



Dégustations

Règles à suivre en matière de dégustations et de démonstrations culinaires

Il faut parfois être muni d'un permis pour faire goûter des aliments au public dans les supermarchés, des salons ou des expositions. Tout dépend de la situation. Alors, avant d'organiser une dégustation, renseignez-vous à ce sujet en composant, sans frais, le **1 800 463-6210**.



Températures de conservation

Les aliments susceptibles de favoriser la croissance de microorganismes pathogènes sont considérés comme potentiellement dangereux. Ces aliments doivent être maintenus aux températures suivantes :

- Entre 0 °C et 4 °C pour tous les aliments réfrigérés ;
- À 60 °C ou plus pour les aliments servis chauds ;
- À -18 °C pour les aliments congelés.

Il faut vérifier régulièrement, à l'aide d'un thermomètre fiable, la température interne des aliments jugés potentiellement dangereux.

En tout temps, évitez la zone de danger située entre 4 °C et 60 °C.

Fait important à noter, les aliments offerts doivent provenir exclusivement d'un fournisseur autorisé.

Gare aux allergies

Les consommateurs doivent pouvoir consulter la liste des ingrédients de tous les aliments présentés.

Pour goûter à un aliment, les enfants doivent être accompagnés d'un adulte.



Des consignes à respecter

- L'aliment doit atteindre une température de cuisson sécuritaire. La précuisson de la viande est interdite.
- Les aliments doivent être présentés en portions individuelles, de manière à éviter les manipulations et la contamination par le public.
- Les restes d'aliments déjà préparés ou décongelés doivent être éliminés à la fin du service.
- On ne doit étaler ou préparer à l'avance qu'une petite quantité d'aliments jugés potentiellement dangereux.
- Les aliments, le matériel et les ustensiles ne doivent jamais être déposés directement sur le sol.
- La décongélation des aliments doit se faire au réfrigérateur à 4 °C, au four à micro-ondes si elle est immédiatement suivie de la cuisson ou encore au four si elle est jumelée à la cuisson.
- Les aliments doivent être réchauffés rapidement de manière que la température interne de l'aliment soit 63 °C pendant 3 minutes ou 74 °C pendant 15 secondes. Si on doit réchauffer des aliments au four à micro-ondes, pour ensuite les maintenir chauds, il est important qu'ils atteignent une température interne de 74 °C dans toutes leurs parties.



La propreté: la clé du succès

Il faut nettoyer et assainir le matériel et les ustensiles **avant** et **après** chaque séance de dégustation ou de démonstration. Cette tâche doit être exécutée dans des locaux prévus à ces fins et non pas dans les salles de toilette.

Il est important de suivre rigoureusement les indications du fabricant en ce qui concerne le mode d'emploi, le dosage exact des produits de nettoyage et d'assainissement et les précautions à prendre au moment de leur utilisation.

Pour qu'ils puissent être utilisés dans le domaine alimentaire, ces produits de nettoyage et d'assainissement doivent avoir fait l'objet d'une approbation de la part des autorités compétentes.

Ces produits doivent être rangés dans des contenants étanches, bien désignés et entreposés de manière à ne pas contaminer les aliments.

L'équipement, le matériel, les ustensiles et les surfaces en contact avec les aliments doivent être en parfait état et faits de matériaux durs, lisses et faciles à nettoyer.



Manipulateurs : **prudence!**

La santé... en un tour de main!

Afin de ne pas contaminer les aliments ou les produits, les consignes suivantes doivent être respectées rigoureusement :

- Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus, après être allé aux toilettes, après avoir fumé, avant de se mettre au travail et chaque fois qu'il y a un risque de contaminer des produits.
- Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide et bien les assécher avec des serviettes individuelles que l'on jette après usage.
- Se laver les mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'il est nécessaire d'en mettre de nouveaux. Les gants faits ou saupoudrés de latex sont à proscrire.
- Ne pas manger, ni boire, ni fumer, ni mâcher de la gomme quand on manipule ou prépare les aliments.
- Porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux ainsi qu'un couvre-barbe propre qui enveloppe entièrement la barbe.
- Porter des vêtements propres réservés exclusivement à ce travail.
- Ne pas porter de vernis à ongles, ni de montre, ni de bagues, ni de boucles d'oreilles, ni aucun autre bijou.



Le manipulateur d'aliments doit :

- Porter sur toute blessure un pansement imperméable. S'il est blessé à la main, au poignet ou à l'avant-bras, il doit porter un pansement propre et protéger celui-ci à l'aide d'un gant, sans latex, propre et imperméable qui est jeté à la poubelle dès qu'il est retiré.
- Être exempt de toute maladie contagieuse transmissible par les aliments.

Lieu de dégustation

- Les réchauds et les tables à vapeur doivent maintenir en tout temps à plus de 60 °C la température interne des aliments potentiellement dangereux servis chauds.
- Les dégustations doivent se faire dans un lieu où le plancher, les murs et le plafond sont lavables.
- L'aire de dégustation doit être à l'abri des sources de pollution ou de contamination.
- De l'eau potable chaude et froide doit être accessible en quantité suffisante à proximité de la table de présentation.
- Le comptoir de dégustation doit disposer de poubelles étanches, non absorbantes et rigides. De plus, il faut les vider et les nettoyer dès que cela est nécessaire.

