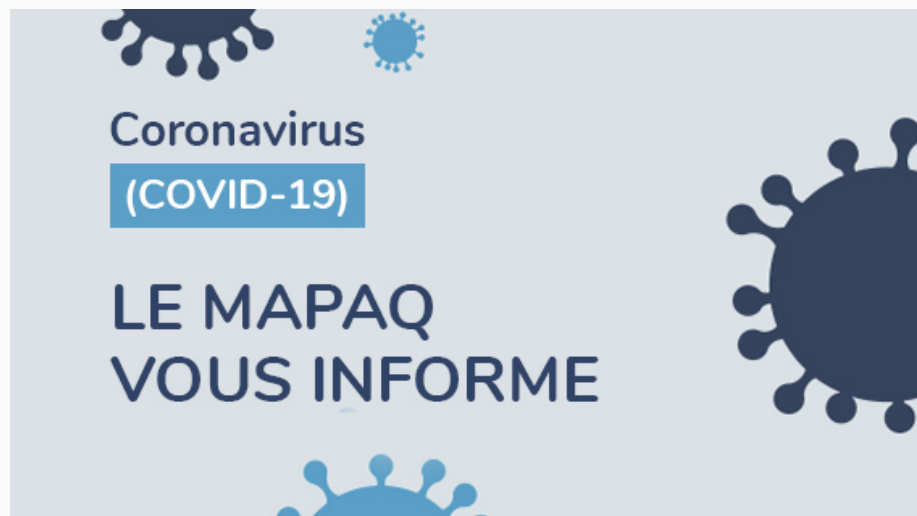


## COVID-19 : Recommandations du MAPAQ

Le MAPAQ soumet des recommandations en lien avec la COVID-19 et la salubrité alimentaire. Elles sont tirées de la section "questions et réponses" de leur site Internet.



### 1. Le virus de la COVID-19 peut-il être transmis par la nourriture ?

La transmission du virus par l'ingestion d'aliments est écartée. De plus, le coronavirus ne peut pas se multiplier dans les aliments. Cependant, il est possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez, à ses yeux, mais ce n'est pas le principal mode de transmission.

Il est donc important de toujours observer les règles d'hygiène de base qui consistent à bien se laver les mains avant de manger et de cuisiner, à bien laver les aliments avant de les consommer ainsi qu'à tousser ou à éternuer dans le pli du coude.

### 2. Est-ce que je peux continuer à consommer des aliments en provenance de l'étranger ?

Les aliments importés ne comportent pas plus de risque de transmission du virus.

### 3. Est-ce que, au-delà d'un certain nombre ou d'un certain pourcentage d'employés qui présentent des symptômes, on devrait fermer un établissement ?

Les manipulateurs d'aliments malades ou présentant des symptômes de maladie respiratoire (fièvre et toux) devraient informer leur employeur et demeurer à la maison jusqu'à la fin des symptômes. Les entreprises du secteur alimentaire sont encouragées à travailler sur leur plan de continuité des services. Les commandes pour emporter, les livraisons et les services à l'auto demeurent permis. Augmenter la fréquence de nettoyage et d'assainissement des surfaces manipulées ou exposées.

#### **4. Que peuvent faire les manipulateurs d'aliments?**

S'ils pensent qu'ils présentent des symptômes de maladie respiratoire, il est important que les manipulateurs d'aliments informent leur employeur, évitent de préparer des aliments pour d'autres personnes et suivent les recommandations de la santé publique.

Il est possible que les manipulateurs d'aliments qui sont infectés puissent introduire le virus dans les aliments avec lesquels ils sont en contact via des mains contaminées ou encore en toussant ou en éternuant. Cependant, il est peu probable que cela se produise si les personnes qui sont en contact avec les aliments dans les entreprises alimentaires suivent les bonnes pratiques d'hygiène personnelle qui contribuent à réduire le risque de transmission de la plupart des maladies d'origine alimentaire. Ces pratiques sont notamment les suivantes :

