



Prévention de l'exposition à la COVID-19

Services de gestion des aliments

23 juillet 2020

Introduction :

Alors que la pandémie mondiale de COVID-19 persiste, le SCFP veut s'assurer que les employeurs et les membres continuent à mettre en œuvre des pratiques exemplaires pour prévenir l'exposition en milieu de travail au virus qui cause la COVID-19.

Les orientations contenues dans le présent document sont particulières au traitement des phénomènes dangereux liés à la COVID-19. Il vise à aider les militants en santé et sécurité du SCFP dans leurs efforts pour s'assurer que des protections adéquates sont en place pour les membres. Dans le cas des lieux de travail qui ont suspendu leurs activités, les orientations visent à faciliter la mise en œuvre de contrôles efficaces avant la reprise des activités normales.

Les informations contenues dans les liens ci-dessous permettent de mettre en évidence certains des phénomènes dangereux qui augmentent la probabilité d'exposition. Les ressources sur la COVID-19 du SCFP sont les suivantes :

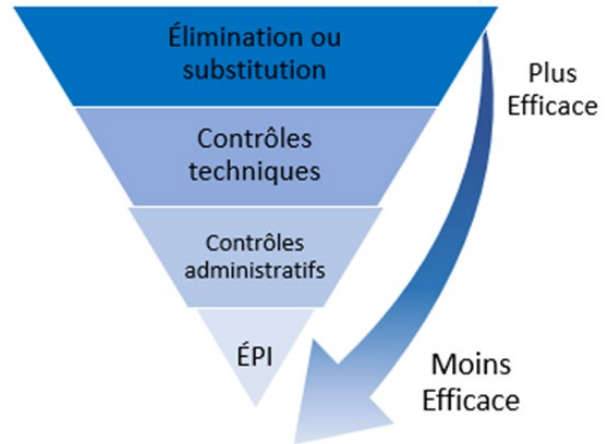
- [Lignes directrices générales pour la COVID-19](#)
- [COVID-19: Fiche d'information](#)
- [La COVID-19 et le droit de refuser d'effectuer un travail dangereux](#)
- [COVID-19: nettoyage contre désinfection](#)
- [COVID-19 : utilisation et entretien de l'épi](#)
- [Utilisation de masques et de respirateurs en période de COVID-19](#)
- [COVID-19 les masques et les couvre-visages](#)
- [Bonnes pratiques d'hygiène et étiquette respiratoire toux](#)

Il est toujours essentiel que les employeurs continuent à travailler avec leur comité de santé et de sécurité (mixte) sur la meilleure façon de contrôler les phénomènes dangereux particuliers à un secteur pendant cette pandémie.

Le présent document fourni des conseils particuliers aux membres du SCFP travaillant dans les services de gestion des aliments. Des orientations générales, qui doivent être examinées en même temps que le présent document, se trouvent [ICI](#).

Hiérarchie des contrôles

La santé et la sécurité au travail (SST) consiste à identifier les phénomènes dangereux sur le lieu de travail et à mettre en œuvre des mesures de contrôle qui réduisent le risque de phénomènes dangereux entraînant des maladies ou des blessures. Dans le domaine de la santé et de la sécurité au travail, il existe un concept appelé « hiérarchie des contrôles ». Il s'agit de la grande catégorie de contrôles qui peuvent être utilisés pour faire face aux phénomènes dangereux présents sur le lieu de travail. Ils vont des contrôles les plus forts (élimination des phénomènes dangereux) aux contrôles les plus faibles (équipement de protection individuelle – EPI).



L'équipement de protection individuelle (EPI) n'est pas le moyen de contrôle des phénomènes dangereux le plus efficace. Il s'agit d'un dernier recours lorsque les phénomènes dangereux ne peuvent être traités de manière adéquate en utilisant des contrôles plus efficaces « en haut de la hiérarchie ». En raison de l'omniprésence de la couverture médiatique sur les pénuries d'EPI dans le monde entier et du rôle vital de l'EPI comme l'une des nombreuses mesures de contrôle utilisées sur les lieux de travail, il existe une idée fausse courante selon laquelle l'EPI est le meilleur (ou le seul) moyen de contrôle des phénomènes dangereux pouvant protéger les travailleurs contre la COVID-19. Il s'agit là d'une hypothèse potentiellement dangereuse. Elle limite la discussion et l'examen à des mesures de contrôle plus strictes. Les membres du SFCP, les sections locales et les militants de la santé et de la sécurité devraient faire pression pour obtenir les meilleures protections pour leurs membres.

