une cabine. Ils ne doivent pas se déplacer pendant la séance et un système doit être prévu en cabine pour leur permettre de déposer leur masque et le reprendre à l'issue de la séance, sans l'endommager.
- Les animateurs se tiennent à distance et sont équipés de masque et de blouse.
- La vaisselle à usage unique est privilégiée pour éviter des risques de contamination ; en cas d'utilisation de couverts en inox, les dégustateurs déposent eux-mêmes les couverts dans un bac avec eau et eau de javel diluée pour désinfection.
- L'utilisation de vaisselle « en dur » est possible sous réserve que le système de marche en avant soit maîtrisé (la vaisselle sale ne doit pas croiser la vaisselle propre) et que la vaisselle soit lavée avec un cycle de nettoyage au moins à 70 °C, en veillant aux conditions de séchage.

- La possibilité d'utiliser un système de climatisation pendant la séance dépend du type de climatisation. Certains systèmes de ventilation peuvent favoriser la circulation de virus par voie aérienne et leur utilisation doit être proscrite. En revanche, les systèmes de ventilation avec prise d'air extérieure sont recommandés, sous condition d'une utilisation à basse vitesse.
- La salle est aérée à l'issue de chaque séance.

CONDITIONS D'HYGIÈNE À RESPECTER PAR LE LABORATOIRE ET SON PERSONNEL

- **Renforcez votre plan de nettoyage-désinfection et son suivi** : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage et désinfection des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, chariots, étagères de stockage des matières premières, lavage des vêtements de travail...). Nettoyage et désinfection des cabines systématiques après chaque utilisation.
- **Limitez le nombre de personnes en cuisine.**
- **Respectez la distance minimale d'au moins un mètre entre les personnes.** Si cette distance ne peut être maintenue en permanence, les équipements de protection seront renforcés (port de visières en plus des masques) : attribuez une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.
- **Attribuez, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels à chaque préparateur.**
- **Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.**
Vêtements/gants/masques : le personnel peut être équipé de gants au besoin (le lavage des mains régulier doit être privilégié au port de gants) et masque, en sus des blouses et charlottes habituelles pour toute manipulation de produit ou animation du jury.
- Supprimez les fontaines à eau.
- **Assurez-vous du respect des plans de nettoyage et désinfection.**
- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (savons, gel, lingettes, sacs poubelle...).
- **Vérifiez le nettoyage et la désinfection réguliers des sanitaires**, au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et moyens de séchage.
- **Évacuez régulièrement les déchets.**

MANIPULATION DES PRODUITS

À LA RÉCEPTION DES PRODUITS

- Prévoyez une **zone de dépose extérieure à la zone de stockage et de préparation** (évitée la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison).
- **Retirez et jetez les suremballages et emballages dans les zones dédiées (pas de suremballages dans les stocks).**
- **À la fin de la réception des produits, lavez-vous les mains.**

LORS DE LA PRÉPARATION ET DU SERVICE DES PRODUITS

- Le personnel doit être équipé de gants au besoin et masque, en sus des blouses et charlottes habituelles, pour toute manipulation de produit.
- Les produits « desservis » ne doivent pas croiser les produits servis et être éliminés en sac fermé pour éviter tout risque de contamination. *(Il peut être envisagé de confier à chaque dégustateur une poubelle individuelle, dans laquelle il élimine ses déchets au fur et à mesure)*

RÉFÉRENCES

Protocole de déconfinement commun à toute la profession HCR (22 mai 2020).

Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la santé et la sécurité des salariés,

COVID 19 - ministère du Travail, 9 mai 2020, 20 pages.

Rehva Covid-19, guidance document, Rehva, 3 avril 2020, 8 pages.

CE DOCUMENT A ÉTÉ RÉDIGÉ PAR LE RÉSEAU SENSORIALIS DE L'ACTIA

COORDINATION : VIRGINIE HERBRETEAU - V.HERBRETEAU@ACTALIA.EU - ACTALIA

CENTRES ACTIA

INSTITUTS TECHNIQUES AGRO INDUSTRIELS :

ACTALIA - AERIAL - IFV

PARTENAIRES TECHNIQUES : AGROTEC - VEGENOV

ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE AGRICOLE

ENILIA ENSMIC SURGÈRES - ENILV

ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT & DE RECHERCHE PUBLICS

AGROPARISTECH (UMR GENIAL ET GMPA) - INRAE CSGA

ÉTABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PRIVÉ

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURE D'ANGERS (USC GRAPPE - ESA INRAE)



ACTIA

ACTIA

LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

16 rue Claude-Bernard. 75 231 Paris Cedex 05. téléphone : 01 44 08 86 20. fax : 01 44 08 86 21

Courriel : actia@actia-asso.eu. site web : www.actia-asso.eu