

COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

Orientations provisoires

22 avril 2020



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Contexte

La pandémie actuelle de COVID-19 entraîne des difficultés exceptionnelles et sans précédent pour les autorités compétentes^a responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments^b, qui sont tenues de continuer à assurer des fonctions et des activités de routine en se conformant aux règlements nationaux et aux recommandations internationales. Dans de nombreux pays, le personnel employé par les autorités compétentes travaille généralement à domicile car le télétravail est devenu la norme et toutes les réunions en présentiel sont annulées ou sont réorganisées sous forme de téléconférence. Il est difficile de maintenir, sans interruption, les activités de routine telles que l'inspection des entreprises du secteur alimentaire, la certification des exportations, le contrôle des denrées alimentaires importées, le suivi et la surveillance de la sécurité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, l'échantillonnage et l'analyse des aliments, la gestion des incidents alimentaires, les conseils sur la sécurité sanitaire des aliments et la réglementation relative aux denrées alimentaires à l'intention de l'industrie et la communication au grand public sur les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Pour préserver l'intégrité du système national de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et pour soutenir le commerce international et la chaîne d'approvisionnement alimentaire, chaque autorité compétente devra privilégier les services essentiels pendant la pandémie actuelle de COVID-19. Ceci supposera peut-être de suspendre temporairement les activités de contrôle lorsque les risques sont faibles et qu'il n'y a pas d'incidence immédiate sur l'approvisionnement en aliments ne présentant pas de danger pour la santé. La suspension temporaire de ces activités de contrôle permettra aux autorités de préserver la santé et la sécurité de leur personnel tout en portant leurs efforts sur les domaines à plus haut risque et les

activités cruciales pour la sécurité sanitaire des aliments. Selon les priorités nationales, certaines autorités compétentes peuvent décider de privilégier certaines activités, par exemple l'inspection des entreprises du secteur alimentaire à haut risque, la certification des exportations, le contrôle des importations, la gestion des incidents alimentaires ou l'instruction de plaintes concernant les denrées alimentaires. Les autorités compétentes doivent absolument continuer à surveiller l'évolution de la pandémie de COVID-19 et à ajuster leurs programmes de travail en conséquence, et maintenir les services essentiels pour préserver l'intégrité de leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments.

Les difficultés rencontrées par les autorités nationales compétentes tiennent aux raisons suivantes :

- la mise en œuvre de plans d'urgence ;
- la réduction des capacités de maintenir un programme d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments parfaitement opérationnel, car des membres du personnel ont été réaffectés dans les équipes nationales d'intervention d'urgence face à la COVID-19, certains membres du personnel travaillent à domicile et certains autres sont malades et en auto-isolément ;
- à la réduction des capacités d'analyse des aliments par les laboratoires qui se consacrent désormais à des analyses cliniques dans le cadre de la COVID-19 ;
- les fraudes alimentaires qui menacent davantage l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ;
- la nécessité de répondre à un nombre croissant de questions et de demandes de renseignements de la part des ministres, de l'industrie alimentaire, des consommateurs et des médias.

^a Aux fins des présentes orientations, l'expression « autorité compétente » s'entend de l'organisme gouvernemental officiellement habilité (suivant la définition du Codex Alimentarius, utilisée par exemple dans le document CAC/GL 71-2009).

^b Le système national de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments est décrit dans les [Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire \(document CAC/GL 69-2008\)](#).

Les autorités compétentes ont un rôle essentiel à jouer pendant cette pandémie, en collaborant avec tous les secteurs de l'industrie alimentaire afin que les producteurs et les transformateurs puissent continuer à travailler efficacement et laisser ouvertes des chaînes d'approvisionnement alimentaire sûres.

