



MISE À JOUR DES INFORMATIONS

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

30 March 2020

Veuillez 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.

La COVID-19 et le virus SARS-CoV-2

La COVID-19, précédemment connue sous le nom du coronavirus de 2019, a été nommée ainsi par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), en lien avec l'infection causée par le virus SARS-CoV-2 (ou Syndrome Respiratoire Aigu Sévère CoronaVirus 2). Les symptômes cliniques des patients atteints par la COVID-19 incluent la fièvre, la toux, la fatigue et, pour certains patients, des symptômes gastro intestinaux. Des symptômes respiratoires graves peuvent également apparaître à la suite du développement de la maladie.

COVID-19 /SARS-CoV-2 et les aliments

Aucun cas de contamination au COVID-19 due à la consommation d'aliments n'a été signalé. La principale cause de transmission reste un contact étroit avec des personnes infectées.

Le virus est transmis directement par contact avec les sécrétions d'une personne infectée - par exemple des gouttelettes de toux ou d'éternuements - ou indirectement, par contact avec des surfaces sur lesquelles une personne infectée a toussé ou éternué¹. Cette conclusion a été approuvée par l'OMS, la Food and Drug Administration des États-Unis (FDA américaine) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

À ce jour, **la présence potentielle du virus sur les emballages alimentaires n'est pas considérée comme suffisante pour provoquer une infection².**

Survie du virus du SARS-CoV-2 sur des Surfaces et les effets de la Température

Les données actuelles suggèrent que le **virus pourrait survivre jusqu'à 72 heures (3 jours)** sur des surfaces dures selon le matériau. Cependant, la quantité de virus diminuerait considérablement au cours de cette période. Les désinfectants ménagers peuvent éliminer le virus, et l'eau savonneuse peut également altérer leur structure et rendre le virus inefficace. Les données actuelles indiquent que:

- Le SARS-CoV-2 serait **plus stable sur le plastique et l'acier inoxydable** que sur d'autres surfaces comme le cuivre et le carton³.

¹ Communication by the Food Safety Authority of Ireland (FSAI) accessed on FSAI's website at: <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html> on March 28th, 2020.

² Summary report of the joint Scientific Roundtable IUFoST and CIFST on "COVID-19 and Food Safety and its implication, challenges and solutions for the food industry"

³ Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1, [N Engl J Med](https://doi.org/10.1056/NEJMc2004973). 2020. DOI: 10.1056/NEJMc2004973.

- Le virus resterait viable après 72 heures (les auteurs de l'étude ont noté une grande réduction du virus au cours du temps) sur ces surfaces, alors qu'aucun SARS-CoV-2 viable n'a été détecté sur cuivre après 4 heures et 24 heures sur carton³.
- Des études réalisées sur les coronavirus humains MERS, SRAS et HCoV indiquent que ces virus resteraient infectieux sur des surfaces inanimées jusqu'à 9 jours. La désinfection avec de l'hypochlorite de sodium à 0,1% ou des solutions à base d'éthanol à 62-71% et une exposition de 1 min réduiraient l'infectiosité du virus. On s'attend à ce qu'un effet similaire soit observé si les mêmes applications sont utilisées contre le SRAS-CoV-2⁴.
- La température peut avoir un impact sur la persistance du virus en surface. Une température de 30°C ou plus peut réduire cette persistance. D'un autre côté, une température de 4°C le préserverait jusqu'à 28 jours (observation faite avec le virus de la gastro-entérite transmissible). Il n'y a pas de telles données à ce stade en ce qui concerne le SRAS-CoV-2⁴.

Le SARS-CoV-2 et sa survie dans les aliments

Il existe peu ou pas de données disponibles sur la survie du SRAS-CoV-2 sur les aliments.

Les informations disponibles à ce jour suggèrent que **la nourriture n'est pas un vecteur de transmission du SRAS-CoV-2**.

Une étude⁵ publiée sur d'autres types de CoV tels que le coronavirus bovin (BCoV), utilisé comme substitut du genre Betacoronavirus, qui comprend le SRAS-CoV, a tenté d'évaluer la stabilité des coronavirus sur les laitues dans des conditions normales de réfrigération domestique. Cette étude a montré que le BCoV peut rester sur la laitue, avec une infectiosité possible pendant au moins 14 jours, ce qui dépasse la durée de conservation du produit. L'étude a également montré que le rinçage n'était pas suffisamment efficace pour éliminer le virus de la laitue.

Cependant, dans une autre étude, l'efficacité de récupération de Ad2 et CoV229E (virus respiratoires humains) à partir de la laitue, des fraises et des framboises s'est avérée faible, aucun virus n'a été récupéré des fraises et moins de 20% ont récupéré de la laitue lors d'un entreposage à 4°C. Ces résultats étaient comparables à d'autres résultats antérieurs qui indiquaient que les coronavirus disparaissent très rapidement dans les eaux usées. De plus, une procédure de nettoyage comme l'élution s'est avérée efficace pour éliminer le CoV229E. La différence entre les résultats de l'étude peut être due au niveau initial de contamination des produits alimentaires⁶.

Dans l'ensemble, **la plupart des informations disponibles et des preuves scientifiques rapportées par diverses agences de sécurité sanitaire des aliments continuent toutefois de considérer le SRAS-CoV-2 comme un virus n'étant pas d'origine alimentaire**. Afin de maximiser la protection et assurer l'élimination de cette voie de transmission, il est impératif d'empêcher la manipulation des produits par des opérateurs malades particulièrement tout produit prêt à manger ou "finger food" (fruits et légumes).

Le SARS-CoV-2 et les aliments

⁴ Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, [J Hosp Infect.](#) 2020; 4:246-251. DOI: 10.1016/j.jhin.2020.01.022.

⁵ Stability of bovine coronavirus on lettuce surfaces under household refrigeration conditions, [Food Microbiol.](#) 2012; 30(1):180-186. DOI: 10.1016/j.fm.2011.12.009.

⁶ Survival of Respiratory Viruses on Fresh Produce, [Food Environ Virol.](#) 2013; 5:150–156. DOI 10.1007/s12560-013-9114-4.

Il n'y a actuellement **aucune preuve suggérant que la nourriture est une source ou une voie probable de transmission du virus** et il n'y a actuellement aucun cas signalé de transmission de la COVID-19 par la nourriture. Il est peu probable que les gens soient infectés par le virus par la nourriture.

Les scientifiques et les autorités de sécurité sanitaire des aliments du monde entier continuent de surveiller la propagation de la COVID-19 et de mettre à jour leurs évaluations. Les coronavirus sont détruits tués par les [méthodes courantes de nettoyage et de désinfection](#) et par la cuisson des aliments à des [températures internes sûres](#).

Un employé infecté par la COVID-19 doit être immédiatement isolé et renvoyé chez lui/elle. Il devrait y avoir une identification des personnes avec lesquelles il a été en contact. Toute personne ayant été en contact étroit avec la personne infectée doit être renvoyé chez lui/elle pendant 14 jours. Les surfaces avec lesquelles l'employé malade était en contact doivent être nettoyées avec un produit approprié. L'entreprise devrait avoir un rapport quotidien sur l'état de santé des employés renvoyés chez eux pendant une période de quarantaine.

Selon la FDA, aucun rappel de produits ne devrait être initié au cas où un employé serait infecté par la COVID-19.

Selon les données épidémiologiques, 50 à 70% des personnes seront infectées par le virus, par conséquent, les industries alimentaires devraient anticiper et planifier une perturbation des activités pour les 3 à 4 prochains mois. L'assurance de la sécurité sanitaire des aliments doit rester la priorité absolue.

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