



**INTERNATIONAL
OLIVE
CONSEIL**

COI/ MPP/ Doc. N° 1/ Rév 1
Novembre 2020

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

Príncipe de Vergara, 154 - 28002 Madrid – Espagne - Tél. : +34 915 903 638 Fax : +34 915 631 263 - e-mail : iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

LIGNES DIRECTRICES POUR LA GESTION DES JURYS DE DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE VIERGE DANS UNE SITUATION DE PANDÉMIE

Susana Mattar, *Universidad Católica de Cuyo*, Ribadavia-San Juan ([ARGENTINE](#)) ; Karolina Brkic Bubola, *Institute of Agriculture and Tourism*, Porec ([CROATIE](#)) ; Florence Lacoste - *Institut des Corps Gras ITERG*, Canejan ([FRANCE](#)) ; Laurent Queirolo *SCL Laboratoire* Marseille ([FRANCE](#)) ; Christian Pinatel, *Centre Technique de l'Olivier CTO*, Aix-en-Provence ([FRANCE](#)) ; Gabriele Zeiler-Hilgart, *Bavarian Health and Food Safety Authority*, *Oberschleisheim* ([ALLEMAGNE](#)) ; Efstathia Kremmyda Christopoulou, IOC Expert, Athens ([GRÈCE](#)) ; Aliko Gali, *Directorate of Technical Control for Consumer Protection*, Athens ([GRÈCE](#)) ; Luciana Di Giacinto - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari CREA Research Centre for Engineering and Agro-Food Processing Pescara ([ITALIE](#)) ; Alberto Morreale, *Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari*, Roma ([ITALIE](#)) ; Stefania De Cesarei *INNOVHUB Divisione Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi*, Milano ([ITALIE](#)) ; Andrea Giomo, IOC Expert, Mantova ([ITALIE](#)) ; Ana Carrilho *Laboratório de Provas Organolépticas Instituto Superior de Agronomia*, Lisboa ([PORTUGAL](#)) ; Raul Manuel Da Silva Botas, *Autoridade de Segurança Alimentar (ASAE) Laboratório de Segurança Alimentar (LSA)* Lisboa ([PORTUGAL](#)) ; Milena Bucar-Miklavcic, *Science and Research Center Koper Laboratory of the Institute for Oliveculture*, Izola ([SLOVENIE](#)) ; Wenceslao Moreda, *Instituto de la Grasa*, Sevilla ([ESPAGNE](#)) ; Diego Luis García González, *Instituto de la Grasa*, Sevilla ([ESPAGNE](#)) ; Maria del Mar García Gonzales *Laboratorio Central de Aduanas e Impuestos Especiales Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Agencia Estatal de Administración Tributaria* ([ESPAGNE](#)) ; M^{re} Ángels Calvo Fandos *Panel de catadores de aceite de oliva virgen de Cataluña*, Reus ([ESPAGNE](#)) ; Gema Gómez de los Santos, *Panel de catadores del Centro de Investigación y Control de la Calidad*, Madrid ([ESPAGNE](#)) ; Francisco de Paula Rodríguez García, *Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria*, Granada ([ESPAGNE](#)) ; Hermenegildo Cobo Martínez ([ESPAGNE](#)) ; Beatriz Baena, *Laboratorio Arbitral Agroalimentario*, Madrid ([ESPAGNE](#)) ; Elena Díaz Mejías, *Laboratorio Arbitral Agroalimentario*, Madrid ([ESPAGNE](#)) ; Plácido Pascual Morales, *Laboratorio Agroalimentario*, Córdoba ([ESPAGNE](#)) ; Ali Sweda, *Agricultural Research Organization Gilat Research Center*, Gilat ([ISRAEL](#)) ; Hassan Mouho, *Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE) Casablanca* ([MAROC](#)) ; Samira Sifi, *Office National de l'Huile*, Tunis ([TUNISIE](#)) ; Filiz ÇAVUŞ, *Ministry of Food Agriculture and Livestock Olive Research Station*, Bomova-Izmir ([TURQUIE](#)) ; Ummuhan Tibet, *Olive Oil Council of Turkey*, Izmir ([TURQUIE](#)) ; Ana Claudia Ellis, *Laboratorio de Evaluación Sensorial Facultad de Química*, Montevideo ([URUGUAY](#)) ; Adriana Gambaro *Laboratorio de Evaluación Sensorial Facultad de Química*, Montevideo ([URUGUAY](#)) ;