Ces orientations portent sur certaines questions essentielles : l'atténuation efficace des risques malgré un programme d'inspection réduit et les mesures temporaires qui peuvent être prises afin de maîtriser les risques courants pour la sécurité sanitaire des aliments et d'atténuer les graves perturbations des programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

Coopération multi-institutions et planification d'urgence

Toutes les autorités compétentes doivent avoir mis en place des plans d'urgence ou d'intervention d'urgence suivant les orientations de la FAO et de l'OMS¹ et être en mesure de les mettre en œuvre. Ces plans d'urgence doivent préciser le rôle et les responsabilités des autorités compétentes aux niveaux central, régional et local et prévoir des mécanismes de coopération et de collaboration en temps de crise. Ils doivent aussi préciser comment privilégier la prestation de services essentiels et couvrir l'organisation des équipes opérationnelles pour la gestion de l'information, la communication, l'évaluation et la gestion des risques et la gestion des incidents alimentaires ; le déploiement à plus grande échelle de systèmes informatiques solides pour faciliter le travail à domicile, le télétravail et les conférences en ligne.

La coopération et la collaboration entre toutes les institutions nationales concernées sont essentielles pour une riposte efficace de l'ensemble des pouvoirs publics à la pandémie de COVID-19. La coopération entre les autorités de santé publique et celles chargées de la sécurité sanitaire des aliments est plus cruciale que jamais.

Maintien d'un programme national d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments opérationnel

La restriction des déplacements peut limiter considérablement la capacité des autorités compétentes à déployer du personnel en mesure d'inspecter les entreprises du secteur alimentaire et de mener d'autres activités de contrôle alimentaire. Ainsi, les inspections de la sécurité sanitaire des aliments qui exigent la présence physique de personnel de contrôle dans les locaux ne sont peut-être plus possibles. Il n'est peut-être plus possible, non plus, d'analyser les échantillons de nourriture prélevés pendant les inspections en raison de la réduction des capacités des laboratoires. L'essentiel pour les autorités compétentes est de se conformer

à la législation alimentaire dans les catégories de locaux où les risques sont les plus grands. De nombreuses entreprises du secteur alimentaire instaurent de nouvelles mesures de sécurité biologique pour limiter l'entrée de personnel extérieur, y compris, éventuellement, des inspecteurs des denrées alimentaires. Toutefois, les inspecteurs ont le droit d'entrer librement dans les locaux où ils pensent raisonnablement que des aliments sont transformés, afin de vérifier le respect et d'éviter le non-respect des règles.

Une approche fondée sur les risques

Les programmes d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments doivent être organisés en fonction des risques et, à cette fin, les établissements doivent être classés pour déterminer la fréquence des inspections. Le profil de risque de chaque entreprise du secteur alimentaire, à des fins d'inspection, doit être basé sur la nature et sur la taille de l'entreprise, en tenant compte du type de denrées manipulées, transformées et distribuées, des méthodes de transformation (aliments cuits, produits prêts à consommer), de l'importance de l'activité et des groupes à risque éventuels parmi les consommateurs. Pour déterminer le classement des entreprises en fonction des risques, il faut tenir compte des antécédents en matière de respect ou de non-respect de la législation alimentaire, de la probabilité que le Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments soit mis en œuvre et des dossiers de vérifications. Cette approche fondée sur les risques peut permettre de déterminer quels sont les locaux à haut risque à inspecter. Il peut s'avérer nécessaire de suspendre temporairement les inspections de locaux où les risques sont faibles à moyens pendant la durée de cette pandémie.

Il sera essentiel de poursuivre les inspections alimentaires dans les abattoirs et notamment de superviser les contrôles avant et après l'abattage. Dans ces locaux, les inspecteurs des denrées alimentaires devront porter un équipement de protection individuelle (EPI) et être conscients de l'importance de la distanciation physique, du lavage des mains et de la désinfection, notamment si les conditions de production changent, par exemple en raison d'une augmentation de la vitesse des chaînes de production.

Il pourra aussi s'avérer essentiel de renforcer les inspections dans les entreprises où la production dépend fortement d'ingrédients importés. Avec la réduction, souvent brutale, du transport international, ces entreprises peuvent avoir ralenti ou interrompu les chaînes d'approvisionnement, ce qui peut poser des problèmes de sécurité sanitaire et exiger des inspections et des contrôles renforcés. En outre, les entreprises du secteur alimentaire peuvent être amenées à trouver rapidement de nouveaux fournisseurs sans appliquer un programme complet d'approbation de ces derniers, ce qui peut représenter un risque pour l'intégrité des produits.

