



# Agriculture

## **Vous protéger et protéger les autres**

- Pratiquez l'éloignement physique en travaillant à plus de 2 mètres (6 pieds) des autres, pendant et après les heures de travail.
- Continuez de suivre toutes les procédures de travail sûres. Si le travail ne peut pas être fait en toute sécurité, parlez à votre superviseur, à votre comité ou représentant de santé et sécurité et/ou à votre syndicat.
- Restez à la maison si les autres sont malades ou pourraient l'être. Suivre les étapes de l'Agence de la santé publique du Canada pour l'auto-évaluation : <https://www.canada.ca/le-coronavirus>
- Lavez-vous les mains au début de votre quart de travail, avant de manger ou de boire, après avoir touché à des objets communs, après avoir été aux toilettes et avant de quitter les lieux de travail.
- Ne partagez pas d'objets personnels tels que des appareils de communication, des cigarettes, du matériel de vapotage, des ustensiles de cuisine, des vêtements, des produits d'hygiène ou des serviettes.
- Les masques et couvre-visage non médicaux sont recommandés lorsqu'il n'est pas possible de maintenir une distance physique de 2 mètres avec d'autres personnes et que d'autres contrôles ne peuvent pas être mis en œuvre ou n'offrent pas une protection suffisante. D'autres stratégies préventives doivent également être mises en place. Une formation sur l'utilisation, le nettoyage et l'élimination des masques non médicaux doit également être suivie.
- Ne partagez pas d'équipement de protection destiné à votre usage personnel.
- Ne portez l'équipement de protection individuelle réutilisable que s'il est nettoyé et désinfecté après chaque utilisation.
- Évitez de cracher sur place.
- À votre arrivée dans votre chambre, retirez et lavez vos vêtements de travail. Prenez une douche à la fin de votre quart de travail.
- Surveillez quotidiennement votre état de santé.

## **Si vous présentez des symptômes de la COVID-19**

Si vous avez une toux, de la fièvre, un mal de gorge, de la difficulté à respirer ou tout autre symptôme justifiant un dépistage :

- Isolez-vous immédiatement dans une pièce distincte ou dans une zone désignée à cet effet avec une salle de bain privée, si possible;
- Informez sans tarder votre superviseur ou la personne appropriée, qui :
  - Avisera le service de santé publique afin qu'une évaluation plus poussée soit effectuée et pour obtenir des directives;
  - Appellera le 911 ou les services d'urgence si les symptômes sont très graves;
  - Prendra les dispositions nécessaires pour vous faire livrer de la nourriture et d'autres articles essentiels, en assurant les précautions voulues pour la livraison et le ramassage des articles.

## **Isolement**

- Les travailleurs étrangers temporaires (TET) doivent se soumettre à une période d'isolement obligatoire de 14 jours avant de commencer tout type de travail. Respectez toutes les instructions du gouvernement à l'intention des TET.
- Assurez-vous qu'il existe un plan de gestion des risques qui prévoit ce qu'il faut faire si un grand nombre de travailleurs doivent être mis en quarantaine ou nécessitent des soins médicaux.
- Faites tout votre possible pour isoler les travailleurs présentant des symptômes.



# Agriculture

- Les travailleurs vivant hors du site et qui ont des symptômes, ont été exposés à quelqu'un de malade ou ont récemment voyagé à l'extérieur du Canada devraient se mettre en quarantaine à la maison et ne devraient se présenter sur les lieux de travail ni interagir avec d'autres travailleurs.
- Nous ignorons si le bétail peut devenir infecté par la COVID-19 ou en présenter des symptômes. Par précaution, ne permettez pas aux travailleurs symptomatiques de manipuler, de nourrir ou d'interagir avec le bétail.

