

COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les entreprises du secteur alimentaire

Orientations provisoires
7 avril 2020



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Contexte

Avec la pandémie de COVID-19 causée par le virus SARS-CoV-2, le monde est aujourd'hui confronté à une menace sans précédent. De nombreux pays à travers le monde suivent le conseil de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), qui préconise la mise en place de mesures de distanciation physique, l'un des moyens de réduire la transmission de la maladie.¹ L'application de ces mesures a entraîné la fermeture d'un grand nombre d'entreprises, d'écoles et d'établissements d'enseignement, et des restrictions frappent aussi les voyages et les rassemblements. Pour certains, le télétravail et les discussions et les réunions en ligne font désormais partie du quotidien. Les employés de l'industrie alimentaire, eux, n'ont pas la possibilité de travailler depuis leur domicile et doivent continuer de se rendre à leur lieu de travail habituel. Pour traverser cette pandémie, il est indispensable de préserver la santé et la sécurité de tous ceux qui travaillent dans la production alimentaire et le long des chaînes d'approvisionnement en denrées. Les mouvements de produits doivent se poursuivre le long de la chaîne alimentaire, et toutes les parties prenantes doivent contribuer à cette fonction essentielle. C'est une nécessité aussi pour préserver la confiance, et notamment celle des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la disponibilité des aliments.

Pour maîtriser les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et empêcher la contamination des aliments, l'industrie alimentaire doit disposer de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur les principes en vigueur concernant l'analyse des risques et les points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments s'appuient sur des programmes dits de « conditions préalables » portant sur les bonnes pratiques d'hygiène, le nettoyage et l'assainissement, la définition des zones de transformation des aliments, le contrôle des fournisseurs, le stockage, la distribution et le transport, l'hygiène personnelle et l'aptitude au travail – c'est à dire l'ensemble des conditions et des activités nécessaires au maintien de l'hygiène là où les produits alimentaires sont transformés. Les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex² forment une base solide pour effectuer les principaux contrôles d'hygiène à chaque étape de la chaîne de transformation, de production et de commercialisation, afin d'éviter la contamination des aliments.

Lorsque l'entreprise alimentaire est dotée d'une équipe chargée du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et/ou du dispositif HACCP, les membres de ce groupe doivent participer à toutes les discussions afin de garantir que les nouvelles interventions sont examinées dans l'optique de la sécurité sanitaire des aliments. Lorsque l'entreprise n'est pas dotée d'une telle équipe, elle doit

désigner une personne chargée d'examiner si les mesures supplémentaires induisent des risques sur ce plan. Celle-ci devra assurer la liaison avec les autorités de sécurité sanitaire des aliments, et en suivre les recommandations. L'industrie alimentaire doit d'urgence appliquer les mesures requises pour empêcher que les travailleurs du secteur contractent la COVID-19, empêcher l'exposition au virus ou sa transmission et renforcer les pratiques d'hygiène alimentaire et d'assainissement.

L'objet de ces orientations est de présenter ces mesures supplémentaires qui visent à préserver l'intégrité de la chaîne alimentaire et à garantir que les consommateurs ont accès à des denrées alimentaires qui répondent à leurs besoins et ne présentent pas de danger pour la santé.

Transmission potentielle de la COVID-19 par voie alimentaire

Il est très peu probable que la COVID-19 se transmette par les aliments ou les emballages alimentaires. C'est une maladie respiratoire dont les principaux modes de transmission sont le contact interhumain et le contact direct avec des gouttelettes produites quand un sujet infecté tousse ou éternue.

Rien n'indique à ce jour que des virus à l'origine de maladies respiratoires puissent se transmettre par les aliments ou les emballages alimentaires. Les coronavirus ne peuvent pas se multiplier dans l'alimentation ; ils ont besoin pour cela d'un hôte animal ou humain.

