



## Introduction

La présente fiche-conseil s'adresse aux employeurs du secteur de la transformation de la viande (abattoirs, établissements de transformation et établissements de conditionnement). Elle donne un aperçu des mesures de contrôle recommandées pour aider à réduire le risque d'exposition à la COVID-19 en milieu de travail. Elle peut également aider les travailleurs, les consommateurs, les clients et les fournisseurs à comprendre les responsabilités du secteur pour ce qui est de les protéger contre la propagation de la COVID-19.

Dans tous les cas, il faut suivre les directives des [autorités de santé publique](#) locales. Consultez également les directives en vigueur de l'[Agence de la santé publique du Canada](#) (ASPC), de votre [organisme de réglementation en matière de santé et de sécurité au travail](#) (SST), d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) (AAC), de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) (ACIA) et d'autres associations professionnelles pertinentes.

Respectez vos obligations légales en matière de santé et de sécurité au travail en déployant tous les efforts raisonnables possibles dans les circonstances pour protéger la santé et la sécurité de vos travailleurs.

Pour connaître les pratiques générales en matière de prévention dans le contexte de la COVID-19 pour les employeurs et les travailleurs, veuillez consulter les documents du Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail (CCHST) suivants :

[Protégez-vous et protégez les autres contre la COVID-19](#)

[COVID-19 : Planification en santé et sécurité pour les employeurs](#)

[Prévention de la COVID-19 chez les travailleurs](#)

Si votre lieu de travail emploie des travailleurs étrangers temporaires (TET) ou des travailleurs qui vivent dans des habitations collectives, consultez les documents suivants du CCHST :

[COVID-19 : Directives pour les travailleurs étrangers temporaires](#)

[Coronavirus \(COVID-19\) - Conseils : Agriculture](#)

## Tenir Compte des Risques

Chaque lieu de travail est unique. Vous devez évaluer les risques associés à la COVID-19 pour votre milieu de travail, pour les activités qui y sont accomplies (comme les opérations de transformation et les interactions quotidiennes entre les travailleurs) et pour les rôles liés à l'emploi qui y sont exercés.

Vous devez ensuite mettre en œuvre des mesures de contrôle des risques appropriées en appliquant la [hiérarchie des mesures de maîtrise](#) (c.-à-d. élimination, substitution, mesures d'ingénierie, mesures administratives, équipement de protection individuelle), qui comprend l'utilisation simultanée de diverses [pratiques de prévention personnelles](#) dans le cadre d'une approche par couches. Envisagez de mettre en œuvre un plan de sécurité en milieu de travail afin de trouver des solutions aux risques associés à la COVID-19 et d'appliquer ces solutions. Le plan doit traiter autant d'aspects que possible.

Les facteurs suivants augmentent le risque de transmission : interactions à proximité (moins de 2 mètres) et en personne (conversations à distance rapprochée, contacts physiques), production de gouttelettes respiratoires (lorsqu'on parle, tousse, éternue, chante, crie ou pratique une activité intense qui augmente la fréquence respiratoire), lieux bondés ou espaces clos mal ventilés, pratiques ou installations d'hygiène personnelle inadéquates et surfaces contaminées (vecteurs passifs). La combinaison de plusieurs de ces facteurs de risque dans le même environnement augmente davantage le risque de transmission. Accordez la priorité à l'évaluation et au contrôle des facteurs de risque propres au secteur (énumérés plus loin).

### *Modification des mesures de contrôle*

Au moment de mettre en œuvre de nouvelles mesures de contrôle liées à la COVID-19, évaluez les répercussions possibles sur les infrastructures existantes, les processus de travail, la sécurité des travailleurs, la sécurité des clients, la salubrité des aliments (HACCP, bonnes pratiques de fabrication actuelles, ISO) et la sécurité des animaux. Assurez-vous de ne pas créer de nouveaux risques en milieu de travail ou de ne pas nuire aux mesures de prévention des infections déjà en place. Mettez à jour les politiques et les procédures en vigueur, au besoin, pour y intégrer les mesures de contrôle des risques liés à la COVID-19. Continuez d'évaluer l'efficacité des mesures et



d'apporter des changements au besoin.