## Transport

- Évaluez les symptômes des travailleurs avant qu'ils n'utilisent un moyen de transport collectif comme un autobus, une camionnette ou un camion pour se rendre sur leur lieu de travail et en revenir. Toute personne présentant des symptômes doit être isolée.
- Désignez un conducteur/opérateur par véhicule.
- Ne permettez pas aux passagers de se rapprocher les uns des autres lorsqu'ils montent dans le véhicule et en descendent.
- Les passagers doivent être éloignés les uns des autres le plus possible, par exemple les sièges assignés doivent être en quinconce. Utilisez plus de véhicules ou des véhicules plus grands si nécessaire pour maintenir la distance. Aérez au maximum, avec de l'air frais, l'intérieur du véhicule.
- Consultez le service de santé publique pour déterminer la meilleure façon d'amener les personnes symptomatiques dans un lieu sûr sans que les autres soient exposés.
- Permettez aux travailleurs hors du site qui viennent avec leur propre véhicule de se stationner au lieu de travail plutôt que d'être transportés en groupe.

## Assainissement

- Donnez accès à des postes de lavage des mains (même s'il s'agit d'un récipient à bec, d'un seau pour l'eau, du savon et des serviettes de papier) ou à des distributeurs de désinfectants pour les mains situés à des endroits bien en vue dans l'ensemble des logements et des lieux de travail de l'équipe/des travailleurs. Par contre, si les mains sont visiblement sales, il faut d'abord se laver les mains avec du savon et de l'eau.
- Nettoyez les bureaux, les toilettes, les cuisines, les salles à manger, les remorques, les espaces de travail, et autres espaces communs au moins une fois par jour. Concentrez-vous sur les objets et surfaces fréquemment touchés, comme les stylos, les outils, les postes radio, les distributeurs automatiques, les tables, les chaises, les poignées de porte, les mains courantes, les bouilloires, les micro-ondes, les interrupteurs, les robinets d'évier et de douche, les manettes de chasse d'eau des toilettes, etc.
- Utilisez un désinfectant ou de l'eau de Javel pour détruire ou inactiver le virus.
  - Utilisez un désinfectant ayant reçu un numéro d'identification de drogue (DIN). Ce numéro indique que son utilisation est approuvée au Canada.
  - Si les produits de nettoyage désinfectants à usage domestique ou commercial ne sont pas accessibles, les surfaces dures peuvent être désinfectées à l'aide d'une solution de 5 ml d'eau de Javel (concentration d'hypochlorite de sodium de 5 %) et de 250 ml d'eau. Testez les surfaces avant d'utiliser de l'eau de Javel, car elle peut être corrosive.
  - Si les liquides ne risquent pas de les endommager, désinfectez les appareils électroniques fréquemment touchés (p. ex. claviers, tablettes, écrans tactiles) avec des lingettes désinfectantes ou imbibées d'alcool.
- Suivez les instructions du fabricant du produit, y compris en ce qui concerne le port d'équipement de protection individuelle comme des gants.
- Utilisez un chiffon réservé au nettoyage. Changez le chiffon tous les jours ou lorsque vous voyez qu'il est sale.
- Appliquez le désinfectant sur un chiffon propre. Saturer le chiffon avant de désinfecter les points de contact. Réappliquez au besoin.
- Appliquez suffisamment de désinfectant pour qu'il y ait un film visible sur la surface.
- Laissez la surface sécher à l'air libre.



## Agriculture

- Réappliquez du désinfectant sur le chiffon entre les surfaces.
- Nettoyez les outils, les téléphones et les tablettes qui sont utilisés par plusieurs personnes avec des lingettes désinfectantes ou imbibées d'alcool.
- Nettoyez les véhicules entre les utilisateurs (clés, volant, levier de vitesse, commandes, aérations, ceintures, sièges, poignées de porte intérieures et extérieures, etc.).
- Si une personne présentant des symptômes a quitté le logement de l'équipe/des travailleurs, nettoyez soigneusement sa couchette. Rassemblez et lavez séparément ses serviettes, ses draps et ses vêtements dès que possible. Lavez ou désinfectez les surfaces dures comme les ustensiles de cuisine personnels et les équipements de travail.

