



Introduction

Cette fiche de conseils s'adresse aux employeurs et aux employés du domaine de la fabrication et de la transformation des aliments et dresse un aperçu des dangers possibles que présente la COVID-19 en milieu de travail et des mesures d'atténuation connexes.

Dans tous les cas, il faut respecter les directives des autorités de santé publique locales et appliquer les pratiques générales de prévention de la COVID-19, telles que décrites dans « [Protégez-vous et protégez les autres contre la COVID-19](#) »

Tenir compte des risques

Le risque de contracter la COVID-19 augmente dans les situations où les personnes travaillent dans des espaces restreints (avec une mauvaise ventilation), dans des lieux très fréquentés et en présence de personnes d'autres ménages. Le risque est plus élevé dans les endroits où ces facteurs se chevauchent ou les endroits où l'on discute (conversations rapprochées), chante, crie ou respire fort.

Le travail dans l'industrie de la transformation alimentaire expose les travailleurs à bon nombre des situations susmentionnées. La transmission de la COVID-19 pendant ces activités dépend du milieu, du nombre de personnes, de la proximité physique, de la durée et du type d'interactions, ainsi que de l'efficacité des mesures sanitaires mises en place.

Les employeurs doivent tenir compte de ce qui suit :

- Comment protéger les employés et les visiteurs? Procédez à des évaluations du risque pour toutes les tâches et interactions avec les autres. Limitez le nombre de visiteurs pouvant être présents dans l'établissement.
- Comment l'espace de production est-il ventilé? La ventilation pourrait augmenter la transmission des virus transmissibles par voie aérienne. Réglez les systèmes de ventilation de manière à réduire les risques.
- Combien d'interactions étroites les employés auront-ils entre eux? Les risques de transmission augmentent avec les contacts étroits et fréquents.
- Quelle est la durée des interactions? Les données indiquent que la propagation de personne à personne est plus probable en cas de contact prolongé. Formez les employés pour que les interactions soient aussi brèves que possible.
- Quel genre d'interactions les employés auront-ils (p. ex. travailler côte à côte ou soulever fréquemment des charges lourdes ensemble)? Formez les employés à maintenir la plus grande distance possible (au moins deux mètres) entre eux et les autres. Mettez en place des précautions comme des barrières ou des modifications de tâches pour minimiser la transmission de la COVID-19.
- contact avec des surfaces ou objets fréquemment touchés? Retirez certains objets du service ou modifiez les processus pour qu'ils soient sans contact et augmentez la fréquence de nettoyage et de désinfection.
- Les masques non médicaux sont-ils requis pour les lieux de travail de votre administration? Déterminez quand et où les masques doivent être portés (p. ex. obligatoires sauf pour manger ou boire). Vérifiez les exigences locales en matière de santé publique et faites-les respecter dans votre établissement.
- Prévoyez-vous ou constatez-vous des mouvements de foule dans votre établissement (p. ex. aux horloges de pointage ou dans les vestiaires)? Apportez des changements dans vos activités pour éviter la formation de foules autant que possible.

Chaque entreprise de transformation et de fabrication des aliments peut avoir une disposition différente. Il est important que les employeurs évaluent les risques de transmission de la COVID-19 dans leur établissement et mettent en place des mesures de contrôle des dangers appropriées en appliquant la [hiérarchie des mesures de maîtrise](#) (c.-à-d. élimination, substitution, mesures d'ingénierie, mesures administratives et équipement de protection individuelle [EPI]). Utilisez une approche à plusieurs niveaux en mettant en œuvre une combinaison de mesures de contrôle des risques. Ne créez pas de nouveaux dangers dans le milieu de travail et évitez d'entraver les mesures de sécurité existantes.

Mettez en œuvre un plan de sécurité lié à la COVID-19 pour cerner les dangers et fournir des solutions propres à votre lieu de travail. Communiquez le plan aux employés et affichez en une copie sur les babillards de sécurité. Le plan devrait aborder autant d'aspects que possible. Examinez, communiquez et mettez à jour régulièrement ce plan.

Élimination et mesures d'ingénierie

Mettez ces mesures en œuvre pour aider à prévenir la transmission de la COVID-19 sur le lieu de travail. Il est prioritaire d'avoir le moins de personnes possible sur le lieu de travail tout en maintenant les protocoles de sécurité.