- Lavage de main fréquent et bonne hygiène générale des mains
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires (voir le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#))
- Respect de l'étiquette respiratoire
- Éviter, dans la mesure du possible, tout contact avec quiconque présentant des symptômes de maladie respiratoire tels que de la toux et des éternuements.
- Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains fréquemment (même s'ils ne présentent aucun symptôme de maladie). Le lavage des mains est requis :
  - avant de commencer le travail
  - avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger
  - après avoir manipulé ou préparé des aliments crus
  - après avoir manipulé des déchets
  - après avoir effectué les tâches de nettoyage et d'assainissement
  - après être allé aux toilettes
  - après avoir éternué ou toussé ou après s'être mouché
  - après avoir mangé, bu ou fumé
  - après avoir manipulé de l'argent

#### **5. Que peuvent faire les exploitants d'établissements alimentaires (restaurants, supermarchés, abattoirs, boucheries, usines laitières, etc.) pour minimiser les risques ?**

Jusqu'à présent, nous n'avons aucune preuve que la COVID-19 puisse être transmise par les aliments. Il est donc peu probable qu'une telle transmission ait lieu. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires et la cuisson sécuritaire des aliments minimisent de façon générale le risque de transmission de toute contamination et de toute maladie d'origine alimentaire.

Les exploitants d'établissements alimentaires ont un rôle important à jouer dans la prévention des maladies d'origine alimentaire. Dans le contexte actuel, ils devraient suivre les recommandations de la santé publique et les consignes suivantes :

- S'assurer que le personnel sous leur responsabilité est au courant des enjeux relatifs à la COVID-19
- S'informer auprès des membres du personnel quant aux voyages à l'étranger ou aux contacts avec des personnes ayant fait un tel voyage et leur demander de demeurer en isolement volontaire pour : 14 jours
- Veiller à ce que les manipulateurs d'aliments soient correctement formés aux pratiques d'hygiène alimentaire
- Assurer une supervision efficace des manipulateurs d'aliments pour renforcer les pratiques d'hygiène dans l'établissement
- Veiller à ce que des installations appropriées soient prévues pour le lavage des mains
- S'assurer que les manipulateurs d'aliments sont conscients qu'ils doivent signaler tout symptôme de maladie respiratoire avant ou pendant le travail
- S'assurer que les manipulateurs d'aliments et les autres membres du personnel ne sont pas malades
- S'assurer que le personnel présentant des symptômes reste à la maison jusqu'à l'obtention d'un avis médical
- Renforcer les procédures de nettoyage et d'assainissement pour les éléments qui sont exposés aux manipulations du public (poignées, caisses, comptoirs, menus, etc.). Il faut donc porter une attention particulière aux lieux de restauration rapide ou de libre-service où les ustensiles peuvent être manipulés par plusieurs personnes.
- Prévoir des capacités de stockage réfrigéré ou congelé additionnelles ou différentes pour répondre à la demande alimentaire qui risque d'être modifiée (diminution de la demande dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions, augmentation des denrées pour la vente au détail).
- Prévoir un plan d'action en cas de manque de main-d'œuvre. Les activités de nettoyage et d'assainissement et les procédés de transformation qui nécessitent des qualifications ne doivent pas être négligés. Au besoin, donner la priorité aux activités assurant la meilleure disponibilité alimentaire et délaisser d'autres activités.

#### **6. Dois-je demander aux manipulateurs d'aliments de porter des gants ?**

Non, le port de gants n'est pas requis et donne plutôt une fausse impression de sécurité. Un lavage des mains fréquent est plutôt de mise.

## **7. Y a-t-il des précautions particulières à prendre en ce qui concerne les commandes à emporter et la livraison ?**

Outre l'application des mesures d'hygiène renforcées pour la préparation des aliments (voir la question #5), des précautions additionnelles peuvent être prises pour limiter la contamination des surfaces et les contacts multiples avec la clientèle :

- Protéger les emballages (boîtes, verres, contenants, etc.) ou éloigner les emballages des manipulateurs ou des clients.
- Favoriser les transactions par téléphone ou par Internet et éviter l'utilisation d'argent comptant.
- Signaler l'arrivée du livreur puis laisser les boîtes à l'entrée des résidences.
- La clientèle devrait manipuler les emballages, puis se laver les mains avant de manger.

Les masques et les gants ne constituent pas des mesures nécessaires pour assurer la protection des livreurs, des manipulateurs d'aliments ou de la clientèle. Leur utilisation est plutôt indiquée pour les patients qui présentent des symptômes ou chez qui une infection est suspectée, ainsi que pour les professionnels de la santé qui les soignent.