### Gestion du site

- Ajustez la production et les horaires de travail pour tenir compte des changements nécessaires.
- Continuez de respecter les normes requises en matière de biosécurité et de salubrité des aliments.
- Chaque jour, à l'arrivée sur le chantier, contrôlez tous les travailleurs à l'aide des critères de dépistage. Placez en isolement toute personne qui présente des symptômes et procédez à une évaluation plus poussée.
- Tenez à jour une liste des employés qui travaillent actuellement dans chaque zone.
- Limitez les contacts et les rassemblements lors de la signature du contrat. Demandez au superviseur de signer pour les personnes (ou fournissez des stylos distincts), ou demandez aux gens d'envoyer un texto au superviseur. Nettoyez les appareils de signature après chaque utilisation, le cas échéant.
- Organisez les réunions à l'extérieur ou dans un grand espace afin de permettre un éloignement physique d'au moins 2 mètres (6 pieds) entre les gens.
- Donnez des consignes verbales pour éviter de toucher des papiers.
- Présentez les évaluations des risques et les documents par voie électronique, ou lavez vos mains après avoir manipulé des papiers.
- Répartissez dans le temps les réunions, la distribution de l'équipement, les pauses, les discussions sur la sécurité, et les séances d'orientation afin de réduire le plus possible le nombre de travailleurs à un même endroit.
- Contrôlez les déplacements sur le site afin de réduire les rassemblements près des véhicules, des toilettes et des autres lieux très fréquentés.
- Éloignez les postes de travail les uns des autres ou installez des barrières entre eux.
- Désignez des voies de circulation dans les rangées de champs, les allées de construction et les points de collecte des marchandises, afin que les travailleurs n'aient pas à se croiser de près, et demandez aux travailleurs de se manifester avant d'entrer dans un espace commun comme un hangar ou une grange.
- Limitez le partage de l'équipement lorsque c'est possible, et nettoyez ou assainissez le matériel entre les utilisations.
- Attribuez à chaque travailleur son propre équipement étiqueté, si possible.
- Lors de l'adoption de mesures préventives, tenez toujours compte de la hiérarchie des mesures de contrôle; continuez d'évaluer leur degré d'efficacité et apportez des changements au besoin.
- Élaborez un [plan de continuité des opérations](#) afin de limiter les perturbations opérationnelles, notamment la façon de faire face à l'absentéisme accru du personnel, et définissez des procédures en cas d'éclosion.
- Assurez-vous qu'une procédure de communication est en place pour permettre aux travailleurs de signaler rapidement les problèmes d'exposition à la COVID-19.
- Évaluez si des travailleurs pourraient effectuer leurs tâches de la maison (p. ex. le personnel administratif).
- Consultez le comité de santé et sécurité ou un représentant en santé et sécurité quand vous mettez en place de nouvelles mesures.
- Communiquez régulièrement avec tous les employés au sujet des mesures de prévention de la COVID-19 qui ont été mises en place.
- En cas d'urgence, suivez les procédures d'intervention d'urgence établies.



## Agriculture

### Gestion d'équipe de travail

- Informez les travailleurs à l'avance si des changements ont été apportés aux mesures et aux politiques de dépistage.
- Faites des rappels quotidiens et fournissez de l'information à tout le personnel sur la prévention de la COVID-19 et les signes et symptômes de la maladie. Si possible, fournissez ces renseignements dans d'autres langues pour les TET.
- Assurez-vous de respecter les consignes d'éloignement physique, à moins qu'il ne soit pas sécuritaire de le faire.
- Rassemblez les membres d'une même équipe dans les logements, les transports et les lieux de travail pour qu'ils soient à l'aise de travailler à proximité lorsque c'est absolument nécessaire et pour réduire la propagation par contact.
- Fournissez de l'équipement de protection individuelle (EPI), comme un masque, un écran facial, des gants et une chemise à manches longues, s'il y a lieu et si possible. Formez les travailleurs sur la façon de travailler avec de l'EPI, d'en prendre soin et de comprendre ses limites.
- Le port de masques non médicaux peut être une option lorsque l'éloignement physique est impossible ou difficile à maintenir.
  - Les masques non médicaux doivent être portés adéquatement. Sensibilisez les travailleurs au fait que les masques non médicaux ne sont pas destinés à protéger ceux qui les portent, mais à ralentir la propagation du virus grâce à la réduction des gouttelettes respiratoires projetées lorsque l'on parle, éternue ou tousse.
- Discutez avec les équipes de la façon de travailler en toute sécurité tout en gardant leur distance.
- Veillez à ce que les travailleurs soient formés pour travailler en toute sécurité avant d'assumer les fonctions des autres.
- Planifiez les rotations et les horaires de travail de manière à limiter les interactions entre travailleurs.
- Maintenez séparés les travailleurs sur le site des travailleurs hors site afin de réduire les risques d'exposition et la propagation communautaire.
- S'il y a moins de travailleurs à un moment donné dans une zone, assurez-vous de la présence de personnes formées à la supervision, aux premiers secours et à la surveillance en matière d'incendie et de sécurité, le cas échéant.

