



COVID-19

Guide en cas de déclaration d'un cas positif à la COVID-19 dans un établissement alimentaire

Un manipulateur d'aliments a été diagnostiqué
positif à la COVID-19. Que faire?



Pour la personne infectée (manipulateur d'aliments) :

Une personne ayant reçu un diagnostic de COVID-19 est placée en isolement par son médecin. Elle doit suivre les indications de santé publique disponibles sur le site [Québec.ca](https://quebec.ca) et dans le [Guide autosoins](#). De plus, elle doit informer son employeur.

La direction de la santé publique (DSP) fait enquête pour identifier les personnes (collègues, membres de la famille, clients) ayant été en contact avec le cas confirmé et évaluer le risque de transmission, puis prendre les mesures appropriées.

Le MAPAQ travaille en étroite collaboration avec la DSP, et avec l'ACIA (Agence canadienne d'inspection des aliments) le cas échéant, pour évaluer le risque dans l'établissement visé ainsi que pour fournir un accompagnement et des conseils afin que l'établissement puisse être maintenu ouvert dans la mesure du possible.

Pour les collègues et pour la planification de la main-d'œuvre :

La DSP informe les équipes de travail des mesures qui doivent être mises en œuvre pour limiter la propagation du virus. L'exploitant doit collaborer avec la DSP pour lui permettre d'évaluer rapidement la situation.

La DSP informe les employés qui ont eu des contacts plus étroits avec la personne infectée qu'ils doivent se placer en isolement pendant au moins 14 jours.

L'exploitant doit établir un plan en prévision d'un manque de main-d'œuvre. Si la fermeture de l'établissement est envisagée, il faut communiquer d'abord avec d'autres exploitants pour des prêts de service ou faire de l'embauche temporaire à partir des sites Web de recherche et d'offre d'emplois (ex. : <https://atableemplois.ca>).

Tous les maillons de la chaîne bioalimentaire sont critiques et tous les efforts nécessaires seront faits pour assurer la continuité des activités dans ce secteur.



Pour la clientèle :

La DSP et le MAPAQ, ainsi que l'ACIA le cas échéant, travaillent en collaboration avec l'exploitant ou les responsables de la chaîne alimentaire pour aviser, en toute transparence, la clientèle fréquentant l'établissement de la situation (ex. : publication d'un avis dans les médias sociaux, envoi d'un courriel aux utilisateurs des programmes de fidélité, etc.). Ainsi, advenant la déclaration d'un ou de plusieurs cas parmi la clientèle, les clients touchés pourront mieux participer aux enquêtes, le cas échéant.

Pour les aliments :

Jusqu'à présent, il n'y a aucune preuve que le SARS-CoV-2 (virus à l'origine de la COVID-19) peut être transmis par l'ingestion d'aliments.

Il est toutefois possible que les manipulateurs d'aliments infectés introduisent le virus dans les aliments avec lesquels ils sont en contact si leurs mains sont contaminées ou encore en toussant ou en éternuant. Néanmoins, les entreprises alimentaires sont familières avec les bonnes pratiques d'hygiène personnelle qui contribuent à réduire le risque de transmission de la plupart des maladies d'origine alimentaire et qui limitent du même coup le potentiel de contamination des aliments au SARS-CoV-2.

En contrepartie, il demeure possible de contracter la COVID 19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez ou à ses yeux, mais le principal mode de transmission demeure les gouttelettes respiratoires.

Ainsi, dans le cas où un manipulateur d'aliments est diagnostiqué positif à la COVID 19, le rappel ou l'élimination des aliments n'est pas requis si les mesures d'hygiène habituelles et l'étiquette respiratoire ont été respectées. En cas de doute, dans la mesure du possible et afin de limiter le risque, les aliments manipulés qui sont encore sur place peuvent être cuits ou réchauffés (63 °C durant 4 minutes ou 60 °C durant 30 minutes) avant d'être servis. Lorsque cela est possible, les emballages d'aliments ayant été manipulés par l'employé infecté doivent être nettoyés.

Cependant, dans le cas où ce manipulateur d'aliments a travaillé dans une entreprise servant exclusivement la clientèle à risque (ex. : personnes âgées), les aliments restants ne pouvant pas être cuits ni réchauffés devraient être éliminés par mesure de précaution.

Pour l'établissement :

L'exploitant doit procéder au nettoyage et à l'assainissement **immédiats** des zones les plus à risque d'être contaminées (voir la question no 4 « Quelles sont les méthodes de nettoyage et d'assainissement efficaces contre le coronavirus dans les établissements alimentaires? » du document [Questions-réponses pour les clientèles du MAPAQ \[Q-R\]](#)). Bien qu'il y ait peu d'éléments dans la littérature qui démontre qu'une infection au SARS-CoV-2 puisse se produire par la voie des aérosols, il est recommandé de fermer, autant que faire se peut, les zones utilisées par les personnes infectées et d'attendre au moins trois heures à partir de la dernière présence de la personne infectée avant de commencer le nettoyage et la désinfection. Si possible, ouvrez les fenêtres extérieures pour augmenter la circulation de l'air dans la zone concernée. Cette période d'attente permettra également d'atteindre un certain niveau d'inactivation du virus sur les surfaces. Consultez également le [guide de l'INSPQ](#) sur le sujet.

Par la suite, il faut poursuivre les procédures de nettoyage et d'assainissement habituelles et appliquer les mesures d'hygiène, et même les renforcer si ce n'est pas déjà fait (voir les questions nos 3 « Que peuvent faire les exploitants d'établissements alimentaires [restaurants, supermarchés, abattoirs, boucheries, usines laitières, usines de transformation, etc.] pour minimiser les risques? » et 6 « Quelles précautions dois-je prendre en tant que manipulateur d'aliments? » du document Q-R). Rappelez-vous que le port des gants ou du masque n'est pas nécessaire si d'autres bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées dans l'établissement et que les recommandations de santé publique sont respectées.

Les articles en tissu (serviettes à mains, serviettes de table, veste de travail, etc.) peuvent être nettoyés en suivant les recommandations du fournisseur de produit. Placez le linge souillé (par exemple : draps, serviettes, vêtements) dans un sac en tissu ou en plastique. Déplacez ces sacs vers la laveuse. Évitez de secouer le linge ou le contenant au moment de placer le linge dans la laveuse. Évitez tout contact de la peau ou des vêtements avec ce linge contaminé. Il faut utiliser l'eau chaude si possible et sécher complètement les articles.

L'exploitant doit également suivre les mesures de prévention de la COVID-19 recommandées par l'INSPQ ([Institut national de santé publique du Québec](#)) pour la poursuite de ses activités.

L'exploitant peut communiquer avec le MAPAQ s'il a besoin d'accompagnement et de conseils supplémentaires : **1-800 463-5023**.