Coordinateur : Andrea Giomo ([ITALIE](#))

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE (GTE) DU COI :

Susana Mattar ([ARGENTINE](#)) ; Karolina Brkic Bubola ([CROATIE](#)) ; Florence Lacoste ([FRANCE](#)) ; Christian Pinatel ([FRANCE](#)) ; Gabriele Zeiler-Hilgart ([ALLEMAGNE](#)) ; Efstathia Kremmyda Christopoulou ([GRÈCE](#)) ; Aliko Gali ([GRÈCE](#)) ; Luciana Di Giacinto ([ITALIE](#)) ; Alberto Morreale ([ITALIE](#)) ; Stefania De Cesarei ([ITALIE](#)) ; Milena Bucar-Miklavcic ([SLOVÉNIE](#)) ; Wenceslao Moreda ([ESPAGNE](#)) ; Elena Díaz Mejías ([ESPAGNE](#)) ; M^{re} del Mar González ([ESPAGNE](#)) ; Plácido Pascual Morales ([ESPAGNE](#)) ; Samira Sifi ([TUNISIE](#)) ; Ümmuhan *TIBET* ([TURQUIE](#)) ; Ana Claudia Ellis ([URUGUAY](#)) ;

L'objectif de cette proposition est d'aider tous les laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges qui travaillent sous différentes lois nationales ou régionales d'application obligatoire. La proposition est une synthèse de l'ensemble des situations fournies par les membres actifs du GTE.

Un grand merci à tous les participants du groupe électronique !

1. Objet

Ce document est un guide de recommandations en matière de sécurité sanitaire pour l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges en situation de pandémie.

L'objectif de ce document est de définir la procédure de gestion d'un jury d'évaluation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges en situation de pandémie et d'incidents similaires qui pourraient se produire à l'avenir, et d'éviter que ce type de situation ne soit un obstacle pour le secteur oléicole.

L'objectif est que toutes les activités menées se déroulent dans des conditions de sécurité durant une période d'urgence en cas de pandémie, ou en cas de maladies similaires transmissibles par voie aérienne et/ou par contact.

L'objectif principal est de minimiser le risque potentiel découlant d'une transmission principalement respiratoire et de fournir un environnement sûr pour la santé des membres du jury.

2. Champ d'application

Ce guide est destiné à fournir des recommandations pour la gestion du jury pendant les périodes d'urgence en situation de pandémie, lorsqu'il n'est pas possible d'utiliser totalement ou partiellement la salle de travail du jury.

L'objectif de ce guide de recommandations est de décrire les mesures de sécurité sanitaire applicables aux évaluations organoleptiques des huiles d'olive vierges. Ces mesures s'appliquent uniquement dans une situation de pandémie. La mise en place de ces mesures de sécurité sanitaire est conforme aux mesures et conseils établis par les gouvernements nationaux et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) dans leurs domaines d'activité respectifs. Ainsi, outre les recommandations du présent guide pour l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges (HOV), tout laboratoire reconnu devra appliquer l'ensemble des mesures et protocoles établis par les comités de sécurité sanitaire et les autorités nationales.

L'application des recommandations contenues dans ce document est gérée par le chef de jury qui utilisera les ressources nécessaires mises à sa disposition par son administration. Le chef de jury devra donner les informations adéquates aux membres du jury et s'assurer qu'ils opèrent conformément aux normes reconnues, en particulier en ce qui concerne la participation volontaire aux séances de dégustation (*Les responsabilités et fonctions du chef de jury ne peuvent pas être déléguées*

(notamment la préparation des échantillons, la vérification de la compatibilité des salles de dégustation, des cabines, des échantillons, des verres et des appareils de chauffage, etc., comme indiqué dans le document COIT20/Doc. n° 15).

Ce Guide s'applique tant que les mesures actuelles dérivées de la situation de pandémie de Covid-19, et en particulier de distanciation sociale, sont en vigueur, bien qu'il puisse être également applicable à toute autre situation d'urgence sanitaire causée par des maladies transmissibles similaires.

3. Références

3.1. Normes

- COI/T.20/Doc. n° 6 "Guide pour l'installation d'une salle de dégustation".
- COI/T20/Doc. n° 15 "Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge".