### Recommandations relatives aux lieux de résidence

- Ne permettez à aucun visiteur ou travailleur hors site d'entrer dans les installations des travailleurs sur le site.
- Chaque personne devrait avoir sa propre chambre, dans la mesure du possible.
- Si les aires pour le coucher sont partagées, les couchettes doivent être séparées d'au moins 2 mètres et disposées tête-bêche. Les couchettes dans les aires de repos peuvent devoir être moins nombreuses ou déplacées. Il peut être nécessaire de construire des aires pour le coucher supplémentaires ou de les réaménager en fonction d'autres utilisations. Des barrières de protection, telles que des rideaux, peuvent être installées entre les couchettes.
- Assurez-vous que les aires pour le coucher, les cafétérias, les toilettes et les autres aires communes sont bien ventilées et fréquemment nettoyées. Idéalement, le nettoyage peut être fait quotidiennement par l'occupant.
- Lavez fréquemment les draps, les serviettes et les vêtements.
- Appliquez les stratégies d'éloignement physique dans toutes les aires communes. Envisagez de fermer les aires communes non essentielles, si possible.
- Appliquez les techniques de manipulation sécuritaire des aliments pour réduire la manipulation d'aliments et d'ustensiles communs (p. ex. évitez les buffets libreservice, faites servir la nourriture par des serveurs, etc.).
- Mettez en place l'accès au dépôt direct, à Internet et au téléphone afin que les travailleurs puissent gérer leurs fonds, acheter des fournitures personnelles et communiquer avec leur famille sans quitter l'exploitation agricole.
- Idéalement, faites en sorte que toutes les fournitures soient livrées. Toutefois, s'il est nécessaire de se déplacer dans la collectivité, désignez un seul acheteur pour toute l'équipe ou l'exploitation agricole.
- Les employés qui vivent ensemble dans des dortoirs ou qui se rendent ensemble sur le même lieu de travail dans des autobus d'entreprise ou en covoiturage doivent être regroupés en cohortes, en plus de suivre les bonnes pratiques de santé publique. L'utilisation de cohortes réduit le risque de transmission de la COVID-19 et aide à retracer les voies de transmission potentielles si un cas positif de COVID-19 est constaté en milieu de travail.
- La formation de cohortes peut comprendre :
  - Veiller à ce que les employés qui vivent dans un même dortoir travaillent ensemble.
  - Planifier les horaires de travail afin que les mêmes employés travaillent ensemble et prennent des pauses à la même heure chaque jour.
  - Limiter les activités sociales aux seuls membres de la cohorte (p. ex., le dortoir ou l'équipe de travail).
  - Organiser des autobus ou des navettes pour transporter la cohorte.
- Chaque cohorte doit rester physiquement éloignée des autres cohortes.



