

Coronavirus : l'Anses répond aux questions de « RIA »

26.03.20

« Les produits utilisés en IAA et répondant à une norme de virucidie sont efficaces contre le SARS-CoV-2 »

RIA : Que pouvez-vous nous dire à propos du SARS-CoV-2 ?

Gilles Salvat ⁽¹⁾ : Le SARS-CoV-2 est un virus enveloppé. Il est donc moins résistant en milieu extérieur que les virus nus. Sans son enveloppe - une membrane plasmique relativement fragile - il n'est plus infectieux. Les virus enveloppés peuvent survivre jusqu'à neuf jours sur des surfaces humides et froides (4 °C) avec présence de matière organique. Sur surfaces sèches et à température ambiante, leur survie n'est que de quelques heures. Une publication anglaise indique que le corona 229E, qui appartient à la même famille que le SARS-CoV-2, peut survivre jusqu'à cinq jours sur des surfaces agroalimentaires telles que le téflon, le polytétrafluoroéthylène, le polychlorure de vinyle (PVC), la céramique, le verre, le silicone ou l'acier inoxydable. D'où l'importance de rappeler aux industriels de bien nettoyer et désinfecter les surfaces et, bien sûr, de respecter les gestes barrières.

RIA : Y a-t-il des préconisations particulières concernant ces gestes barrières pour les IAA ?

Gilles Salvat : Les grands principes sont les mêmes pour tous : proscrire les poignées de mains, ne pas s'embrasser, se laver régulièrement les mains et quand on ne peut pas les laver, utiliser des solutions de gel hydroalcoolique, voire les deux l'un après l'autre, c'est encore mieux. Il faut aussi rappeler que la distance de sécurité entre les personnes est d'environ un mètre. Plus d'un mètre c'est mieux, moins c'est insuffisant. Il faut éviter d'avoir des salles où il y a trop de personnes les unes sur les autres et en particulier dans les atmosphères humides que l'on peut rencontrer en IAA car cela favorise la survie du virus dans les gouttelettes respiratoires.

Enfin, les gants peuvent être une fausse protection. Des mains propres sont préférables à des gants sales. Si on met les gants sur les ailes du nez et qu'on est porteur, on va souiller les gants puis ensuite souiller son environnement. Un individu porte, en effet, les mains au visage, jusqu'à une cinquantaine de fois par heure, près d'une fois par minute ! Et, quand on porte des gants il faut les changer souvent et se laver les mains. Mon conseil est donc le suivant : rappeler aux opérateurs que la première mesure de prévention de contamination c'est de se laver les mains. Ça implique donc de fournir suffisamment de lave-mains avec de l'eau chaude, du détergent, des essuie-mains à usage unique pour que les gens le fassent dans le meilleur des comforts. On sait que l'observance du lavage des mains, quand on revient de la pause par exemple, est nettement meilleure quand il y a de l'eau chaude que quand l'eau est glacée.

RIA : Quelles sont les mesures de désinfection à mettre en œuvre ?

Gilles Salvat : Il faut cibler tous les points de contact possible avec les mains. Notamment les poignées de portes ou les ficelles pour les portes automatiques, les claviers d'ordinateurs utilisés par plusieurs personnes, les rampes d'escalier, etc. En termes de désinfectant, le plus efficace est l'hypochlorite de sodium – l'eau de javel à 0,1 % – qui est efficace en moins d'une minute. Mais malheureusement, on ne peut pas l'utiliser sur toutes les surfaces. Le peroxyde d'hydrogène à 0,5 % est aussi très efficace. Pour les surfaces qui craignent l'oxydation – claviers d'ordinateur par exemple – on peut utiliser de l'éthanol entre 60 et 70 %, qui est efficace dans la minute.

Après il y a d'autres agents moins efficaces mais qui ont tout de même une certaine efficacité. C'est le cas du chlorure de benzalkonium entre 0,05 et 0,2 % ou de la chlorhexidine, peu utilisée en IAA. Le chlorure de benzalkonium est souvent présent dans les formulations où il y a des ammoniums quaternaires avec du glutaraldéhyde. Je n'ai pas de données sur l'efficacité du glutaraldéhyde mais, de façon générale, on sait qu'il est efficace sur les virus enveloppés, comme tous les aldéhydes en général. Pour les rampes d'escalier, les poignées de portes, notamment des toilettes, les claviers d'ordinateurs, l'application d'alcool à 70 % avec une chiffonnette imbibée, durant une minute, reste une bonne méthode. Cette désinfection est à réaliser deux fois par jour, voire plus si possible.

RIA : Et par rapport aux produits de désinfection couramment utilisés en IAA ?

Gilles Salvat : Selon les données dont on dispose, il n'y a rien qui montre que les produits utilisés et qui répondent à une norme de virucidie au sens de l'Afnor ne sont pas efficaces contre un virus enveloppé comme le SARS-CoV-2. Les industriels doivent donc s'assurer que les produits de désinfection qu'ils utilisent soient virucides, à la fois pour sécuriser leurs salariés et sécuriser leurs clients. Le risque coronavirus en IAA est de contaminer un aliment par quelqu'un qui serait malade et qui éternuerait pendant la fabrication ou que les personnes se contaminent entre elles par des surfaces qui seraient contaminées. D'où l'importance de désinfecter les surfaces qui sont les plus fréquemment touchées.

RIA : Quelles précautions prendre pour ses salariés, notamment en termes d'EPI ?

