

Politiques de salubrité alimentaire et liste de contrôle

(Janvier 2025)
V1,2025.01.09



Table des matières

Fournisseurs locaux : Démonstrations en magasin – Politiques de salubrité alimentaire.....	3
Politiques de salubrité alimentaire	3
Exigences en matière de salubrité alimentaire	4



Fournisseurs locaux : Démonstrations en magasin – Politiques de salubrité alimentaire

Rappel - Les Fournisseurs locaux (ou le personnel du Fournisseur local) doivent exécuter la démonstration, et non une agence tierce.

Politiques de salubrité alimentaire

- Le personnel du Fournisseur local à la station d'échantillonnage doit avoir sa certification en matière de salubrité alimentaire (c'est-à-dire Basics, TrainCan ou Foodwise) à portée de main pour référence
- Tous les échantillons doivent être préparés dans un milieu sûr, du point de vue alimentaire, et transportés en toute sécurité.
- Les employés qui participent à la préparation ou à la distribution d'échantillons doivent respecter les politiques de Sobeys en matière d'hygiène personnelle :
 - Se laver les mains souvent
 - Pas de contact avec les mains nues – toujours utiliser des gants jetables lorsque vous manipulez des aliments prêts à être consommés
 - Changer de gants lorsqu'ils sont souillés/contaminés
 - Il est interdit de manger ou de boire sur la surface de vente
 - Le port d'un filet à cheveux et/ou barbe est obligatoire
 - Toujours porter des vêtements propres
 - Pas de bijoux, de vernis à ongles, de prothèses ongulaires ou de piercings visibles
- Les échantillons doivent être portionnés en utilisant des gobelets à usage unique ou des ustensiles (par exemple, serviettes, cure-dents)
- Veiller à ce qu'une poubelle doublée soit disponible
- La liste des ingrédients doit être mise à la disposition des clients et un panneau indiquant les allergènes doit être affiché. Le nom du produit doit mentionner les allergènes prioritaires
- Ne jamais donner de produits à un enfant, toujours les donner aux parents
- Ne manipulez jamais d'aliments prêts à consommer à mains nues et veillez à utiliser des gants appropriés
- Veiller à ce que les équipements, les ustensiles et toutes les surfaces en contact avec les aliments soient nettoyés et désinfectés avant leur utilisation et au moins toutes les quatre heures d'utilisation continue
- Prélever des échantillons de produits sensibles à la température dans les 30 minutes pour s'assurer que les températures sont correctement maintenues. Gardez les aliments chauds CHAUDS et les aliments froids FROIDS!
 - Tous les échantillons nécessitant une réfrigération sont utilisés immédiatement ou conservés à 4°C (40°F)
 - Tous les échantillons d'aliments chauds sont conservés à 60°C (140°F) ou plus dans une unité de conservation chaude
 - Tous les échantillons dont la température n'est pas contrôlée doivent être



utilisés dans un délai maximum de 30 minutes

- Échantillons d'aliments chauds : Un registre des modèles de produits doit être rempli pour contrôler la durée et la température des produits. Voir les pages suivantes pour le protocole et l'exemple
- Toutes les viandes et tous les fruits de mer échantillonnés doivent être précuits
- Tous les aliments réchauffés doivent atteindre une température interne de 74°C (165°F).
- Un thermomètre à sonde calibré et désinfecté doit être utilisé et la température doit être enregistrée pour le lot

Exigences en matière de salubrité alimentaire

✓ Certification en matière de salubrité alimentaire	✓ Assainissement des mains
✓ Gants pour manipulation de la nourriture (<i>magasin peut fournir</i>)	✓ Journal de la température des produits (si requis)
✓ Filets à cheveux/barbe (<i>magasin peut fournir</i>)	✓ Thermomètre à sonde calibré et désinfecté
✓ Liste des ingrédients	✓ Poubelle/Poubelle doublée (<i>magasin peut fournir</i>)
✓ Nettoyage et désinfection du matériel de manutention des aliments	✓ Signalisation d'alerte aux allergies (<i>magasin peut fournir</i>)
✓ Désinfectant et papier à mains (<i>magasin peut fournir</i>)	✓ Portion, gobelets, serviettes, cure-dents etc.