3.2. Bibliographie

- WHO COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance (WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1).
- European Commission Directorate - General for the Health and Food Safety Crisis management in Food, animals and plants - Food hygiene – “COVID-19 and food safety”.
- European Agency for Safety and Health at Work COVID-19: Back to the Workplace - Adapting workplaces and protecting workers.
- COVID-19 and food safety - European Commission Directorate-General for health and food safety
- Crisis Management in food, animals and plants. Food Hygiene. Commission européenne/Europese Commissie, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË.
- Coronavirus COVID-19 and Food Processing Parameters – IEH, March 2020.
- Face Masks Against COVID-19: An Evidence Review DOI - 10.20944/preprints 202004.0203.v1.
- World Health Organization (WHO). Home care for patients with suspected novel coronavirus (nCoV) infection presenting with mild symptoms and management of contacts [internet]. Geneva: WHO; 2020 [accessed 4 February 2020]. Available from: [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novelcoronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novelcoronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts).

3.3 Webographie

- <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19> (Coronavirus Disease 2019 COVID-19. Large useful information).
- <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route> (EFSA: Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route).
- <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public> (WORLD HEALTH ORGANISATION Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public”).

- <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true> (Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1).

-https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf (Disinfection of environments in healthcare and non-healthcare settings potentially contaminated with SARS-CoV-2).

- <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing> (Effective hand washing).

- https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article (COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning).

-<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/COVID-19-use-face-masks-community.pdf> (Using face mask in the community – technical report. European Centre for Disease Prevention and Control).

- <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.04.036> (What face mask for what use in the context of the COVID-19 pandemic? The French guidelines).

-https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Contact-tracing-Public-health-management-persons-including-healthcare-workers-having-had-contact-with-COVID-19-cases-in-the-European-Union%20second-update_0.pdf (Contact tracing: public health management of persons, including healthcare workers, having had contact with COVID-19 cases in the European Union–second update).

4. Personnes concernées

Responsable des ressources humaines - Activités : responsable de la sécurité de l'ensemble du personnel

Chef de jury - Activités : organisation et gestion de la dégustation et du reporting

Dégustateurs - Activités : conduite des sessions d'évaluation organoleptique

Techniciens de laboratoire - Activités : préparation des échantillons.

Responsable de la gestion des installations - Activités : transport et nettoyage des verres

Personnel chargé du nettoyage - Activités : nettoyage et désinfection de la salle de dégustation

Personnel administratif - Activités : gestion de la traçabilité des échantillons

5. Équipement de protection individuelle (EPI)

- Gants jetables en latex ou en nitrile.

- Masques de protection respiratoire :

○ *Masques FFP1 filtrant au moins 80% des aérosols (fuite totale vers l'intérieur < 22%).*

○ *Masques FFP2 filtrant au moins 94% des aérosols (fuite totale vers l'intérieur < 8%).*

○ *Masques FFP3 filtrant au moins 99% des aérosols (fuite totale vers l'intérieur < 2%).*

- L'utilisation de masques bucco-nasaux pourrait être une alternative aux masques FFP dans la mesure où ces masques sont également efficaces pour prévenir l'infection des autres par gouttelettes (selon

les besoins, par exemple lors de la préparation des échantillons ou du matériel de dégustation pour d'autres) ;

- Les masques FFP sans valve d'expiration doivent être utilisés pour la préparation des échantillons et le nettoyage du matériel, faute de quoi la protection des autres personnes ne peut être garantie.

6. Recommandations de sécurité et mesures applicables

Équipement de protection individuelle (EPI)

- Masque de protection respiratoire (FFP2 ou FFP1).

- L'utilisation de masques bucco-nasaux pourrait être une alternative aux masques FFP dans la mesure où ces masques sont également efficaces pour prévenir l'infection des autres par gouttelettes (selon les besoins, par exemple lors de la préparation des échantillons ou du matériel de dégustation pour d'autres) ;

- Les masques FFP sans valve d'expiration doivent être utilisés pour la préparation des échantillons et le nettoyage du matériel, faute de quoi la protection des autres personnes ne peut être garantie.

- Gants jetables en latex ou en nitrile.

6.1. Pendant la réception des échantillons et la préparation des essais

Le personnel chargé de préparer les échantillons pour l'essai et de nettoyer les équipements de l'essai devra porter des gants et un masque à tout moment.