Lors du choix des contrôles, n'oubliez pas les autres phénomènes dangereux et la manière dont ils pourraient être touchés par les nouveaux contrôles (par exemple, le danger de travailler seul tout en pratiquant l'éloignement physique et la réduction du nombre de personnes sur le lieu de travail ou l'EPI nécessaire pour le nettoyage). Veillez également à ce que les contrôles n'introduisent pas de nouveaux phénomènes dangereux sur le lieu de travail.

Tous les exemples de contrôle des phénomènes dangereux suivants doivent être pris en compte en plus de toute autre exigence législative et réglementaire telle que les politiques et procédures pour travailler seul, la prévention de la violence, etc.

Les travailleurs des services de garde ont un point de vue unique et important pour évaluer l'efficacité des contrôles proposés par l'employeur, car ils comprennent mieux comment ces tâches sont effectuées dans la pratique et quels sont les obstacles qui peuvent nuire à la mise en œuvre des contrôles administratifs.

N'oubliez pas : le contrôle des phénomènes dangereux liés à la COVID-19 n'est qu'une partie d'un programme de santé et de sécurité beaucoup plus vaste de l'employeur. **Tous les contrôles de phénomènes dangereux qui suivent doivent être continuellement surveillés, évalués, mis à jour et révisés en collaboration avec votre comité de santé et de sécurité ou votre représentant.**

Contrôle des phénomènes dangereux pour les services de gestion des aliments :

Élimination

Tous les services de gestion des aliments doivent prendre toutes les précautions raisonnables pour éliminer le potentiel d'exposition d'un travailleur à la COVID-19. Comme nous l'avons vu dans d'autres secteurs, le virus peut facilement se propager parmi les travailleurs, étudiants et clients lorsque des contrôles adéquats ne sont pas en place. Ainsi, les employeurs des services de gestion des aliments doivent faire en sorte que toute personne infectée par la COVID-19 ou suspectée de l'être n'accède pas au lieu de travail.

Dans les lieux de travail des services de gestion des aliments, il faut envisager certaines de ces mesures d'élimination ou de substitution :

- Les travailleurs qui sont malades doivent rester chez eux. Les employeurs doivent avoir des règles claires concernant les périodes d'auto-isolément et de quarantaine payées pour les personnes malades ou celles qui ont été exposées à une personne atteinte de la COVID-19. Ces plans doivent inclure la manière de gérer les situations avec les membres de la famille infectés.
- Annuler la prestation en personne de programmes non essentiels jusqu'à nouvel ordre.
- Mener des programmes et des réunions en utilisant un programme de communication partagé (Facetime/Skype/Zoom). Voir ci-après les indications supplémentaires sur les réunions.
- Réduire l'utilisation du papier qui sera manipulé par plusieurs travailleurs en utilisant des documents électroniques.
- Une évaluation du public (e.g services de livraison) doit être réalisée par téléphone ou par voie électronique avant la prise de rendez-vous en utilisant les définitions médicales les plus récentes sur la COVID-19 provenant des agents de santé provinciaux, du ministère de la Santé et/ou des centres de contrôle et de prévention des maladies.

Contrôles techniques

Les contrôles de cette catégorie de contrôles impliquent l'utilisation de panneaux ou de séparations pour empêcher les employés d'être exposés à des phénomènes dangereux. Les panneaux en plexiglas sont devenus monnaie courante pendant la pandémie de COVID-19; elles sont installées aux points de contact avec les étudiants ou autres membres du personnel ou lorsque deux mètres (six pieds) de distance ne peuvent être maintenus dans toutes les directions.

Dans la mesure du possible, il est préférable de créer des séparateurs permanents ou semi-permanents avant d'utiliser des contrôles administratifs ou de l'EPI. Par exemple, beaucoup d'entre nous sont maintenant habitués à voir des panneaux en plexiglas aux caisses de l'épicerie qui permettent de séparer les caissiers des clients.

Dans les lieux de travail des services de gestion des aliments, il faut envisager certains de ces contrôles techniques :

