



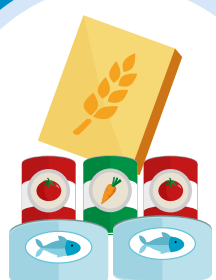
10 CHOSES

que les consommateurs doivent savoir sur la sécurité sanitaire des aliments et COVID-19

Les experts en sécurité sanitaire des aliments de la FAO rendent compte des informations actuellement disponibles sur la **COVID-19 et les aliments**, et donnent des conseils pour l'achat de denrées alimentaires.

1 Actuellement, il n'y a aucun élément qui prouverait que le nouveau coronavirus, à l'origine de la COVID-19, pourrait se transmettre par les aliments

Le virus est principalement transmis par les personnes infectées qui, lorsqu'elles toussent et éternuent, projettent des gouttelettes, qui sont alors absorbées par une autre personne. Bien que ces gouttelettes puissent se retrouver sur des objets ou des surfaces, on ne sait pas si le degré de contamination est assez élevé pour qu'une personne puisse être infectée par des aliments.



2 Le coronavirus ne peut pas se développer dans les aliments

Alors que les bactéries peuvent se développer dans les aliments lorsque les conditions sont favorables, un virus tel que celui qui est responsable de la COVID-19 nécessite un hôte vivant pour survivre et proliférer.

3 La meilleure façon d'éviter la COVID-19 est d'avoir une bonne hygiène

Lavez-vous toujours les mains au savon et à l'eau pendant au moins 20 secondes après avoir fait les courses, avant de manipuler des aliments et de manger et après avoir été aux toilettes. Adoptez également une bonne hygiène respiratoire.



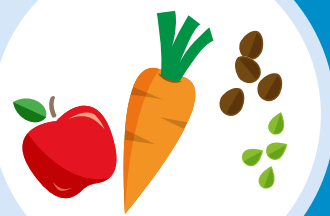
4 Cuisiner les aliments à la bonne température est toujours un bon moyen de ne pas tomber malade

Le fait de chauffer les aliments à une température assez élevée pour tuer les agents pathogènes (70 °C pendant 2 minutes environ) permet de réduire le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire, y compris celles causées par des virus. Malgré l'absence d'étude sur les effets de la cuisson sur ce virus en particulier, on sait que d'autres coronavirus sont détruits à des températures semblables.



5 La consommation de fruits et de légumes crus est sans danger

Actuellement, il n'y a aucune preuve attestant d'un lien entre la transmission de la COVID-19 et les aliments. Rincez soigneusement vos fruits et légumes à l'eau claire (sans utiliser de savon ni d'autres produits) avant de les éplucher, de les découper ou de les manger.



6 Il y a peu de risques de contracter la COVID-19 par la simple manipulation d'emballages alimentaires

Dans des conditions expérimentales, le virus peut survivre sur diverses surfaces, telles que le plastique ou le carton utilisé dans les emballages, mais il est peu probable que ce type d'exposition soit suffisant pour qu'une personne puisse contracter la maladie. Lavez-vous toujours les mains après avoir retiré des aliments de leur emballage, essuyez et désinfectez les surfaces et évitez de vous toucher les yeux, le nez ou la bouche lorsque vous manipulez des aliments et des emballages alimentaires.



7 Adoptez de bonnes habitudes lors de l'achat de denrées alimentaires

Respectez les mesures mises en place au niveau local, maintenez-vous à distance des autres personnes lorsque vous choisissez vos aliments et lorsque vous faites la queue. Ayez toujours les mains propres et ne faites pas vos courses si vous présentez des symptômes.

8 Soyez reconnaissants envers les détaillants qui vous permettent d'avoir accès aux denrées alimentaires dans de bonnes conditions de sécurité sanitaire

Le monde dépend des marchands de produits alimentaires pour préserver l'accès à un approvisionnement alimentaire qui soit sans danger pour la santé. Ces travailleurs, qui jouent un rôle essentiel dans la lutte contre la pandémie, doivent rester en bonne santé et protéger les aliments contre tout risque de contamination.



9 Soutenez les efforts en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la filière agricole

Si l'on veut pouvoir protéger les aliments, depuis l'exploitation agricole jusqu'au magasin, pendant la pandémie de COVID-19, le personnel agricole doit être considéré comme essentiel. En protégeant leurs travailleurs, les producteurs d'aliments garantissent un approvisionnement alimentaire plus sûr.



10 Suivez tous les conseils ci-dessus et lavez-vous (encore) les mains

Aussi simple que cela puisse paraître, le lavage des mains avec du savon fait vraiment la différence.