



Transformation des aliments

Les employeurs doivent :

- S'assurer que les travailleurs sont informés au sujet du virus et savent comment en limiter la propagation.
- Établir une politique énonçant clairement ce que les travailleurs sont censés faire s'ils tombent malades, s'ils présentent des symptômes ou si un cas d'exposition est signalé au magasin.
- Prendre toutes les mesures raisonnablement possibles, dans les circonstances, pour protéger la santé et la sécurité des travailleurs en fournissant des renseignements, de la formation et de l'équipement de protection individuelle appropriés et en prenant des mesures d'assainissement adéquates.
- Fournir des rappels concernant la prévention, les signes et les symptômes de la COVID-19.
- Adapter la production et les calendriers pour tenir compte des changements nécessaires.
- S'assurer que les travailleurs sont formés pour travailler en sécurité, y compris lorsqu'ils s'acquittent des tâches de leurs collègues.

Les travailleurs doivent :

- Pratiquer l'éloignement physique en maintenant une distance de plus de 2 mètres (6 pieds) avec leurs collègues et les consommateurs.
- Continuer de suivre toutes les procédures de travail sûres. Si le travail ne peut pas être fait en toute sécurité, ils devraient en parler à leur superviseur, à leur comité ou représentant de santé et sécurité ou à leur syndicat.
- Rester à la maison s'ils 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>
- Respecter l'hygiène des mains, observer les règles d'hygiène en cas de toux ou d'éternuement et ne pas toucher leur visage.
- Se laver les mains au début de leur quart de travail, avant de manger ou de boire, après avoir touché des objets partagés, après avoir été aux toilettes, après avoir manipulé de l'argent et avant de quitter le lieu de travail. Retirer leurs bijoux pendant qu'ils se lavent les mains.
- Ne pas partager de cigarettes ou de matériel de vapotage.
- Ne pas partager d'appareils de communication ou d'équipement de protection individuelle, à moins qu'ils puissent être nettoyés entre les utilisateurs.
- Connaître les premiers signes et symptômes de la COVID-19.



Transformation des aliments

Assainissement

Un point de contact est une surface qui peut être touchée à mains nues par plusieurs personnes à plusieurs reprises. Il est toujours essentiel de respecter les quatre étapes clés de la salubrité alimentaire – nettoyer, séparer, cuire et réfrigérer – pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, mais les employeurs doivent également :

- Assurez-vous que toutes les personnes devant effectuer le nettoyage ont été formées adéquatement et qu'elles ont reçu l'équipement de protection individuelle requis.
- Si vous manipulez directement des aliments, assurez-vous de continuer à prendre les précautions nécessaires, notamment d'utiliser du papier d'épicerie fine, des spatules, des pinces, des gants jetables ou du matériel de distribution.
- 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.
- Utilisez un chiffon réservé au nettoyage.
- Créez une liste de vérification de toutes les surfaces qui doivent être nettoyées, dont les poignées de portes et de robinets, les distributeurs d'essuie-tout, les plans de travail, les boutons d'accès pour fauteuils roulants, les tourniquets, le matériel de cuisine, les boutons d'ascenseur, les distributeurs automatiques, les imprimantes et les photocopieurs.
- Nettoyez toutes les zones, dont les bureaux, les cafétérias, les vestiaires, les toilettes et les salles de lavage.
- Déterminez la fréquence de nettoyage et de désinfection en fonction des besoins de votre organisation. Effectuez le nettoyage au moins une fois par jour, mais des nettoyages plus fréquents peuvent être nécessaires (toutes les deux ou trois heures).
- Consignez la date et l'heure où le nettoyage et la désinfection ont eu lieu.

Désinfectants

- Nettoyez les surfaces visiblement sales ou souillées avec de l'eau savonneuse avant de les désinfecter.
- Suivez les instructions du fabricant du produit, y compris en ce qui concerne le port d'équipement de protection individuelle comme des gants.
- Appliquez le désinfectant sur un chiffon propre et sec. 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.
- Réappliquez du désinfectant sur le chiffon entre les surfaces.
- Changez le chiffon tous les jours ou lorsque vous voyez qu'il est sale.