- Installez des postes supplémentaires de lavage des mains ou des distributeurs de désinfectant pour les mains (contenant toujours au moins 60 % d'alcool) dans les endroits très passants comme les entrées principales et les entrées des travailleurs, les sorties, les salles de repos, les vestiaires, les salles de réunion, les ascenseurs, la réception et les aires d'expédition et de réception.
- [Ventilez](#) adéquatement les espaces intérieurs. Consultez un spécialiste en système de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC) pour savoir comment augmenter le nombre de changements d'air à l'heure entre l'intérieur et l'extérieur et réduire ou éliminer la recirculation de l'air dans tout votre établissement. Envisagez d'installer des appareils de filtration et de désinfection de l'air (p. ex. lampe germicide à UV pour la pièce ou le système) pour réduire davantage les contaminants atmosphériques.
- Assurez-vous que les ventilateurs d'évacuation (qui poussent l'air vers l'extérieur) installés dans les toilettes sont entièrement fonctionnels et fonctionnent à capacité maximale en tout temps.
- Assurez-vous que les systèmes de circulation d'air ou les ventilateurs ne dirigent pas le flux d'air d'une personne à l'autre.
- Aménagez les vestiaires et les salles de réunion afin de favoriser la plus grande distance possible entre les travailleurs (p. ex. en retirant des meubles ou en ajustant l'emplacement des casiers).
- Installez des [barrières physiques](#) pour séparer les employés les uns des autres lorsque c'est possible et approprié, tout en veillant à ne pas bloquer les allées ou les sorties (p. ex. sorties d'urgence). Les barrières doivent être de taille appropriée et placées de manière à empêcher les gouttelettes de salive d'être transmises d'une personne à l'autre. Nettoyez et désinfectez les barrières au moins une fois par jour.
- Envisagez les rénovations et améliorations suivantes :
 - portes automatiques activées par mouvement pour les vestiaires et les entrées;
 - robinets automatiques activés par mouvement de la main;
 - toilettes et urinoirs à chasse d'eau automatique;
 - distributeurs de savon, de serviettes et de désinfectant activés par la main ou le pied;
 - remplacement des surfaces souples par des surfaces dures plus faciles à désinfecter (p. ex. des carreaux au lieu de la moquette, des bancs en bois ou en plastique au lieu de bancs coussinés);
 - capteurs activés par mouvement ou minuteries pour l'éclairage de la zone (pour éviter de toucher les interrupteurs).

Mesures administratives

Ces types de mesures réduisent les risques au moyen de politiques, de procédures et de formations. Elles reposent sur la gestion du personnel et la conformité pour être pleinement efficaces. Appliquées correctement, elles peuvent minimiser la transmission du coronavirus. La COVID-19 peut se propager par des personnes qui ne présentent aucun symptôme. Lors de la mise en place des mesures, considérez chaque personne comme étant potentiellement infectée. La mise en place et l'application de politiques visant à prévenir la propagation de la COVID-19 dans les industries de fabrication et de transformation des aliments sont primordiales pour protéger les employés et le public. Continuez à examiner et à mettre à jour les mesures administratives à mesure que la pandémie évolue.

Éloignement physique et changements liés au personnel

- Créez une politique d'éloignement physique et mettez-la en application. Communiquez ces exigences à tous les employés et à tous les visiteurs.
- Rappelez aux employés de minimiser les interactions non essentielles en personne avec des membres d'autres ménages (afin de réduire les expositions potentielles à la COVID-19). Les interactions doivent être aussi rares et brèves que possible et avoir lieu à une distance la plus grande possible des autres personnes (au moins deux mètres).
- Décalez le début des quarts de travail et les pauses pour réduire au minimum les rassemblements aux entrées des employés, aux vestiaires et aux salles de repos.
- Réduisez au minimum les contacts entre les employés qui arrivent au travail en simplifiant le processus autant que possible (p. ex. faire preuve de souplesse en ce qui concerne les heures d'arrivée et de départ, ajouter des postes de pointage supplémentaires).
- Limitez le nombre de personnes permises dans les toilettes et les vestiaires. Aménagez l'espace de manière à ce que les lavabos, les cabines et les urinoirs soient mis hors service en alternance s'ils sont à moins de deux



mètres l'un de l'autre.

