

Congélation / Eau du robinet et virus !

Attention aux idées reçues ?

Il ne faut pas croire que la congélation élimine le COVID-19.

En réalité elle ne le tue pas !

Certains virus sont conservés depuis des centaines de milliers d'années dans « le permafrost » en Sibérie. On peut alors déduire que nos emballages de produits surgelés ne sont pas exempts de virus.

En revanche il est important de préciser que contrairement aux bactéries, la nourriture n'est pas un terrain favorable à la multiplication du virus.

Les aliments peuvent en revanche être contaminés par les personnes qui les manipulent.

L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) en préconise la cuisson. En comparant avec des virus similaires l'établissement public affirme que le COVID-19 est sensible aux températures de cuisson. Un traitement thermique à 145 fahrenheit (63°C) pendant environ 4 minutes permet de diviser par 10 000 la contamination d'un produit alimentaire.

Attention aux rumeurs sur l'eau du robinet !

Dans une commune de Moselle on a recommandé de faire bouillir l'eau du robinet considérée comme impropre à la consommation par l'ARS. Cela a suscité dans cette période exceptionnelle de confinement un vent de panique chez les habitants. Entre-temps la Mairie a diffusé une information complémentaire indiquant que cela n'avait rien à voir avec le Covid-19.

Pour calmer le jeu le centre d'information sur l'eau (CIEAU) a indiqué dans un communiqué daté du 23 mars que l'eau du robinet pouvait être bue en toute sécurité. Il a précisé également que différentes méthodes de désinfection comme la chloration, le traitement par ultraviolets ou encore par l'ozonation permettent d'éliminer tous les virus y compris celui-ci.

Enfin il ajoute que l'eau du robinet fait l'objet d'un suivi sanitaire permanent et que c'est le produit alimentaire le plus contrôlé notamment par les Agences Régionales de Santé (ARS).

Arnaud FAUCON
secrétaire national

www.indcosa.cgt.fr
indecosa@cgt.fr