

Directive provisoire **mise à jour** relative au nettoyage et à la désinfection des installations de fabrication d'aliments ou des magasins de vente au détail d'aliments dans le cadre de la COVID-19

Le 18 avril 2020

Pour aider à prévenir la propagation de la COVID-19, des procédures et des fournitures doivent être mises en place pour encourager une bonne hygiène des mains et des voies respiratoires ainsi qu'un nettoyage et une désinfection de routine des emplacements présentant un risque élevé. La présente directive s'applique à l'ensemble des installations de fabrication d'aliments, des centres de distribution alimentaire et des magasins de vente au détail d'aliments afin que les propriétaires, les exploitants et les autres personnes concernées puissent intégrer ces procédures dans les protocoles de leurs établissements.

Contexte :

Le 7 mars 2020, le gouverneur Andrew M. Cuomo a publié le [décret 202](#), en décrétant l'état d'urgence en réaction à la crise de la COVID-19. La transmission de la COVID-19 au sein de la communauté a touché tout le New York State. Afin de limiter la propagation, des règles de distanciation sociale et des mesures de nettoyages fréquents doivent être mises en place.

Limiter la propagation :

des [panneaux](#) rappelant les règles de distanciation sociale avec un minimum de six pieds (environ deux mètres) et indiquant les procédures de lavage des mains et des informations sur la santé respiratoire doivent être affichés dans des emplacements bien visibles. Des exemples de panneaux qui peuvent être utilisés sont disponibles sur le site internet du Département de la santé (Department of Health, DOH) à l'adresse suivante :

<https://coronavirus.health.ny.gov/home>. Des panneaux en d'[autres langues](#) sont également disponibles.

Hygiène des mains :

il faut rappeler au personnel de se laver les mains avec du savon et de l'eau pendant au moins 20 secondes :

- avant et après avoir mangé ;
- après avoir éternué ou toussé ou s'être mouché ;
- après avoir touché son visage, ses cheveux, un téléphone portable et/ou des vêtements ;
- après avoir utilisé les toilettes ;
- avant de toucher des aliments ;
- après avoir touché ou nettoyé des surfaces qui pourraient être contaminées ; et

Quelles mesures devraient être prises pour un nettoyage et une désinfection efficaces contre la COVID-19 ?

Actuellement :

tous les établissements doivent continuer de nettoyer et de désinfecter régulièrement les lieux de travail. De plus, les emplacements présentant un risque élevé (voir ci-dessous) nécessitent un nettoyage et une désinfection à intervalles réguliers.

Employés :

suivez toutes les étapes détaillées dans l'affiche « [LIMITEZ LA PROPAGATION](#) ». Pensez également à vous couvrir le visage en présence d'autres personnes, si possible.

Si une personne, dont l'infection par la COVID-19 a été confirmée en laboratoire, présentait des symptômes lorsqu'elle se trouvait dans votre établissement :

contactez immédiatement le service de santé local. Nettoyez et désinfectez toute la zone.

- après avoir touché du matériel ou des fournitures utilisés par plusieurs personnes.

Hygiène respiratoire :

- lorsqu'on tousse ou que l'on éternue, se couvrir la bouche et le nez avec un mouchoir ou le coude.
- Jeter les mouchoirs en papier souillés immédiatement après utilisation.
- Toute personne âgée de plus de deux ans et qui le tolère d'un point de vue médical doit porter une protection sur le visage dans le but de couvrir son nez et sa bouche avec un masque ou une étoffe en public conformément à la [Directive provisoire sur les décrets 202.17 et 202.18 exigeant de se couvrir le visage dans un lieu public pendant l'épidémie de COVID-19 du 17 avril 2020](#). Les employeurs doivent également fournir gratuitement des masques aux employés essentiels lorsqu'ils interagissent avec le public conformément à la [Directive provisoire sur le décret 202.16 exigeant que les employés des secteurs privé et public interagissant avec le public se couvrent le visage pendant l'épidémie de COVID-19 du 14 avril 2020](#).