Il est recommandé au personnel qui participe à la préparation des échantillons et au chef de jury d'utiliser le masque de type FFP2. Toutefois, un masque facial FFP1 peut être suffisant.

Le mobilier et les surfaces des cabines devraient être nettoyés avant et après l'essai avec l'un des produits suivants :

- Solution aqueuse d'éthanol non dénaturée car l'éthanol n'est pas inodore et la dénaturation entraîne la formation d'une odeur désagréable.

- Solution de H₂O₂ (0,5-3% v/v).

- Des méthodes analogues pourront être appliquées pour éviter la présence de résidus de parfum qui peuvent affecter le fonctionnement et la sensibilité des sens du dégustateur, ou interférer d'une manière ou d'une autre avec l'évaluation organoleptique.

6.2. Préparation de l'équipement

Les verres de dégustation et les verres de montre devront être lavés à une température supérieure à 70 °C (158°F).

Les verres de dégustation devront être lavés la veille de l'évaluation sensorielle. Il est recommandé de les faire sécher dans un four à 90 °C (194 °F) et de les y laisser pour l'essai jusqu'à leur utilisation à température ambiante.

Les verres pourront être conservés dans un stérilisateur UV si cet équipement est disponible.

6.3. Préparation de la salle de dégustation

- Le chef de jury devra veiller à ce que la salle d'essai soit suffisamment ventilée avant l'évaluation et entre deux sessions, afin de garantir le renouvellement total de l'air.
- De même, cette opération devra être répétée à la fin de la séance d'évaluation afin de laisser la salle de dégustation dans des conditions d'hygiène idéales pour une évaluation ultérieure.
- Désinfection de la surface centrale, des cabines et des chaises avec une solution aqueuse d'éthanol (teneur supérieure à 70%).
- Chaque cabine sera équipée d'un verre jetable et d'un couvercle, d'une serviette en papier, d'une bouteille d'eau fermée et des feuilles de profil nécessaires à l'essai. Les dégustateurs disposeront d'un gobelet jetable garni de papier qui leur servira de crachoir et d'un gobelet jetable pour se rincer la bouche, ceci afin de limiter la propagation des gouttes de salive dans l'environnement et dans l'évier. Les deux verres devront être séparés et réservés à leurs opérations spécifiques (crachoir - rinçage).
- À la fin de la dégustation, le responsable de la gestion des installations (chargé du nettoyage) devra entrer dans la salle avec des gants et un masque de protection FFP2 propres, retirer les verres des cabines de dégustation et utiliser un chariot ou un plateau pour les transporter à la salle de lavage. Tous les équipements jetables devront être éliminés de manière adéquate.
- La personne chargée du nettoyage devra porter des gants propres et un masque de protection FFP2 à tout moment.

6.4. Dégustateurs

- Le lavage des mains devra être renforcé avant et après l'évaluation de la dégustation, pour des raisons de sécurité sanitaire et pour éviter toute substance susceptible d'interférer avec l'évaluation organoleptique.
- Lorsque les dégustateurs entreront dans la salle de dégustation, ils devront porter un masque. Ils pourront également porter des gants jetables propres (inodores) durant l'essai.
- Les dégustateurs prendront leur place à l'endroit qui leur est réservé selon les instructions du chef de jury et commenceront l'analyse des échantillons.
- Tout contact physique devra être évité dans les interactions sociales.
- Le partage de stylos et l'échange de documents ne seront pas autorisés.
- La distanciation sociale devra être maintenue à l'entrée et à la sortie de la salle de dégustation, selon les instructions du chef de jury.
- Tout contact inutile avec le mobilier et l'équipement dans la salle de dégustation devra être évité, les dégustateurs ne devront utiliser que l'essentiel pour l'évaluation.
- Si les procédures de sécurité des structures de laboratoire l'exigent, la température corporelle de chaque dégustateur devra être contrôlée à l'aide d'un thermomètre à infrarouge spécial.

- Pendant l'analyse, le dégustateur devra enlever son masque en prenant soin de le placer sur une serviette propre - placée elle-même sur une surface propre - et le porter à nouveau à la fin de l'opération. Le dégustateur appliquera la procédure de dégustation décrite dans le document COI/T20/Doc. n° 15 dans sa dernière révision disponible.
- Les dégustateurs devront quitter la salle de dégustation conformément aux instructions du chef de groupe.