Voici quelques exemples de questions qui vous aideront à évaluer les facteurs de risque associés à la COVID-19 dans votre milieu de travail :

- Quels sont les principales zones de travail, les principaux processus et les principaux rôles liés à l'emploi?
- Où et quand les travailleurs interagissent-ils avec d'autres personnes sur le lieu de travail (collègues, producteurs, livreurs, inspecteurs, entrepreneurs, visiteurs, membres du public)?
- À quelle distance se trouvent les travailleurs lors des interactions physiques? Ont-ils besoin d'être proches pour accomplir certaines tâches? Les contacts étroits et fréquents augmentent le risque de transmission.
- Quelle est la durée des interactions? Selon les données probantes, la probabilité de propagation d'une personne à une autre est supérieure au cours d'un contact prolongé.
- Les travailleurs restent-ils à un endroit fixe pendant tout leur quart de travail ou se déplacent-ils à l'intérieur de l'établissement? Se déplacent-ils et travaillent-ils à l'extérieur de l'établissement principal?
- Les travailleurs ont-ils des interactions avec les travailleurs des autres quarts de travail et des autres chaînes de production?
- À quel endroit les travailleurs prennent-ils leurs pauses et mangent-ils leurs repas?
- Y a-t-il des travailleurs qui vivent dans des habitations collectives et qui utilisent le transport collectif?
- Peut-on installer des barrières là où il n'est pas possible de maintenir l'éloignement physique?
- S'il y a lieu, les réglages du système de ventilation et de climatisation peuvent-ils être modifiés sans compromettre les exigences en matière de salubrité des aliments?
- Les travailleurs ont-ils facilement accès aux installations sanitaires?
- Comment les machines, l'équipement et les outils sont-ils utilisés au travail? Sont-ils partagés entre les travailleurs?
- À quelle fréquence, selon quelle méthode et à quel moment les surfaces et les objets sont-ils nettoyés et désinfectés?
- Les désinfectants sélectionnés ont-ils été évalués tant du point de vue de la salubrité des aliments que de celui de l'efficacité contre le virus de la COVID-19? Ont-ils un numéro d'identification de médicament (DIN) de Santé Canada?
- Les travailleurs ont-ils les connaissances nécessaires pour se protéger eux-mêmes et pour protéger les autres contre la propagation de la COVID-19?
- Les barrières linguistiques pourraient-elles avoir une incidence sur la capacité des travailleurs à comprendre et à mettre en œuvre les mesures de lutte contre la transmission?
- Êtes-vous en mesure de déterminer si un travailleur est malade ou a été exposé et de prendre rapidement les mesures qui s'imposent?
- Les politiques de l'organisation sur les congés de maladie permettent-elles aux travailleurs de s'isoler et de se mettre en quarantaine?

Les facteurs de risque suivants peuvent être présents dans les établissements de transformation de la viande :

- Conditions intérieures idéales pour la propagation du virus : les coronavirus conservent leur infectivité et leur mobilité sur les surfaces métalliques, à des températures froides (0 à 12 °C) et à une humidité relative très élevée ou très faible.
- Mauvaise ventilation : systèmes de climatisation industriels à faible taux de renouvellement d'air, recirculation et refroidissement continu de l'air intérieur vicié et filtration insuffisante.
- Réservoirs de virus : les procédés de fabrication créent des dépôts biologiques denses auxquels le virus peut adhérer (poussière, terre, plumes, cheveux, sang, matières fécales).
- Utilisation intensive de l'eau : transport des particules de virus loin de la source, sur d'autres surfaces et dans l'air.
- Mauvaise hygiène personnelle : mesures d'hygiène personnelle limitées ou inexistantes (postes de lavage des mains, douches) ou utilisation insuffisante des installations fournies.
- Normes de nettoyage déficientes : nettoyage et désinfection inadéquats des surfaces (fréquence insuffisante,



mauvaise technique).

- Absence de contrôle des symptômes ou des contacts à risque élevé : la recherche des contacts et les tests de dépistage pendant les éclosions ont révélé une forte incidence de porteurs asymptomatiques.
- Surpeuplement : dans les espaces de travail de production et dans les zones de non production (salles de pause, toilettes, pointeuse, entrées, sorties).
- Proximité (moins de 2 mètres) : les travailleurs sont trop proches les uns des autres sur les lignes de production, qu'ils soient côte à côte ou face à face.
- Temps d'exposition : longue durée du quart de travail.
- Absence de cohortes de travail désignées : les travailleurs sont autorisés à se mêler à des personnes issues de chaînes de production et de quarts de travail distincts.
- Masques : les travailleurs pourraient avoir de la difficulté à porter leur masque correctement lors d'efforts importants (bouche couverte seulement, manipulation et repositionnement fréquents du masque, transpiration).
- Zones de production bruyantes : nécessité de parler fort ou de crier pour communiquer; l'effort physique entraîne également une augmentation de la fréquence et de la force respiratoires (une quantité plus importante de gouttelettes respiratoires est libérée, ce qui accroît la propagation).
- Rythme de travail : certains établissements ont augmenté la vitesse de la chaîne de production (effort accru et éloignement physique réduit).
- Conditions de vie : certains travailleurs vivent dans des logements privés partagés ou dans des habitations collectives sur place.
- Transport : certains travailleurs utilisent des services de transport public ou collectif (autobus, covoiturage).
- Facteurs socioéconomiques des travailleurs.
- Politique sur les congés de maladie : en raison de politiques insuffisantes sur les congés de maladie et de la crainte de répercussions, les gens ont continué à travailler même s'ils étaient malades.