Certaines entreprises du secteur alimentaire augmenteront leur production sous l'effet d'une hausse de la demande et

recruteront du personnel temporaire. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments devront veiller à ce que ce personnel soit encadré et correctement formé.

Mesures temporaires

On trouvera ci-après des exemples de contrôles de la sécurité sanitaire des aliments pour lesquels des mesures temporaires doivent peut-être être instaurées dans des circonstances exceptionnelles :

- le recours temporaire à l'échange de données électroniques à la place des certificats et attestations en papier qui doivent accompagner les envois d'animaux producteurs de denrées alimentaires ;
- l'autorisation temporaire de recourir à des laboratoires privés homologués pour effectuer les tests et les analyses de denrées alimentaires, sous le contrôle de l'autorité compétente ;
- l'envoi électronique par les entreprises du secteur alimentaire des résultats de leurs propres vérifications afin de démontrer que les contrôles internes fonctionnent toujours (auto-certification) ;
- si les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments n'ont pas accès à un effectif suffisant de personnel qualifié et expérimenté, des organismes du secteur privé et des professionnels qualifiés indépendants peuvent être autorisés temporairement à assumer des fonctions d'inspection alimentaire à condition qu'ils soient supervisés par l'autorité, qu'ils agissent de façon impartiale et qu'ils n'aient pas de conflits d'intérêts concernant les fonctions qu'ils assument ; et
- la souplesse en ce qui concerne certains aspects de l'étiquetage des denrées alimentaires (par exemple, le datage) pour éviter le gaspillage tout en garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

Protection du personnel

Quand il faut poursuivre les inspections d'entreprises du secteur alimentaire, des mesures doivent être prises pour éviter d'exposer le personnel des autorités compétentes à de graves risques sans compromettre pour autant la prévention des risques pour la sécurité sanitaire des aliments. Les inspecteurs des denrées alimentaires doivent être formés aux procédures visant à éviter autant que possible la transmission du SARS-CoV-2 (le virus à l'origine de la COVID-19).³ Ils devront vérifier qu'ils n'ont pas de symptômes de la COVID-19 et respecter les règles de distanciation physique dans les locaux, se laver fréquemment les mains, y compris avant d'entrer dans les locaux et après y être entrés, et respecter les règles d'hygiène respiratoire quand ils toussent ou éternuent. Ils devront aussi porter des EPI (combinaisons jetables, surchaussures, masques, gants et charlottes) qu'ils devront changer à chaque inspection.⁴

Suspension temporaire des programmes de contrôle

Certains programmes de suivi et de surveillance systématiquement appliqués par les autorités compétentes pourraient être temporairement suspendus pendant cette pandémie sans compromettre la sécurité sanitaire des aliments, la santé des consommateurs ou le commerce international. C'est par exemple le cas des programmes de contrôle annuel des résidus, qui visent à garantir le respect de la réglementation sur les contaminants. Avec la fermeture de nombreux bars, cafés et restaurants, moins d'inspections auront lieu et moins d'échantillons de nourriture devront être analysés. Dans les pays où il existe un système de notation de l'hygiène ou des programmes d'affichage de « scores aux portes » des restaurants, ces scores peuvent être reconduits automatiquement pendant une période limitée sans qu'il soit nécessaire d'effectuer une inspection.

En raison de la réduction de l'échantillonnage et de l'analyse des denrées alimentaires, il sera d'autant plus important que les autorités nationales compétentes aient accès à des systèmes mondiaux tels que le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) et communiquent des informations par ce biais.⁵ Les entreprises du secteur alimentaire doivent être tenues d'informer les autorités compétentes quand elles savent avoir reçu ou mis sur le marché des aliments insalubres.

Réglementation relative aux denrées alimentaires – des exemptions temporaires peuvent être nécessaires

Les autorités compétentes doivent être en rapport étroit avec les entreprises du secteur alimentaire pour déterminer si les difficultés qu'entraîne la COVID-19 nécessitent de modifier ou d'ajuster temporairement la législation alimentaire pour ne pas compromettre l'approvisionnement.

