

INFORMATIONS et RECOMMANDATIONS officielles de la DG SANTE Extraits du document **Questions/Réponses “COVID-19 and food safety”**

La Direction Générale de la SANTE de la Commission Européenne (DG SANTE) a publié le 8 avril 2020 un Questions/Réponses sur le Covid-19 et la sécurité alimentaire. Nous pouvons nous appuyer sur ce document officiel pour informer nos interlocuteurs et notamment nos clients.

Dans son document, **la DG SANTE confirme que :**

► **Le principal mode de transmission du Covid-19 est le contact entre les personnes ; il n’y a pas de transmission par les aliments**

« Malgré l’ampleur de la pandémie, aucun cas de transmission du COVID-19 par des aliments n’a été signalé à ce jour. Alors qu’il n’y a aucune preuve à ce jour que les aliments soient une source d’infection pour les humains, il ne fait en revanche aucun doute que la plupart des personnes actuellement malades ont été contaminées par contact avec des personnes infectées. »

Cette affirmation de la Commission Européenne va dans le même sens que les recommandations de l’OMS. Par ailleurs, on peut noter que lorsqu’elle dit que les aliments ne présentent pas de risque particulier de transmission du Covid-19, l’OMS ne fait pas de distinction entre les différentes catégories d’aliments ni n’attribue de risque spécifique à certains aliments.

► **Le lavage des mains au savon à une fréquence régulière est le moyen le plus efficace pour éviter la transmission par l’intermédiaire de surfaces éventuellement contaminées**

Bien que certaines études ont démontré que le virus peut survivre sur certains matériaux, il n’a pas été prouvé que des emballages exposés à des conditions de milieu et de température différentes des conditions expérimentales sont susceptibles de transmettre l’infection. Néanmoins, dans l’éventualité de possibles contaminations croisées via les emballages des produits alimentaires, le lavage des mains régulier et efficace est un très bon moyen de prévention.

De plus, le document de la **DG SANTE rappelle que :**

► **Les fabricants de produits alimentaires respectent de bonnes pratiques d’hygiène**

« La mise en œuvre systématique de règles d’hygiène strictes, visant à prévenir la contamination des aliments par des germes pathogènes, fait partie des principes de base dans les ateliers de transformation alimentaire en Europe ; elles font l’objet d’autocontrôles par les producteurs et de contrôles officiels par les pouvoirs publics. Ces règles d’hygiène sont également efficaces pour prévenir le risque Covid-19. Il s’agit par exemple :

- du nettoyage, et quand c’est nécessaire de la désinfection, des locaux et des équipements de production ;
- de la prévention des contaminations croisées ;
- de l’hygiène personnelle telle que le **lavage très fréquent des mains**, et quand c’est nécessaire, le port de gants ou de masque ;
- du port de vêtements et de chaussures propres et dédiés à cette activité ;
- du fait de ne pas venir travailler lorsque l’on est malade. »

[Information supplémentaire]: ***FACEnetwork- l'Association Européenne des producteurs laitiers fermiers et artisanaux- a élaboré un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène spécifique et l'a fait valider officiellement par la Commission Européenne. Ce Guide contient les recommandations d'hygiène mentionnées plus haut et il est appliqué par les producteurs. En effet, depuis 2016, la filière le diffuse auprès des producteurs européens via des sessions de formations spécifiques (notamment, via le programme Teacheesy, mis au point par FACEnetwork).***



Pour finir, le document de la **DG SANTE** donne des recommandations :

► **Recommandations pour les points de vente**

Outre les règles générales mises en place par les détaillants (ou les producteurs commercialisant leurs produits) et leurs employés (lavage des mains, nettoyage des locaux et équipements...), les quelques recommandations spécifiques pour la bonne réception des clients sont les suivantes :

- ◆ « **garantir une distance minimale entre les personnes** (par exemple, à l'aide d'un marquage au sol)
- ◆ limiter le nombre de personnes présentes dans le local de vente en même temps
- ◆ d'autres mesures peuvent aussi être appliquées, par exemple : mettre à disposition à l'entrée du magasin du désinfectant pour les mains et/ou fournir des gants à usage unique si les clients sont amenés à toucher des produits dans le magasin ; mettre un écran en verre ou plastique transparent entre les vendeurs et les clients lorsqu'un contact face à face est nécessaire ; privilégier les paiements par carte sans contact, etc. »

► **Recommandations à l'attention des consommateurs**

Il est rappelé que les **règles d'hygiène à appliquer de façon générale** par chacun dans sa cuisine sont d'autant plus importantes dans la période présente, comme par exemple :

- ◆ «stocker les aliments dans des endroits adaptés ;
- ◆ enlever les sur-emballages avant de stocker les aliments ;
- ◆ éviter les contaminations via les instruments de la cuisine (couteaux, plats, ...) en les lavant avant de les utiliser pour un ingrédient différent.
- ◆ etc...

** **Le document complet « Questions/réponses Covid-19 et sécurité alimentaire » est accessible au lien suivant :***

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas.pdf

Autres documents à consulter pour aller plus loin :

Avis de l'EFSA (Agence Européenne de sécurité alimentaire) du 09/03/2020 :

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

Recommandations de l'OMS :

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>