



Introduction

Cette fiche de conseils est destinée aux employeurs, aux employés et aux clients des restaurants. Elle donne un aperçu des risques que présente la COVID-19 sur le lieu de travail et des mesures de contrôle correspondantes.

Pour des pratiques générales de prévention de la COVID-19, consultez ces documents du Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail (CCHST) :

[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](#)

[Ressources en santé et sécurité sur la COVID-19](#)

Vous trouverez des informations supplémentaires sur les repas en plein air dans la fiche de conseils du CCHST sur la COVID-19.

Dans tous les cas, les directives des autorités locales de santé publique doivent être suivies et des pratiques générales de prévention de la COVID-19 doivent être mises en œuvre, comme l'indique la page suivante : [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 se trouvent dans des espaces fermés (mal ventilés) et dans des lieux bondés et qu'elles sont en contact avec des personnes qui ne font pas partie de leur ménage. Le risque est plus élevé dans les endroits où se tiennent des activités comme tenir des conversations rapprochées, chanter, crier ou respirer fort (p. ex. pendant l'exercice).

Travailler dans un restaurant expose les travailleurs à un grand nombre des situations décrites ci-dessus. La transmission lors de ces activités dépend du cadre, du nombre de personnes, de la proximité physique, de la durée et du type d'interactions, ainsi que de l'efficacité des mesures de santé et de sécurité mises en place.

Les employeurs doivent tenir compte des points suivants :

- Comment protéger les clients et les employés? Effectuez des évaluations des risques pour toutes les tâches professionnelles ainsi que toutes les interactions avec les autres.
- De quel type d'environnement s'agit-il? Les environnements intérieurs peuvent permettre l'accumulation des virus lorsqu'ils sont bondés ou mal ventilés. Les espaces extérieurs bénéficient d'une ventilation naturelle et présentent moins de risques.
- Avec combien de personnes chaque travailleur interagit-il et quelle est la proximité des interactions physiques? Les risques de transmission augmentent en cas de contacts étroits et fréquents.
- Quel type d'interactions les employés ont-ils? Formez le personnel à garder la plus grande distance possible (au moins 2 mètres) des autres. Mettez en place des mesures de précaution lorsque le personnel doit se trouver à moins de 2 mètres d'un collègue ou d'un client.
- 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 à garder leurs interactions les plus brèves possible.
- Les travailleurs et les clients sont-ils fréquemment en contact avec des surfaces ou des objets souvent touchés? Retirez les objets du service ou modifiez les processus afin d'éviter les contacts et augmentez la fréquence du nettoyage et de la désinfection.
- Les masques non médicaux sont-ils obligatoires dans les lieux publics de votre administration? Déterminez quand et où les masques doivent être portés (p. ex. ils sont obligatoires sauf pour boire ou manger). Vérifiez les exigences des autorités locales de santé publique et appliquez-les dans votre restaurant.
- Combien de personnes sont autorisées à entrer dans le restaurant en même temps? Respectez les limites d'occupation de votre administration pour déterminer le nombre d'invités autorisés sur votre lieu de travail. De telles limites peuvent changer à mesure que la pandémie de COVID-19 évolue.
- Anticipez-vous ou observez-vous des foules dans votre restaurant? Effectuez des changements opérationnels pour éviter les foules autant que possible. Envisagez de n'accepter que les réservations ou de proposer des zones de ramassage sur le trottoir.

Chaque restaurant a une disposition unique. Il est important pour les employeurs d'évaluer les risques de transmission de la COVID-19 pour leur espace spécifique et de mettre en œuvre les mesures de contrôle du danger appropriées en utilisant [la hiérarchie des mesures de maîtrise](#) (p. ex. l'élimination, la substitution, les mesures d'ingénierie, les mesures administratives et l'équipement de protection individuelle [EPI]). Utilisez une approche à plusieurs niveaux pour mettre en œuvre la combinaison de mesures de contrôle des risques choisie.



