



- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
- À l'autorité de contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Berne, le 24.03.2020

## **COVID-19 : production de denrées alimentaires – établissements de fabrication, y compris les cantines et les services de petite restauration à l'emporter**

### **1 Contexte**

Suite à l'apparition de l'affection respiratoire COVID-19 en Suisse, la question se pose de savoir s'il en résulte des exigences spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments en rapport avec le virus.

### **2 Base légale**

Outre les exigences du droit alimentaire, il faut tenir compte dans tous les cas des prescriptions de l'ordonnance 2 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) (ordonnance 2 COVID-19, RS 818.101.24). Cette ordonnance précise, entre autres, quels établissements doivent être fermés et quelles exigences les établissements ouverts doivent remplir, notamment en ce qui concerne la protection de la santé des employés.

### **3 Protection de la santé des employés**

L'art. 7d de l'ordonnance 2 COVID-19 s'applique aux établissements de fabrication de denrées alimentaires comme aux autres entreprises. L'industrie alimentaire est donc tenue de respecter les recommandations de la Confédération en matière d'hygiène et de distanciation sociale. Il faut notamment que les établissements limitent en conséquence le nombre de personnes présentes et adaptent l'organisation de manière à éviter des regroupements de plus de cinq personnes dans les salles de pause et les cantines. Si les processus nécessaires à la production alimentaire (par ex. dans un abattoir, sur une chaîne de fabrication industrielle de repas précuisinés comme des pizzas, etc.) empêchent que la distance de 2 mètres soit respectée la majeure partie du temps, d'autres mesures adéquates doivent être prises pour protéger la santé des employés : par ex. port continu de vêtements

et de masques de protection, séparation des employés par des cloisons en plexiglas, ou d'autres mesures similaires.

#### **4 Personnes malades**

Les personnes atteintes du COVID-19 n'ont pas leur place dans un établissement du secteur alimentaire, mais doivent suivre les instructions de leur médecin. Les personnes qui ont été en contact étroit avec une personne malade testée positive doivent suivre les recommandations actuelles de l'OFSP<sup>1</sup>. Par contact étroit, on entend une distance inférieure à 2 mètres durant plus de 15 minutes. Les règles générales d'hygiène et les règles de conduite de l'Office fédéral de la santé publique « Voici comment nous protéger » (<https://ofsp-coronavirus.ch/>) constituent la meilleure mesure de protection dans un établissement.

#### **5 Autocontrôle**

Rien ne suggère actuellement que les aliments ou l'eau potable soient associés à la transmission du SRAS-CoV-2. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de prendre de mesures spécifiques supplémentaires du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments. Les programmes d'hygiène et de nettoyage qui sont mis en œuvre dans le cadre de l'autocontrôle et qui répondent aux exigences de la législation alimentaire sont suffisants s'ils sont systématiquement appliqués. L'autocontrôle doit être maintenu. Il faut assurer notamment l'application de la méthode d'analyse des dangers et des points de contrôle critiques, l'échantillonnage et les bonnes pratiques.

#### **6 Services de petite restauration à l'emporter**

En cas d'adaptation de la structure de l'établissement, par ex. en cas de réorganisation en un service de livraison ou de petite restauration à l'emporter, ce changement doit être signalé à l'autorité cantonale d'exécution. Le système d'autocontrôle doit être adapté et les processus réaménagés en fonction de l'activité. Les nouvelles structures doivent également respecter les exigences de l'ordonnance 2 COVID-19 et le personnel se conformer aux recommandations de l'Office fédéral de la santé publique en matière d'hygiène et de distanciation sociale. Le nombre de personnes présentes doit être limité, les regroupements de personnes empêchés. Aucune place assise ne peut être mise à disposition. Tous les sièges et possibilités de s'asseoir, y compris à l'extérieur, doivent être bloqués.

**Remarque :** si vous avez des problèmes ou des questions sur la sécurité des denrées alimentaires en rapport avec cette situation extraordinaire, veuillez prendre contact avec l'autorité cantonale d'exécution du droit alimentaire ([www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)).

Office fédéral de la sécurité alimentaire  
et des affaires vétérinaires

Michael Beer  
Vice-directeur

---

<sup>1</sup> <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html>