



CORONAVIRUS SARS-CoV-2

Aliments crus

Introduction

Sur base des connaissances actuelles, la contamination par le coronavirus liée à l'ingestion d'une denrée alimentaire est très peu probable car elle s'effectue principalement par les voies respiratoires

Néanmoins, si on désire analyser les deux modes de contamination théoriques des aliments par le virus SARS-CoV-2, ils pourraient être associés

- 1) au transfert du virus dans les denrées alimentaires via des animaux infectés. Mais celle-ci a été exclue par les experts.
- 2) à la manipulation des denrées alimentaires par des personnes infectées par ce virus. Le passage du virus d'une personne infectée vers les aliments peut se produire plus vraisemblablement par un éternuement, une toux ou un contact direct avec des mains souillées, en déposant des gouttelettes sur l'aliment ou sur une surface de contact ou des ustensiles (planche à découper, assiette, etc..).

Principes d'hygiène

De façon générale, les mesures d'hygiène suivantes doivent être appliquées lors de la préparation des aliments (consommateur ou opérateurs de l'agroalimentaire):

- Le lavage régulier des mains avec du savon avant et pendant la préparation des repas est une mesure essentielle. Ce lavage doit avoir lieu après tout geste contaminant (après avoir toussé, après s'être mouché, etc..).
- Le nettoyage et entretien régulier des surfaces, du matériel et des ustensiles. L'application des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures de nettoyage et de désinfection dans le contexte des industries agroalimentaires et à domicile, à condition qu'elles soient correctes et quotidiennes permettent la maîtrise du risque de contamination.
- La séparation des aliments crus et cuits.
- Les personnes malades ne cuisinent et ne travaillent pas.

Division de la sécurité alimentaire	7 ^a , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	📠 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/JD/PH	Publication : 19/03/20	Mise à jour : 19/03/2020	F-182Rev00 Page 1/3

Par ailleurs, toute personne malade doit connaître l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes de gastro-entérite (diarrhée, fièvre, vomissements, maux de tête) et d'un syndrome grippal.

Produits cuits

La cuisson (4 minutes à 63°C) pourrait être considérée comme efficace pour inactiver les coronavirus dans les aliments.

Les techniques de cuissons domestiques permettent de maîtriser le risque de contamination pour les produits cuits.

Les mesures d'hygiène imposées au secteur de la restauration collectives et Horesca via les guides de bonnes pratiques d'hygiène sectoriels garantissent que les aliments ne soient pas re-contaminés après cuisson.

Produits crus

Le passage du virus d'une personne infectée vers les aliments peut se produire lorsque les règles d'hygiène ne sont pas respectées par un éternuement, une toux ou un contact direct avec des mains souillées, en déposant des gouttelettes sur l'aliment ou sur une surface de contact ou des ustensiles (planche à découper, assiette, etc.).

Néanmoins, les experts rappellent que la voie d'entrée principale de contamination est la voie respiratoire. À ce jour, aucun élément ne laisse penser que la consommation d'aliment contaminé puisse conduire à une infection par voie digestive. Il ne reste dès lors que la possibilité d'infection des voies respiratoires lors de la mastication qui ne peut pas être totalement exclue.

Le suivi des règles d'hygiène, le lavage des fruits et légumes et si possible l'épluchage de ceux-ci permettent de maîtriser le risque de contamination.

Recommandations

- Les personnes malades se soignent, restent à la maison, ne travaillent pas et ne font pas les courses alimentaires.
- On tousse dans le creux du coude pour garder les mains hygiéniquement propres.
- Les mains sont lavées avant et pendant la préparation des repas.
- Les aliments crus sont lavés avant consommation et si possible pelés.


Division de la sécurité alimentaire	7 ^a , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	📠 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/JD/PH	Publication : 19/03/20	Mise à jour : 19/03/2020	F-182Rev00 Page 2/3

Référence :

Anses, Saisie n° 2020-SA-0037, AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande urgente sur certains risques liés au COVID-19, 9 mars 2020

Remarque :

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

Division de la sécurité alimentaire		7 ^a , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620	 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/JD/PH	Publication : 19/03/20	Mise à jour : 19/03/2020	F-182Rev00	Page 3/3