



Covid-19 : quelles précautions prendre avec les aliments et les emballages ?

Publié le 01 avril 2020 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

La cuisson des aliments détruit-elle le virus ? Peut-on manger les fruits et légumes crus sans risques ? Doit-on aussi nettoyer les emballages ? Le vinaigre blanc est-il efficace ? Comment nettoyer des surfaces potentiellement contaminées ? L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) propose des réponses basées sur des données scientifiques.

Quelles précautions si je suis malade ?

Si vous êtes malade, vous devez éviter de manipuler des aliments et de cuisiner pour les autres.

Comment supprimer le virus sur les fruits et légumes ?

Il faut bien les laver à l'eau claire avant de les consommer ou de les cuisiner. Essayez les aliments ensuite avec un essuie-tout à usage unique. N'utilisez pas de désinfectant ou de détergent comme l'eau de javel, vous risqueriez une intoxication s'il était mal rincé. L'utilisation du vinaigre blanc n'est pas nécessaire.

Peut-on manger les fruits et légumes crus ou faut-il les cuire ?

Pour les légumes, une cuisson à 63°C (à feu moyen) pendant 4 minutes permet de détruire le virus potentiellement présent. Pour les crudités et les fruits consommés crus, un lavage à l'eau claire suffit.

Ces règles d'hygiène concernent-elles également les emballages ?

Il faut nettoyer les emballages avec un chiffon ou un essuie-tout à usage unique humide, ou les retirer lorsque cela est possible. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau de javel et le vinaigre blanc est inefficace pour se débarrasser des virus résistants.

Quelles précautions prendre en rentrant des courses ?

Il faut tout d'abord se laver les mains. On peut laisser reposer ses courses quelques heures. Pour les produits frais qui se conservent au réfrigérateur, il faut retirer le suremballage et nettoyer les produits avec un papier essuie-tout humide avant de les ranger. Lavez-vous les mains soigneusement avant et après chaque manipulation.

Faut-il chauffer le pain ?

La cuisson à haute température du pain élimine toute trace de virus. Les boulangers comme les autres professions de l'alimentation sont sensibilisés aux règles d'hygiène (lavage de main régulier, port de gants pour servir, utilisation d'un sac pour ranger le pain...). Le risque de transmission du virus est négligeable, il n'est donc pas nécessaire de faire chauffer son pain. Si vous êtes malade, vous devez absolument éviter de manipuler le pain.

Peut-on contracter le Covid-19 au contact de surfaces contaminées ?

Certaines études démontrant que le virus peut rester plus ou moins actif sur des surfaces inertes, le risque de toucher le virus en manipulant des objets contaminés n'est pas exclu mais reste faible. C'est pour cela qu'il est important de ne pas se toucher le visage durant ses achats, de se laver les mains lorsque l'on rentre chez soi et de respecter les recommandations déjà citées.

Comment nettoyer des surfaces potentiellement contaminées ?

Il faut utiliser des produits ménagers permettant d'effacer toute trace du virus. Vous pouvez utiliser par exemple l'alcool à 70°C qui est très efficace, pour désinfecter les poignées de porte, les claviers d'ordinateur ou de tablette. Utilisez de l'eau de javel avec précaution car c'est un produit fortement oxydant et caustique pour la peau, les muqueuses et les matériaux.

⚠ Attention : le téléphone, en contact direct avec les mains et le visage, peut être un vecteur de transmission du virus. Pour le désinfecter, vous pouvez utiliser des lingettes désinfectantes ou un papier essuie-tout imbibé d'alcool ménager qui sera ensuite jeté.

Et aussi

- Épidémie Coronavirus (Covid-19) : ce qu'il faut savoir (<https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A13995>)

Pour en savoir plus

- Coronavirus - Alimentation, courses, nettoyage : les recommandations de l'Anses [↗](https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses) (<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>)
Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)
- Covid-19 : pas de transmission par les animaux d'élevage et les animaux de compagnie [↗](https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-pas-de-transmission-par-les-animaux-d%E2%80%99C3%A9levage-et-les-animaux-de-compagnie-0) (<https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-pas-de-transmission-par-les-animaux-d%E2%80%99C3%A9levage-et-les-animaux-de-compagnie-0>)
Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)