Gilles Salvat : Je ne donnerai pas de réponse aujourd'hui car l'Anses a fait l'objet d'une saisine en urgence sur cette question. La réponse est imminente. En IAA, il y a tout de même des masques chirurgicaux utilisés par les ouvriers dans certaines situations de travail.

RIA : Pas partout.

Gilles Salvat : En effet, pas sur toutes les productions. Il faut savoir qu'un masque respiratoire protège celui qui ne le porte pas. C'est-à-dire qu'il va empêcher un malade d'émettre des gouttelettes contaminantes face à celui qui est en face de vous. Si les deux personnes ont un masque, les deux sont protégées et protègent l'autre. Quand on est dans une salle où tous les gens ont un masque on a une bonne protection de la communauté.

RIA : Dans les locaux de production, peut-on conserver les mêmes méthodes de nettoyage désinfection ?

Gilles Salvat : Comme je l'ai dit précédemment, les industriels doivent s'assurer que les produits de désinfection qu'ils utilisent sont virucides. Ensuite, il faut vérifier que les opérateurs soient bien protégés par rapport aux détergents et aux désinfectants qu'ils utilisent. C'est

normalement le cas. Car le premier risque est évidemment chimique. La protection par rapport aux produits qu'ils utilisent va également les protéger des virus. La probabilité que des gouttelettes de virus infectant soient remobilisées par le nettoyage et la désinfection est relativement faible d'autant plus que l'on fait agir un détergent sur un virus dont la membrane externe est sensible aux détergents.

RIA : Et en nettoyage sec ?

Gilles Salvat : Il faut se méfier. Les aspirateurs en fonction des filtres qui sont utilisés peuvent parfois remettre en suspension les particules virales qui sont dans l'air et qui auraient survécu sur les surfaces. Dans les chambres d'hôpitaux, on préconise d'ailleurs le nettoyage humide. Toutefois, quand on ne peut pas faire autrement, les opérateurs doivent être équipés de masques respiratoires pour se protéger. C'est déjà le cas ne serait-ce que pour se protéger d'un risque allergène, par exemple dans les usines de production de poudre de lait. Mais il faut surtout rappeler que dans ces usines où on cherche à tout prix à éviter l'humidité, le virus ne survivra que quelques heures dans l'environnement.

RIA : Quid du risque de contamination par l'alimentation ?

Gilles Salvat : L'Anses a rendu [un avis la semaine dernière](#) à ce propos. Nous estimons que le risque de transmission de la maladie par l'aliment est extrêmement faible et négligeable. Ainsi, si des chercheurs chinois ont réussi à revivifier un virus présent dans les selles d'un patient et en ont conclu, très hâtivement, que le virus pouvait se transmettre par voie digestive, j'estime qu'il est beaucoup plus vraisemblable que ce soit une personne qui était infectée par voie respiratoire. Transitoirement on sait qu'il y a une phase de virémie, donc de circulation du virus dans le sang, qui est souvent assez fugace et que le virus peut ensuite sortir par les voies digestives. Chez 5 % des malades, on peut avoir des signes de diarrhées, la plupart du temps secondaires à l'épisode respiratoire aigu.

Concrètement, notre message est le suivant : c'est un virus qui, à ce jour, ne se transmet pas par l'alimentation. Néanmoins, on a évoqué dans notre avis que par la mastication où il existe un croisement des voies respiratoires et des voies digestives au niveau du pharynx, il n'est pas totalement exclu que des gouttelettes de salive passent dans les voies respiratoires et infectent un consommateur. Mais il faudrait d'une part que les aliments soient très contaminés par quelqu'un d'extrêmement porteur et d'autre part d'avoir cette malchance.

RIA : Et par les emballages ?

Gilles Salvat : Nous avons beaucoup de questions à ce sujet par rapport aux emballages touchés par tout le monde dans les supermarchés. Le risque est en fait très faible car ce n'est pas sur un emballage que le virus va survivre le mieux. Dans le doute, un consommateur peut, pour les produits frais, nettoyer les emballages à l'eau claire avant de les mettre au réfrigérateur. En usine, le virus ne survivra que quelques heures sur des emballages reçus et stockés en conditions sèches.

RIA : Est-on en capacité de gérer un retrait-rappel en période de confinement ?

Gilles Salvat : C'est un vrai souci de ne pas ajouter de crise à la crise. Ce n'est pas parce qu'on est en pleine période d'épidémie coronavirus que l'on ne peut pas avoir des cas groupés de

salmonellose, listériose, de norovirus ou de campylobacter. En ce qui nous concerne, nos labos sont en activité réduite et nous avons arrêté toutes les activités de recherche non indispensables.

En revanche, nos activités de référence continuent. Nous sommes donc toujours mobilisables pour confirmer la séquence d'une souche, par exemple sur une contamination alimentaire afin d'appuyer les services officiels. Beaucoup de laboratoires départementaux continuent également de fonctionner, ainsi que des labos d'analyses agroalimentaires. Il n'y a donc normalement pas de dégradation de la surveillance de l'alimentation en France. Les labos et des services d'inspection fonctionnent et les responsables qualité continuent à travailler dans les IAA. Je ne suis donc pas sûr qu'il y ait plus de difficultés pour effectuer un retrait-rappel actuellement qu'en temps ordinaire car de toutes façons – et il faut les en remercier – les salariés de la distribution continuent à mettre les produits en rayon, donc pour ce qui est du retrait rappel, nous serons bien armés.

Propos recueillis par Laurent Bénard

(1) Gilles Salvat est directeur général délégué à la recherche à l'Anses.