**REMARQUE :** Les données limitées sur la transmission de la COVID-19 au sein de diverses espèces de bétail (bovins, porcs, volaille) et entre les animaux et les humains continuent d'être évaluées; par conséquent, il est recommandé de faire preuve de prudence. Les travailleurs qui manipulent, nourrissent ou abattent le bétail ou qui interagissent autrement avec celui-ci doivent en être informés et prendre les précautions nécessaires contre la propagation de la COVID-19 même s'ils travaillent avec du bétail qui semble en bonne santé. Consultez votre association professionnelle pour obtenir des détails et des mises à jour.

## Mesures de contrôle

Ce type de mesures de contrôle permet d'éliminer l'exposition (sur le lieu de travail) :

- Les travailleurs dont les fonctions peuvent être exercées à distance doivent travailler à domicile (p. ex. le personnel de bureau et de soutien qui ne participe pas directement aux activités de production sur place).
- Utilisez les technologies de communication à distance, comme la téléconférence, dans la mesure du possible.

## Mesures d'ingénierie

Ce type de mesures de contrôle permet d'utiliser une infrastructure physique pour réduire l'exposition sur le lieu de travail. Pour être entièrement efficaces, ces mesures dépendent d'une bonne conception et d'un bon entretien.

### Barrières physiques

- Installez des barrières de dimension appropriée aux bons endroits lorsqu'il est impossible de maintenir un éloignement physique d'au moins 2 mètres.
- Les barrières doivent bloquer les gouttelettes respiratoires, dépasser la hauteur de la tête et permettre le déplacement libre et sécuritaire du travailleur dans sa zone fermée. Pour obtenir des instructions détaillées sur la conception et l'installation de barrières, veuillez consulter les directives des autorités de santé publique locales.



- Utilisez du plexiglas, des rideaux en plastique ou d'autres matériaux imperméables qui sont durables et faciles à nettoyer et à désinfecter.
- Sur les chaînes de production linéaires, on peut placer des barrières pour séparer les travailleurs qui se tiennent côte à côte et les uns en face des autres, tout en permettant le passage des matériaux au niveau de la surface de travail.

## Ventilation

Une mauvaise ventilation peut favoriser l'accumulation de virus dans l'air. La ventilation continue des espaces intérieurs permet de diluer et de remplacer l'air potentiellement contaminé.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la ventilation, veuillez consulter le site Web du gouvernement du Canada [COVID-19 : Guide de ventilation des espaces intérieurs pendant la pandémie](#) et le document du CCHST [Coronavirus \(COVID-19\) - Conseils : Ventilation intérieure](#).