Veillez à ne pas créer de nouveaux risques sur le lieu de travail ou à éviter les répercussions négatives sur les contrôles de sécurité existants. Disposez d'un plan de sécurité COVID-19 pour déterminer et mettre en œuvre des mesures de contrôle en réponse aux dangers. Ce plan devrait fournir autant de détails que possible. Révissez, communiquez, affichez et mettez à jour le plan de façon régulière.

Élimination (du lieu de travail) et mesures d'ingénierie

Mettez en œuvre ces mesures pour aider à prévenir la transmission de la COVID-19 sur le lieu de travail. Avoir le moins de personnes possible sur place devrait être la priorité, ainsi que le maintien des protocoles de sécurité.

- Prévoyez des postes de lavage des mains ou des distributeurs de désinfectant pour les mains (toujours avec une teneur en alcool d'au moins 60 %) dans les zones à fort trafic telles que les entrées principales et celles des employés, les sorties, les comptoirs de service, les salles de pause, les ascenseurs, l'accueil et les zones de chargement des véhicules.
- [Ventilez](#) convenablement les espaces intérieurs; plus l'espace est fermé, plus la ventilation est nécessaire. Demandez conseil à un spécialiste en chauffage, ventilation et climatisation (CVC) sur les moyens d'augmenter les échanges d'air intérieur et extérieur par heure, de réduire ou d'éliminer l'air recyclé, ainsi que sur les options disponibles pour la filtration et la désinfection de l'air (p. ex., l'éclairage germicide UV de la pièce ou du système).
- Assurez-vous que les ventilateurs des salles de bains qui évacuent vers l'extérieur sont pleinement fonctionnels, qu'ils fonctionnent à leur capacité maximale et qu'ils restent allumés.
- Assurez-vous que les ventilateurs de circulation d'air ou de refroidissement ne dirigent pas le flux d'air d'une personne à l'autre.
- Modifiez la disposition des files d'attente et des zones d'attente. Installez des poteaux de foule ou des marquages au sol, espacés d'au moins 2 mètres (distance minimale de sécurité) dans toutes les directions pour maintenir les personnes à distance, et indiquez-leur où se tenir.
- Installez des barrières pour séparer les employés des clients lorsque cela est possible et approprié, et assurez-vous de ne pas bloquer les allées ou les sorties (p. ex. zone d'évacuation d'urgence). Les barrières doivent être de taille appropriée et disposées de façon à empêcher les gouttelettes respiratoires d'être transportées d'une personne à l'autre. Nettoyez et désinfectez les barrières au moins une fois par jour.
- Envisagez ces rénovations et mises à niveau des installations :
 - Portes automatiques activées par le mouvement;
 - Robinets automatiques activés par le mouvement de la main;
 - Toilettes et urinoirs à chasse d'eau automatique;
 - Distributeurs de savon, de serviettes et de désinfectant activés par les mains ou les pieds;
 - Remplacement des surfaces molles par des surfaces dures, plus faciles à désinfecter (p. ex. remplacement de la moquette par du carrelage, des bancs rembourrés par des bancs en bois ou en plastique).

Mesures administratives

Ces types de mesures réduisent les risques grâce à des politiques, des procédures et des formations. Pour être pleinement efficaces, elles s'appuient sur la gestion et la conformité du personnel. Appliquées correctement, elles peuvent réduire la transmission du coronavirus. Il est possible que la COVID-19 soit transmise par des personnes qui ne présentent aucun symptôme. Lorsque vous mettez en place des mesures, considérez que tout le monde est potentiellement infecté. La mise en œuvre et l'application de politiques visant à prévenir la propagation de la COVID-19 dans les restaurants sont essentielles pour protéger les employés et le public. Veillez à continuer à revoir et à mettre à jour les mesures administratives au fur et à mesure de l'évolution de la pandémie.

Éloignement physique et changements liés au personnel

- Créez et appliquez une politique d'éloignement physique. Communiquez ces exigences à tous les employés et clients.