D'après les dernières orientations de l'OMS³, fondées sur l'état actuel des données scientifiques, le virus de la COVID-19 se transmet par contact étroit avec les gouttelettes produites lorsque le sujet infecté tousse ou éternue ou par contact avec des fomites.⁴⁻¹⁰ Le virus peut se propager directement lorsqu'en toussant ou éternuant, un cas de COVID-19 projette des gouttelettes sur le nez, la bouche ou les yeux d'une autre personne. De plus, comme les gouttelettes respiratoires sont trop lourdes pour être véhiculées par l'air, elles retombent sur les objets ou les surfaces qui entourent le sujet infecté. On peut être infecté en touchant une surface ou un objet contaminé, ou en touchant la main d'une personne infectée avant de porter la sienne à la bouche, au nez ou aux yeux. Cela peut arriver par exemple si l'on touche une poignée de porte, ou si l'on serre la main de quelqu'un, avant de se toucher le visage.

D'après des recherches récentes sur la survie du virus de la COVID-19 en fonction du type de surface, le virus peut rester viable jusqu'à 72 heures sur le plastique et l'acier inoxydable,

jusqu'à quatre heures sur du cuivre, et jusqu'à 24 heures sur du carton.¹¹ Ces travaux ont été menés dans des conditions de laboratoire (avec contrôle de l'humidité relative et de la température) et doivent être interprétés avec prudence lorsqu'il s'agit de les utiliser en pratique.

L'industrie alimentaire doit impérativement renforcer les mesures d'hygiène personnelle et donner des cours de remise à niveau sur les principes d'hygiène alimentaire² afin d'éliminer (ou de réduire) le risque de voir les travailleurs contaminer par le virus la surface des aliments ou leur emballage. L'équipement de protection individuelle (EPI), notamment le masque et les gants, peut efficacement réduire la propagation des virus et des maladies dans l'industrie alimentaire, à condition de l'utiliser correctement. En outre, il est vivement recommandé au secteur d'introduire des mesures de distanciation physique et des mesures rigoureuses d'hygiène et d'assainissement, et de demander au personnel de se laver les mains et d'effectuer des procédures d'assainissement, régulièrement et selon des modalités efficaces, à chaque étape de la transformation, de la production et de la commercialisation des produits alimentaires. Ces mesures permettront d'empêcher la transmission de la COVID-19 au sein du personnel, de préserver la santé des travailleurs, et de repérer les sujets infectés amenés à manipuler des aliments, ainsi que leurs contacts immédiats, afin de les éloigner du lieu de travail.

Même si le matériel génétique de la COVID-19 (ARN) a été isolé à partir d'échantillons de selles de patients infectés,¹⁰ aucune transmission oro-fécale n'a été rapportée et rien ne prouve à ce stade qu'elle soit possible. Quoiqu'il en soit, il est indispensable de se laver les mains après être allé aux toilettes, en particulier quand on travaille avec des aliments.

Connaissance des symptômes de la COVID-19 parmi les travailleurs du secteur alimentaire

Aux fins des présentes orientations, l'expression « travailleurs du secteur alimentaire » désigne notamment les travailleurs qui manipulent des aliments, c'est à dire qui touchent directement des aliments non emballés. Il désigne aussi le personnel amené à toucher des surfaces en contact avec des aliments ou d'autres surfaces situées dans des espaces où des aliments non emballés sont manipulés. L'expression recouvre donc aussi bien le personnel d'encadrement, les agents de nettoyage et d'entretien, les livreurs et les inspecteurs de l'alimentation.

L'OMS recommande aux personnes qui ne se sentent pas bien de rester chez elles.¹² Le personnel du secteur doit connaître les symptômes de la COVID-19. Les exploitants de ces entreprises doivent établir pour leur employés des procédures écrites concernant le signalement des symptômes et le retour à domicile. Avant tout, il est indispensable que le personnel sache reconnaître rapidement les symptômes afin de pouvoir consulter et se faire dépister et de réduire le risque de transmission aux collègues.

Les symptômes les plus fréquents de la COVID-19¹³ sont :

- la fièvre (température supérieure ou égale à 37,5 degrés Celsius) ;

- la toux (toux sèche, mais pas seulement) ;
- l'essoufflement ;
- les difficultés respiratoires ;
- la fatigue.