- Assurez-vous que tout travail intérieur est effectué dans un espace bien aéré.
- Assurez-vous que les exigences environnementales en matière de salubrité des aliments ne sont pas compromises.
- Il est recommandé de consulter un expert autorisé en systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC) avant de procéder à toute modification physique ou de réglage :
  - Assurez-vous que les systèmes de CVC du bâtiment ont la cote et la configuration requises en fonction des types de réglages, des types d'activités, de l'occupation maximale et de la durée d'occupation des espaces.
  - Assurez-vous que tous les systèmes de CVC sont bien entretenus et fonctionnent le plus efficacement possible.
  - Augmentez le pourcentage d'entrée d'air frais et le taux d'échange d'air des systèmes de CVC.
  - Réduisez ou éliminez la recirculation continue de l'air intérieur.
  - Ouvrez les fenêtres et les portes dans la mesure du possible (tenir compte des éventuelles répercussions sur la température de l'air et l'équilibre de pression).
  - Envisagez d'ajouter des filtres à air ou de mettre à niveau les filtres à air existants. Assurez-vous que les filtres des systèmes de CVC ont la cote MERV (valeur confirmée minimale d'efficacité) la plus élevée avec laquelle le système peut fonctionner en toute sécurité, qu'ils sont bien étanches sans dérivation et qu'ils sont nettoyés ou remplacés au besoin.
  - Envisagez la possibilité d'installer des unités portatives de filtration d'air munies de filtres à haute efficacité pour les particules de l'air (filtres HEPA).
  - Le fait de maintenir une humidité relative intérieure de 30 % à 50 % est plus efficace pour réduire la viabilité et la transmissibilité du virus.
- Les ventilateurs à circulation d'air peuvent propager des particules virales dans les espaces intérieurs. Assurez-vous que les ventilateurs à circulation d'air ou de refroidissement ne soufflent pas l'air d'une personne à une autre.
- Lorsque vous effectuez l'entretien des systèmes de CVC et des filtres à air, tenez compte du fait que les surfaces peuvent être contaminées par des particules virales. Exigez que le personnel d'entretien porte l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié.
- Utilisez des moyens supplémentaires pour maintenir les espaces de travail frais, comme éteindre les machines génératrices de chaleur lorsqu'elles ne sont pas utilisées, ou permettre à moins d'animaux et de travailleurs d'entrer dans des espaces fermés à la fois.
- Lorsque vous transportez des travailleurs ensemble dans un véhicule, augmentez l'apport d'air frais de l'extérieur en ouvrant les fenêtres (si la température le permet) et en réglant la ventilation pour que l'air provienne de l'extérieur. Évitez d'utiliser l'option de recirculation de l'air.

## Autres mesures d'ingénierie

- Installez un nombre suffisant de postes de lavage des mains et de distributeurs de désinfectant pour les mains afin de garantir un accès facile à toutes les personnes qui entrent sur le lieu de travail.
- S'il n'y a pas de plomberie, fournissez un contenant d'eau à bec verseur et un bassin de récupération, ainsi que



de l'eau, du savon et des serviettes en papier. Fournissez également des distributeurs de désinfectant à usage personnel.

- Réduisez le nombre de points de contact :
  - Remplacez les poignées de porte rondes par des poignées et des plaques de propreté qui peuvent être manipulées en utilisant les poignets.
  - Installez des portes automatiques ou gardez ouvertes les portes autres que les portes coupe-feu. Veillez à ne pas créer de nouveaux risques (trébuchement ou incendie).
  - Installez des commandes automatiques de capteurs sans contact pour les robinets d'eau, les distributeurs de désinfectant, les leviers de chasse d'eau, les distributeurs de serviettes en papier et les bacs à déchets.
  - Installez des capteurs de mouvement pour activer l'éclairage et réduire l'utilisation des interrupteurs muraux.
- Installez des stations d'horloge de pointage additionnelles, suffisamment espacées les unes des autres, pour réduire l'encombrement durant le changement de quart. Utilisez des méthodes sans contact pour indiquer son arrivée, comme les cartes clés électroniques, l'envoi d'un message ou d'un courriel, ou l'appel par un superviseur.
- Remplacez les surfaces douces (tapis) par des surfaces dures (carrelage, bois, métal, plastique) qui sont plus faciles à nettoyer et à désinfecter.
- Augmentez l'éloignement physique entre les travailleurs en réorganisant ou en retirant certains postes de travail, postes de travail modulaires et meubles, ou en bloquant l'accès.
- Modifiez l'utilisation des salles pour fournir plus d'espace. Utilisez des salles plus grandes et bien aérées ou des espaces extérieurs (si la température le permet) pour les réunions et les pauses.
- Empêchez les personnes d'entrer dans les zones où elles ne travaillent pas ou auxquelles elles n'ont pas besoin d'accéder (cela ne s'applique pas dans les situations d'urgence).
- Établissez des voies piétonnières à sens unique pour réduire au maximum la circulation transversale.
- Utilisez des panneaux et des marques au sol (à 2 mètres d'écart) pour indiquer où les travailleurs doivent se tenir.
- Réduisez autant que possible les niveaux de bruit pour diminuer le besoin de crier. Envisagez de fournir des bouchons d'oreille qui bloquent les fréquences sonores, mais qui permettent d'entendre la voix.

## Mesures administratives

Ce type de mesures de contrôle permet de réduire les risques au moyen de politiques, de procédures et de formation.

Pour être pleinement efficaces, elles reposent sur la gestion du personnel et la conformité.

### Plan de sécurité lié à la COVID-19

Le plan de sécurité lié à la COVID-19 appuie les processus de continuité des activités existants, comme l'évaluation des risques, le contrôle et l'atténuation des risques, la gestion des changements et l'intervention d'urgence.