- Rappelez aux employés et aux clients de réduire au minimum les interactions personnelles non essentielles avec des personnes d'autres ménages (pour diminuer les expositions potentielles à la COVID-19). Les interactions doivent être brèves et se dérouler à la plus grande distance possible (au moins 2 mètres).
- Dans la mesure du possible, désignez des voies à sens unique dans le restaurant.
- Limitez le nombre de personnes à la fois dans les toilettes. Organisez l'espace pour qu'un lavabo sur deux soit mis hors service – même chose pour les cabines et les urinoirs – s'ils se trouvent à moins de 2 mètres les uns des autres.
- Réduisez au minimum les contacts pour les employés qui arrivent au travail en simplifiant le processus autant que possible (p. ex. évitez les foules aux horloges de pointage en offrant une certaine flexibilité quant aux heures d'entrée et de sortie).
- Modifiez les postes de travail en cuisine afin de garantir la plus grande distance possible entre les employés (au moins 2 mètres).
- Ajustez le nombre d'employés quotidiens afin d'avoir le moins de personnes possible sur le lieu de travail (lorsque cela est possible sans danger).
- Assurez-vous que des personnes remplissant des rôles essentiels, comme les superviseurs et les membres de l'équipe de premiers secours ou d'intervention d'urgence, sont présentes à chaque quart de travail.
- Dispensez une formation polyvalente aux employés afin qu'ils soient en mesure de remplir en toute sécurité les tâches des autres.
- Décalez les quarts de travail et les heures de pause afin de réduire l'affluence des employés aux entrées, aux vestiaires et aux salles de pause.
- • Envisagez de créer des groupes d'employés (cohortes) qui travaillent selon les mêmes horaires. Gardez les groupes séparés autant que possible.
- Continuez à organiser des réunions de sécurité et d'information, mais évitez autant que possible les rassemblements de personnes. Utilisez la technologie pour organiser des réunions virtuelles. Si cette option n'est pas possible, rassemblez-vous en petits groupes, en respectant l'éloignement physique, de préférence en plein air ou dans de grands espaces bien ventilés.
- Réduisez le nombre d'objets partagés. Attribuez des fournitures de nettoyage ou des radios aux employés pour l'ensemble de leur quart de travail.
- Réduisez au minimum les contacts physiques étroits pour toutes les tâches professionnelles ou modifiez celles-ci pour qu'elles puissent être effectuées par une seule personne (si cela ne présente aucun danger). Si cela n'est pas possible, assurez-vous que tous les employés sont [correctement équipés d'un masque non médical](#) lorsqu'ils se trouvent à moins de 2 mètres les uns des autres et font en sorte que chaque interaction soit la plus courte possible.
- Prévoyez comment les employés et les clients maintiendront une distance physique en cas d'évacuation d'urgence.
- Préparez-vous à des exceptions aux directives d'éloignement physique, p. ex. pour toute personne portant secours à une personne en détresse, apportant les premiers soins ou pratiquant la réanimation cardio-respiratoire (RCR).
- Modifiez les zones d'entreposage communes (p. ex. chaussures d'hiver, pulls, manteaux). Demandez aux travailleurs de ranger leurs effets personnels dans des casiers séparés ou dans des contenants ou des sacs scellés.
- Fournissez un service de blanchisserie 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 en sac et lavés après chaque quart de travail.
- Mettez en œuvre des politiques de congé flexibles pour tenir compte des employés qui risquent de souffrir de conséquences plus graves de la maladie (p. ex. les personnes âgées de plus de 60 ans, les personnes immunodéprimées, les personnes souffrant de maladies chroniques).
- Adoptez une politique modifiée en matière de congés de maladie et envisagez d'apporter un soutien aux employés en arrêt maladie, en les encourageant à rester chez eux lorsqu'ils se sentent malades, même si les symptômes sont légers.
- Prenez toutes les mesures raisonnablement possibles, dans les circonstances, pour protéger la santé et la



sécurité de vos employés en fournissant des renseignements, de la formation et de l'équipement de protection individuelle appropriés et en prenant des mesures de nettoyage et de désinfection adéquates.

Port du masque

Le port adéquat du masque permet de réduire la propagation de la COVID-19.

