



Peut-on être infecté par le COVID 19 à travers les aliments ? ou pendant leur cuisson ? ou en mangeant ?

- Jusqu'à présent il n'existe pas de preuves que sa transmission se fait par le biais des aliments.
- Il est cependant utile et important d'appliquer les mesures d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire :
 1. Séparer les aliments cuits de ceux non cuits que ce soit au frigo ou dans les garde-manger.
 2. Utiliser des planches à découper distinctes (une pour fruits et légumes frais et une autre pour viande, volaille, poisson et fruits de mer crus).
 3. Avant et après chaque usage : Laver les surfaces, comptoirs et planches à découper avec du savon ou bien du savon liquide pour vaisselle et de l'eau chaude, à l'aide de brosses et/ou d'éponge pour vaisselle.
 4. Lavage des mains avec l'eau et le savon avant de manger, avant de faire la cuisine, avant la préparation des plats et après les repas, en toutes circonstances.
 5. La température de cuisson devra être supérieure à 70°C.
 6. Ne pas laisser les aliments cuits ou crus à température ambiante pendant plus de deux heures.
 7. Conservez les aliments soit à moins de 4°C (frigo ou congélateur), soit à plus de 60°C (dans leurs récipients fermés ou ouverts juste après la cuisson et avant de manger).



Comment nettoyer les mains et ustensiles avant et après la manipulation des aliments, et après les repas ?

- Laver les mains à l'eau + savon pendant 20 secondes, ou en absence d'eau et de savon utiliser un gel désinfectant hydroalcoolique.
- Laver à l'eau chaude et au savon ou au savon liquide pour vaisselle les assiettes et ustensiles utilisés pour manipuler les aliments avant de les réutiliser.