Un plan écrit peut être exigé par la loi sur le territoire où vous exercez vos activités. Il peut être nécessaire d'afficher le plan et de pouvoir y accéder à la demande d'un inspecteur. Consultez l'administration dont vous relevez pour connaître les éléments à inclure dans le plan.

Il est recommandé que le plan :

- soit propre à l'infrastructure, aux opérations de transformation et aux rôles liés à l'emploi du lieu de travail;
- énumère toutes les mesures mises en œuvre pour protéger les travailleurs et toute autre personne;
- décrive la façon d'intervenir en présence d'un cas soupçonné ou confirmé de COVID-19 (p. ex. prendre des mesures immédiates, comme l'envoi d'avis internes et externes, la fermeture de lignes de production et un nettoyage supplémentaire);
- indique la marche à suivre si un grand nombre de travailleurs doivent être isolés ou mis en quarantaine ou ont besoin de soins médicaux (p. ex. logistique du personnel et remplacement des travailleurs absents);



- soit mis en œuvre et tenu à jour par un administrateur ou un comité désigné;
- soit examiné et mis à jour fréquemment afin de se conformer aux exigences changeantes liées à la pandémie;
- soit communiqué à la direction et aux travailleurs dans le cadre de leur formation.

## Processus de contrôle

- Le contrôle passif repose sur la surveillance, par les travailleurs, de l'apparition de tout symptôme et sur la responsabilité des travailleurs d'aviser leur superviseur s'ils se sentent malades ou s'ils peuvent avoir été exposés à la COVID-19.
- Le contrôle actif exige que l'employeur pose des questions sur les symptômes et les scénarios d'exposition possibles.
- Posez des questions de contrôle aux travailleurs avant chaque quart de travail, en utilisant une [liste de contrôle](#) du CCHST ou des autorités de santé publique locales.
- Utilisez également une liste de contrôle pour tous les visiteurs, entrepreneurs, inspecteurs, fournisseurs de services externes, clients ou autres personnes qui peuvent entrer sur le lieu de travail.
- Prenez en note le nom et les coordonnées de toutes les personnes sur le lieu de travail. Consignez les heures de travail et l'emplacement des employés. Assurez-vous que les renseignements personnels sont protégés et qu'ils sont stockés et détruits en toute sécurité, conformément aux lois sur la protection des renseignements personnels. Si on vous le demande, fournissez les renseignements aux autorités de santé publique locales afin de faciliter la recherche des contacts.
- Procédez à un contrôle pour déceler une exposition possible à la COVID-19 au cours des 14 derniers jours :
  - voyage récent (à l'étranger ou au Canada);
  - contact avec une personne qui a reçu un résultat positif au test de dépistage de la COVID-19;
  - éclosions communautaires (p. ex. dans un magasin, dans une école ou lors d'un événement).
- Procédez à un contrôle pour détecter [les symptômes de la COVID-19 les plus courants](#).
- S'il est possible et facile de le faire, envisagez de mettre en œuvre des [tests de dépistage rapide](#) périodiques pour tous les travailleurs comme mesure de contrôle actif supplémentaire. Les personnes peuvent être présymptomatiques ou asymptomatiques, mais elles transportent tout de même le virus et peuvent le transmettre à d'autres personnes, ce qui ne sera pas détecté par un contrôle verbal ou visuel. Lorsqu'ils sont utilisés régulièrement, les tests rapides de détection d'antigène peuvent aider à identifier les personnes qui pourraient être contagieuses dès le début.
- Envisagez de promouvoir l'utilisation de l'[application nationale Alerte COVID](#).

## Quoi faire en cas de symptômes ou d'exposition

- Si vous constatez qu'un travailleur (ou toute autre personne) présente des symptômes ou pourrait avoir été exposé à la COVID-19 :
  - appelez le 911 pour obtenir de l'aide si le travailleur est gravement malade (p. ex. s'il a de la difficulté à respirer ou s'il présente des douleurs à la poitrine);
  - demandez au travailleur de porter un masque médical (chirurgical). En l'absence de masque médical, le travailleur doit porter comme il se doit un masque non médical bien conçu et bien ajusté;
  - ne permettez pas au travailleur de poursuivre ses tâches;
  - nettoyez et désinfectez les surfaces et les objets que le travailleur a touchés;
  - faites le nécessaire pour garder le travailleur isolé avant de le renvoyer chez lui;
  - dissuadez-le d'utiliser le transport en commun, le taxi ou le covoiturage;
  - suggérez-lui de rester à la maison (ou de rentrer chez lui) et de communiquer avec son fournisseur de soins de santé ou les autorités de santé publique locales s'il développe des symptômes ou si les symptômes s'aggravent.
- Élaborez des procédures pour communiquer avec les autorités de santé publique locales afin d'obtenir des conseils supplémentaires en cas de résultat positif au test de dépistage de la COVID-19.
- Si le cas est lié au travail et concerne un travailleur, vous pourriez avoir à le déclarer à d'autres instances.