Les autorités compétentes devront déterminer si les aspects techniques de la réglementation alimentaire peuvent être appliqués avec souplesse, tout en garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

L'étiquetage des denrées alimentaires est une question particulièrement épineuse quand certains ingrédients ne sont pas toujours disponibles ou quand les matières servant au conditionnement des aliments ne sont plus disponibles en raison de l'interruption des transports ou des importations. Quand une entreprise du secteur alimentaire utilise un ingrédient approuvé qui a la même fonction technique qu'un ingrédient qui était disponible auparavant, une autorisation temporaire peut être justifiée à condition que les considérations de sécurité, comme l'étiquetage des allergènes et les obligations en matière de traçabilité, soient prises en compte. La réglementation doit toujours être aussi stricte sur les allégations non autorisées relatives à la santé et sur le principe selon lequel l'étiquetage des denrées alimentaires ne doit pas tromper le consommateur.

Les entreprises qui fournissaient le secteur de la restauration peuvent être amenées à chercher de nouveaux marchés pour leurs produits. De la même manière, les restaurants qui ont acheté des produits ou des ingrédients alimentaires peuvent devoir trouver des marchés pour ces produits dont ils n'ont plus besoin. Dans ces circonstances, une autorisation temporaire de vendre ces produits doit leur être accordée, avec la possibilité d'utiliser des sur-étiquettes ne comportant pas, par dérogation, d'informations nutritionnelles (les allégations non autorisées relatives à la santé sont interdites), et dans le respect des instructions existantes en matière de datage et de stockage.

Les autorités compétentes doivent faire preuve d'une certaine souplesse quand elles appliquent les aspects techniques de la réglementation alimentaire. Cependant, la sécurité sanitaire des aliments ne saurait être compromise et les consommateurs doivent disposer des informations essentielles pour faire des choix éclairés. Une certaine souplesse quant au respect des obligations en matière d'étiquetage peut être envisagée quand il n'y a pas de risque pour le consommateur et quand les informations essentielles (déclaration des allergènes, durabilité (durée de conservation), traçabilité et conditions particulières de stockage ou conditions d'utilisation) peuvent être indiquées, au moins partiellement, sur une sur-étiquette. Les professionnels du secteur alimentaire sont invités à discuter de leur situation avec leur inspecteur avant de mettre sur le marché des produits ou des ingrédients pour lesquels l'étiquetage temporaire n'est pas conforme.

Laboratoires : tests et analyses

Les autorités compétentes sont confrontées à une réduction des capacités des laboratoires du secteur public à tester des denrées alimentaires, car ces derniers se consacrent à l'analyse d'échantillons cliniques dans le cadre de la COVID-19. Il faut maintenir des capacités minimales dans les domaines de la microbiologie et de la sécurité chimique pour faciliter les inspections dans les entreprises à haut risque du secteur alimentaire, traiter les plaintes des consommateurs et les incidents alimentaires et étudier et prendre en charge les flambées de maladies d'origine alimentaire. À cet égard, il faut peut-être autoriser temporairement des laboratoires privés homologués à faire des tests dans le cadre du programme national de sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, l'autorité compétente doit garantir la validité et la fiabilité des résultats des tests. En outre, même si les capacités d'identification de cas humains de maladies d'origine alimentaire par les systèmes de santé publique pour la surveillance des maladies sont réduites, il est essentiel de maintenir des capacités minimales au niveau national.