Travailleurs du secteur de l'alimentation : comment empêcher la propagation de la COVID-19 sur le lieu de travail

Des instructions écrites sur la façon d'éviter la propagation de la COVID-19 doivent être communiquées au personnel travaillant dans les locaux d'entreprises du secteur alimentaire, et des formations sur ce thème doivent être organisées. Les procédures habituelles de contrôle de l'aptitude au travail appliquées par ces entreprises dans le cadre de leurs systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent interdire l'accès aux locaux pour les travailleurs infectés. Les employés qui ne se sentent pas bien ou présentent des symptômes de la COVID-19 ne doivent pas être présents sur le lieu de travail et doivent être informés de la procédure à suivre pour contacter un professionnel de la santé. C'est impératif car un travailleur infecté risque d'introduire le virus dans les aliments qu'il manipule, ou sur les surfaces des locaux de l'entreprise, en toussant ou en éternuant ou encore par contact manuel. De plus, dans certains cas, les personnes infectées sont asymptomatiques ou pré-symptomatiques et ne présentent pas de signes ni de symptômes de la maladie, ou seulement des symptômes bénins qui peuvent facilement passer inaperçus. Certains sujets infectés qui ne présentaient pas encore de symptômes se sont révélés contagieux et ont pu contribuer à la propagation du virus.¹⁴⁻¹⁹ Tous les employés du secteur alimentaire, quel que soit leur état de santé apparent, doivent donc respecter les règles d'hygiène personnelle et utiliser correctement les EPI. Afin d'éviter l'apparition de la maladie sur le lieu de travail, les entreprises du secteur alimentaire doivent veiller à la sécurité de leur personnel en appliquant des règles strictes.

Les programmes de conditions préalables doivent garantir que les travailleurs infectés par la COVID-19 (sujets symptomatiques et porteurs asymptomatiques confirmés) ainsi que leurs contacts (sujets exposés à des cas confirmés) n'aient pas accès aux locaux. Les employés qui ne se sentent pas bien ou qui présentent un quelconque symptôme de la COVID-19 ne doivent pas travailler. Il faut mettre en place une procédure permettant aux membres du personnel d'indiquer qu'ils sont malades, par téléphone ou par courrier électronique, de façon à pouvoir communiquer des informations fiables aux employés aux premiers stades de la maladie, et les éloigner rapidement du lieu de travail.

Dans les locaux des entreprises du secteur alimentaire, les pratiques de sécurité sanitaire des aliments doivent continuer d'être appliquées strictement, suivant les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments en vigueur.

Le personnel doit suivre les bonnes pratiques d'hygiène suivantes :

- avoir une bonne hygiène des mains – se laver les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes (suivant les recommandations de l'OMS) ;²⁰

- appliquer fréquemment un gel hydroalcoolique ;
- avoir une bonne hygiène respiratoire (se couvrir la bouche et le nez pour tousser ou éternuer, jeter ses mouchoirs après usage, se laver les mains) ;
- laver ou désinfecter fréquemment les surfaces de travail et les points de contact (poignées de porte par exemple) ;
- éviter les contacts étroits avec toute personne présentant des symptômes de maladie respiratoire (toux, éternement, par exemple).

- fournir au personnel des EPI tels que masques faciaux, filets pour cheveux, gants jetables, combinaisons propres et chaussures antidérapantes. Les EPI devraient être systématiquement utilisés dans les zones à haut risque des locaux d'entreprises produisant des aliments prêts-à-consommer ou des plats cuisinés. Quand le personnel porte un EPI, la distance entre les travailleurs peut être réduite ;
- éloigner les postes de travail, ce qui peut imposer de réduire la cadence sur les lignes de production ;
- limiter le nombre d'employés présents au même moment dans les espaces de préparation des aliments ;
- adopter le travail posté afin de réduire les interactions entre les groupes.

Travailleurs du secteur alimentaire : utilisation des gants jetables

Ces travailleurs peuvent utiliser des gants, mais ils doivent les changer souvent et se laver les mains après utilisation, y compris avant d'enfiler une nouvelle paire. Les gants doivent être changés après toute action sans rapport avec les aliments, par exemple après avoir ouvert ou fermé une porte, ou après avoir vidé une poubelle. Les travailleurs du secteur alimentaire doivent savoir que le port de gants peut favoriser l'accumulation de bactéries sur la surface des mains et qu'il faut donc absolument se laver les mains après les avoir retirés, afin de ne pas contaminer les aliments. Ils doivent éviter de se toucher la bouche et les yeux quand ils portent des gants.

