

Lignes directrices sur la démonstration de l'échantillonnage des aliments

Démonstrateur en magasin

- Il est recommandé que tous les manipulateurs d'aliments soient certifiés dans le cadre d'un programme de formation à la manipulation des aliments.
- Se laver les mains avant de manipuler des aliments.
- Porter un bonnet ou un filet à cheveux, ainsi que des vêtements propres et appropriés (p. ex. un tablier propre).
- Des gants jetables doivent être portés en tout temps. Changer souvent de gants ou lors de changement de tâches.
- Éviter de manipuler des aliments à mains nues. Utiliser des pinces, des cuillères ou d'autres ustensiles appropriés.

Manipulation des aliments

- Les aliments froids doivent être conservés à une température de 5 °C (41 °F) ou moins.
- Les aliments chauds doivent être conservés à une température de 60 °C (140 °F) ou plus.
- Les produits de viande hachée doivent être cuits à une température interne de 71 °C (160 °F).
- Les autres produits alimentaires doivent être complètement cuits, conformément aux recommandations du fabricant.
- Tous les aliments doivent provenir d'une source d'approvisionnement approuvée. Les aliments faits maison et les viandes non inspectées sont interdits.
- Tous les produits alimentaires crus dangereux doivent être coupés et préparés en portions dans l'aire de préparation des aliments du magasin avant d'être apportés à la table d'échantillonnage.
- L'utilisation d'un thermomètre à sonde pour vérifier les températures est exigée.
- Pour éviter que le public ne manipule les échantillons, les distribuer ou utiliser des cure-dents ou des contenants jetables.
- Les démonstrateurs doivent disposer d'un espace de réfrigération dans le magasin.
- Les démonstrateurs doivent pouvoir utiliser le matériel, les comptoirs, les glacières, etc., dans les établissements de restauration autorisés où l'échantillonnage a lieu.
- Remplacer les échantillons s'ils sont étalés pendant plus d'une heure.
- Jeter les échantillons restants ou contaminés.

Nettoyage et aseptisation

- Le poste doit être équipé d'un seau contenant une solution aseptisante acceptable (1 cuillère à café d'eau de Javel pour 4 litres d'eau (1 gallon)).
- Les linges d'essuyage doivent être rangés dans la solution aseptisante lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Laver et aseptiser tout le matériel, y compris les planches à découper, les ustensiles, le matériel de cuisson et les surfaces de comptoir avant et après chaque usage.
- Une poubelle doit être placée près de la table d'échantillonnage.

Lavage des mains

- Le démonstrateur doit pouvoir utiliser les lavabos du magasin (autres que ceux des salles de toilette).