6.5. Procédure d'évaluation de la dégustation

Remarque : il ne sera pas possible d'utiliser le système de climatisation pendant l'évaluation de la dégustation pour éviter la propagation du Covid-19¹, sauf si une désinfection *ad hoc* préalable des filtres split a été effectuée.

Le chef de jury portera un masque facial (FFP2) à tout moment pour superviser la séance de dégustation, afin d'être libre de se déplacer dans la salle de dégustation.

En fonction de la taille et de la forme de la salle de dégustation, des cabines disponibles et de la répartition, c'est le chef de jury qui devra décider de l'emplacement approprié des dégustateurs dans la salle, afin d'assurer un mètre de distance sociale² entre eux pendant le déroulement de l'essai.

En tenant compte de ces prémisses, différents scénarios pourraient être envisagés. Le document COI/T.20/Doc. n° 6 indique que les salles de dégustation des jurys officiels doivent « être suffisamment spacieuses pour permettre l'installation d'environ 10 cabines et d'un espace pour la préparation des échantillons ».

Les cabines peuvent être mobiles

Note : Les conditions décrites précédemment sont des conditions idéales. Néanmoins, au cas où il ne serait pas possible de disposer d'une salle réservée uniquement aux analyses sensorielles, les essais pourraient être réalisés dans une pièce réunissant les conditions minimales décrites (lumière, température, bruits, odeurs), en y installant des cabines mobiles à partir d'éléments démontables et pliables, de manière à assurer, tout au moins, la séparation voulue entre chaque dégustateur³.

Et peuvent être séparées les unes des autres si la taille et la forme de la salle de dégustation permettent une distance suffisante entre les dégustateurs. Toutefois, dans la plupart des cas, la répartition des cabines ne permet pas une distance suffisante pour la distance sociale recommandée dans ce guide (1 mètre¹). Dans ce cas, lorsqu'il n'est pas possible d'assurer un mètre de distance sociale entre les

¹ (https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article)

³ COI/T20/Doc. N° 6

dégustateurs, les membres désignés pour la session ne pourront pas effectuer ensemble l'évaluation. Ce guide recommande d'utiliser une cabine sur deux pour assurer les règles de distance sociale minimale de 1 mètre entre les dégustateurs⁴. Les cloisons physiques des cabines et la forme individuelle des cabines devront garantir la sécurité des évaluateurs en matière d'hygiène.

Le chef de jury pourra diviser le groupe de dégustateurs en deux (ou plus) groupes indépendants qui devront évaluer les échantillons lors de séances différentes. Le second groupe de dégustateurs ne devra pas entrer dans la salle avant que le premier groupe n'ait terminé l'évaluation organoleptique et quitté la salle de dégustation, etc. Chaque cabine devra être nettoyée avant que le dégustateur suivant n'entre à l'intérieur.

On trouvera ci-après quelques exemples d'organisation de séances d'essai lorsqu'il n'est pas possible d'assurer un mètre de distance sociale entre les dégustateurs pendant la séance d'évaluation :

Exemple d'organisation de la séance d'essai si la salle de dégustation est équipée de plus de 8 cabines (comme c'est le cas pour les jurys agréés par le COI).

Chaque cabine devra porter une étiquette à un endroit bien visible, avec le numéro qui lui a été attribué.

Les cabines pourront être numérotés comme indiqué dans l'exemple (annexe I, fig.1) :

- 1^{re} rangée de cabines : à partir du numéro 1 successivement.
- 2^e rangée de cabines et suivantes : à partir du numéro suivant la dernière cabine de la rangée précédente.

De la même manière, le chef de jury devra attribuer un numéro à chaque évaluateur qui correspond à sa cabine, en utilisant des numéros impairs pour les groupes de dégustateurs impairs et des numéros pairs pour les groupes de dégustateurs pairs. Les dégustateurs devront entrer et sortir de la salle de dégustation uniquement lorsque le chef de jury leur en donnera l'instruction.

Comme indiqué, le premier groupe de dégustateurs devra se rendre individuellement dans la salle de dégustation et s'installer dans les cabines portant un numéro impair. L'entrée devra commencer par le dégustateur dont la cabine est la plus éloignée de la porte d'entrée, et ainsi de suite. La sortie devra se faire dans le sens inverse, en commençant par les dégustateurs les plus proches de la porte de sortie. Ensuite, le groupe de dégustateurs suivant devra entrer dans la salle de dégustation et occuper les cabines paires, et ainsi de suite avec les autres groupes.