L'usage de gants jetables au travail ne dispense pas de se laver les mains. Le virus de la COVID-19 peut contaminer les gants jetables de la même façon que les mains, qui risquent elles-mêmes d'être contaminées au moment du retrait. Le port de ces gants peut créer une illusion de sécurité et inciter le personnel à se laver les mains moins souvent que nécessaire.

Le lavage des mains est un geste barrière plus efficace que le port de gants jetables. Les entreprises du secteur alimentaire doivent se doter d'installations sanitaires adaptées et veiller à ce que les travailleurs se lavent les mains soigneusement et régulièrement. Le savon classique et l'eau chaude conviennent bien pour cela. Les gels hydroalcooliques peuvent être utilisés à titre complémentaire mais ne doivent pas remplacer le lavage des mains.

Travailleurs du secteur alimentaire : la distanciation physique au travail

La distanciation physique est un moyen très utile de ralentir la propagation de la COVID-19. Elle consiste à réduire au minimum les contacts entre les sujets potentiellement infectés et les sujets bien portants. Toutes les entreprises du secteur alimentaire doivent mettre en place des mesures de distanciation physique, dans la mesure du possible. L'OMS recommande de maintenir une distance d'au moins 1 mètre (3 pieds) entre les travailleurs.¹³ Lorsque l'environnement de production alimentaire rend cela difficile, les employeurs doivent envisager d'autres mesures pour protéger les employés.

En pratique, ils peuvent par exemple :

- décaler les postes de travail sur les lignes de production, de sorte que les travailleurs ne soient pas en face les uns des autres ;

Travailleurs du secteur de l'alimentation : prise en charge en cas de maladie COVID-19 au travail

Les programmes de conditions préalables des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments devront donner des orientations sur la prise en charge des malades COVID-19 dans les entreprises du secteur alimentaire. Celles-ci devront englober le signalement de la maladie et les procédures à suivre pour le retour à l'emploi après guérison. Le personnel devra être formé, appliquer ces règles et signaler au plus tôt toute maladie afin d'empêcher la transmission de la COVID-19 aux collègues. Du fait de l'application des règles de gestion du personnel (notamment, signalement de la maladie et interdiction aux travailleurs malades de se rendre au travail), il est peu probable que des symptômes de la COVID-19 apparaissent chez un employé sur son lieu de travail. Un plan d'action doit cependant être élaboré pour parer à cette éventualité. Il est par contre possible qu'un employé se déclare malade par téléphone. Le personnel doit bien savoir qu'en cas de symptômes de la COVID-19, il ne doit pas se rendre au travail mais avertir l'entreprise par téléphone.

Les travailleurs du secteur alimentaire qui ne se sentent pas bien doivent rester chez eux et solliciter un avis médical. Cependant, si un employé commence à présenter des symptômes évocateurs de la COVID-19 sur son lieu de travail, il faut le mettre à l'écart. Si possible, trouvez une pièce ou une zone où l'isoler en fermant la porte (par exemple, un bureau). S'il est possible d'ouvrir la fenêtre pour ventiler la pièce, faites-le. Prenez des dispositions pour que l'employé en question quitte rapidement les locaux.

L'employé qui ne se sent pas bien doit se conformer aux directives nationales sur la notification des cas avérés ou suspects de COVID-19. En attendant de recevoir un avis médical ou d'être renvoyé chez lui, il doit éviter tout contact avec les autres employés. Il doit éviter de toucher des personnes, des surfaces et des objets, se couvrir la bouche et le nez avec un mouchoir jetable quand il tousse ou éternue, placer ce mouchoir dans un sac ou dans sa poche et le jeter ensuite dans un poubelle munie d'un couvercle. S'il n'a pas de mouchoir, il lui est conseillé de tousser ou d'éternuer dans le creux de son coude. S'il doit s'y rendre avant l'arrivée des soignants, il devra utiliser de préférence des toilettes séparées.

