



MISE À JOUR DES INFORMATIONS

La COVID-19 et le SARS-CoV-2 Virus – Implications en salubrité des aliments

30 March 2020

Veillez noter que ce document présente un consensus des différentes lignes directrices disponibles auprès des organismes de réglementation d'Europe et d'Amérique du Nord, et d'entreprises privées.

Conseils aux exploitants et opérateurs du secteur alimentaire

1. Il est important de continuer d'appliquer des procédures d'aptitude au travail stipulant que les travailleurs infectés ne manipulent pas de nourriture:

- Le personnel présentant des symptômes de la COVID-19 ne devrait pas effectuer des opérations sur des aliments et devrait rester confiné.
- Le personnel dont la famille immédiate - partageant la même résidence / le même lieu de vie - est affectée par la COVID-19 ne devrait pas effectuer des opérations sur les aliments et devrait rester confiné.

2. Il est important de renforcer les bonnes pratiques d'hygiène personnelle pour les opérateurs du secteur alimentaire:

a. Lavage des mains multiple approprié et de routine:

- Avant de commencer le travail
- Après une toux, des éternuements ou s'être mouché
- Avant de manipuler des aliments prêts à l'emploi / à manger ou cuits
- Après avoir manipulé ou préparé des aliments crus
- Après avoir manipulé des déchets
- Après les tâches de nettoyage
- Après avoir utilisé les toilettes
- Après avoir mangé, bu ou fumé
- Après avoir manipulé de l'argent
- Après avoir manipulé les produits reçus et touché plusieurs surfaces d'emballage d'origine non contrôlée

Le lavage des mains doit se faire avec de l'eau tiède, si possible, et du savon. Il doit être minutieux et doit durer vingt (20) secondes, au minimum, en frottant toutes les surfaces des mains. Le rinçage doit être effectué à l'eau courante et le séchage à l'aide de serviettes en papier jetables, si possible, ou de serviettes propres.

b. Équipement de protection

- Les opérateurs du secteur alimentaire doivent conserver leur équipement de protection habituel: sarraus, couvre-cheveux, bottes, le cas échéant, en accordant une attention particulière à leur niveau de propreté.
- Il n'est pas nécessaire de porter des masques si ceux-ci ne font pas partie des exigences de santé au travail lors des opérations régulières. Ce conseil s'applique également aux opérateurs susceptibles d'être en contact avec des partenaires externes, tels que les caissiers, les emballeurs, etc.

Des mesures supplémentaires de distanciation sociale ou physique - rester à au moins 6 pieds d'un autre individu - doivent être appliquées.

c. Gants

Il n'est pas nécessaire d'ajouter des gants à votre équipement de protection si vos opérations normales ne le nécessitent pas. Il est parfaitement acceptable de préparer et de manipuler les aliments à mains nues à condition que des procédures appropriées de lavage des mains soient en place.

Si des gants sont utilisés pendant les opérations normales, continuez à les utiliser. Ils doivent être changés fréquemment et les mains doivent être lavées entre les changements de gants, et lorsque les gants sont retirés. Les gants doivent être changés après avoir effectué des activités non liées à l'alimentation, telles que l'ouverture de portes, la manipulation d'argent ou le contact avec des surfaces non alimentaires non désinfectées.

** Les gants ne doivent pas donner une impression de protection - un bon lavage des mains doit être maintenu avant de mettre les gants et lorsqu'on les retire ou les change. Les bactéries peuvent s'accumuler rapidement sur la peau et se multiplier à l'intérieur des gants en raison de l'environnement humide et chaud. Le lavage des mains doit toujours être minutieux lors du retrait des gants. Si les gants se déchirent ou sont retirés sans se laver les mains, un nombre élevé de bactéries peuvent être transféré dans les aliments.*