- Dans la mesure du possible, désignez des itinéraires à sens unique où les personnes circulent en file indienne dans l'installation.
- Ajustez les effectifs quotidiens de manière à limiter au maximum le nombre de personnes présentes sur le lieu de travail (lorsque cela est possible en toute sécurité).
- Modifiez les postes de travail pour assurer la plus grande distance possible entre les employés (au moins deux mètres). Portez une attention particulière aux postes de travail où les travailleurs sont côte à côte ou face à face. S'il est impossible d'espacer les travailleurs, installez entre eux des barrières conçues pour réduire la transmission des gouttelettes respiratoires.
- Assurez-vous que des rôles essentiels comme des superviseurs et des membres de l'équipe de premiers soins ou d'intervention en cas d'urgence sont présents à chaque quart.
- Donnez une formation polyvalente aux employés afin qu'ils puissent effectuer, au besoin, les tâches de leurs collègues en toute sécurité.
- Envisagez d'avoir des groupes d'employés (cohortes) qui travaillent aux mêmes quarts de travail. Gardez les groupes séparés autant que possible.
- Évitez d'envoyer des employés à plusieurs lieux de travail, divisions ou services, si possible.
- Poursuivez les réunions de sécurité et d'information, mais évitez les rassemblements de personnes dans la mesure du possible. Mettez en place la technologie nécessaire pour la tenue de réunions virtuelles. Si cette option n'est pas possible, rassemblez-vous en petits groupes éloignés physiquement, préférablement à l'extérieur ou dans de grands endroits bien ventilés.
- Réduisez le nombre d'objets partagés entre les employés (p. ex. fournissez des outils de nettoyage ou des radios aux employés pour tout leur quart de travail).
- Évaluez les tâches et réduisez au minimum les contacts physiques étroits pour autant de tâches que possible. Modifiez les tâches afin qu'elles puissent être effectuées par une seule personne (si cela est sécuritaire). Pour toutes les tâches qui nécessitent la présence de deux employés ou plus à proximité, assurez-vous que tous les employés [portent correctement un masque non médical](#) et maintenez l'interaction aussi brève que possible.
- Prévoyez comment les employés maintiendront l'éloignement physique en cas d'évacuation d'urgence. Effectuez des exercices pour vous assurer que les employés respectent la nouvelle procédure.
- Prévoyez des exceptions aux consignes d'éloignement, par exemple pour quiconque vient au secours d'une personne en détresse, fournit les premiers soins ou effectue la réanimation cardiorespiratoire.
- Modifiez les aires d'entreposage partagées (p. ex. chaussures d'hiver, chandails, manteaux, EPI). Demandez aux employés de ranger leurs effets personnels dans des casiers séparés ou dans des contenants ou des sacs scellés et étiquetés.
- Offrez un service de buanderie pour les uniformes de travail ou exigez que les employés portent des uniformes ou des vêtements fraîchement nettoyés pour chaque quart de travail. Les vêtements doivent être mis dans un sac et lavés après chaque quart de travail.
- Mettez en œuvre des politiques de congés flexibles pour offrir des mesures d'adaptation aux employés qui présentent un risque élevé de maladies ou de conséquences graves (p. ex. qui ont plus de 60 ans, qui sont immunodéprimés ou qui ont des problèmes de santé chroniques).
- Adoptez des politiques souples sur les congés de maladie et envisagez d'offrir du soutien aux employés qui sont en congé de maladie, encouragez-les à rester à la maison lorsqu'ils se sentent malades, même si les symptômes sont légers (c.-à-d. ne pénalisez pas les travailleurs qui ne se présentent pas au travail lorsqu'ils se sentent malades).
- Recommandez aux travailleurs d'éviter les conditions de vie communautaires ou les déplacements en groupe, si possible.
- Prenez toutes les mesures raisonnablement possibles, dans les circonstances, pour protéger la santé et la sécurité de vos employés en fournissant les renseignements, la formation et l'équipement de protection individuelle appropriés.

Port du masque

Le port adéquat du masque réduit le nombre de virus projetés dans le milieu environnant par les personnes infectées. L'établissement et le respect de politiques relatives à l'éloignement physique et au port du masque sont



des moyens efficaces de minimiser la propagation de la COVID-19.