Aide-mémoire

Éléments à vérifier

Les aliments

Température de conservation

- De 0 °C à 4 °C au réfrigérateur
- À -18 °C au congélateur
- À 60 °C au réchaud

Origine des produits

- Factures

Étiquetage obligatoire

- Liste des ingrédients
- Date de péremption («Meilleur avant»)
- Mode de conservation

Thermomètres dans tous les éléments de l'équipement qui l'exigent

Les méthodes de travail

La décongélation

La cuisson

Le réchauffage

- À 74 °C durant 15 secondes
- À 63 °C durant 3 minutes

Le nettoyage et l'assainissement

- Savon Assainisseur

Contamination des aliments ou emballages

- Articles emballés ou protégés
- Articles soulevés du sol

Le personnel

Installations de lavage des mains

- Savon liquide
- Serviettes individuelles jetables

Tenue vestimentaire

- Vêtements propres à usage exclusif
- Bonnet ou résille et cache-barbe

État de santé et blessures

Le matériel (équipement et ustensiles)

Propreté

État ou nature du matériel

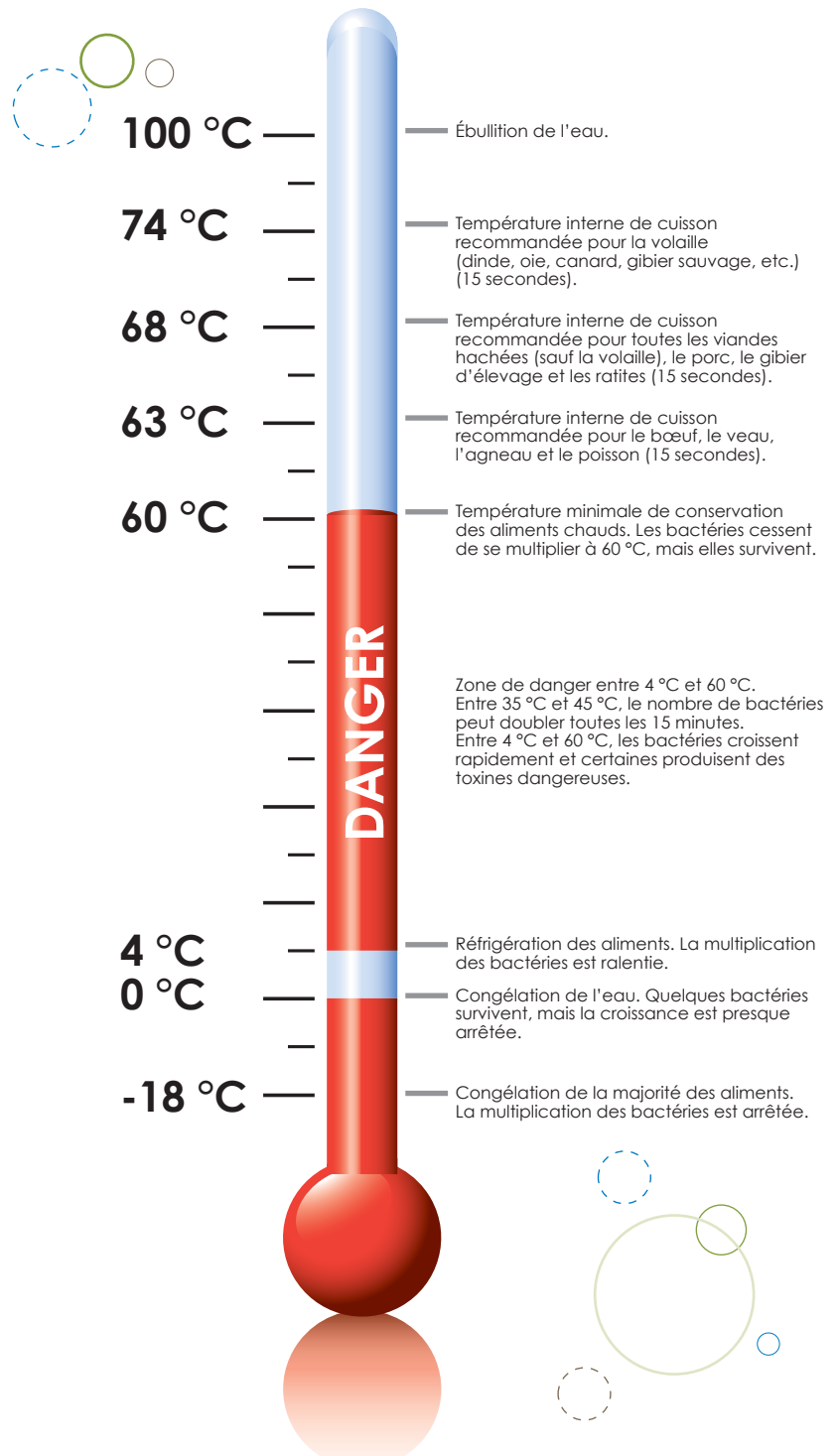
L'environnement

Absence de source de contamination ou de pollution

Approvisionnement en eau chaude et en eau froide

- Eau chaude à 60 °C

La température, élément essentiel au maintien de la **qualité** et de l'**innocuité** des aliments



Pour obtenir de plus amples renseignements sur la sécurité des aliments, communiquez avec le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale :

Téléphone: 1 800 463-5023

Courriel: dga@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet: www.mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

