



# Plan d'action relatif au coronavirus (COVID-19)

Les responsables de la santé publique ont identifié un nouveau coronavirus (COVID-19). Les pratiques standard de prévention des infections, la formation et la conformité aux processus de transformation des aliments et des boissons contribueront à assurer la sécurité de vos employés et de vos clients. Ensemble, nous pouvons aider à lutter contre la propagation de la COVID-19.



## Quelles sont les implications pour la salubrité des aliments?

Il n'y a actuellement aucune preuve que la COVID-19 se transmette à l'homme par la nourriture. Nous vous encourageons à respecter les pratiques standard de salubrité des aliments, notamment :

- Éviter tout contact direct et non protégé avec des animaux vivants et des surfaces susceptibles d'avoir été exposées à des animaux vivants dans des régions où un grand nombre de cas de la maladie ont été signalés;
- Éviter de consommer de la viande crue ou insuffisamment cuite ou de la viande d'animaux malades;
- Éviter la contamination croisée en manipulant correctement la viande crue, le lait ou d'autres matières animales;
- Nettoyer et désinfecter correctement les surfaces en contact avec les aliments, y compris les mains et les ustensiles.

## PASSEZ À L'ACTION

## Quelles mesures puis-je prendre dans mon usine de transformation des aliments ou des boissons?



**Communiquez avec votre représentant de service Ecolab** pour discuter des meilleures pratiques et prévoyez du temps pour offrir au personnel une mise à jour sur les protocoles appropriés de prévention des infections.



**Respectez les bonnes pratiques de fabrication et de salubrité des aliments** lors de la réception, de la manipulation et de la préparation des matières premières, des ingrédients, des emballages, des produits en cours de fabrication et des produits finis.



**Assurez-vous que les bonnes pratiques de santé et d'hygiène des employés,** y compris un lavage des mains adéquat, sont en place et maintenues.



**Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces, qu'elles entrent en contact ou non avec les aliments,** et procédez à un nettoyage et un assainissement de l'environnement (sols, murs, plafonds et équipements).



**Utilisez uniquement des désinfectants adaptés à l'usage auquel ils sont destinés** dans une usine de fabrication d'aliments, en suivant les instructions sur l'étiquette.



## Quels sont les risques liés aux produits provenant de la Chine?

Généralement, les coronavirus ont une faible capacité de survie sur les surfaces, de sorte que le risque de propagation à partir de produits ou d'emballages est faible. Actuellement, il n'y a aucune preuve de transmission de la COVID-19 à partir de marchandises importées.

## ➤ OÙ PUIS-JE OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS?

Ecolab : [fr-ca.ecolab.com/coronavirus](https://fr-ca.ecolab.com/coronavirus)

OMS : [www.who.int/fr/health-topics/coronavirus/coronavirus](https://www.who.int/fr/health-topics/coronavirus/coronavirus)

CDC : [cdc.gov/coronavirus/index.html](https://cdc.gov/coronavirus/index.html) (en anglais)

EPA : [content.govdelivery.com/accounts/USAEPAPPT/bulletins/278c716](https://content.govdelivery.com/accounts/USAEPAPPT/bulletins/278c716) (en anglais)