

Le coronavirus (COVID-19) et le secteur alimentaire

Préserver la santé des employés et des consommateurs - informations applicables aux entreprises du secteur alimentaire

Assurer la santé sur le lieu de travail

Les entreprises du secteur alimentaire doivent procéder à des examens de santé sur les employés/visiteurs à leur arrivée et au milieu de la journée de travail. Une équipe de sécurité sanitaire doit enregistrer les informations suivantes, isoler le personnel et demander une assistance médicale si nécessaire :



Notez les noms et prénoms des employés/visiteurs ainsi que leurs heures d'entrée et de sortie. Vérifiez la température des employés et assurez-vous qu'ils se désinfectent les mains. Instituez des entrées et sorties en file indienne et à sens unique des bâtiments. Évitez la contamination croisée entre les personnes, les produits et les processus.



Une température corporelle supérieure à 37,5C ou 99,5F est considérée comme un feu rouge. Il faut empêcher l'employé/le visiteur d'entrer.



Notez si un employé a de la fièvre, une toux, des difficultés à respirer ou s'il éternue. Les employés qui présentent ces symptômes doivent immédiatement être dirigés vers un professionnel de la santé pour obtenir des conseils avisés.



Suivez toutes les consignes de sécurité du COVID-19 pour éviter de contracter ou de transmettre la maladie. Ce sont notamment le port de masques, le lavage/désinfection des mains, et la pratique de la distanciation sociale.

Garder le lieu de travail propre



Le coronavirus peut survivre sur les poignées de porte, les bancs, outils, équipements et bien d'autres surfaces, pendant quelques heures ou même plusieurs jours, selon le type de surface, la température et l'humidité. Toutes les surfaces du lieu de travail doivent être nettoyées régulièrement avec un désinfectant puissant, tel que l'alcool éthylique (70 %) ou l'hypochlorite de sodium (0,5 %).



Les chauffeurs et les autres personnes qui livrent dans les locaux du secteur alimentaire doivent rester dans leur véhicule pendant la livraison, si possible. Les chauffeurs doivent se munir de désinfectant pour les mains, de désinfectant et de serviettes en papier. Ils doivent se désinfecter les mains avant de manipuler les documents de livraison. Des containers et emballages jetables doivent être utilisés dans la mesure du possible. Pour les emballages réutilisables, respectez les protocoles de nettoyage appropriés.



Actuellement, il n'y a pas de preuve que les aliments ou les emballages des aliments soit associé à la transmission du COVID-19. L'exposition des aliments au virus responsable du COVID-19 n'est pas reconnu comme voie de transmission. Cependant, il est toujours essentiel de suivre les 4 étapes clés pour la sécurité des denrées alimentaires - nettoyer, séparer, cuire et réfrigérer - pour prévenir les maladies d'origine alimentaire (FDA).



Le personnel doit se laver les mains avant et après les repas. Des barrières en plastique doivent séparer les employés des zones de service des aliments. Les pauses déjeuner doivent être échelonnées pour éviter la promiscuité. Les tables et les chaises doivent être nettoyées régulièrement.

Ces directives sont tirées de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis. Pour plus d'informations, consultez les sites <https://www.who.int> et <https://www.fda.gov/home>.

Le programme mondial sur la sécurité des denrées alimentaires de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, l'IFC offre des services professionnels de haute qualité pour aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité des denrées alimentaires et à adapter des modèles d'entreprise durables. Le soutien de l'IFC comprend des évaluations de la sécurité des denrées alimentaires, la formation du personnel et des conseils pour obtenir une certification internationale. L'amélioration de la sécurité des denrées alimentaires aide nos clients à répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, à attirer des investissements, à réaliser des économies et à renforcer leurs marques. Le programme sur la sécurité des denrées alimentaires de l'IFC a pour double objectif d'assainir les bilans et d'offrir des aliments de qualité dans les assiettes. Pour plus d'informations, consultez le site www.ifc.org/foodsafety



Creating Markets, Creating Opportunities