

Fiche Covid-19

Organisation des commissions organoleptiques

Les commissions organoleptiques nécessaires aux examens organoleptiques des produits sous appellation, IG spiritueux et IGP viticoles rassemblent **plusieurs personnes dans une même salle de dégustation**, jurés (dégustateurs) issus du monde professionnel du SIQO et animateurs le plus souvent salariés de QUALISUD. Aussi, afin de limiter le risque de transmission du virus COVID 2019 les consignes contenues dans ce document doivent être respectées par tous.



[L'animateur prévoit en préparation de commission un stock de masques neufs qu'il mettra à disposition des jurés n'en étant pas équipé.](#)

[Dès son entrée dans le bâtiment au sein duquel se situe la salle de dégustation, le juré doit porter un masque et ce jusqu'à son installation à son poste de dégustation. Il devra le porter lors de tout déplacement dans la salle comme dans le bâtiment. De même l'animateur de la commission porte le masque de son entrée dans le bâtiment jusqu'à sa sortie.](#)

ORGANISATION GENERALE DES CEO

SELECTION ET INFORMATION DES DEGUSTATEURS

Chaque dégustateur sera contacté au préalable afin de vérifier son état de santé permettant la participation à la CEO : il sera demandé à chaque dégustateur de tenir QUALISUD informé en cas de dégradation de sa santé.

Une fiche d'information des gestes barrière en CEO sera systématiquement transmise à chaque dégustateur. Le contenu de cette fiche sera présenté par l'animateur en début de séance

NOMBRE DE JURY

Le nombre de jury par CEO sera limité à 1 sauf si la salle de dégustation permet le fonctionnement de 2 jurys avec le respect de toutes les consignes du présent document. Dans ce cas les deux jurys devront officier dans deux zones séparées d'au moins 3 m : chaque jury sera animé par un animateur.

NOMBRE DE JURES PAR JURY

Le nombre de jurés est strictement limité au minimum précisé par le plan de contrôle ou d'inspection, voire moins en cas de dérogation de l'INAO.

Fiche Covid-19

Organisation des commissions organoleptiques



Aucune autre personne que les jurés et les animateurs désignés par QUALISUD ne peut assister à la CEO (pas d'observateurs).

GESTION DES SALLES DE DEGUSTATION

ORGANISATION DES SALLE DE DEGUSTATION

La salle de dégustation doit permettre le respect des gestes barrières et les mesures de distanciation :

- distance entre les dégustateurs (minimum 1 m dans les 4 directions), éviter au maximum les faces à faces
- dispositif permettant d'éviter le croisement des personnes, en cas de succession de jurys
- lieux d'attente attendants identifiés en cas de succession de jurys,
- sanitaires et lavabo permettant un lavage des mains avant et après la dégustation, si le point d'eau n'est pas accessible aux jurés mise à disposition de gel hydro-alcoolique avant et après la séance.

NETTOYAGE DES SALLES DE DEGUSTATION

Les postes de dégustation devront faire l'objet d'un nettoyage complet avant et après chaque dégustation.

POSITIONEMENT DES JURES ET MATERIEL

Il sera attribué à chaque une place qu'il ne devra pas quitter pendant la séance de dégustation : l'animateur de la CEO veillera à tout déplacement intempestif des jurés.

Chaque juré devra disposer d'un espace de 4m² : il devra être séparé des autres jurés d'une distance de 1 m dans toutes les directions.

Le positionnement de chaque juré devra être clairement identifié par un signe précisé à l'entrée de la salle de dégustation.

Chaque juré disposera à son poste du matériel nécessaire (verre ou autre ustensile, fiches de notation vierge, ..) et particulièrement d'un crachoir individuel qui sera désinfecté avant et après chaque séance.

DEROULEMENT DE LA CEO

PRESENTATION DES CONSIGNE

Avant chaque CEO, l'animateur rappelle les consignes aux jurés : il est demandé que ces dernières soient affichées en entrée de salle de dégustation.

PRESENTATION DES PRODUITS

Tout sera mis en œuvre pour que les produits à déguster soient mis à disposition des jurés dans le strict respect des consignes sanitaires suivantes :

- seul l'animateur présente les produits à chaque juré : service au verre, présentation des produits pour le contrôle visuel, distribution d'assiette contenant les échantillons pour examen sensoriel. L'animateur veillera à préparer suffisamment d'échantillons pour dégustation pour éviter tout échange entre jurés,
- l'échange de produit entre jurés n'est pas autorisé,

Fiche Covid-19

Organisation des commissions organoleptiques



- Chaque juré laissera les produits qu'il a examinés sur son poste de dégustation. Ces derniers seront récupérés, à l'issue de la CEO par l'animateur, une fois que les jurés auront quitté la salle.

Fiche Covid-19

Organisation des commissions organoleptiques



GESTES BARRIERE POUR LES JURÉS

- lavage des mains avant chaque CEO et après chaque CEO et tant que besoin : attention à l'usage de gel hydro alcoolique pendant la commission (perturbation des examens sensoriels),
- Signature de la fiche de la commission, l'un après l'autre, avec son propre stylo ou avec le stylo remis par l'animateur, en respectant la distance de 1 m,
- pas de déplacement pendant la CEO, respect de la distance de 1 m avec tout autre dégustateur et l'animateur,
- respect des sens de circulations en particulier si 2 jurys, (éviter les croisements)
- pas d'échange de produit avec un autre juré,
- pas d'échange de stylo ou de documents d'enregistrement avec un autre juré,
- les fiches individuelles signées restent sur le poste de travail et sont récupérées à l'issue de la CEO par l'animateur,

GESTES BARRIERE POUR L'ANIMATEUR

- Distance minimale de 1 m des jurés lors des échanges (présentation, consignes, consensus et synthèse),
- Port du masque et de gant lors de la préparation et de la présentation des produits aux jurés (service au verre, distribution de produit), dans le respect des consignes relatives à l'usage de masques et de gants jetables,
- Rédaction de la fiche de consensus et/ou de synthèse sous les consignes éventuelles du président de séance lorsque cela est prévu,
- A l'issue de la commission, l'animateur :
 - ✓ récupère, muni de gants, les fiches individuelles des jurés et les enferme dans une pochette plastique ou enveloppe fermée avec les autres fiches de la dégustation en gardant à part la fiche de consensus le temps de la saisie sur la plateforme et 4D.
 - ✓ récupère muni de gant les produits et jettent ces derniers : évier pour vins et spiritueux, bidons destinés à la poubelle pour huiles d'olive, et poubelles pour autres échantillons.

GESTION ET NETTOYAGE DU MATERIEL DE DÉGUSTATION ET DES POSTES DE TRAVAIL

Le matériel de dégustation devra être soigneusement nettoyé avant chaque utilisation (par l'animateur ou le gestionnaire de la salle de dégustation selon des modalités clairement établies) :

- Nettoyage à l'eau chaude savonneuse des ustensiles (verres, assiettes, couteaux, ..),
- Désinfection des postes de travail (tables, tablettes, robinets),

CAS PARTICULIER : SUCCESSION DE JURY

L'animateur de la commission désigné par QUALISUD devra s'assurer du respect de l'ensemble des consignes précisées ci-dessus lorsque plusieurs jurés se succèdent, en particulier :

- Respect des règles de distanciation entre les jurés des deux jurys en particulier sens de circulation et lieux d'attente,
- Nettoyage du matériel et des postes de travail entre les deux dégustations, prévoir un délai suffisant entre les séances en amont