



Est-ce possible d'attraper COVID-19 en touchant un emballage alimentaire contaminé ?

- La principale voie de propagation du virus COVID-19 d'une personne à l'autre est le contact avec les gouttelettes dispersées en aérosol et provenant de postillons, d'éternuement ou de toux d'une personne infectée ou porteuse du virus. Ce contact peut être soit aérien, soit avec une surface contaminée.
- Le virus propagé par éternuement, toux ou postillons, peut contaminer les emballages alimentaires en carton pendant une journée et le plastique pendant plusieurs jours.
- En touchant une surface ou un objet contaminé par le virus, le risque d'infection est minimisé si on ne touche pas le visage, la bouche, le nez et les yeux, surtout pendant les courses.
- Quel que soit le cas, il est fortement recommandé de se laver les mains après les courses, et à chaque fois qu'on entre à la maison avant de toucher à quoi que ce soit.



Risque-t-on la contamination par le coronavirus en recevant des livraisons du supermarché ?

- Par crainte que les aliments livrés du supermarché soient souillés, le lavage des mains avec du savon pendant 20 secondes est recommandé après le retrait des aliments de leurs emballages.



Faut-il laver les légumes et fruits avec du savon, ou détergent, ou désinfectant ?

- Les produits détergents et désinfectants comme l'eau de Javel peuvent devenir toxiques s'ils sont utilisés de façon démesurée et/ou contraire aux instructions de ce document.
- Pour les fruits et légumes à éplucher, on recommande de les laver avec du savon et de l'eau **à l'aide d'une brosse souple**, puis les rincer à l'eau propre.
- Pour les autres légumes, comme les légumes feuillus par exemple, on recommande de les laver avec des produits spécialisés pour les aliments selon les recommandations (ATTENTION : toujours respecter la dilution recommandée), puis bien rincer avec de l'eau propre.
- La cuisson reste le meilleur moyen de détruire le coronavirus.