Communiquez avec l'[organisme de réglementation en matière de santé et de sécurité au travail](#) et la [commission des accidents du travail](#) de votre administration pour obtenir des conseils. Remplissez un rapport d'incident et lancez une enquête.

## Éloignement physique

- Mettez en œuvre et faites appliquer une politique d'éloignement physique à l'intérieur et à l'extérieur.
- Veillez à ce que les interactions soient **peu nombreuses et brèves** et maintenez la plus **grande distance possible** (au moins 2 mètres).
- Les travailleurs doivent limiter les interactions non essentielles en personne avec des personnes de l'extérieur de leur ménage immédiat ou de leur cohorte de travail.
- Encouragez le déplacement en file indienne dans les couloirs, les escaliers et les corridors de circulation.
- Déconseillez tout contact physique inutile comme les accolades, les poignées de main et les tapes dans la main. Déconseillez également les rassemblements après les heures de travail.
- Déconseillez les rassemblements et les attroupements pendant les pauses et les changements de quart de travail, y compris dans les aires de pauses extérieures et les abris contre les intempéries.
- Ne dépassez pas les limites d'occupation des bâtiments et des chambres établies par votre administration.
- Modifiez les tâches qui exigent que les travailleurs soient en contact étroit :
  - Envisagez d'apporter des modifications à l'enchaînement des opérations, aux outils, aux machines, à l'ergonomie ou au taux de production afin de distancer davantage les travailleurs. Imposez le respect d'une distance entre les travailleurs qui travaillent côte à côte ou l'un en face de l'autre si des mesures d'ingénierie ne peuvent être mises en œuvre.
- Mettez en œuvre un système de **cohortes** (équipes spéciales, équipes de travailleurs).
  - La création de cohortes permet de réduire le risque de transmission de la COVID 19 et facilite la recherche des contacts en présence d'un cas positif de COVID-19 en milieu de travail.
  - Planifiez l'horaire de sorte que les membres d'une même cohorte travaillent, se déplacent et prennent leurs pauses ensemble.
  - Ne laissez pas les membres d'une cohorte se mêler aux membres d'une autre cohorte.
  - Encouragez les travailleurs à ne travailler que dans un seul lieu de travail.
  - Si plusieurs travailleurs vivent dans le même ménage immédiat (p. ex. des parents, des amis ou des colocataires), envisagez de les affecter à la même cohorte ou au même quart de travail.
- Déconseillez le covoiturage et le transport en commun.
- Planifiez la façon dont les travailleurs maintiendront l'éloignement physique pendant l'évacuation ou l'hébergement sur place en cas d'urgence.
- Il peut y avoir des exceptions aux directives d'éloignement physique (p. ex. lorsqu'il s'agit de fournir les premiers soins ou des secours d'urgence).

## Bonnes pratiques d'hygiène

- Encouragez le lavage fréquent des mains.
  - *Quand* : avant et après le quart de travail, avant et après avoir touché des objets partagés, avoir utilisé un équipement et des outils, avoir touché son masque, avoir enfilé et retiré l'EPI, avoir manipulé des aliments, avoir utilisé les toilettes, etc.
  - *Comment* : se laver les mains avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes ou, s'il n'y a pas d'eau ou de savon, utiliser un désinfectant pour les mains (contenant plus de 60 % d'alcool). Si les mains sont visiblement sales, il faut les laver avec de l'eau et du savon.
- Ne permettez pas aux travailleurs d'échanger l'EPI, les uniformes, les masques non médicaux, des ustensiles ou des verres.
- Déconseillez l'échange d'objets personnels tels que des téléphones portables ou des briquets.
- Envisagez de fournir à tous les travailleurs ou à toutes les cohortes leur propre ensemble d'outils.
- Fournissez un service de buanderie pour les uniformes ou exigez que les travailleurs portent des uniformes ou





des vêtements fraîchement nettoyés à chaque quart de travail. Les vêtements doivent être mis dans un sac et lavés après chaque quart de travail.