3. Adapter les exigences sanitaires de l'établissement

- Il est conseillé de multiplier la fréquence des pratiques d'assainissement notamment pour les surfaces.
- **Tous les points de contact**, tels que les chariots, les poignées de porte, les téléphones, les rampes, les télécommandes doivent être nettoyés plus fréquemment.
- Les ustensiles et les contenants doivent être lavés et / ou désinfectés plus fréquemment.
- Dans la mesure du possible (sans que cela n'entraîne / ne présente pas d'autres dangers), les portes peuvent rester ouvertes et, si possible, les contacts doivent être minimisés.
- Dans une approche très prudente, s'il est décidé de nettoyer la surface externe de l'emballage du produit avec de l'eau savonneuse, une solution alcoolique à 70% d'alcool ou avec un désinfectant approuvé, il ne faut pas compromettre l'intégrité du produit et ne pas introduire d'autres dangers.
- **Aucun nouveau danger ne doit être introduit** lors des activités d'assainissement ou lors de la modification des protocoles et procédures d'assainissement qui tiennent compte de la gestion et de la prévention de la COVID-19.
- Dans toutes les activités, les produits désinfectants approuvés doivent être mis en place.

4. Autres mesures d'adaptation

a. Distanciation sociale / physique. Dans la mesure du possible, adaptez les pratiques de travail pour permettre la distance physique:

- Le nombre d'individus dans une zone de préparation ou de production d'aliments donnée doit être limité. Les postes de travail et les zones de préparation d'aliments doivent être espacés pour permettre la distanciation, si possible.
- Le nombre de personnes - personnel, chauffeurs-livreurs, clients - qui peuvent venir à un moment donné doit être réduit pour éviter les contacts.
- Des mesures d'espacement entre les clients doivent être utilisées (6 pieds ou 2 mètres entre deux individus).
- Un système de ticket avec numéro peut être mis en place si possible et au besoin. Si un tel système est utilisé, des mesures d'assainissement et de nettoyage associées doivent l'accompagner.

b. Améliorez la sensibilisation du personnel

- Les informations sur la transmission du SARS-COV-2 doivent être communiquées avec le personnel et les opérateurs de manière simplifiée.
- Le bien-être psychologique du personnel doit être assuré. Alors que la sensibilisation s'améliore, il devrait y avoir des mesures pour limiter l'anxiété et / ou la panique.
- Les enseignements sur la sécurité alimentaire doivent être renforcés.

c. Rendre disponible / faciliter l'assainissement des mains en multipliant les stations d'assainissement et / ou les possibilités de se laver les mains et / ou de changer de gants.

- Le personnel et les sous-traitants doivent pouvoir signaler tout symptôme et signe de maladie. De même les équipe de direction et de gestion des personnes doivent apporter une attention particulière à ces symptômes.
- Le nettoyage / désinfection supplémentaire des produits livrés / transportés dans l'établissement doit être facilité.
- Toutes les autres mesures de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent être maintenues - températures de cuisson, lutte antiparasitaire ... - dans le cadre des mesures HACCP / préventives ou des programmes préalables.
- L'efficacité des mesures mises en place doit être régulièrement évaluée et adaptée au besoin.
- Les commentaires du personnel et des opérateurs sur l'impact des nouvelles mesures et leur efficacité doivent être encouragés pour permettre leur participation et l'innovation.

Références des agences de sécurité sanitaire des aliments et autres sources

- ❖ US FDA Food Safety and COVID-19, [here](#).
 - A temporary policy regarding preventive controls and food supplier verification program for food industry in the US, [here](#).
 - And some FAQ about daily operations in food production, processing, retail settings, [here](#).
 - <https://www.fda.gov/media/136142/download>

- ❖ Canada
 - https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM_covid19_manipulateur_positif_MAPAQ.pdf?1585664595
 - <https://www.inspection.gc.ca/covid-19/cfia-information-for-industry/eng/1584462704366/1584462704709>

- ❖ Europe.
 - <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
 - <https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>
 - <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

- ❖ Other resources:
 - <https://www.foodchainid.com/about/covid-19-resources/covid-19-reports-webinars/> (Emerging issue digest: download)
 - <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Coronavirus-SARS-CoV-2-questions-reponses.html>
 - https://mygfsi.com/news_updates/update-on-temporary-audit-measures-during-covid-19-pandemic