- Mettez en place une politique sur le port du masque. Communiquez ces exigences aux employés et aux clients. Assurez-vous que la politique soit conforme aux recommandations des autorités locales de santé publique.
- La politique doit préciser quand et où le masque doit être porté, ainsi que le type de masque.
- Exigez que les employés portent correctement des masques bien conçus et bien ajustés, couvrant le nez, la bouche et le menton.
- Les masques ne doivent pas être portés par une personne qui est incapable de retirer le masque sans assistance.
- Informez les employés des limites des masques. Mentionnez le fait qu'une utilisation et une élimination incorrectes des masques peuvent augmenter le risque d'infection.
- Envisagez d'utiliser des masques transparents, le cas échéant, ou d'afficher des directives écrites pour communiquer avec les clients et les collègues sourds ou malentendants.
- Offrez la formation nécessaire au personnel et posez des affiches rappelant à toutes les personnes présentes dans le restaurant qu'il est nécessaire :
 - d'avoir des masques non utilisés supplémentaires;
 - de changer de masque s'il devient mouillé ou souillé;
 - de conserver les masques réutilisables souillés dans un récipient absorbant l'humidité (laver les masques avant de les réutiliser);
 - d'éviter de toucher l'extérieur du masque au moment de le porter ou de le retirer (toucher uniquement les attaches);
 - de se laver (ou de se désinfecter) les mains avec de l'eau et du savon avant et après avoir mis ou enlevé le masque.

Formation des employés

- Fournissez à vos employés une formation propre à la COVID-19, couvrant au moins les éléments suivants :
 - [Symptômes de la COVID-19](#) et ce qu'il faut faire en cas de symptômes;
 - Comment prévenir la propagation de la COVID-19;
 - Comment se protéger;
 - Comment rester informé (en utilisant des sources fiables);
 - Une bonne [étiquette respiratoire et une bonne hygiène des mains](#);
 - Modifications des politiques et procédures en raison des conclusions du plan de sécurité.
- Apprenez aux employés à éviter les contacts physiques inutiles tels que les embrassades, les poignées de main et les tapes dans la main, ainsi que les rassemblements après le travail.
- Découragez le partage d'objets personnels tels que les téléphones portables, les briquets, etc.
- Disposez d'une politique en matière de violence et de harcèlement pour protéger les employés contre les clients frustrés. Formez les employés sur votre politique et vos procédures en matière de violence et de harcèlement et indiquez-leur les moyens de désamorcer les situations difficiles. Par exemple, formez aux techniques de résolution des conflits vos employés de première ligne qui interagissent avec des clients susceptibles de réagir agressivement aux mesures de santé publique contre la COVID-19 ou aux services limités.
- Indiquez aux employés qu'ils doivent éviter de partager l'équipement pendant leur quart de travail. De plus, ils



doivent connaître la technique appropriée pour nettoyer et désinfecter l'équipement comme les commandes, les écrans, les claviers, les outils, les radios et les appareils personnels (p. ex., les téléphones cellulaires). Donnez-leur des fournitures et du temps pour désinfecter leur poste de travail au début et à la fin de chaque quart de travail.

- Formez les employés à se laver les mains ou à les désinfecter avant et après avoir touché des objets partagés si cela est inévitable (p. ex. listes de vérification, pince-notes, stylos, tablettes, plateaux, chariots).

Contrôle des employés et des clients et recherche des contacts

- Posez des questions relatives à la santé à tous les employés et clients qui se présentent à l'entrée. Incluez les symptômes actuels (le cas échéant), les voyages récents et les expositions potentielles à la COVID-19 (des modèles de questionnaires sont disponibles auprès de votre autorité locale de santé publique ou [des organisations de santé et sécurité au travail \[SST\]](#)). Envisagez de demander aux employés de remplir un questionnaire de dépistage en utilisant un portail ou une application de l'entreprise avant de se présenter au travail.
- Les employés qui passent le contrôle peuvent travailler; ceux qui échouent doivent communiquer avec leur superviseur. Ce dernier doit leur demander de rester (ou de retourner) chez eux et de surveiller leurs symptômes. Suggérez-leur de communiquer avec leur fournisseur de soins de santé ou les autorités locales de santé publique si des symptômes apparaissent ou si ceux-ci s'aggravent.
- Les clients qui passent le contrôle peuvent être autorisés à entrer; ceux qui échouent doivent se voir refuser l'entrée.
- Notez le nom de tous les employés et clients qui entrent sur le lieu de travail. Ce registre est essentiel pour la recherche de contacts. Si on vous le demande, fournissez ces informations aux autorités locales de santé publique seulement. Assurez-vous que les renseignements personnels sont protégés et qu'ils sont conservés puis éliminés de façon sûre et sécuritaire, conformément aux lois sur la protection des renseignements personnels.
- Encouragez l'utilisation de [l'application d'alerte nationale COVID](#) par les clients et les employés.