Exemple d'organisation de la séance de dégustation si la salle de dégustation dispose de moins de 8 cabines (par exemple pour les jurys officiels NON agréés par le COI dont la salle de dégustation a

⁴ Les cloisons de la cabine d'évaluation individuelle servent de barrière physique à la propagation du pathogène, permettant une diminution de la distance sociale

une taille et un nombre de cabines réduits) et que les dégustateurs doivent tester les échantillons lors de sessions successives et dans la même cabine dans de nombreux cas.

Pour ce scénario spécifique, les cabines pourront être numérotées comme indiqué dans un exemple de la figure 2 de l'annexe I, comme suit :

- 1^{er} tour : cabines 1, 3 et 5.
- 2^e tour : cabines 2 et 4.
- 3^e tour : cabines 6, 7 et 8.

Dans tous les cas, l'ordre et l'emplacement des évaluateurs devront être décidés par le chef de jury, conformément aux recommandations générales du présent guide. Il sera strictement nécessaire de nettoyer correctement les équipements, les surfaces et les cabines avant et après chaque utilisation, comme indiqué au point 6.1.

Lorsque l'évaluation est terminée, les dégustateurs devront laisser les verres de dégustation dans le dispositif de chauffage et permettre au chef de jury de recueillir les feuilles de profil.

Après avoir examiné toutes les fiches de profil, comme lors d'une évaluation de dégustation normale, le chef de jury devra décider, si nécessaire, si des dégustateurs doivent répéter l'analyse d'un échantillon particulier. Dans le cas contraire, le chef de jury considérera que l'évaluation est terminée.

6.6. Personnel externe

En cas d'analyses non répétables en présence d'experts, ceux-ci ne seront admis dans la salle de dégustation qu'avant le début des opérations de dégustation, afin de contrôler l'équipement et l'organisation de l'essai. Ils pourront assister aux opérations en restant toujours à l'extérieur de la salle de dégustation. Les experts devront appliquer à tout moment les procédures de sécurité du laboratoire, notamment le contrôle de la température et le port d'un masque (FFP2) et de gants de protection.

7. Informations complémentaires

7.1. Définition du terme « personne de contact »

Une personne de contact est toute personne qui a eu un contact avec un cas confirmé de COVID-19 (tableau 1) dans un délai de 48 heures avant le début des symptômes jusqu'à 14 jours après le début des symptômes).

Dans le cas d'une personne asymptomatique, une personne de contact est définie comme quelqu'un qui a eu un contact avec cette personne dans un délai de 48 heures avant le prélèvement de l'échantillon qui a permis de confirmer le cas, jusqu'à 14 jours après.

Le risque d'infection associé dépend du niveau d'exposition, qui déterminera à son tour le type de gestion et d'évaluation (tableau 1).

Tableau 1. Types d'évaluation et de gestion

Exposition à risque élevé (contact étroit)	Exposition à risque faible
<p>Toute personne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ayant eu un contact direct avec un cas de COVID-19 à moins de deux mètres pendant plus de 15 minutes; - ayant eu un contact physique avec un cas de COVID-19 ; - ayant eu un contact direct et sans protection avec des sécrétions infectieuses d'un cas de COVID-19 (par ex. lors de toux); - ayant été dans un environnement clos (par ex. domicile, salle de classe, salle de réunion, salle d'attente d'un hôpital, etc.) avec un cas de COVID-19 pendant plus de 15 minutes; - dans un avion, assis à moins de deux sièges (quelle que soit la direction) d'un cas de COVID-19, de ses accompagnateurs de voyage ou des personnes prodiguant des soins, et des membres d'équipage servant dans la section de l'avion où le cas de référence était assis [23] (si la gravité des symptômes ou le mouvement du cas indiquent une exposition plus étendue, les passagers assis dans toute la section ou tous les passagers de l'avion peuvent être considérés comme des contacts étroits) ; - personnel soignant ou toute autre personne prodiguant des soins à un cas de COVID-19, ou qui travaille dans un laboratoire et a manipulé des échantillons d'un cas de COVID-19, sans EPI recommandé ou avec une rupture possible de l'EPI. 	<p>Toute personne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ayant eu un contact direct avec un cas de COVID-19 à moins de deux mètres pendant moins de 15 minutes ; - ayant été dans un environnement clos avec un cas de COVID-19 pendant moins de 15 minutes ; - ayant voyagé avec un cas de COVID-19, quel que soit le mode de transport*; - un personnel soignant ou tout autre personne prodiguant des soins à un cas de COVID-19 case, ou une personne travaillant dans un laboratoire appelée à manipuler des spécimens d'un cas de COVID-19, munie du PPE recommandé.