Toutes les surfaces avec lesquelles l'employé infecté a été en contact doivent être nettoyées, y compris l'ensemble des surfaces et des objets visiblement contaminés par des liquides corporels ou des sécrétions respiratoires et toutes les surfaces potentiellement contaminées et souvent touchées (toilettes, poignées de portes et téléphones, par exemple). Des solutions hydroalcooliques ou des désinfectants de surface doivent être utilisés pour le nettoyage. En général, on a constaté que les désinfectants à l'alcool (éthanol, propan-2-ol, propan-1-ol), utilisés à des concentrations de 70 % à 80 %, réduisaient sensiblement l'infectiosité des virus enveloppés, comme celui de la COVID-19. Les désinfectants courants contenant des principes actifs basés sur des composés d'ammonium quaternaire et de chlore auraient également des propriétés virucides. Tous les employés doivent se laver soigneusement les mains à l'eau et au savon pendant 20 secondes après avoir été en contact avec quelqu'un qui présente des symptômes évocateurs de l'infection par le coronavirus.

Si la COVID-19 est confirmée chez un employé, tous ses contacts proches devront en être informés afin de pouvoir prendre aussi des mesures pour diminuer autant que possible le risque de propagation. Les définitions établies par l'OMS d'un contact d'un cas de COVID-19 sont disponibles ici.²¹ Dans l'industrie alimentaire, les contacts peuvent être, par exemple, un employé qui a été en face-à-face ou physiquement en contact avec un cas confirmé (qui l'a touché) ; un employé qui s'est trouvé à une distance d'un mètre ou moins d'un cas confirmé ; une personne qui a nettoyé des liquides corporels sans EPI adéquat (par exemple, gants, combinaison, vêtements de protection) ; des employés qui travaillent dans la même équipe ou le même groupe qu'un cas confirmé ou un employé qui habite le même logement qu'un cas confirmé.

L'OMS recommande de placer les contacts en quarantaine pendant 14 jours à compter de la dernière exposition au cas confirmé.²² Il faut, au minimum, demander aux employés qui ont été en contact proche avec la personne infectée de rester à leur domicile pendant 14 jours à partir du dernier contact avec le cas confirmé et de respecter les règles de distanciation physique. S'ils tombent malades pendant la période d'isolement de 14 jours et s'il s'avère, à l'issue d'un test, qu'ils sont atteints de la COVID-19, ces employés deviendront des cas confirmés et devront être pris en charge comme tels.²²

Les employés qui n'ont pas été en contact proche avec le cas confirmé initial doivent continuer à prendre les précautions d'usage et à travailler normalement. Organiser les employés en petites équipes ou en petits groupes permettra d'éviter les perturbations dans les effectifs au cas où un employé présente des symptômes de la COVID-19. Il n'est pas recommandé de fermer le lieu de travail.

Il faut instaurer des règles pour le retour au travail des employés qui ont été infectés et qui ont guéri de la COVID-19. L'OMS recommande de mettre fin à l'isolement d'un cas confirmé après la disparition des symptômes et à l'issue de deux tests par PCR négatifs réalisés à 24 heures d'intervalle. S'il est impossible de faire un test, l'OMS recommande que l'isolement d'un cas confirmé prenne fin 14 jours après la disparition des symptômes.²³

Travailleurs du secteur alimentaire : transport et livraison d'ingrédients et de produits alimentaires

Les mesures supplémentaires d'hygiène et d'assainissement appliquées par les entreprises du secteur alimentaire ont avant tout pour objectif de se prémunir du virus de la COVID-19. Le virus entrera dans les locaux d'une entreprise seulement si une personne infectée y pénètre ou si des produits ou des articles contaminés y sont apportés.