## Agriculture

### Services de soutien externes

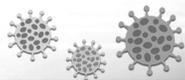
- Toutes les personnes entrant dans l'établissement agricole devraient être interrogées sur leur état de santé et leurs antécédents de contact. N'admettez aucun visiteur qui est symptomatique, qui a été exposé à quelqu'un de malade ou qui a récemment voyagé à l'extérieur du Canada. Demandez à tous les visiteurs de signer la feuille de présence et d'inscrire leur numéro de téléphone.
- Dans tous les cas où un fournisseur de services externe doit visiter l'exploitation agricole, maintenez une distance physique aussi grande que possible, réduisez au minimum l'exposition de la famille et du personnel de l'exploitation agricole, portez des masques et des gants si nécessaire, fournissez des installations pour le lavage des mains aux visiteurs, et désinfectez la zone de travail avant et après que le fournisseur de services externe ait effectué son travail.
- Consultez les services vétérinaires avant leur arrivée sur place pour connaître leurs propres procédures et exigences en matière d'assainissement et d'isolement. Réduisez au minimum le nombre d'ouvriers agricoles requis pour fournir une aide à cet égard, tout en assurant une manipulation sécuritaire des animaux.
- Communiquez avec les services de livraison ou de commerce au sujet de vos exigences en matière d'éloignement physique, et travaillez également avec ces services pour les aider à répondre à leurs exigences. Les méthodes de livraison des aliments pour animaux, du carburant et d'autres fournitures en vrac peuvent varier selon le fournisseur.
- Réduisez au minimum les contacts avec les services de transport lors de l'expédition de produits agricoles et de bétail.

### Service à la clientèle/détaillant

- Si vous vendez des produits maraîchers, des services ou des marchandises directement aux clients dans un magasin agricole, un centre jardinier ou une serre, consultez les directives des gouvernements fédéral et provinciaux sur les mesures de contrôle relatives à la COVID-19 pour les détaillants et les épiceriers. Pour d'autres directives, consultez la fiche-conseil pour les commerces de détail à l'adresse suivante : <https://www.cchst.ca/images/products/pandemiccovid19/pdf/retail.pdf>
- Indiquez clairement à votre clientèle toute nouvelle pratique ou politique qui aura une incidence sur son expérience d'achat ou de service. Affichez ces renseignements sur votre site Web et sur les portes d'entrée et transmettez-les par courriel.
- Faites la promotion des services de livraison à domicile, de précommande, de réservation ou de ramassage à l'auto.
- Limitez le nombre de clients dans le magasin en même temps. Prévoyez une zone d'attente sécuritaire à l'extérieur, si possible.
- Apposez des affiches pour rappeler aux clients de ne pas manipuler inutilement les articles (p. ex. toucher chaque fruit et légume frais, passez en revue les produits dans les bacs).
- Ajoutez des marqueurs au sol à tous les 2 mètres (6 pieds) pour inciter les clients à garder leurs distances dans les allées, dans les files d'attente et aux caisses libre service. Envisagez de créer des allées à sens unique.
- Nettoyez les chariots et les paniers avec des lingettes désinfectantes après chaque utilisation ou mettez des lingettes désinfectantes à la disposition des clients qui souhaitent utiliser un chariot ou un panier.
- Réduisez les heures d'ouverture ou fixez des jours de fermeture pour permettre un nettoyage en profondeur.
- Encouragez l'utilisation des cartes de crédit et de débit. Désinfectez les touches des terminaux de paiement et les écrans tactiles après chaque transaction.

### Chaîne de montage et opérations de l'usine

- Si le travail s'effectue à l'intérieur, augmentez l'entrée d'air du système de ventilation ou ouvrez les portes et les fenêtres pour que l'air frais pénètre dans l'établissement. Évitez la recirculation centrale, dans la mesure du possible.
- S'il est possible et sécuritaire de le faire, réorganisez les zones de travail pour permettre une distance de 2 mètres (6 pieds) entre les employés.
- Installez des barrières physiques, comme des écrans de verre acrylique, entre les zones de travail et les opérateurs si une distance de 2 mètres est impossible et s'il est sécuritaire de le faire.
- Utilisez un marquage au sol, des affiches et d'autres indices visuels pour favoriser l'éloignement physique dans les zones appropriées.
- Reportez ou limitez les visites sur place non essentielles d'entrepreneurs, de partenaires de la chaîne d'approvisionnement, de fournisseurs et d'autres personnes.
- Prévoyez tout temps supplémentaire qui pourrait être nécessaire en raison du personnel réduit, des évaluations des risques, des mesures d'éloignement physique, des mesures d'hygiène, du nettoyage et de la désinfection et des autres protocoles nécessaires à l'exécution du travail en toute sécurité.
- Échelonnez les quarts de travail, les pauses, etc., dans la mesure du possible pour réduire les interactions entre les employés.
- Délimitez des zones dans l'établissement et interdisez aux employés d'entrer dans les zones où ils ne travaillent pas ou auxquelles ils n'ont pas besoin d'accéder (ne s'applique pas dans les situations d'urgence).