* Sauf si assis dans un avion, comme indiqué au point correspondant de la colonne de gauche.

EPI: Équipement de protection individuelle

7.2. Nettoyage des surfaces

Bien que, selon une étude récente, l'agent causal de Covid-19 (SARS-CoV-2) ait persisté jusqu'à 24 heures sur du carton et jusqu'à plusieurs jours sur des surfaces dures comme l'acier et le plastique dans des conditions expérimentales (par exemple, humidité relative et température contrôlées)⁵, rien ne prouve que les emballages contaminés, qui ont été exposés à des conditions environnementales et des températures différentes, transmettent l'infection. Néanmoins, pour répondre aux préoccupations selon lesquelles le virus présent sur la peau pourrait être capable de se transmettre au système respiratoire (par exemple en touchant le visage), les personnes qui manipulent les emballages, y compris les consommateurs, devraient suivre les conseils des autorités de santé publique concernant les bonnes pratiques d'hygiène, notamment le lavage régulier et efficace des mains⁶.

7.3. Source de contamination des aliments

Selon les agences de sécurité alimentaire des États membres de l'UE, il est très peu probable d'attraper le Covid-19 en manipulant des aliments. L'Autorité européenne de sécurité des aliments a déclaré en outre qu'il n'existe actuellement aucune preuve que les aliments soient une source ou une voie de transmission probable du virus Covid-19⁷. Aucune information n'est actuellement disponible

⁵ (<https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>)

⁶ (https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf)

⁷ (<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>)

sur la présence éventuelle du virus responsable du Covid-19 dans les aliments, sur sa survie et sur sa possibilité d'infecter les personnes. Toutefois, malgré l'ampleur de la pandémie de Covid-19, aucun cas de transmission du Covid-19 par la consommation d'aliments n'a été signalé à ce jour. Il n'y a donc aucune preuve que les aliments présentent un risque en relation avec Covid-19 pour la santé publique.

7.4. Gestion préventive de la santé des évaluateurs

Un nombre important de patients dont le test du Covid-19 est positif signalent une perte soudaine de leur odorat ou de leur goût, même s'ils ne présentent pas les symptômes les plus courants tels que la fièvre, une toux sèche ou un essoufflement que les centres américains de contrôle et de prévention des maladies conseillent de rechercher.

Si le chef de jury constate⁸ une perte significative de la perception d'un évaluateur, il devra informer le responsable des ressources humaines de la structure du laboratoire.

7.4.1. Références

<https://news.illinois.edu/view/6367/807933> (Loss of senses of smell, taste could identify COVID-19 carriers)

<https://www.scientificamerican.com/article/why-covid-19-makes-people-lose-their-sense-of-smell/>

Rachel Kaye, C. W. David Chang, Ken Kazahaya, Jean Brereton and James C. Denny III (2020) COVID-19 Anosmia Reporting Tool: Initial Findings. *Otolaryngology–Head and Neck Surgery* 1–3.

⁸ (COI/T20/Doc.14 Rev. 5)