Communication

- Les gestionnaires doivent se tenir au courant et se conformer aux ordres de leurs autorités locales de santé publique ou des organismes de réglementation.
- Communiquez aux employés et aux clients toutes les nouvelles pratiques et politiques qui modifieront leur expérience. Communiquez ces changements et affichez des renseignements de ressources crédibles sur la COVID-19 aux entrées, dans les toilettes, les salles du personnel et sur les sites Web, en plus de les communiquer par courriel ou par téléphone.
- Gardez à jour les informations, les directives et les ordonnances gouvernementales affichées.
- Posez des affiches dans la salle à manger, le bar, les toilettes et les zones réservées aux employés sur les comportements appropriés, comme l'hygiène des mains, l'étiquette respiratoire et le paiement sans contact.
- Indiquez les limites d'occupation des pièces à l'entrée des cuisines, des salles de pause, des toilettes, des zones d'attente, des fenêtres de ramassage, des comptoirs, des bureaux et des salles de réception.
- Les communications doivent être rédigées en utilisant des termes faciles à comprendre, dans les langues officielles et locales.
- Utilisez des graphiques et des pictogrammes pour informer clairement les clients sur les comportements souhaités et les comportements indésirables.

Réponse à la COVID-19

- Lorsqu'une personne déclare des [symptômes de la COVID-19](#), faites-lui immédiatement porter un masque



médical (chirurgical). Si un tel masque n'est pas disponible, elle doit porter adéquatement un masque non médical bien conçu et bien ajusté.

- Si la personne est en détresse immédiate, appelez le 911 pour obtenir une assistance médicale.
- Demandez aux clients de quitter le restaurant s'ils peuvent le faire en toute sécurité.
- Pour les employés :
 - Demandez à la personne d'arrêter de travailler immédiatement. Si possible, isolez-la des autres dans une zone ou une pièce séparée. (**Remarque** : Après le départ de la personne, nettoyez et désinfectez toutes les surfaces et tous les objets que la personne symptomatique a pu toucher ou approcher.)
 - Renvoyez le membre du personnel à la maison pour qu'il commence son isolement. Demandez-lui d'éviter les transports en commun, les taxis et le covoiturage, si possible.
 - Invitez-le à consulter un médecin, au besoin, et à suivre les instructions de l'autorité locale de santé publique (consultez son site Web).
 - Le retour au travail doit être déterminé par des professionnels médicaux 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 la COVID-19, déclarez la situation à l'autorité locale de santé publique et coopérez aux efforts de recherche des contacts. Vous pouvez également être tenu d'informer les employés qui pourraient avoir été exposés, à moins que cela ne relève de la responsabilité de votre autorité de santé publique. Conseillez à tous ceux qui ont été potentiellement exposés de surveiller attentivement l'apparition de tout symptôme de la COVID-19.
- Si le cas concerne un travailleur, des avis supplémentaires peuvent être exigés. Communiquez avec l' [organisme de réglementation compétent en matière de SST](#) et avec la [Commission des accidents du travail](#) de votre **administration** pour obtenir des conseils. Remplissez un rapport d'incident et commencez une enquête.

Vaccins

- Encouragez les employés à se faire vacciner dès que le vaccin sera offert dans votre région.
- Communiquez des informations supplémentaires sur le vaccin en les affichant sur le babillard de sécurité ou en les envoyant par voie électronique. Site Web du gouvernement du Canada « [Ce qu'il faut savoir sur le vaccin contre la COVID-19 au Canada](#) ».