Nettoyage de routine :

Pratiques standards de contrôle des infections

Dans le cadre des pratiques standard de contrôle des infections, le nettoyage de routine doit être rigoureux et continu. Il faut prévoir du temps pour effectuer un nettoyage quotidien de routine. Les surfaces qui sont le plus fréquemment touchées doivent être classées par ordre de priorité lors du nettoyage de routine, car ces surfaces peuvent être des réservoirs de germes et une voie d'exposition pour la transmission de la COVID-19.

À titre d'exemple, voici quelques éléments prioritaires lors du nettoyage de routine :

- les surfaces qui sont fréquemment touchées par de nombreuses personnes, comme les interrupteurs d'éclairage, les rampes, les poignées de chariot, les boutons d'équipement, l'équipement partagé, les appareils de point de vente et les boutons et poignées de porte ;
- les sols et les murs ;
- les poubelles ;
- les toilettes ;
- les événements de chauffage et de climatisation ;
- les surfaces horizontales et les luminaires ;
- les équipements fréquemment utilisés ;
- les uniformes, l'équipement de protection et/ou le linge de maison.

Exemples de surfaces fréquemment touchées :

- matériel partagé ;
- comptoirs, tables et chaises ;
- poignées de porte et boutons-poussoirs ;
- rampes ;
- robinets de cuisine et de salle de bain ;
- surfaces d'équipement ;
- boutons d'équipement ;
- interrupteurs d'éclairage ;
- télécommandes ;
- téléphones partagés ;
- ordinateurs, claviers et souris partagés ; et
- appareils électroniques et téléphones partagés.

Remarque : certaines surfaces ou certains équipements sont difficiles à nettoyer ou sont sensibles à l'action des liquides. S'ils sont partagés, ils peuvent contribuer à la transmission indirecte. Pour les emplacements dotés d'un équipement à usage partagé, des panneaux doivent être mis en place pour donner des informations concernant une hygiène des mains appropriée avant et après l'utilisation d'un tel équipement afin de réduire la transmission de maladies. Il est aussi recommandé d'utiliser des housses amovibles lavables pour protéger le matériel difficile à nettoyer contre les renversements de substances et, ainsi, faciliter le nettoyage.

Identifiez les sites présentant un risque élevé et nettoyez-les et désinfectez-les régulièrement.

Ces sites sont notamment :

Poste de premiers soins/infirmier

- Nettoyer et désinfecter régulièrement les lits (après chaque utilisation).
- Couvrir les tables de traitement et utiliser des protège-oreillers.
- Jeter ou laver les housses après chaque utilisation.

Toilettes

- Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces des toilettes, les accessoires, les boutons de porte, les boutons-poussoirs et les interrupteurs (au moins une fois par jour).

Espaces de restauration/salles de pause

- Nettoyer et désinfecter régulièrement les comptoirs, les tables et les chaises (au moins une fois par jour).

Vestiaires

- Nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces, les tables, les chaises et les casiers (au moins une fois par jour).

Autres surfaces ou zones ou équipements fréquemment touchés

- Nettoyer et désinfecter les surfaces fréquemment touchées selon un calendrier périodique, si les considérations opérationnelles le permettent, au moins une fois par jour.

Nettoyage et désinfection :

le nettoyage élimine les germes, la saleté et les impuretés des surfaces ou des objets. La désinfection tue les germes sur les surfaces ou les objets.

Les personnes doivent utiliser un équipement de protection (p. ex., des gants) comme recommandé sur les étiquettes des produits. Lire attentivement et suivre rigoureusement toutes les instructions sur l'étiquette pour une utilisation sûre et efficace.

Étape 1 : nettoyage. Toujours nettoyer les surfaces avant d'utiliser des désinfectants de manière à réduire la saleté et à éliminer les germes. La saleté et les autres matériaux sur les surfaces peuvent réduire l'efficacité des désinfectants. Nettoyer les surfaces avec de l'eau et du savon ou un détergent pour réduire la saleté et éliminer les germes. Pour les produits mixtes qui peuvent à la fois nettoyer et désinfecter, toujours suivre les instructions sur l'étiquette du produit afin de garantir une utilisation efficace. Dans le New York State, toutes les agences et les autorités publiques sont tenues d'utiliser des produits de nettoyage écologiques. Pour plus d'informations sur les lois relatives à l'utilisation de produits de nettoyage écologiques, consulter la section Politiques, directives et rapport du site internet du programme de nettoyage écologique de New York.