Éloignement physique

- Dans la mesure du possible, maintenez une distance d'au moins 2 mètres (6 pieds) par rapport aux autres personnes dans l'installation.
- Évaluez si des changements peuvent être apportés afin d'améliorer la séparation entre les travailleurs, notamment l'utilisation de plexiglas ou d'autres barrières.
- Étalez les quarts de travail pour réduire au minimum le nombre de travailleurs dans un endroit.
- Contrôlez la circulation pour réduire les rassemblements aux lieux de rencontre, dans les toilettes et dans d'autres espaces communs.
- Désignez des voies de circulation afin que les travailleurs n'aient pas à se croiser de près (p. ex. un escalier pour monter et un autre pour descendre) ou demandez aux travailleurs de se manifester avant d'entrer dans un espace commun.
- 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.



Transformation des aliments

Gestion générale des sites

- Prévenez les travailleurs s'il y a des changements aux mesures de dépistage ou aux politiques sur l'entrée des lieux.
- Assurez-vous que les toilettes sont nettoyées fréquemment, qu'elles ont l'eau courante et qu'elles sont pourvues de savon, de serviettes de papier et d'une poubelle doublée d'un sac de plastique. Si les mains sont visiblement sales, il faut les laver avec de l'eau et du savon.
- Tenez à jour une liste des employés qui travaillent actuellement dans chaque zone.
- Évaluez si des travailleurs pourraient effectuer leurs tâches de la maison (p. ex. le personnel administratif).
- Procédez régulièrement à des inspections et à des évaluations des dangers en vue de cerner les façons dont les employés pourraient être exposés à la COVID-19 et à d'autres risques.
- Consultez le comité de santé et sécurité ou un représentant en santé et sécurité quand vous mettez en place de nouvelles mesures.
- Répartissez dans le temps les réunions, les pauses, les discussions d'équipe et les séances d'orientation afin de réduire le plus possible le nombre de travailleurs à un même endroit.
- Organisez des réunions en personne à l'extérieur ou dans de grands espaces où l'éloignement physique est possible.
- Communiquez les renseignements organisationnels par voie électronique, ou lavez vos mains après avoir manipulé des documents.
- Donnez des consignes verbales aux travailleurs pour éviter de toucher des papiers.
- Réduisez au minimum les contacts au moment de la signature à l'entrée du chantier. 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.
- Envoyez les documents et formulaires par voie électronique, ou lavez vos mains après avoir manipulé des papiers.
- Retirez la vaisselle et les ustensiles communs des coins-repas.
- Éliminez les vestiaires communs ainsi que les vêtements et chaussures qui sont portés par plus d'un employé. Demandez aux travailleurs de ranger leurs effets personnels dans des casiers séparés ou dans des contenants ou des sacs scellés. Fournissez des uniformes qui sont lavés par un service de nettoyage ou invitez les travailleurs à porter des vêtements qui peuvent être lavés fréquemment.
- Jetez les mouchoirs, les lingettes, les gants et autre matériel de nettoyage dans une poubelle doublée d'un sac de plastique après usage.
- Remplacez les poubelles par des récipients sans contact ou retirez les couvercles qu'il faut toucher pour ouvrir.
- 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.
- En cas d'urgence, suivez les procédures d'intervention d'urgence établies.

Chaîne de montage et opérations de l'usine

- Augmentez l'entrée d'air du système de ventilation ou ouvrez les portes et les fenêtres pour que de l'air frais pénètre dans l'établissement. Évitez la recirculation centrale si possible.
- S'il est possible et sécuritaire de le faire, réaménagez les aires de travail afin qu'une distance de deux mètres sépare les travailleurs.
- Installez des barrières physiques, comme des écrans de plexiglas, entre les aires de travail et les opérateurs si une séparation de deux 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 concernées.
- 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 différentes zones dans l'établissement et interdisez aux travailleurs d'entrer dans les zones où ils ne travaillent pas ou auxquelles ils n'ont pas besoin d'accéder (ces restrictions ne s'appliqueraient pas en cas d'urgence).



Transformation des aliments

- Affectez les travailleurs à la même équipe et à la même zone de travail, et limitez le nombre de travailleurs autorisés en même temps dans une zone.
- 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. Un usage judicieux des cellulaires peut faciliter l'éloignement physique et une communication efficace, en plus d'éviter le partage des téléphones.
- 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.
- 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.
- 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'équipement de protection individuelle (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 du soutien en santé mentale à tous les travailleurs, y compris l'accès à un programme d'aide aux employés, s'il en existe.



La présente fiche de renseignements a été rédigée en collaboration avec les Aliments Maple Leaf <https://www.mapleleaffoods.com/fr/>

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.