



Recommandations relatives au Covid-19 adressées aux entreprises de la transformation alimentaire

Dans le cadre des mesures prises par le Gouvernement, celui-ci considère « les commerces et les entreprises intervenant dans le cadre de la chaîne alimentaire, l'industrie alimentaire, l'agriculture et l'horticulture et la production d'engrais et la pêche » comme nécessaires à la protection des besoins vitaux de la Nation et des besoins de la population. Il les qualifie également de secteurs vitaux et de services essentiels.

Les activités du secteur de la transformation agro-alimentaire ne sont donc pas soumises à l'interdiction générale, mais bien autorisées sous certaines conditions.

En vue de venir en appui au secteur, ces recommandations ont été rédigées en date du 17/03/2020. Le site du SPF Santé publique et la réglementation constituent toujours la référence en cas de doute sur la nature de la réponse ou de la mesure la plus adéquate à apporter à toute question ou risque.

<https://www.info-coronavirus.be/fr/> <https://www.info-coronavirus.be/nl/>

<https://www.info-coronavirus.be/de/> <https://www.info-coronavirus.be/en/>

Deux risques de transmission du Covid-19 entre personnes sont à considérer :

- Le risque par **contact direct** avec une personne infectée.
- Le risque de **contact indirect**, différé dans le temps, avec une personne infectée via les contacts avec les aérosols qu'elle aura émis sur les surfaces inertes (ustensiles, tables, outils, touches d'ordinateur, écrans tactiles, boutons tactiles de systèmes électroniques/électriques, poignées, aliments, emballages, etc).

Contacts directs

Les contacts directs sont les plus risqués et les principales mesures qui peuvent leur être actuellement opposés sont

- l'**écartement** (rapide) du personnel infecté ou présentant des symptômes de type respiratoire. Les personnes ayant été en contact familial étroit avec des personnes confirmées infectées devraient également être écartées d'un poste à risque (contacts avec autres personnes, manipulation de denrées à consommer fraîches), ou à tout le moins, celles-ci monitoreront régulièrement leur température et l'apparition de symptômes respiratoires ;
- le « **social distancing** », en diminuant au maximum les contacts entre personnes et en maintenant une distance de 1,5 mètre minimum entre les gens lorsque cela est possible.

Dans tous les cas, insister sur toute mesure permettant de respecter le « **social distancing** » (pour les interactions entre membres du personnel mais aussi avec les différents intervenants dans l'entreprise



comme les agents de l'AFSCA et les chargés de mission), selon les situations, et sans préjudices des mesures obligatoires qui sont mises en place,

- en privilégiant le télétravail,
- en étant particulièrement vigilant aux lieux regroupant les travailleurs de l'entreprise (distribution de repas, vestiaire, etc.),
- en respectant une distance minimale de 1,5 m entre les postes et les employés, ou en mettant à disposition des moyens de protection adéquats pour le personnel,
- en minimisant le nombre de réunions, en privilégiant les « téléconférences » et en limitant au maximum le nombre de participants si des réunions « physiques » doivent impérativement être maintenues,
- en limitant les contacts avec les visiteurs quels qu'ils soient,
- en s'assurant que le personnel évite tout rassemblement,
- le cas échéant en mettant en place ou en privilégiant le travail en deux ou plusieurs teams séparés dans le temps.

Contacts indirects

Le risque d'infection associé aux contacts (indirects) avec des denrées alimentaires reste actuellement évalué comme négligeable par rapport aux contacts directs par différentes organisations internationales de santé. Ce type de risque se gère notamment en appliquant strictement les recommandations et obligations existantes pour l'**hygiène personnelle**, pour l'**hygiène alimentaire** et pour l'**hygiène au travail** ainsi que par un **nettoyage** et une **désinfection** régulière des surfaces et objets inertes. Le nettoyage avec du savon et à l'eau chaude est déjà hautement efficace sur le Covid-19. Nettoyer vaut parfois mieux que mal utiliser un désinfectant. La plupart des désinfectants usuels sont actifs contre le Covid-19 lorsque leurs conditions d'emploi sont respectées (voir notices d'utilisation).

Recommandations d'hygiène personnelle spécifiques au Covid-19 :

- rester à la maison si on est malade ;
- se laver régulièrement les mains (le savon et l'eau chaude sont déjà suffisants) ;
- toujours utiliser des mouchoirs en papier neufs et les jeter directement dans une poubelle fermée ;
- éternuer ou tousser dans le pli du coude si on n'a pas de mouchoir à portée de main.

Recommandations générales d'hygiène alimentaire, par ordre de priorité spécifiquement au Covid-19 :

- ne pas préparer des aliments lorsqu'on est malade. Éviter les contacts entre les mains et le visage durant la préparation des aliments ;
- se laver les mains à l'eau chaude et au savon entre chaque manipulation durant au moins 30 secondes ;
- laver abondamment à l'eau chaude et au savon les surfaces ayant servi à la préparation des aliments, surtout celle des viandes crues ;
- cuire suffisamment en surface toute viande crue (70°C à cœur durant au moins 2 minutes pour les viandes transformées) ;



- préparer les aliments séparément, surtout lorsqu'on manipule des viandes crues.

Recommandations de consignes de propreté et d'hygiène sur le lieu de travail (OMS) :

Les mesures ci-dessous vous aideront à prévenir la propagation d'infections en général (rhume, grippe, gastro-entérite, etc.) et du Covid-19 en particulier sur votre lieu de travail et à protéger vos clients, sous-traitants et employés.

- Nettoyer régulièrement les surfaces (bureaux, tables, etc.) et objets (téléphones, claviers, etc.) avec un produit désinfectant.
- Encourager le lavage régulier et minutieux des mains auprès des employés, sous-traitants et clients. Veiller à ce que le personnel, les sous-traitants et les clients aient la possibilité de laver leurs mains avec de l'eau et du savon.
- Mettre à disposition des distributeurs de rince-mains désinfectants de manière bien visible partout sur le lieu de travail. S'assurer que ces distributeurs soient régulièrement rechargés.
- Placer des affiches qui imposent l'hygiène des mains. Elles peuvent être basées sur celles des autorités de santé publique nationales ou du site de l'OMS (www.who.int).
- Combiner avec d'autres actions de communication comme la publication de directives d'organes officiels responsables de la santé et de la sécurité au travail (la publication est une mesure à préférer dans le cadre du « *social distancing* »), l'organisation de briefings (ne regroupant pas trop de personnes à la fois) et la diffusion d'informations sur l'intranet concernant l'hygiène des mains

Encourager et promouvoir une bonne hygiène respiratoire sur le lieu de travail.

- Placer des affiches de promotion de l'hygiène respiratoire. Combiner avec d'autres actions de communication comme la publication de directives d'organes officiels responsables de la santé et de la sécurité au travail, l'organisation de briefings et la diffusion d'informations sur l'intranet concernant l'hygiène des mains.
- Veiller à ce que des masques et/ou des mouchoirs en papier soient disponibles en cas d'écoulement nasal ou de toux au travail, ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de façon hygiénique.

Risque particulier aux produits animaux

Toutes les institutions de Santé publique et animale s'accordent sur le fait que les viandes ou aliments à base de viande ne constituent à l'heure actuelle aucun risque initial pour le Covid-19. Le risque de leur contamination indirecte par l'homme doit cependant être toujours considéré. Toute viande sur laquelle aurait été amené à expectorer un opérateur devrait être retirée de la chaîne alimentaire.