

## **Communication ANIA 10/03**

Vous trouverez ci-joint l'avis de l'ANSES relatifs à certains risques liés au COVID-19 dont le rôle potentiel des aliments dans la transmission du virus.

### **Voici la conclusion :**

«Concernant le rôle des aliments dans la transmission du SARS-CoV-2, les experts rappellent que la voie d'entrée principale est la voie respiratoire. **En l'état actuel des connaissances, la possible contamination des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) à partir d'un animal infecté a été exclue. L'humain infecté peut contaminer les aliments dans le cas de mauvaises pratiques d'hygiène, par la toux, les éternuements ou les contacts avec des mains souillées.**

À ce jour, aucun élément ne laisse penser que la consommation d'aliment contaminé puisse conduire à une infection par voie digestive ; la possibilité d'infection des voies respiratoires lors de la mastication ne peut être cependant totalement exclue. **Dans tous les cas, le GECU rappelle que la cuisson (e.g. 4 min à 63°C) pourrait être considérée comme efficace pour inactiver les coronavirus dans les aliments.** Les bonnes pratiques d'hygiène, si elles sont appliquées correctement lors de la manipulation et la préparation des denrées alimentaires, préviennent la contamination des aliments par le virus SARSCoV-

2. Le GECU rappelle également que toute personne malade doit connaître l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes de gastro-entérite (diarrhée, fièvre, vomissements, maux de tête) mais aussi, dans le contexte actuel, d'un syndrome grippal. Les experts soulignent néanmoins l'incertitude « moyenne » attachée à ces conclusions, compte tenu du nombre limité d'études scientifiques sur ce nouveau virus. De nouveaux faits scientifiques, qui viendront compléter les connaissances sur ce virus, pourront modifier cette incertitude. »

### **Autres éléments :**

#### **Concernant les aliments préparés, crus ou insuffisamment cuits**

Le scénario suivant a été investigué par le GECU : cas d'un aliment destiné à être consommé en l'état (sans cuisson) qui peut être contaminé par un opérateur ou consommateur asymptomatique qui ne respecte pas les bonnes pratiques d'hygiène. Il est à noter que les données actuelles montrent que **les coronavirus semblent stables à des températures basses et négatives, la réfrigération et la congélation ne constituent donc pas un traitement d'inactivation** pour ce microorganisme.