Les laboratoires d'analyse des denrées alimentaires devront instaurer des mesures pour réduire le risque de transmission du SARS-CoV-2 en leur sein. Pour cela, les membres du personnel devront apprendre à reconnaître les symptômes de la COVID-19, appliquer les principes de distanciation

physique, se laver et se désinfecter fréquemment les mains et respecter les règles d'hygiène respiratoire en cas de toux ou d'éternuement. Ils devront se familiariser avec les orientations de l'OMS sur la sécurité biologique dans le cadre de la COVID-19.⁴

Pour appliquer les principes de la distanciation physique, il faudra peut-être réduire le nombre de membres du personnel présents en même temps au laboratoire, en mettant en place plusieurs équipes qui se relaient et, quand l'espace est trop petit pour garantir une séparation de plus d'un mètre entre les employés, en faisant travailler les employés seuls dans leur espace et en installant des interphones pour qu'ils puissent communiquer. Il faut aussi prendre des dispositions pour assurer la distanciation physique au moment du changement d'équipe. Les horaires doivent être aménagés afin que le travail essentiel se poursuive en cas d'infection d'un membre du personnel.

Il peut être nécessaire de suspendre temporairement la certification ISO 17025 d'un laboratoire si le volume d'échantillons pour un test donné est réduit. Ceci peut être dû à la suspension des programmes de contrôle annuel des résidus.

Risque pour l'intégrité de l'approvisionnement alimentaire

La pandémie de COVID-19 a perturbé les chaînes d'approvisionnement alimentaire, certains produits, ingrédients ou matières étant indisponibles ou difficiles à trouver. Certaines entreprises du secteur alimentaire, pressées de trouver de nouveaux fournisseurs, seront peut-être moins attentives à l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement et offriront ainsi de nouvelles possibilités de fraude. Les fraudeurs peuvent profiter du fait que les autorités compétentes réduisent temporairement les contrôles alimentaires en suspendant ou en annulant des inspections et des échantillonnages. En plus de la réduction des contrôles officiels, il est probable qu'il y ait une réduction des audits et des vérifications par le secteur privé des certifications et des accréditations. Au cours de cette pandémie, les autorités compétentes doivent enquêter sur les fraudes alimentaires rapportées et collaborer étroitement avec les entreprises du secteur alimentaire pour évaluer la vulnérabilité des chaînes d'approvisionnement et veiller à ce que les plans de contrôle soient mis en œuvre.

Les entreprises du secteur alimentaire sont juridiquement tenues de produire et de commercialiser des aliments sûrs et authentiques. En plus d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, les entreprises du secteur alimentaire doivent envisager de mettre en place des systèmes d'évaluation de la vulnérabilité en fonction des risques afin de lutter contre la fraude alimentaire, dont les autorités compétentes doivent souligner le risque accru.

Avec le confinement à domicile de la population, de plus en plus de consommateurs se tournent vers l'achat en ligne de denrées alimentaires au détail. Beaucoup de gens achètent maintenant des aliments en ligne sur une multitude de sites Web qui sont apparus depuis le début de cette pandémie. Le risque de fraude alimentaire dans le secteur du commerce en ligne peut être élevé. Pour protéger les consommateurs de pratiques trompeuses, les autorités compétentes doivent renforcer les contrôles alimentaires et l'encadrement des ventes sur Internet. Alors que certaines autorités compétentes ne disposent ni de législation ni de programmes de contrôle solide pour réglementer le commerce en ligne, le partage de données et d'informations par l'intermédiaire du Réseau INFOSAN contribuerait à réduire la vente d'aliments insalubres et frauduleux en ligne.

Formation du personnel

Les membres du personnel des autorités compétentes, notamment ceux chargés des inspections d'entreprises du secteur alimentaire, doivent connaître les symptômes de la COVID-19.^{6, 7} Ils doivent être capables de reconnaître les symptômes précocement afin de consulter un médecin, de signaler qu'ils sont malades et de ne plus travailler,⁷ afin de réduire autant que possible le risque d'infecter leurs collègues. Ils peuvent avoir besoin de cours de perfectionnement concernant les principes de base de l'hygiène alimentaire³ et les procédures opérationnelles applicables lors des inspections d'entreprises du secteur alimentaire, en particulier le port des EPI et les précautions à prendre pour ne pas contaminer l'environnement de travail.