Rappelons que, jusqu'à présent, il n'existe aucune preuve que la COVID-19 puisse être transmise par les aliments. Le coronavirus se transmet par l'entremise des gouttelettes respiratoires ou par le truchement des surfaces ou des ustensiles qui peuvent être contaminés par des gouttelettes. Il est possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez ou à ses yeux, mais ce n'est pas le principal mode de transmission. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires et la cuisson sécuritaire des aliments minimisent de façon générale le risque de transmission de toute contamination ou de toute maladie d'origine alimentaire.

## **8. Les fruits et légumes devraient-ils être emballés ?**

Non. Toutefois, les fruits et les légumes frais devraient toujours être lavés avant d'être consommés, comme c'est le cas habituellement.

En réalité, l'emballage des fruits et des légumes augmenterait les manipulations par les exploitants alimentaires, ce qui n'est pas souhaité. Les consommateurs doivent aussi être conscientisés au respect de l'étiquette respiratoire autour des aliments non emballés tels que les fruits et les légumes.

## **9. Est-ce que les activités d'inspection demeurent les mêmes ?**

Malgré la crise actuellement en cours (COVID-19), les inspecteurs du Ministère continuent d'accompagner les exploitants pour qu'ils s'assurent de la salubrité des aliments, ainsi que de la santé et du bien-être des animaux. Ils sensibilisent aussi les exploitants sur les mesures de santé publique à suivre en lien avec la COVID-19 au moment de la préparation et la transformation des

aliments. Toutefois, certains services offerts par le Ministère peuvent être touchés, comme la délivrance des permis. Dans ces circonstances, aucune conséquence négative ne sera imputée à la clientèle du Ministère à cet égard.

#### **10. Je dois fermer mes portes. Que faire avec mes surplus alimentaires ?**

Vous êtes encouragé à offrir vos surplus aux banques alimentaires ou aux autres organismes d'aide alimentaire.

#### **11. Est-ce que je dois laver tous les articles emballés achetés à l'épicerie ?**

Bien qu'il soit possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez ou à ses yeux, ce n'est pas le principal mode de transmission. Le virus survit pendant trois heures environ sur les objets dont la surface est sèche (ex. : conserves, boîtes de céréales, sacs de nouilles, etc.). Il n'est donc pas nécessaire de nettoyer tous ses achats. La clé demeure de se laver les mains fréquemment, notamment dès le retour à la maison et après avoir rangé ses achats. Comme c'est toujours le cas, il faut également se laver les mains avant de cuisiner et avant de manger.

Afin de limiter la contamination des surfaces, rappelons que plusieurs mesures d'hygiène renforcées sont mises en œuvre par les exploitants d'établissements alimentaires et que les consommateurs doivent aussi être conscientisés au respect de l'étiquette respiratoire durant leurs déplacements dans les lieux publics, y compris dans les épiceries et les supermarchés.

#### **12. Il est possible de procéder à la fabrication maison d'un nettoyant ménager à base d'eau de Javel. Que recommandez-vous exactement à ce sujet ?**

Pour le nettoyage des surfaces à la maison, une solution de 0,1 % d'hypochlorite de sodium est recommandée. Cela correspond à 4 cuillères à thé (20 millilitres) d'une solution d'eau de Javel domestique dans 1 litre d'eau. Il est recommandé de préparer une nouvelle solution diluée chaque jour et aussi de ne pas mélanger l'eau de Javel à d'autres nettoyants.

Nous estimons qu'une solution de 0,1 % d'hypochlorite est suffisante pour éliminer un virus tel que le coronavirus, qui est moins résistant que d'autres microorganismes pathogènes. Cela correspond à la littérature scientifique existant actuellement en lien avec les coronavirus et est en conformité avec les recommandations du [CDC \(Centers for Disease Control and Prevention\)](#).

Il est à noter que, dans le contexte actuel et selon les données scientifiques disponibles, la mesure de dilution proposée habituellement par le MAPAQ (1 :200) devrait être modifiée à une mesure de 1 :50 (qui équivaut à une solution de 0,1% d'hypochlorite de sodium) à titre de précaution. Nous suivons l'évolution des données scientifiques sur le sujet.