# Agriculture

- Affectez les travailleurs à la même équipe et à la même zone de travail, faites travailler des cohortes ensemble et limitez le nombre de travailleurs autorisés dans une zone en même temps.
- Examinez les processus, par exemple pour la cueillette et la livraison des matériaux, et les activités d'entretien. Trouvez des méthodes qui permettront d'éviter que les travailleurs travaillent à proximité ou se retrouvent au même endroit.
- Envisagez de réviser les politiques concernant l'utilisation des cellulaires personnels dans l'établissement; leur usage judicieux peut faciliter l'éloignement physique et une communication efficace (évitiez le partage des cellulaires).
- En plus d'assurer le respect des mesures d'éloignement physique, les superviseurs doivent veiller à ce que les travailleurs accomplissent leurs tâches de façon sécuritaire.
- Demandez au personnel de se laver les mains ou d'utiliser un désinfectant pour les mains lorsqu'il entre dans les zones de production et en sort, ainsi qu'avant et après l'utilisation des équipements.
- Si les postes de lavage à l'eau et au savon ne sont pas proches ou accessibles à la zone de travail, prévoyez des postes de désinfection des mains.
- Le partage des équipements, des outils, des instruments, etc. doit être évité dans la mesure du possible. Envisagez l'achat d'équipement supplémentaire si nécessaire.
- Si le partage d'équipement est inévitable, limitez le nombre de personnes qui l'utilise.
- Nettoyez et désinfectez l'équipement et les surfaces touchées qui doivent être partagés avant et après chaque utilisation.
- Établissez un horaire de nettoyage, qui fera l'objet d'un suivi dans chaque zone de travail, particulièrement entre les changements de quart, et qui comprendra le nettoyage et la désinfection de l'ensemble des surfaces et du matériel touchés.
- Remplacez les poubelles par des récipients sans contact ou retirez les couvercles qu'il faut toucher pour ouvrir.
- Effectuez les réunions et les contrôles par téléphone ou vidéoconférence, ou dans des lieux où l'éloignement physique peut être respecté.
- Lors de la sélection de l'EPI à utiliser, effectuez une évaluation de toutes les activités qui seront effectuées et des produits chimiques qui seront utilisés afin de vous assurer qu'une protection appropriée est fournie et d'éviter de créer des dangers supplémentaires.
- Élaborez des procédures et formez le personnel à la sélection, à l'utilisation, à la mise en place et à l'enlèvement, à l'élimination, au nettoyage, à l'entretien et au stockage de l'EPI.
- Il est important de mettre en place des procédures et une formation appropriée pour l'utilisation de l'EPI afin d'éviter toute contamination ou exposition involontaire. Une mauvaise utilisation de l'EPI peut accroître le risque d'infection.
- Lavez-vous les mains avant de mettre l'EPI et après l'avoir enlevé.
- Offrez de la formation sur les nouvelles procédures et l'équipement de protection individuelle.

**Offrez du soutien en santé mentale à tous les travailleurs, y compris l'accès à un programme d'aide aux employés, s'il en existe.**



Pour en savoir plus sur la COVID-19, consultez le site de l'Agence de la santé publique du Canada <https://www.canada.ca/le-coronavirus>

**Il faut noter que la présente directive n'aborde que certains changements pouvant être faits par les organisations au cours d'une pandémie. Adaptez la présente liste en ajoutant vos propres pratiques et politiques exemplaires pour répondre aux besoins particuliers de votre organisation.**