Directives particulières aux restaurants

- Réduisez les niveaux de bruit autant que possible (p. ex. éteignez ou baissez le volume de la musique de fond) afin que les gens puissent parler le plus doucement possible.
- Suspendez la présentation de musique et de spectacles en direct.
- Réduisez au minimum le nombre de visiteurs inutiles dans l'emplacement. Tenez des réunions virtuelles et remettez les appels d'entretien et de service non urgents, si possible.
- Encouragez les méthodes de paiement sans contact. Nettoyez les claviers d'identification personnelle et les écrans tactiles après chaque utilisation par un client.
- Envisagez de désigner un employé et une caisse pour traiter toutes les transactions en espèces. Cet employé doit être formé à se laver ou à se désinfecter les mains fréquemment et à ne jamais se toucher le visage avec les mains non lavées. Désinfectez cet équipement plusieurs fois par quart de travail.
- Tous les autres employés qui manipulent de l'argent liquide doivent se laver les mains à l'eau et au savon ou se désinfecter les mains après chaque transaction.
- Disposez les tables et les chaises de manière à maintenir une distance d'au moins 2 mètres entre chaque groupe de convives.
- Les compartiments et les places assises contigus doivent être physiquement séparés :



- Ajoutez des barrières physiques entre chaque compartiment, comme du plastique acrylique transparent ou du plexiglas.
- Maintenez un compartiment vide entre les compartiments occupés.
- Remplacez les menus traditionnels par des menus laminés faciles à désinfecter ou par des feuilles de papier à usage unique. Vous pouvez également créer des menus en ligne facilement accessibles à l'aide d'un téléphone intelligent (p. ex. des codes QR).
- Envisagez de créer ou d'agrandir les espaces de restauration extérieurs, si le temps le permet.
- Organisez les zones de prise de commande de manière à laisser la plus grande distance possible (minimum 2 mètres) entre les clients et les employés. Utilisez des marquages au sol pour plus de clarté.
- Prévoyez une zone d'attente de débordement à l'extérieur (si le temps le permet), si possible.
- Modifiez les claviers de paiement pour qu'ils soient munis de longues poignées afin d'aider les employés et les clients à maintenir une plus grande séparation.
- Posez des affiches indiquant les instructions de ramassage que les clients doivent suivre.
- Continuez à suivre toutes les exigences en matière de salubrité des aliments.
- Suspendez temporairement les options de libre-service qui nécessitent l'utilisation d'ustensiles partagés, comme les comptoirs à salades, les bars à petit-déjeuner ou les buffets.
- Placez les couverts, les condiments, les serviettes et autres articles derrière un comptoir plutôt que dans des distributeurs communs afin qu'ils soient disponibles sur demande seulement.
- Séparez les participants aux rassemblements et aux événements des autres clients du restaurant.

Nettoyage et désinfection

Suivez des pratiques sûres pour le [nettoyage et la désinfection](#).

- Les restaurateurs doivent se concentrer sur les équipements et les outils de cuisine, les comptoirs, les écrans tactiles, les poubelles et les bacs de recyclage, les tiroirs et les caisses, les plateaux à billets, les claviers d'identification personnelle et les équipements de bureau fréquemment utilisés (stylos, outils, téléphones, radios, claviers, souris, etc.). Si l'utilisation de dispositifs fréquemment touchés est maintenue dans leur restaurant, ils doivent aussi axer les mesures de nettoyage et de désinfection sur ces dispositifs, comme les tablettes numériques, les stations de boissons en libre-service et les kiosques de commande.
- Les objets et surfaces à haut risque de transmission doivent être désinfectés plusieurs fois par jour.
- 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'un contenant à déchets sans contact doublé d'un sac de plastique.
- Nettoyez et désinfectez les tables, les chaises et les surfaces de repas après chaque utilisation.
- Assurez-vous que l'équipement de lavage de la vaisselle fonctionne conformément aux spécifications, choisissez les cycles et les réglages appropriés pour l'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](#).

Avis de non-responsabilité : Comme les renseignements sur la santé et la sécurité au travail sont appelés à changer

Restaurants



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.