



COVID-19 : LIVRAISONS ALIMENTAIRES A DOMICILE

Consommateur

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 et peut en conséquence être exclue.

Veillez respecter les règles d'hygiène suivantes pour éviter une propagation du virus par les livraisons à domicile et pour garantir la sécurité alimentaire, car il ne faut pas oublier les dangers liés directement à un manque d'hygiène alimentaire.

Bonnes pratiques en générales

Dans le choix de vos plats ou de vos livreurs :

- Privilégiez des plats cuits, les virus sont très sensibles à la cuisson ;
- Les plats traiteur doivent être emballés ou protégés par un film plastique/aluminium, un couvercle, un carton ou un sachet ;
- Privilégiez le restaurant/traiteur qui est à une distance appropriée de votre domicile pour permettre une livraison rapide et dans les bonnes conditions de température ;
- En cas d'allergies alimentaires, renseignez-vous dès la commande de vos plats sur la présence possible d'allergènes.

A la livraison:

- Évitez le contact direct avec les livreurs surtout si vous êtes une personne vulnérable, si vous êtes mis en quarantaine, si vous avez les symptômes de grippe (fièvre, toux, difficultés respiratoires) ou si vous avez été testés positifs au COVID-19 ;
- Ne pas serrer les mains du livreur ;
- Ne toussiez ou n'éternuez pas en face du livreur, les gouttelettes infectieuses pourraient le contaminer ;

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-184Rev00 Page 1/3

- Respecter la distance de 2 mètres entre les personnes ;
- Ne pas laisser entrer le livreur dans votre domicile, vous ne pouvez pas être sûr qu'il ne soit pas porteur du COVID-19 ;
- Ne pas accepter un produit non-préemballé ou non protégé (p.ex. par un couvercle, sachet, film) ;
- Prévoir la possibilité de déposer les plats/produits commandés dans des sacs ou bacs devant votre domicile, le cas échéant ;
- Privilégiez le paiement par carte, en ligne ou par Digicash, selon les disponibilités du fournisseur. Il est conseillé de ne pas utiliser les doigts pour effectuer le code mais un feutre ou la carte elle-même. Lavez-vous les mains immédiatement après la fin de la livraison.

Abstenez-vous de donner des **réipients privés** (barquettes/pots) aux professionnels, pour éviter tout problème de contamination. Lors de la livraison de repas sur roue, les prestataires peuvent utiliser de la vaisselle multi-usage, car elle est lavée professionnellement dans des lave-vaisselle à des températures adaptées (minimum 60°C).

Lorsque vous vous lavez les mains, pensez de bien mouiller les mains, étaler le savon sur la totalité des surfaces de vos mains, laisser l'agir pendant 20-30 secondes et rincer les mains avec de l'eau puis bien les sécher.

Après livraison

- Lavez-vous les mains après avoir déballé, décartonné ou ouvert les produits ou plats avant de manger. Le virus pourrait survivre 24 heures sur un carton et 2-3 jours sur de l'inox et du plastique.
- Privilégiez la consommation des plats livrés immédiatement après livraison.
- Si vous ne consommez pas immédiatement vos **plats chauds**, il faut les maintenir au chaud (>65°C) jusqu'à la consommation.
- Stockez les **plats froids**, si vous ne les consommez pas immédiatement, directement au réfrigérateur pour éviter une interruption de la chaîne du froid qui pourrait provoquer la prolifération de microorganismes.
- Dans le cas de livraisons de **plats congelés**, il faut les stocker immédiatement au congélateur pour assurer leur qualité.

Si vous voulez garder les **restes de vos repas**, veuillez les transvaser dans des récipients adaptés et propres (lavés au lave-vaisselle) et les faire refroidir rapidement.

Après refroidissement, il faut les garder de manière protégée (par un couvercle ou un film) au réfrigérateur et les consommer dans un délai de 1-2 jours.

Dans le cas où vous choisissez de **récupérer vos plats** auprès d'un take-away/vente à emporter, veuillez suivre les mêmes consignes et assurez-vous que vous pouvez respecter la chaîne du froid et du chaud lors du transport vers votre domicile.

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-184Rev00	Page 2/3

Références :

- *Règlement (CE) 852/2004 (Annexe 2 : Chapitre IV – transport)*
- *Règlement (UE) 1169/2011*
- *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-184Rev00	Page 3/3