Les chauffeurs et les autres personnes qui livrent des marchandises à des entreprises du secteur alimentaire ne doivent pas quitter leur véhicule pendant la livraison. Les chauffeurs doivent être munis de solution hydroalcoolique, d'un désinfectant et de serviettes en papier. Ils doivent se laver les mains avec une solution hydroalcoolique avant de remettre les documents au personnel de l'entreprise. Il faut utiliser des conteneurs et des emballages jetables pour éviter de devoir nettoyer des éléments à retourner au livreur. En cas d'utilisation de récipients réutilisables, il faut appliquer des protocoles appropriés pour l'hygiène et l'assainissement-

Les chauffeurs qui livrent les entreprises du secteur alimentaire doivent être conscients des risques potentiels de transmission de la COVID-19 par contact. Ils peuvent contracter le virus s'ils touchent une surface contaminée ou s'ils serrent la main d'une personne contaminée dont les mains sont également contaminées. Les surfaces qui risquent le plus d'être contaminées par le virus sont celles qui sont souvent touchées, comme les volants, les poignées de portes ou les dispositifs mobiles, par exemple. L'hygiène des mains, en plus de la distanciation physique, est donc d'une importance capitale et il est essentiel de désinfecter les surfaces de contact pour éviter toute contamination croisée.

Les chauffeurs doivent respecter les règles de distanciation physique lors de l'enlèvement des marchandises et de leur livraison aux clients. En outre, ils doivent veiller scrupuleusement à leur hygiène personnelle et porter des vêtements de protection propres. Les chauffeurs doivent aussi savoir que tous les récipients servant au transport doivent être nettoyés et fréquemment désinfectés et que les aliments doivent être protégés de la contamination et séparés des autres marchandises susceptibles d'entraîner une contamination.

Commerces de détail alimentaires

Pendant la pandémie de COVID-19, les commerces de détail alimentaires ont d'immenses difficultés à continuer à garantir les plus hauts niveaux d'hygiène, à protéger le personnel du risque d'infection, à maintenir la distance physique quand il y a un grand nombre de clients, à rester ouverts et à assurer un approvisionnement quotidien suffisant.

Il est peu probable que les employés des commerces de détail alimentaires contaminent les denrées s'ils respectent les bonnes pratiques d'hygiène personnelle qui permettent de réduire le risque de transmission de la plupart des maladies d'origine alimentaire. Des mesures telles que le lavage fréquent des mains, l'utilisation d'une solution hydroalcoolique, le port de vêtements de protection et le respect des règles d'hygiène respiratoire réduiront le risque

de propagation de la maladie. Les employeurs doivent insister sur l'importance de se laver plus souvent les mains, de respecter les règles d'hygiène et de nettoyer et désinfecter plus souvent les surfaces qui sont régulièrement touchées. Les travailleurs du secteur alimentaire doivent connaître les symptômes de la COVID-19 et informer leur employeur et consulter un médecin s'ils pensent avoir ces symptômes.

Dans les commerces de détail alimentaires, il est essentiel de garder les distances physiques pour réduire le risque de transmission de la maladie. Voici les mesures pratiques que les détaillants peuvent appliquer :

- Limiter le nombre de clients présents en même temps dans le magasin.
- Installer des panneaux aux entrées pour demander aux clients de ne pas entrer dans le magasin s'ils ne se sentent pas bien ou s'ils présentent des symptômes de la COVID-19.
- Veiller au respect de la distance physique dans les files d'attente, dans le magasin et à l'extérieur.
- Fournir des solutions hydroalcooliques, des désinfectants en spray et des serviettes en papier jetables aux entrées du magasin.
- Utiliser un marquage au sol dans le magasin pour que les distances physiques puissent être plus facilement respectées, en particulier dans les zones les plus fréquentées, comme les comptoirs et les caisses.
- Faire régulièrement des annonces pour rappeler aux clients de respecter les distances physiques et de se laver les mains.
- Installer des écrans en plexiglas aux caisses et aux comptoirs pour protéger davantage le personnel.
- Encourager le recours aux paiements sans contact.
- Comme les clients apportent de plus en plus leurs propres sacs de courses, afficher dans le point de vente un message pour conseiller aux clients de nettoyer leurs sacs avant chaque utilisation.

