

Commentaires du Risk Assessment Group-Covid-19 Animals (RAGCA) concernant le Risque de COVID-19 plus élevé dans le secteur de la transformation de la viande ?

Document validé par les membres du RAGCA du 02/06/2020

Termes de références et problématique

Le *Risk Assessment Group* (RAG, Sciensano) a reçu une question d'évaluation de risque portant sur une incidence augmentée de cas de Covid19 chez les travailleurs du secteur des abattoirs et de la transformation des viandes. Le RAG a déjà produit un document d'identification des facteurs de risque spécifiques à ce type d'opération ainsi qu'une évaluation générale des risques pour ce secteur particulier en Belgique. Le RAG sollicite également un avis du RAGCA étant donné que le secteur est en lien avec la santé animale et les compétences de l'AFSCA.

Commentaires du RAGCA

Concernant les aspects pratiques (spécificités du secteur), les consignes et mesures de protection actuellement en vigueur contre le Covid19 chez l'homme dans le secteur des abattoirs, de la découpe et de la transformation des viandes, la personne de référence à l'AFSCA que le RAG pourrait contacter est Jos Dusoleil (jos.dusoleil@favv-afsca.be).

Dans son évaluation des facteurs potentiels pour une exposition accrue de l'homme au virus du SARS-CoV-2 au sein des abattoirs et des entreprises de transformation des viandes, le RAGCA a considéré 3 facteurs de risque généraux/voies d'introduction associés à

- la médecine humaine et du travail (hors compétences du RAGCA) ;
- la santé animale ;
- la sécurité des denrées alimentaires (compétence AFSCA) :

Le facteur de risque « humain »

Il a déjà été analysé dans la note reçue du RAG et ne fait pas partie des compétences du RAGCA. C'est très certainement le facteur de risque principal de l'avis du RAGCA et implique lui-même toute une série d'autres facteurs de risque d'ordre structurel, opérationnel, socio-culturel et économiques propres aux opérateurs de type 'abattoirs/transformation viandes' qui ont déjà été listés par le RAG (voir aussi Dyal et al., 2020).

Le facteur « animal »

Les animaux de production sont à considérer, dans l'état des connaissances actuelles, comme un risque négligeable comme vecteurs d'introduction du SARS-CoV-2 à leur entrée dans un abattoir. Il n'y a actuellement aucune évidence scientifique en faveur d'une infection des animaux de production qui peuvent entrer dans un abattoir (ruminants, porcins, équins, volailles) et *a fortiori* pour une excrétion du virus de leur part (voir aussi conseil urgent 04-2020 du SciCom et informations de l'OIE en la matière). Toutes ces espèces sont considérées comme non susceptibles à l'heure actuelle (les infections expérimentales étaient non productives pour la volaille au FLI ; des porcs, canards et poulets n'avaient pas pu être infectés expérimentalement dans l'étude de Shi et al., 2020). Un portage passif peut être éventuellement considéré mais est tout aussi négligeable, en raison d'une courte durée de persistance du virus en conditions environnementale normales ainsi que des procédures d'hygiène associées aux toisons des animaux et à leur retrait très en amont de la chaîne d'abattage).

Le facteur de risque « denrée/matrice manipulée » (risque de contamination indirecte)

L'environnement de travail d'un abattoir ou d'une entreprise de transformation des viandes est connu pour être propice à une persistance plus longue du virus (température basse, forte humidité) ainsi qu'à une exposition des voies respiratoires humaines plus importante (via les possibilités d'aérosolisation du virus (les lavages des sols par jets d'eaux sont en effet très fréquents dans un abattoir). Cette aérosolisation du virus, au-delà du risque direct qu'elle constitue pour les travailleurs, pourrait également faciliter une contamination de type 'environnementale passive' des matrices/viandes qui sont manipulées. Via ce type de contamination, les travailleurs pourraient être exposés au virus via une contamination de leurs mains. Le RAGCA évalue cette possibilité comme négligeable en comparaison avec le risque de transmission interhumaine directe (risque associé aux facteurs déjà énumérés plus haut) et aux mesures d'hygiène qui sont mises en place dans ce type d'opération de la chaîne alimentaire. Des règles et consignes d'hygiène (notamment des mains) très strictes sont déjà en vigueur dans ce type d'entreprises pour protéger le consommateur vis-à-vis d'autres risques microbiologiques, dont certains plus graves (contexte réglementaire : Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ; voir aussi l'avis conjoint du CSS Nr 9428 et du SciCom 22-2017). Le respect de ces mesures et leur contrôle doivent donc déjà permettre de limiter au maximum ce risque éventuel.

Références

Dyal, J. W., et al. (2020). COVID-19 Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities — 19 States, April 2020. MMWR, May 8, 2020, Vol. , No. 18.

SciCom (2017). Avis conjoint CSS Nr. 9428 et SciCom 22-2017. Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : certificat médical (dossier SciCom 2017/09). Accessible à l'adresse :
http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2017/_documents/Avis22-2017_SciCom2017-09_Certificatmedical_002.pdf .

SciCom (2020). Conseil urgent 04-2020. Risque zoonotique du SARS-CoV2 (Covid-19) associé aux animaux de compagnie : infection de l'homme vers l'animal et de l'animal vers l'homme (dossier SciCom 2020/07). Accessible à l'adresse :
http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2020/_documents/Conseilurgentprovisoire04-2020_SciCom2020-07_Covid-19petitsanimauxdomestiques_27-03-20_001.pdf.

Shi, J., et al. (2020). Suscpetibility of ferrets, cats, fogs, and different domestic animals to SARS-coronavirus-2. Science, 368(6494):1016-1020.