



## **Renseignements sur la COVID-19 à l'intention du secteur canadien des fruits et légumes**

Les données scientifiques ne montrent actuellement aucune indication que la COVID-19 est une maladie d'origine alimentaire. Toutefois, les données probantes ont permis d'établir que le virus peut se transmettre par contact (par la voie d'une personne infectée, ou sur une surface ou un objet contaminé) ou par gouttelettes (d'une personne infectée qui tousse, éternue ou parle).

L'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) encourage fortement toutes les entreprises de fruits et légumes qui jouent un rôle dans la chaîne d'approvisionnement de consulter attentivement les ressources ci-dessous publiées par les gouvernements. En cette période de pandémie, il est essentiel de suivre des directives gouvernementales qui ont fait l'objet de vérification et s'appuient sur des faits. Veuillez demeurer vigilant dans l'exécution de vos pratiques commerciales quotidiennes en matière de la salubrité alimentaire.

### **Salubrité alimentaire**

Lorsque vous manipulez des aliments, l'hygiène personnelle et le nettoyage de l'équipement doivent toujours être au sommet de vos priorités. C'est particulièrement le cas en ce qui concerne les fruits et légumes frais, car il arrive souvent que les produits soient consommés crus ou transformés au minimum.

### **Ressources publiées par le gouvernement du Canada au sujet de la salubrité des aliments**

Le site Web de [Santé Canada](#) fournit aux consommateurs des renseignements sur la façon responsable de faire les achats de fruits et légumes, et de tous les aliments, de les manipuler, de les ranger et de les préparer. Il publie également à l'intention des employés de commerces qui font la vente de fruits et légumes des renseignements sur les procédures de nettoyage de l'équipement et d'hygiène personnelle dans l'objectif de réduire les risques pour les consommateurs.

### **Liens de Santé Canada**

- [Santé Canada – Conseils sur la salubrité des fruits et des légumes frais](#)
- [Santé Canada – La salubrité des aliments et vous](#)
- [Santé Canada – Conseils généraux de salubrité](#)
- [Santé Canada – Fiches de renseignements et Infographies sur la salubrité des aliments](#)

### **Ressources publiées par le gouvernement du Canada**

- [Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : Mise à jour sur l'éclosion](#)
- [Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : Préparation](#)
- [Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : Ressources sensibilisation](#)
  - Remarque : La feuille de renseignements est offerte en format PDF dans plus de 25 langues sur le site Web du [gouvernement de l'Ontario](#)
- [Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : Les populations vulnérables et le COVID-19](#)
- [Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : Comment s'isoler chez soi en cas de COVID-19](#)
- [À propos de la maladie à coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [Renseignez-vous sur les faits au sujet de la maladie à coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : Soyez prêt \(feuillet de renseignements\)](#)
- [Agence de la santé publique du Canada \(ASPC\) – Mesures et interventions en cas d'urgence](#)
- [Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Avis de rappel d'aliments et alertes à l'allergie](#)

### Mises à jour publiées par le gouvernement des États-Unis

Les experts aux États-Unis affirment que rien ne laisse croire à une menace pour la salubrité des aliments. Le [Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques \(FDA\)](#) et le [département américain de l'Agriculture \(USDA\)](#) ont maintenant inclus des déclarations pertinentes dans leurs foires aux questions ([FDA/USDA](#)). L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) et les [Centres pour le contrôle et la prévention des maladies \(CDC\)](#) des États-Unis coordonnent les interventions, dans la mesure du possible.

### Déclaration publiée sur le site Web des CDC

Le virus à l'origine de la COVID-19 peut-il se propager par la voie des aliments, y compris les aliments réfrigérés ou surgelés?

« De façon générale, on considère que les coronavirus se transmettent d'une personne à l'autre par le biais de gouttelettes respiratoires. Actuellement, les données probantes ne permettent pas d'établir un lien entre la transmission de la COVID-19 et les aliments. Avant de préparer ou de manger des aliments, il est important de toujours se laver les mains avec du savon et de l'eau pendant 20 secondes, afin d'assurer la salubrité des aliments de manière générale. Pendant la journée, lavez-vous les mains après vous être mouché, avoir toussé ou éternué, ou être allé à la toilette.

Il est possible de contracter la COVID-19 si l'on touche une surface ou un objet contaminé par le virus puis qu'on porte ensuite la main à sa bouche, à son nez ou éventuellement à ses yeux, mais il ne s'agit pas là de la principale voie de transmission du virus.

En général, comme ces coronavirus ne survivent pas bien sur les surfaces, le risque est très faible qu'ils se propagent par les produits et les emballages d'aliments qui sont expédiés pendant plusieurs jours ou semaines à des températures ambiantes, de réfrigération ou de congélation. »

Renseignez-vous sur les données que détiennent les CDC à propos de la [propagation de la COVID-19](#).

### Ressources publiées par l'Union européenne (UE)

- Renseignements provenant de l'[Autorité européenne de sécurité des aliments \(EFSA\)](#)

Veuillez transmettre toute autre question concernant les pratiques en matière de salubrité des aliments à Jeff Hall, spécialiste en salubrité des aliments de l'ACDFL : [jhall@cpma.ca](mailto:jhall@cpma.ca)

Pour toute question générale au sujet de la COVID-19 et en lien avec le secteur des fruits et légumes, veuillez communiquer avec Allan Gordon, gestionnaire, Communications, ACDFL : [agordon@cpma.ca](mailto:agordon@cpma.ca).