Il faut réduire autant que possible le risque de transmission de la COVID-19 en repérant les éléments du point de vente qui sont fréquemment touchés et les nettoyer et les désinfecter régulièrement. Il peut s'agir, par exemple, des caddies, des poignées de portes et des balances utilisées par les clients. Voici les mesures à prendre à cet égard :

- Fournir des lingettes humides (ou d'autres articles d'hygiène similaires) pour que les clients puissent nettoyer les poignées des caddies et des paniers, ou désigner du personnel chargé de désinfecter les poignées des caddies après chaque utilisation.
- Laver et désinfecter fréquemment certains objets comme les louches, les pinces et les porte-condiments utilisés par les clients en libre-service.
- Si possible, laisser les portes ouvertes pour éviter qu'elles ne soient touchées.

Étalages d'aliments non emballés dans les commerces de détail alimentaires

Bien que certains consommateurs pensent que les étalages d'aliments non emballés présentent un risque d'infection par le virus de la COVID-19, aucune donnée scientifique ne tend actuellement à montrer que ce virus peut se transmettre par les aliments. Il est important de respecter les règles d'hygiène autour des étalages d'aliments non emballés (buffets de salades, présentoirs de fruits et légumes frais et présentoirs de produits de boulangerie). Il faut toujours conseiller aux clients de laver les fruits et légumes à l'eau potable avant de les consommer. Les clients et le personnel doivent à tout moment respecter strictement les règles d'hygiène personnelle autour des étalages d'aliments non emballés. Pour garantir l'hygiène sur les étalages d'aliments non emballés et éviter la transmission de la COVID-19 par contact avec des surfaces, les détaillants de produits alimentaires doivent :

- Laver et désinfecter fréquemment toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec denrées alimentaires.
- Demander aux employés de se laver souvent les mains et, s'ils portent des gants, de les changer avant de toucher des aliments et après.
- Demander aux employés de nettoyer et de désinfecter fréquemment les comptoirs et les ustensiles et porte-condiments utilisés par les clients en libre-service.
- Mettre de la solution hydroalcoolique à la disposition des clients à l'entrée et à la sortie du magasin.
- Envisager de ne pas mettre à l'étalage ou vendre sur en libre-service des produits de boulangerie non emballés. Les produits de boulangerie vendus en libre-service doivent être emballés dans du plastique, du cellophane ou du papier. Les produits de boulangerie en vrac doivent être placés sous des vitrines en plexiglas et les clients doivent se servir à l'aide de pinces puis mettre les articles dans un sac.

Travailleurs du secteur alimentaire : restaurants d'entreprise

Pour certains services essentiels en première ligne, comme la transformation des produits alimentaires et la vente de produits alimentaires au détail, les restaurants d'entreprise doivent rester ouverts quand les employés n'ont pas d'autre solution pour prendre leurs repas. Les mesures de santé publique en matière de lavage des mains et d'hygiène respiratoire doivent être très strictement respectées dans les restaurants d'entreprise. Les normes opérationnelles pour les restaurants d'entreprise sont notamment les suivantes :

- Maintien d'une distance physique d'au moins un mètre entre chaque personne, y compris celles qui sont assises.
- Étalement des horaires de travail et des temps de pause du personnel pour réduire le nombre de personnes présentes au restaurant en même temps.
- Limitation des contacts physiques non essentiels dans toute la mesure du possible.
- Affichage visible pour le personnel afin de favoriser l'hygiène des mains et la distanciation physique.
- Procédures de nettoyage et de désinfection du matériel, des locaux, des surfaces de contact et des

endroits souvent touchés (comptoirs, pinces, ustensiles de service, présentoirs en libre-service, poignées de portes, par exemple).

L'OMS continue à suivre de près la situation afin de déceler tout changement susceptible d'affecter ces orientations provisoires. En cas de changements, l'OMS publiera une nouvelle mise à jour. Sinon, ce document d'orientation provisoire expirera deux ans après la date de publication.

Références

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Hygiène des denrées alimentaires : textes de base <http://www.fao.org/3/a1552f/a1552f00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66 https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. Organisation mondiale de la Santé. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2020 Disponible à l'adresse <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Publication électronique avant impression].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Nouveau coronavirus (COVID-19) : conseils au grand public. <https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Maladie à coronavirus 2019 (COVID-19) : questions-réponses. <https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR,* 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR,* 3 April 2020, 69(13);377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>

23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© Organisation mondiale de la Santé et Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2020. Certains droits réservés. Cette œuvre est disponible sous licence Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1](#)