

Salubrité des aliments durant la pandémie de COVID-19



Les aliments peuvent-ils être contaminés par la COVID-19?

Les scientifiques et les autorités de sécurité sanitaire des aliments partout sur la planète surveillent attentivement la propagation de la COVID-19. Pour le moment, il ne semble pas que les aliments soient une source ou une voie de propagation probable du virus.

L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) a émis des recommandations de mesures de précaution. Entre autres, il est nécessaire de continuer à respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation et de la préparation des aliments, par exemple en se lavant les mains, en faisant bien cuire la viande et en évitant la contamination croisée entre les aliments cuits et les aliments crus. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site Web de l'OMS.

Est-il sécuritaire de faire livrer des aliments ou d'utiliser le service au volant?

La livraison d'aliments aide au maintien de l'éloignement physique et réduit le nombre de surfaces et de personnes avec lesquelles nous entrons en contact. Rien n'indique actuellement que manger un plat à emporter ou utiliser un service de livraison d'aliments augmenterait votre risque de tomber malade. Après avoir manipulé tout contenant de nourriture à emporter et avant de manger, il est recommandé de bien se laver les mains avec du savon et de l'eau ou en utilisant un désinfectant à base d'alcool pour réduire tout risque au minimum.

Est-ce que j'ai besoin de nettoyer les produits que je me procure à l'épicerie?

La COVID-19 se transmet principalement de personne à personne par l'intermédiaire des gouttelettes de sécrétions respiratoires. Le virus peut demeurer sur des surfaces pendant une durée de quelques heures à quelques jours et il est possible que le virus soit propagé de cette façon dans une certaine mesure.

Les clients et les employés sont encouragés à bien se laver les mains ou à utiliser du désinfectant pour les mains tout au long de la journée. Il faut toujours se laver les mains avant de manger, après être allé aux toilettes, au moment d'arriver au travail, lorsqu'on revient chez soi et avant de se toucher les yeux, le nez ou la bouche.

L'utilisation de désinfectant pour les mains à base d'alcool et de lingettes désinfectantes dans ces environnements aidera à éliminer le virus de la COVID-19 sur les surfaces que l'on touche fréquemment.

En réponse à ces préoccupations, la plupart des magasins nettoient et désinfectent plus fréquemment les surfaces qui sont souvent touchées, au moins deux fois par jour et plus si possible. Cela s'applique aux éléments suivants :

- Terminaux de points de vente. Nous recommandons aussi que les employés (caissiers) limitent leur manipulation directe des cartes de crédit et des cartes de fidélité et permettent aux clients de les scanner.
- Zones pour scanner les articles aux caisses en libre-service et écrans tactiles pour le paiement.
- Poignées des paniers et des chariots d'épicerie.
- Portes, rampes et comptoirs partagés.

On demande aux magasins de poser des affiches rappelant aux clients de se laver les mains ou d'utiliser du désinfectant pour les mains.

Comment nettoyer les fruits et légumes frais?

Les fruits et légumes frais peuvent être lavés en les frottant sous l'eau courante.

Pour se débarrasser des emballages

On peut se débarrasser des emballages alimentaires et des emballages d'autres produits généraux pour la maison en les triant selon les règles habituelles de la SGDÎ (recyclage, compost ou déchets, selon le cas). La SGDÎ a publié une foire aux questions sur Waste Watch et la COVID-19 sur son site Web afin de guider le public.

La COVID-19 peut-elle se transmettre en manipulant de l'argent?

La COVID-19 se transmet de personne à personne par l'intermédiaire des gouttelettes de sécrétions respiratoires et par le contact avec des surfaces contaminées. Les clients et les employés doivent bien se laver les mains ou utiliser du désinfectant pour les mains tout au long de la journée. Il faut toujours se laver les mains avant de manger, après être allé aux toilettes et avant de se toucher les yeux, le nez ou la bouche. Nous recommandons aussi ce qui suit :

- Les employés qui manipulent de l'argent doivent se laver les mains à l'eau et au savon avant de préparer des aliments.
- Ayez des employés désignés (caissiers) qui manipulent l'argent et les cartes de crédit : ceux-ci resteront à l'écart de l'endroit où les aliments sont préparés.
- Les caissiers qui manipulent de l'argent, y compris des cartes de crédit, doivent se laver les mains souvent et il faut leur rappeler de ne pas se toucher le visage.
- Si possible, utilisez des terminaux de points de vente que les clients n'ont pas besoin de toucher.
- Lavez et désinfectez souvent les terminaux de points de vente.

www.ileduprinceedouard.ca/covid19

Ligne d'information
de l'Î.-P.-É.

1-833-533-9333