Étape 2 : désinfection. Le nettoyage des zones souillées doit être terminé avant la désinfection pour assurer l'efficacité du produit désinfectant. Utiliser la [liste des produits](#) du Département de la préservation de l'environnement (Department of Environmental Conservation, DEC) enregistrés dans le New York State et identifiés comme efficaces contre la COVID-19. La liste correspond aux produits qui ont été identifiés par l'EPA.

Si ces produits ne sont pas disponibles, désinfecter les surfaces à l'aide d'un désinfectant homologué EPA et DEC* dont l'étiquette indique qu'il est efficace contre le rhinovirus et/ou le coronavirus humain. Si ces produits commerciaux ne sont pas disponibles, il est aussi possible d'utiliser une solution de blanchiment au chlore à 2 % (environ une cuillère à soupe d'eau de Javel dans 950 ml d'eau). Préparer cette solution tous les jours ou au besoin.

- Les instructions sur l'étiquette doivent être suivies lors de l'utilisation de désinfectants pour garantir que les virus cibles sont tués efficacement. Ces instructions comprennent le temps de contact adéquat (c'est-à-dire la durée pendant laquelle un désinfectant doit rester sur les surfaces pour être efficace), qui peut varier entre cinq et dix minutes après l'application. L'étiquette des désinfectants qui se présentent sous forme de lingettes indique également le temps de contact efficace.
- Pour les désinfectants qui se présentent sous des formes concentrées, il est important de suivre attentivement les instructions pour obtenir la concentration diluée nécessaire pour tuer efficacement le virus cible. Ces informations figurent sur l'étiquette du produit.

Étape 3 : élimination. Placer tous les gants usagés et les autres articles jetables dans un sac hermétique avant de les jeter avec d'autres déchets. Se laver les mains avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes immédiatement après avoir retiré les gants ou utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool contenant au moins 60 % d'alcool si de l'eau et du savon ne sont pas disponibles. Du savon et de l'eau doivent être utilisés si les mains sont visiblement souillées.

Notification, isolement et désinfection :

si un cas de COVID-19 confirmé par laboratoire concernait un employé de votre établissement ou une personne connue pour être présente dans votre établissement, **aviser dans les plus brefs délais le service de santé local et le Département de l'agriculture et des marchés (Department of Agriculture and Markets) à l'adresse RRT@agriculture.ny.gov**, et effectuer immédiatement le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces dans la zone concernée.

Votre service de santé local interviendra dans le suivi du patient en question qui présente des symptômes (et est donc isolé) jusqu'à son rétablissement. Si le patient est un employé, le service de santé local interviendra également dans la levée de l'isolement après le rétablissement complet du patient, en lui permettant ainsi de reprendre le travail.

Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués par des personnes formées à utiliser les produits de manière sûre et efficace. La formation doit être continue pour garantir le respect des procédures d'utilisation sûre et efficace de tous les produits. Elle permet de rappeler que les personnes sont priées de lire et de suivre les instructions d'utilisation et de sécurité présentes sur les étiquettes des produits. Elle doit également servir à identifier l'emplacement de tous les équipements de protection individuelle (p. ex., les gants) qui doivent être utilisés.

*L'homologation auprès du NYSDEC ne figure pas sur les étiquettes des produits de désinfection. Des informations sur l'homologation des produits de désinfection auprès du NYSDEC sont disponibles sur le site : <http://www.dec.ny.gov/nyspad/products>. Si vous avez des questions sur l'homologation des pesticides du NYSDEC, veuillez appeler le Bureau de gestion des pesticides (Bureau of Pesticide Management) du NYSDEC au 518 402 8748.

Pour un complément d'information :

Page internet réservée à la COVID-19 du Département de la santé de l'État de New York (New York State Department of Health) :

<https://coronavirus.health.ny.gov/home>

Liste des services de santé locaux :

https://www.health.ny.gov/contact/contact_information/

Page internet des Centres de contrôle et de prévention des maladies (Centers for Disease Control and Prevention) :

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

Directives de la FDA concernant les aliments et la manipulation des aliments :

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>