Les membres du personnel des autorités compétentes qui sont en contact avec le public dans le cadre d'une assistance téléphonique ou sur les réseaux sociaux doivent se tenir au courant des dernières informations et des conseils les plus récents communiqués au public. Il faut mettre en place une équipe de communication dédiée, appuyée par des spécialistes de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments, pour préparer et diffuser des conseils à l'intention des consommateurs afin qu'ils se protègent et protègent leur famille. Chaque autorité compétente doit créer une page consacrée à la COVID-19 sur son site Web et y poster des conseils factuels et des liens vers des sites fiables d'organisations telles que l'OMS, la FAO et l'OIE.

Les autorités compétentes doivent avoir mis en place un système permettant au public de déposer des plaintes et aux autorités d'y répondre rapidement. Ces plaintes peuvent être communiquées à un service d'assistance téléphonique ou sur une page créée à cet effet sur le site Web de l'autorité.

Les entreprises du secteur alimentaire doivent aussi se tenir au courant de la réglementation alimentaire et des conseils relatifs aux mesures supplémentaires à mettre en œuvre pour garantir un approvisionnement alimentaire sûr et suffisant. Les membres du personnel des autorités compétentes qui sont en relation avec les entreprises du secteur alimentaire doivent

être formés et informés pour pouvoir répondre aux préoccupations et aux questions.

Communication

Avec l'évolution rapide de la pandémie, il est de plus en plus nécessaire que les entreprises du secteur alimentaire et le grand public aient accès à des informations exactes et crédibles. Les autorités compétentes doivent avoir mis en place une stratégie de communication solide pour éviter les rumeurs et la désinformation et pour fournir des informations actualisées et fiables à toutes les parties prenantes. Elles doivent absolument répéter au public que, même si aucun cas de transmission de la COVID-19 par la consommation d'aliments n'a été signalé et s'il est très peu probable que la maladie se transmette de cette façon, les consommateurs doivent aussi appliquer les recommandations des autorités sanitaires pour éviter de transmettre le SARS-CoV-2 quand ils font leurs courses ou quand ils manipulent des denrées alimentaires. Les recommandations et les messages publiés par l'OMS peuvent être adaptés et diffusés en tenant compte du contexte national.

Les autorités compétentes doivent donner des conseils aux entreprises du secteur alimentaire en ce qui concerne la prévention d'une transmission éventuelle du SARS-CoV-2 dans la chaîne alimentaire et sur la manière de protéger les travailleurs (voir les lignes directrices de l'OMS⁸). Elles peuvent aussi conseiller les professionnels qui modifient la nature de leur activité, par exemple les restaurateurs qui passent à la vente à emporter ou les groupes de bénévoles qui mettent en place de nouvelles activités alimentaires.

Au fur et à mesure de l'évolution des connaissances sur la pandémie de COVID-19, les autorités compétentes devront revoir et actualiser leurs messages. Il est important d'informer les entreprises et les consommateurs mais aussi de veiller à ce que les ministères concernés soient tenus au courant de la situation pour faciliter une gestion de la crise par l'ensemble des pouvoirs publics.

L'OMS et la FAO continuent à suivre de près la situation et restent attentives à tout changement susceptible d'avoir une incidence sur ces orientations provisoires. En cas de changements, une nouvelle mise à jour sera publiée. Sinon, ces orientations provisoires expireront deux ans après la date de publication.

Références

1. FAO/OMS. 2010. Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments
<http://www.fao.org/3/i1686f/i1686f00.pdf>

2. OMS. 2020. Modes of transmission of virus causing COVID-19: implications for IPC precaution recommendations, Scientific brief. <https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>
3. FAO/OMS. 2009. Codex Alimentarius. Hygiène des denrées alimentaires : textes de base <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
4. OMS. 2020. Laboratory biosafety guidance related to coronavirus disease 2019 (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-(covid-19))
5. Responding to food safety emergencies (INFOSAN) <https://www.who.int/activities/responding-to-food-safety-emergencies-infosan>
6. Nouveau coronavirus (COVID-19) : conseils au grand public <https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
7. Maladie à coronavirus 2019 (COVID-19) : questions-réponses <https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
8. FAO/OMS, 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses <https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

© Organisation mondiale de la Santé et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2020. Certains droits réservés. La présente publication est disponible sous la licence [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1)