- Mettez en place une politique concernant le port du masque. Communiquez ces exigences aux visiteurs et aux employés. Assurez-vous que la politique est conforme aux recommandations des autorités locales en matière de santé publique.
- La politique doit indiquer quand et où porter un masque ainsi que le type de masque à porter.
- Exigez que les employés portent correctement des masques non médicaux bien conçus et bien ajustés sur le lieu de travail. Les masques doivent épouser la forme du visage en couvrant bien le nez, la bouche et le menton.
- Si des respirateurs (p. ex. masques N95 jetables ou réutilisables) sont déjà utilisés pour certaines tâches, continuez de les utiliser; ils assurent une protection supérieure à celle des masques non médicaux.
- Toute personne qui ne peut pas retirer son masque sans aide ne devrait pas en porter.
- Informez les employés des limites inhérentes aux masques. Mentionnez qu'une utilisation et une élimination inadéquates du masque peuvent accroître le risque d'infection.
- Envisagez d'utiliser des masques transparents, s'il y a lieu, ou utilisez des directives écrites pour communiquer avec des collègues sourds ou malentendants.
- Formez le personnel et installez des affiches rappelant à tous les consignes suivantes :
 - Changer de masque s'il est mouillé ou souillé (avoir des masques supplémentaires à cet effet).
 - Entreposer les masques réutilisables souillés dans un contenant qui évacue l'humidité (laver les masques avant de les réutiliser).
 - Éviter de toucher l'extérieur du masque pendant le port et le retrait (manipuler par les attaches seulement).
 - Se laver (ou se désinfecter) les mains avec de l'eau et du savon avant et après avoir enfilé le masque ou l'avoir retiré.
 - Être conscient des conditions environnementales lors du port du masque (p. ex. risques de souillures par des ingrédients alimentaires ou risques de stress thermique plus rapide dans les environnements chauds).

Formation des employés

- Offrez à vos employés une formation axée sur la COVID-19 qui couvre au moins les points suivants :
 - [les symptômes de la COVID-19](#) et ce qu'il faut faire en cas d'apparition de symptômes;
 - comment prévenir la propagation de la COVID-19;
 - comment se protéger;
 - comment rester informé (en consultant des [sources fiables](#));
 - l'[étiquette respiratoire et une bonne hygiène des mains](#);
 - les modifications des politiques et des procédures en raison des conclusions du plan de sécurité.
- Surveillez la conformité et répétez la formation aussi souvent que nécessaire.
- Demandez aux travailleurs de rester à la maison s'ils se sentent malades, même si les symptômes sont légers.
- Formez les superviseurs qui peuvent devoir composer avec des employés qui réagissent de façon agressive aux mesures sanitaires et aux changements organisationnels liés à la COVID-19.
- Enseignez aux employés à éviter tout contact physique inutile comme les accolades, les poignées de main et les tapes dans la main, ainsi que les rencontres après le travail.
- Découragez le partage d'objets personnels comme des téléphones cellulaires ou des briquets.
- Demandez aux employés d'éviter de partager de l'équipement ou des appareils portatifs au travail. Formez les employés sur les bonnes techniques de nettoyage et de désinfection de l'équipement comme les commandes, les écrans, les outils, les radios et les appareils personnels (p. ex. les téléphones cellulaires). Donnez-leur les fournitures et le temps de désinfecter leur poste de travail au besoin.
- Formez les employés à se laver ou à se désinfecter les mains avant de toucher des articles partagés et après l'avoir fait (p. ex. dossiers communs, planches à pince, outils, stylos, chariots).



- Assurez-vous que les travailleurs comprennent comment se protéger des produits chimiques qu'ils utilisent (y compris les nettoyeurs), c.-à-d. porter l'EPI approprié, ventiler la zone pendant le nettoyage, etc. Assurez-vous que tous les travailleurs sont formés, comprennent et utilisent le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

Dépistage des employés et des visiteurs et suivi des contacts

- Posez des questions de dépistage sanitaire à tous les employés et visiteurs aux entrées. Les questions doivent porter sur les symptômes actuels (le cas échéant), les voyages récents et l'exposition potentielle à la COVID-19 (des modèles sont disponibles auprès des autorités de santé publique locales ou des [organismes de SST](#)). Envisagez de demander aux employés de remplir le questionnaire de dépistage au moyen d'un portail ou d'une application de l'entreprise avant d'entrer au travail.
- Les employés qui satisfont aux critères de dépistage peuvent travailler. Les employés qui ne satisfont pas aux critères doivent communiquer avec leur supérieur. Le superviseur devrait leur demander de rester (ou de retourner) à la maison et de surveiller leurs symptômes. Invitez ces personnes à communiquer avec leur fournisseur de soins de santé ou l'autorité de santé publique locale s'ils développent des symptômes ou que ceux-ci s'aggravent.
- Les visiteurs qui satisfont aux critères de dépistage devraient être autorisés à entrer. Ceux qui ne les respectent pas devraient se voir refuser l'entrée. Informez les visiteurs du processus de dépistage avant leur arrivée, en leur permettant de se préparer ou d'éviter de se présenter s'ils ne répondent pas aux critères de dépistage.
- Consignez tous les employés et visiteurs qui entrent dans le lieu de travail. Il est essentiel de le faire pour la recherche des contacts. Ces renseignements ne devraient être communiqués qu'aux autorités de santé publique locales. Assurez-vous que les renseignements personnels sont protégés et qu'ils sont stockés et détruits de façon sécuritaire, conformément aux lois sur la protection des renseignements personnels.
- Encouragez l'utilisation de l'[application nationale d'alerte COVID](#) par les visiteurs et les employés, si votre province participe à cette initiative.