- Retirez les vestiaires communs. Si les travailleurs n'ont pas de casiers, fournissez des bacs ou des sacs scellés pour leur permettre de ranger leurs effets personnels, leurs chaussures et leurs vêtements.

## Nettoyage et désinfection

- Assurez-vous que tous les désinfectants utilisés n'affectent pas la salubrité des aliments et sont efficaces contre la COVID-19. Consultez les directives de Santé Canada concernant les [désinfectants pour surfaces dures et désinfectants pour les mains](#).
- Suivez les instructions des fabricants de produits chimiques pour une manipulation sécuritaire et une utilisation efficace. Portez un EPI, au besoin.
- Désinfectez plusieurs fois par jour les surfaces et les objets associés à un risque élevé de transmission.
- Concentrez les opérations de transformation de la viande sur le nettoyage des outils de coupe et de traction de la viande, des courroies transporteuses, des commandes de machinerie, des chariots, des bacs, des barrières en plexiglas, des rideaux en plastique, des poignées de porte, des bacs à déchets et à recyclage, des comptoirs, des écrans tactiles et de l'équipement de bureau fréquemment utilisé (stylos, outils, téléphones, radios, clavier, souris, etc.).
- Nettoyez les zones à forte concentration de particules sèches ou humides (poussière, sol, plumes, poils, sang, matières fécales) autant que possible tout au long du quart de travail afin de limiter le transport du virus sur les surfaces et dans l'air.
- Gardez les particules solides rassemblées autant que possible pendant la collecte (balayage, râtelage, pelletage, essuyage). Les particules sèches peuvent être humidifiées pour réduire leur mouvement sur les surfaces et dans l'air. Limitez la puissance et la durée des jets d'eau pulvérisés qui peuvent causer l'aérosolisation.
- Limitez le nombre de travailleurs dans la zone pendant le nettoyage intensif et attendez que les particules sèches et humides se déposent avant de reprendre les opérations.
- Assurez-vous que les toilettes sont nettoyées fréquemment, qu'elles sont approvisionnées en eau courante et qu'elles sont pourvues de savon, de serviettes de papier et d'une poubelle sans contact doublée d'un sac de plastique.
- Nettoyez et désinfectez les comptoirs de salle de repos, les chaises et les surfaces où sont pris les repas après chaque utilisation.
- Rappelez aux travailleurs de nettoyer et de désinfecter également les appareils personnels, comme les téléphones portables.

## Communication et formation

- Communiquez aux travailleurs toutes les pratiques et politiques nouvelles et mises à jour.
- Utilisez des formats et des langues accessibles.
- Donnez à tous les travailleurs une formation sur la COVID-19, qui porte notamment sur les sujets suivants :
  - Qu'est-ce que la COVID-19 et quels sont les symptômes courants
  - **Quoi faire si des travailleurs se sentent malades ou ont été exposés**
  - Comment le virus se propage
  - Comment l'utilisation simultanée de plusieurs mesures de contrôle aide à prévenir la propagation
  - Comment se protéger et protéger les autres au moyen de [pratiques de prévention personnelles](#)
  - Comment porter, manipuler et entretenir adéquatement les masques
  - Comment utiliser en toute sécurité les produits chimiques de nettoyage et de désinfection (SIMDUT)
  - Comment rester informé sur la COVID-19 en utilisant des sources fiables
  - Quels sont les avantages de la vaccination
- Surveillez la conformité et répétez la formation aussi souvent que nécessaire.
- Assurez-vous que les gestionnaires et les superviseurs comprennent les risques, les mesures de contrôle et les





politiques. Les gestionnaires et les superviseurs doivent rester au courant des exigences juridiques en vigueur à mesure que la pandémie évolue.

