



COVID-19: LIVRAISONS ALIMENTAIRES A DOMICILE

Secteur Professionnel

Introduction

Suite à la situation de crise due au COVID-19 et l'appel à la population d'éviter de sortir de la maison, ainsi qu'à la fermeture des restaurants (salles de consommation), l'activité de livraison à domicile est en forte augmentation.

Le virus ne prolifère pas dans les denrées alimentaires et une contamination par le COVID-19 de l'homme via des denrées alimentaires par voie digestive n'est pas connue pour l'instant.

Pour éviter une propagation du virus par les livraisons à domicile, pour garantir la sécurité alimentaire (il ne faut oublier tous les autres microorganismes !) et pour assurer la santé des employés, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de base, ainsi que les exigences spécifiques à cette situation de crise doivent être respectées.

Hygiène du personnel

Aucune personne montrant des symptômes de grippe (fièvre, toux, difficultés respiratoires) ou de diarrhée ne peut travailler en préparation ou en livraison pour éviter la contamination des plats, barquettes ou récipients de livraison par les mains souillées ou les gouttelettes infectieuses lors de toux et d'éternuements.

Le lavage et la désinfection des mains est essentiel tout au long de des activités de la chaîne alimentaire:

A la réception des matières premières, il importe :

- De ne pas serrer les mains du livreur
- De respecter la distance de 2 m entre les personnes
- De ne pas laisser entrer le fournisseur dans vos locaux de stockage et de préparation
- D'utiliser votre propre stylo pour la signature du bon de livraison
- De laver les mains après réception des marchandises
- De décartonner les produits avant stockage

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	📠 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
JoD/FZ/FC	Publication :19/03/2020	Mise à jour : 19/03/2020	F-183Rev00 Page 1/4

En production, il importe :

- De ne pas tousser ou éternuer sur des denrées alimentaires, mais dans le pli du coude ou un mouchoir en papier
- De veiller au lavage des mains après avoir toussé, éternué ou s'être mouché
- De laver les mains au retour de la zone de stockage et avant la production (survie du virus sur un carton 24 heures)
- De ne pas se toucher le visage, la bouche ou le nez pendant les préparations

Pour un bon lavage des mains, il importe:

- De vérifier les durées de vie de vos savons antiseptiques pour assurer leur efficacité
- De respecter la procédure de lavage des mains (mouiller les mains, bien étaler le savon sur la totalité des surfaces de vos mains, laisser agir 20-30 secondes (ou selon les instructions du producteur), bien rincer avec de l'eau)
- De sécher les mains avec du papier à usage unique, surtout ne pas utiliser des serviettes ou torchons

Toutes les autres règles d'hygiène du personnel restent d'application (selon les guides de bonnes pratiques d'hygiène en vigueur).


Bonnes pratiques d'hygiène en production

L'achat de denrées alimentaire emballées, protégées par un film plastique ou un sachet peut être privilégié.

Les fruits et légumes consommés crus sont à laver convenablement.

Les produits crus et cuits sont à séparer, pour éviter les contaminations croisées.

Le virus est sensible aux températures de cuisson (min 65°C à cœur pendant 4 minutes). La température et la durée de cuisson des plats chauds sont à observer.

L'utilisation des barquettes/récipients à usage unique doit être conforme pour le contact alimentaire (présence du symbole verre-fourchette,  ou la mention « convient pour aliments »).

Les récipients privés ne doivent pas être acceptés par ces temps de crise.

Le virus COVID-19 peut survivre à la congélation jusqu'à 2 ans. Par mesure de précaution, les produits congelés en 2020 devront être cuits voire réchauffés au moins au-dessus de 65°C pendant une période de temps adéquate.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620	 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
JoD/FZ/FC	Publication :19/03/2020	Mise à jour : 19/03/2020	F-183Rev00 Page 2/4

Nettoyage et désinfection

- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail selon votre plan de nettoyage, selon les études scientifiques le virus peut survivre pendant 2-3 jours sur de l'inox et sur du plastique.
- Nettoyer régulièrement les surfaces de stockage de vos matières premières, suivant les plans de nettoyage.
- Privilégiez le lavage et le séchage de la vaisselle au lave-vaisselle (minimum à 60°C)
- Ranger le matériel de cuisine propre de manière à éviter les contaminations.

Transport des plats

Les moyens de transport doivent être conformes aux exigences de transport de denrées alimentaires :

- Les réceptacles ou conteneurs de livraison doivent être propres et dans un bon état d'entretien (pour éviter des contaminations par des corps étrangers)
- Les plats transportés doivent être protégés de manière adéquate contre toute contamination (corps étrangers, gouttelettes infectieuses, etc.)
- Les réceptacles ou conteneurs de livraison doivent être réservés au transport de denrées alimentaires
- Une séparation entre des produits/plats crus et cuits doit être assurée pendant le transport
- Veiller au nettoyage journalier des réceptacles ou conteneurs de livraison
- Les moyens de livraison doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriés (plats froids (<7°C) ou plats chauds (>65°C) pendant toute la durée du transport)
- Le véhicule de livraison doit répondre aux bonnes pratiques d'hygiène (fumer, transport d'animaux, transport de déchets, transport de produits toxiques sont à proscrire)
- Les clients sont renseignés sur la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire avant la conclusion de l'achat. Ces informations accompagnent les produits sous forme écrite. La présence de ces informations sur le site internet, en cas de commande par internet est également possible.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	📠 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
JoD/FZ/FC	Publication :19/03/2020	Mise à jour : 19/03/2020	F-183Rev00	Page 3/4

Recommandations vis-à-vis des clients :

Evitez le contact direct et/ou prolongé avec les clients :

- Prévoir si possible des moyens de paiement en ligne, par carte ou par Digicash. Il est conseillé de ne pas utiliser les doigts pour effectuer le code mais un feutre ou la carte elle-même (p.ex. Bancomat). En cas de contact avec les doigts, la désinfection des touches est nécessaire pour éviter la contamination du client suivant.
- Ne pas serrer les mains des clients
- Garder une distance adéquate vis-à-vis des clients
- Laver ou désinfecter les mains s'il y a eu contact lors d'une transaction avec un client

Références :

- *Règlement (CE) 852/2004 (Annexe 2 : Chapitre IV – transport ; Chapitre VIII – hygiène personnelle)*
- *Règlement (UE) 1169/2011*
- *Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (Chambre des Métiers, HORESCA)*
- *Bundesinstitut für Risikobewertung (Aktualisierte Fragen und Antworten des BfR vom 17.03.2020)*
- *ANSES – COVID-19: pas de transmission par les animaux d'élevage et les animaux domestiques (actualité du 11.03.2020)*

Remarque :

Cette fiche informative se base sur les dernières connaissances scientifiques connues au moment de sa création.

En cas de litige, seule la législation alimentaire fait foi.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	📠 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
JoD/FZ/FC	Publication :19/03/2020	Mise à jour : 19/03/2020	F-183Rev00	Page 4/4