Communications

- Les dirigeants doivent se tenir au courant des directives des autorités locales de santé publique ou des organismes de réglementation et s'y conformer.
- Communiquez aux employés et aux clients toutes les nouvelles marches à suivre et politiques qui toucheront le lieu de travail. Communiquez ces changements et affichez des ressources crédibles sur la COVID-19 dans les entrées, les toilettes, les salles du personnel, les babillards de sécurité et les sites Web.
- Tenez à jour l'information, les directives et les ordres gouvernementaux affichés.
- Installez des affiches dans l'ensemble des installations pour rappeler aux employés les comportements sécuritaires comme l'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire et leur rappeler de respecter les politiques d'éloignement physique et de port du masque.
- Indiquez les limites d'occupation des salles aux entrées des salles de pause, des toilettes, des aires de réception, des bureaux et des salles de réunion.
- Les communications devraient être rédigées dans des termes faciles à comprendre, en plusieurs langues, selon les préférences des employés.
- Utilisez des graphiques et des pictogrammes pour indiquer clairement aux visiteurs les comportements souhaités et les comportements proscrits.

Plan d'intervention pour les cas de COVID 19

- Lorsqu'une personne signale avoir des [symptômes de la COVID-19 pendant qu'elle est au travail](#), demandez-lui immédiatement de porter un masque médical (chirurgical). S'il n'y a pas de tel masque, elle doit porter correctement un masque non médical bien conçu et bien ajusté.
- Si la personne est en détresse immédiate, composez le 911 pour obtenir de l'aide médicale.
- Demandez aux visiteurs de partir s'ils peuvent le faire en toute sécurité.
- Pour les employés :
 - Demandez à la personne d'arrêter de travailler immédiatement. Isolez la personne des autres dans une zone ou une pièce désignée. (**Remarque** : Après le départ de la personne, nettoyez et désinfectez toutes les surfaces et tous les objets qu'elle pourrait avoir touchés ou à proximité)



desquels elle aurait pu se trouver).

- Renvoyez l'employé chez lui pour qu'il commence son isolement. Demandez-lui d'éviter le transport en commun, le taxi et le covoiturage, si possible.
- Demandez-lui de consulter un médecin, au besoin, et de suivre les instructions de son autorité locale de santé publique (consultez les [sites Web des autorités locales de santé publique](#)).
- Le retour au travail devrait être déterminé par des professionnels de la santé ou des responsables de la santé publique et dépendra du type, de la durée et de la gravité des symptômes et, le cas échéant, du résultat d'un test de dépistage de la COVID-19.
- Si un employé ou un client vous informe d'un résultat positif au test de dépistage de la COVID-19, signalez-le à votre autorité locale de santé publique et coopérez à toute tentative de recherche de contacts. Vous pourriez également être tenu d'informer les employés qui ont pu y être exposés, à moins que votre autorité de santé publique en ait la responsabilité. Conseillez à toutes les personnes potentiellement exposées de surveiller attentivement leurs symptômes de la COVID-19.
- Si le cas est lié au travail et concerne un travailleur, d'autres avis pourraient être requis. Communiquez avec votre [organisme de réglementation compétent en SST](#) et [la commission des accidents du travail de votre administration](#) pour obtenir des directives. Remplissez un rapport d'incident et commencez une enquête.

Vaccins

- Encouragez les employés à obtenir le vaccin contre la COVID-19 dès qu'ils seront admissibles et qu'il sera offert dans votre région.
- Envisagez de soutenir les employés qui souhaitent recevoir le vaccin en leur offrant du temps rémunéré pendant les heures de travail pour se faire vacciner ou en organisant une clinique de vaccination sur le lieu de travail.
- Partagez des renseignements supplémentaires sur le vaccin en les affichant sur le babillard de sécurité ou en les partageant par voie électronique. Site Web du gouvernement du Canada, « [Ce qu'il faut savoir sur le vaccin contre la COVID-19 au Canada](#) ».