## Politiques en matière de ressources humaines

- Mettez en œuvre une politique sur le port du **masque** :
  - Respectez les exigences relatives au port du masque non médical de votre organisme local de santé publique et de votre administration.
  - Consultez le site de l'[ASPC : Masques non médicaux](#) pour obtenir de plus amples renseignements et conseils.
  - Exigez que les travailleurs portent un masque en tout temps sauf lorsqu'ils mangent, boivent ou prennent une douche.
  - Assurez-vous que le port du masque ne crée pas de nouveaux risques tels que l'enchevêtrement (machinerie en mouvement) ou l'inflammabilité (flamme ouverte ou étincelles).
  - Mettez à jour votre programme sur le stress thermique, car le port du masque peut augmenter le stress physiologique lorsqu'on effectue des tâches qui exigent un effort physique.
  - Les masques non médicaux doivent être bien conçus, bien ajustés et portés correctement. Les masques non médicaux sont utiles pour réduire la propagation de la COVID-19, mais ils ne sont pas considérés comme de l'EPI, car ils ne répondent pas aux normes d'essai et de certification réglementées. Continuez à utiliser l'EPI adapté aux risques et aux situations d'urgence existants en matière de sécurité au travail, conformément aux lois applicables.
  - Les masques non médicaux doivent être bien conçus, bien ajustés et portés correctement.
  - La qualité des masques vendus par les détaillants varie considérablement. Envisagez de fournir aux travailleurs des masques médicaux (chirurgicaux) à usage unique appropriés ou des masques non médicaux réutilisables en tissu.
- Modifiez les horaires des quarts de travail pour appuyer la production et les mesures de contrôle :
  - Divisez les longs quarts de travail (de 10 à 12 heures) en plusieurs quarts plus courts avec d'autres travailleurs ou avec moins de travailleurs pour réduire le temps d'exposition quotidienne potentielle.
  - Étalez les heures d'arrivée et de départ des travailleurs pour éviter l'achalandage et le regroupement.
  - Échelonnez les quarts de travail, les pauses, les heures de repas, la distribution de l'équipement, les réunions, la formation, les discussions sur la sécurité et les séances d'orientation, dans la mesure du possible.
  - Envisagez de consacrer un quart de travail partiel ou complet par jour ou par semaine au nettoyage et à la désinfection en profondeur.
  - Prévoyez du temps tout au long du quart de travail pour que les travailleurs accomplissent correctement les tâches liées à l'hygiène personnelle et au nettoyage et à la désinfection sans se dépêcher ou couper les coins ronds.
  - Modifiez le nombre quotidien d'employés pour qu'il y ait le moins de personnes présentes sur le lieu de travail, tout en s'assurant que les tâches peuvent être accomplies en toute sécurité.
  - Si moins d'employés sont sur place, assurez-vous que des rôles essentiels tels que des superviseurs qualifiés et des membres de l'équipe de premiers soins ou d'intervention en cas d'urgence sont présents à chaque quart de travail. Assurez-vous que les employés ont reçu la formation nécessaire pour travailler en sécurité, y compris lorsqu'ils s'acquittent des tâches de leurs collègues.
- Adoptez des politiques sur les congés de maladie qui permettent aux travailleurs malades de rester chez eux :
  - Mentionnez fermement que les travailleurs malades ne doivent pas se présenter au travail.
  - Établissez un processus permettant aux travailleurs malades d'aviser immédiatement leur superviseur.
  - Offrez un soutien aux employés qui sont en congé de maladie.
  - Ne pénalisez pas les employés qui doivent prendre congé pour s'isoler ou se mettre en quarantaine.
  - Avancez des congés de maladie ou autorisez les employés à s'échanger des congés de maladie.
- Les travailleurs ayant des problèmes de santé qui les rendent plus susceptibles de tomber gravement malades



s'ils contractent la COVID-19 peuvent avoir besoin de mesures d'adaptation.

- Offrez un soutien et des ressources en santé mentale.

## Fournisseurs de services externes

- Collaborez avec les inspecteurs des autorités locales compétentes en matière de santé et de sécurité, d'inspection des aliments et de santé publique pour leur permettre d'accomplir leurs activités d'inspection en toute sécurité.
- Reportez ou limitez les visites sur place d'entrepreneurs, de fournisseurs et d'autres personnes.
- Avant leur visite, communiquez avec les fournisseurs de services externes au sujet de vos mesures de contrôle de la COVID-19 et collaborez avec eux pour les aider à prendre des précautions relatives à la COVID-19.
- Dans tous les cas où un fournisseur de services doit venir sur place, fournissez-lui des installations de lavage des mains, maintenez autant que possible l'éloignement physique et demandez-lui de porter correctement un masque médical (chirurgical) ou un masque non médical bien conçu et bien ajusté.
- Nettoyez et désinfectez la zone de travail avant que le fournisseur de services fasse son travail et après.
- Les méthodes de livraison des marchandises peuvent varier selon le fournisseur. Envisagez de planifier les livraisons importantes pendant les heures où il y a moins de travailleurs présents, ou organisez un ramassage en bordure de rue.
- Discutez des mesures de contrôle des infections, des mesures d'isolement et des mesures de mise en quarantaine avec les services de transport lorsque vous recevez ou expédiez un grand nombre d'animaux d'élevage.

**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](#).

**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.