Registre de température - Démonstration du produit						Numéro de magasin :				
Vérifié par (gestionnaire):						Date :				
Température utilisée °C ou °F (Cercle) (Voir le bas de la page pour les normes)		Temps de la démonstration		Cuisson		Mesures correctives				
Produit présenté (marque, nom du produit, département (si fait en magasin))		Heure de début	Température cible	Température du produit final	Initiales du personnel	Heure de fin	Inclure la date, l'heure, initiales et les mesures prises			
1										
2										
3										
4										
5										
6							Étalonnage du thermomètre à sonde (Bain de glace: 0°C (32°F))			
Suivi de la température des produits réfrigérés/congelés										
La température interne du produit froid doit être inférieure à 4°C (40°F). Le produit congelé doit avoir une température inférieure à -18°C (0°F) ou difficile à toucher.						Température réelle	Étalonnage requis	Température ajustée		
Produit présenté (marque, nom du produit, département (si fait en magasin))		Temp. initiale	Après 2 heures	Après 4 heures	Après 6 heures	Initiales personnel	Oui / Non			
1							Lignes directrices en matière de stockage			
2							Réfrigéré	4°C (40 °F) ou moins		
3							Congelé	-18°C(0°F) ou solide congelé		
4							Maintien à chaud	60°C(140°F) ou plus		
Températures clés :		Volaille (entière) 85° (185°) / Volaille (en morceaux et hachée) 74°C (165°F) Plats d'accompagnement (Mélanges)74°C(165°F) / Boeuf, veau et agneau (morceaux et découpés) À point saignant 63°C (145 °F) / À point 71°C(160°F) / Bien cuit 77°C (170°F) Saucisses 74°C (165°F) / Porc (pièces et morceaux entiers) 71°C (160°F) Boeuf haché et porc 71°C (160°F) / Poisson 70°C (158°F) Réchauffage 74°C (165°F) / Maintien à chaud 60°C (140°F)						(Note : Conserver les registres pendant 12 mois)		



Registre de température - Démonstration du produit						Numéro de magasin : 5555			
Vérifié par (gestionnaire) : J. Smith						Date : 4 décembre 2018			
Température utilisée °C ou °F (Cercle) (Voir le bas de la page pour les normes)		Temps de la démonstration		Cuisson		Mesures correctives			
Produit présenté (marque, nom du produit, département (si fait en magasin))		Heure de début	Température cible	Température du produit final	Initiales du personnel	Heure de fin	Inclure la date, l'heure, initiales et les mesures prises		
1	Saucisses porc Maple Leaf	11:15 AM	74°C	85°C	LC	1:30 PM	*Température du produit était sous 74°C. Produit chauffé plus longtemps à 84°C. *Yogourt jeté after 4 heures due à la température au-dessus de 4°C.		
2	Saucisses dinde Maple Leaf	11:15 AM	74°C	70°C	LC	11:45 AM			
3									
4									
5									
6									
						Étalonnage du thermomètre à sonde (Bain de glace 0°C (32°F))			
Suivi de la température des produits réfrigérés/congelés									
La température interne du produit froid doit être inférieure à 4°C (40°F). Le produit congelé doit avoir une température inférieure à -18°C (0°F) ou difficile à toucher.									
						Température réelle	Étalonnage requis	Température ajustée	
Produit présenté (marque, nom du produit, département (si fait en magasin))		Temp. initiale	Après 2 heures	Après 4 heures	Après 6 heures	Initiales personnel	Oui / Non	#1	
1	Yoplait yogourt	2°C	3.2°C	4.4°C		LC	Lignes directrices en matière de stockage		
2	Chapmans crème glacée	-12°C	-11°C	-8°C	-8°C	LC	Réfrigéré	4°C (40 °F) ou moins	
3							Congelé	-18°C(0°F) ou solide congelé	
4							Maintien à chaud	60°C(140°F) ou plus	
Températures clés :		Volaille (entière) 85° (185°) / Volaille (en morceaux et hachée) 74°C (165°F) Plats d'accompagnement (Mélanges) 74°C(165°F) / Bœuf, veau et agneau (morceaux et découpés) À point saignant 63°C (145 °F) / À point 71°C(160°F) / Bien cuit 77°C (170°F) Saucisses 74°C (165°F) / Porc (pièces et morceaux entiers) 71°C (160°F) Bœuf haché et porc 71°C (160°F) / Poisson 70°C (158°F) Réchauffage 74°C (165°F) / Maintien à chaud 60°C (140°F)						(Note : Conserver les registres pendant 12 mois	

Date de révision : Septembre 2018
Date d'émission : 10 février 2014

FSRO-FRM-Registre Temperature-Démonstration du produit-1

Révision : 01
Remplace : 00