Annexe I

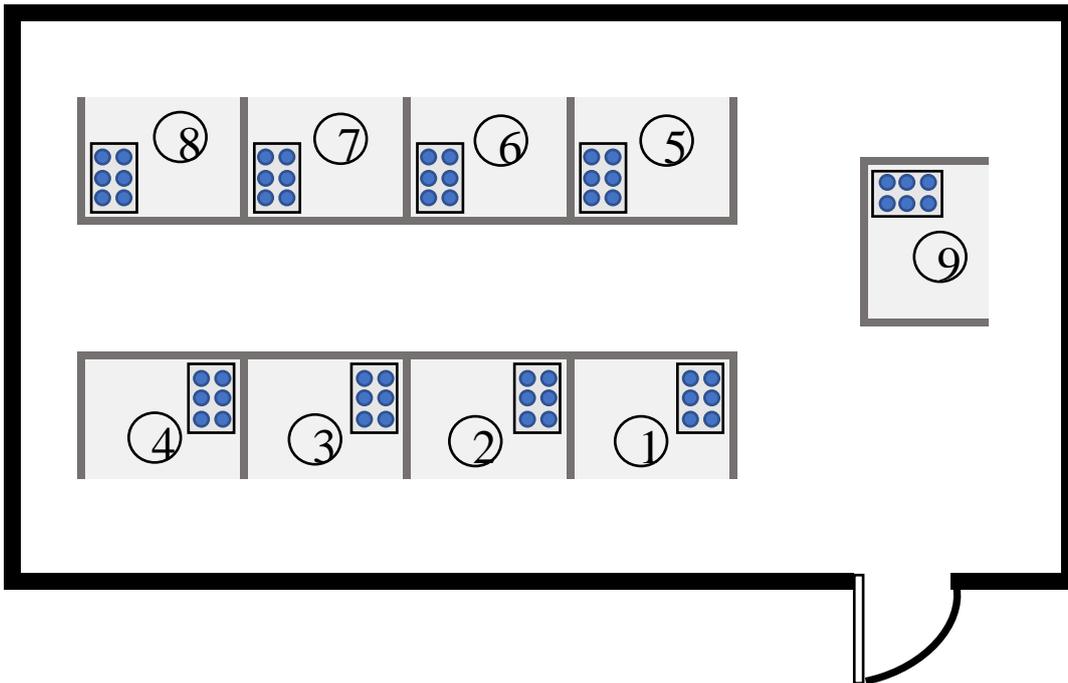


Figure 1. Exemple de numérotation des cabines (si la salle dispose de plus de 8 cabines).

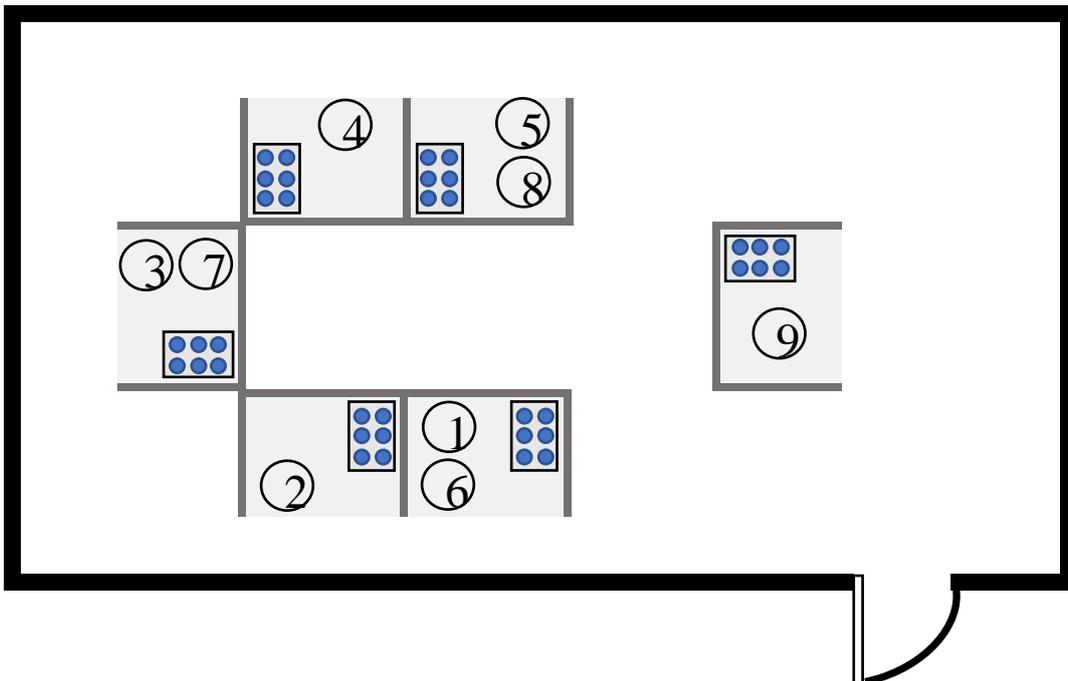


Figure 2. Exemple de numérotation des cabines (si la salle dispose de moins de 8 cabines).