Directives propres aux fabricants et aux transformateurs d'aliments

- Réduisez le niveau de bruit autant que possible afin que les gens puissent parler sans crier autant que possible (p. ex. éteindre l'équipement qui n'est pas utilisé activement ou avoir moins de travailleurs dans les aires de travail).
- Réduisez au minimum les visiteurs inutiles (p. ex. entrepreneurs, ingénieurs, consultants) qui se rendent dans les installations. Tenez des réunions virtuelles et reportez les appels de service d'entretien et les consultations non urgents, si possible.
- Continuez à suivre toutes les pratiques sécuritaires de fabrication et de transformation des aliments. Respectez l'ensemble des règles, lignes directrices et exigences gouvernementales en matière de déclaration, conformément à [Santé Canada](#), à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et à l'[Agence de la santé publique du Canada](#).
- Envisagez de fermer l'installation en cas d'éclosion. Nettoyez et désinfectez soigneusement les aires de production, les vestiaires et salles de pause des employés et les aires administratives pendant la fermeture. Une fermeture de durée appropriée brisera la chaîne de transmission entre les travailleurs et réduira l'impact d'une éclosion prolongée. Consultez les autorités locales de santé publique pour obtenir des conseils.
- Prenez des précautions pour éviter de contaminer les aliments en raison de l'utilisation accrue de nettoyeurs et de désinfectants.
- Laissez les zones dans lesquelles des travailleurs de l'extérieur étaient présents (p. ex. réparations, consultations, installateurs de barrières) ventiler adéquatement avant de mettre en œuvre le protocole de nettoyage. Reprenez le fonctionnement seulement lorsque cela est sécuritaire.
- Prévoyez l'arrivée des livraisons en dehors des heures de pointe lorsque le nombre minimum d'employés est sur place.



- Vaporisez de désinfectants de qualité alimentaire l'extérieur des contenants à leur arrivée dans votre établissement. Si possible, mettez-les en quarantaine pendant une période prolongée avant de les utiliser.

Nettoyage et désinfection

Pour obtenir des renseignements sur le nettoyage et la désinfection, cliquez [ici](#).

Les fabricants et les transformateurs d'aliments devraient se concentrer sur l'équipement de transformation des aliments, les surfaces de travail, les boutons de commande d'équipement, les écrans tactiles, les outils, les contenants d'entreposage des ingrédients, les bacs à déchets et à recyclage, l'équipement de bureau (stylos, outils, téléphones, radios, claviers, souris, etc.).

- Les objets et les surfaces qui occasionnent un risque élevé de transmission doivent être désinfectés plusieurs fois par jour.
- Assurez-vous que les toilettes sont nettoyées fréquemment, 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 (préférentiellement à ouverture sans contact).
- Nettoyez et désinfectez les tables, les chaises et les surfaces alimentaires dans les salles de pause ou les cafétérias après chaque utilisation par les employés.
- Assurez-vous que l'équipement de lavage de la vaisselle de la cafétéria fonctionne selon les spécifications, choisissez des cycles ou des réglages d'assainissement et utilisez les détergents et les désinfectants appropriés.
- Évitez la contamination croisée entre la vaisselle et la verrerie propres et sales.

Si vous êtes en crise ou si vous connaissez quelqu'un en crise, communiquez avec votre centre hospitalier local, composez le 911 immédiatement ou communiquez avec un [centre d'appels d'urgence de votre région](#).



Il est important de prévoir des ressources et des mesures de soutien en santé mentale pour tous les travailleurs, y compris l'accès à un programme d'aide aux employés, le cas échéant.

Pour en savoir plus sur la COVID-19, consultez le site de l'[Agence de la santé publique du Canada](#).

Il convient de noter que la présente fiche de conseils 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.

Avis de non-responsabilité : Comme les renseignements sur la santé et la sécurité au travail sont appelés à changer rapidement, il est recommandé de consulter les autorités locales de santé publique pour obtenir des directives régionales précises. Ces renseignements ne remplacent pas les avis médicaux ou les obligations prévues par la loi en matière de santé et de sécurité. Bien que tous les efforts soient faits pour assurer que les renseignements sont exacts, complets et à jour, le CCHST n'offre aucune garantie et ne s'engage aucunement à cet effet. Le CCHST ne saurait être tenu responsable de toute perte, réclamation ou revendication pouvant résulter, directement ou indirectement, de l'utilisation de ces renseignements ou des conséquences de leur utilisation.