- Installer des panneaux en plexiglas pour que le personnel et les étudiants puissent communiquer en toute sécurité. Ceci inclut les entrées, points de service, et caisses pour assurer que le personnel est séparé des clients.
- Des panneaux devraient également être installés entre les postes de travail ou la distanciation physique ne peut pas être maintenue. Lorsque cela n'est pas possible, assurez-vous que les postes de travail et les équipements tels que les ustensiles et les tabliers sont soigneusement nettoyés et désinfectés entre chaque utilisation.
- Dans la mesure du possible, utilisez des barrières physiques pour garantir que les mouvements à sens unique entrent et sortent des cuisines et des aires de restauration communes (e.g. cafétérias ou salles à manger).
- Mettre en place des zones séparées de préparation et de collecte des aliments.
- Utiliser des poubelles à couvercle ouvert (sans toucher).
- Si cela est pratique, les travailleurs doivent utiliser le même poste de travail et les mêmes outils à chaque jour.
- Les systèmes de ventilation peuvent jouer un rôle important dans la prévention de la propagation des infections grâce à l'utilisation de filtres qui capturent la majorité des particules et au réglage du système pour mélanger davantage d'air frais. S'assurer que les systèmes de ventilation fonctionnent de la façon dont ils ont été conçus pour le faire.
- Le mobilier des lieux de travail doit être disposé de façon à favoriser l'éloignement physique, par exemple en retirant des chaises autour des tables afin de favoriser une distance minimale de deux mètres (six pieds) entre les autres pour s'asseoir. Retirer certaines tables et chaises des aires de repas pour assurer une distanciation physique. Les tables et chaises restantes doivent être nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.
- Des marques visuelles (comme du ruban adhésif au sol et des panneaux de signalisation) doivent être utilisées pour favoriser la distanciation physique dans l'ensemble de la cuisine et des cafétérias.
- Limiter le nombre de personnes qui peuvent entrer en même temps dans les aires de restauration communes (e.g. cafétérias).
- Échelonner les pauses pour réduire le nombre d'employés à proximité dans les salles de pause.
- Certaines toilettes doivent être réservées exclusivement aux travailleurs.
- Lorsque possible, désigner un seuil point d'entrée et un autre pour la sortie.

- Distribuer des produits de désinfection et d'assainissement afin qu'ils soient accessibles aux travailleurs et étudiants/clients au point d'utilisation pour tous les sites de travail.
- Dépistage (considérations techniques)
 - La mise en place d'un processus de dépistage efficace et obligatoire par des travailleurs formés lors de l'entrée dans l'installation et permettra de s'assurer que les personnes présentant des symptômes potentiels de COVID-19 sont identifiées et ne sont pas autorisées à entrer dans le bâtiment.
 - Toutes les personnes (personnel, étudiants, clients, visiteurs essentiels et entrepreneurs externes, etc.) qui désirent entrer dans le bâtiment doivent passer par le processus de dépistage.
 - Veiller à ce que les personnes puissent uniquement entrer dans un bâtiment que par une entrée où a lieu le dépistage.
 - Dans la mesure du possible, les personnes qui procèdent aux dépistages et les étudiants et clients doivent être séparés par un panneau (comme du plexiglas) ou un EPI approprié doit être fourni aux personnes qui effectuent le dépistage (voir ci-après).
 - Les processus de dépistage peuvent comprendre une auto-évaluation, un dépistage sur place à deux mètres (six pieds) de distance et avec des contrôles appropriés, avec la tenue de registres quotidiens pour tous les visiteurs, étudiants et personnel entrant dans le bâtiment, et des appels téléphoniques faits aux membres/entrepreneurs.

Contrôles administratifs

Les contrôles administratifs sont des règles sur le lieu de travail qui contrôlent ou modifient la manière dont le travail est effectué. Il peut s'agir d'éléments comme le calendrier des travaux, les politiques et les pratiques de travail telles que les normes et les procédures opérationnelles.

Dans les services de gestion des aliments, il faut tenir compte de certains de ces contrôles administratifs supplémentaires :

- Les employeurs doivent élaborer un plan complet de contrôle de l'exposition, comprenant des évaluations continues des phénomènes dangereux (plusieurs peuvent être nécessaires en fonction de l'évolution des circonstances, des phénomènes dangereux et des risques) lorsqu'un cas de COVID-19 est confirmé ou qu'une personne a été en contact avec une personne qui est infectée ou qui a voyagé à l'étranger.
- Si des réunions en personne doivent avoir lieu, limiter les réunions et les tenir à l'extérieur ou dans un grand espace pour permettre une distanciation physique d'au moins deux mètres (six pieds) entre les personnes.
- Les aliments doivent toujours être protégés de la contamination. Cela peut inclure des protections ou des couvertures pour la nourriture et les ustensiles.
- Dans la mesure du possible, pratiquer la distanciation physique entre collègues, étudiants, clients et visiteurs externes essentiels (lorsque cela est autorisé).

- Les employeurs doivent disposer de politiques sur la COVID-19 écrites, de procédures opérationnelles normalisées et de programmes de formation pour toutes les classifications dans le cadre de leurs programmes généraux d'information sur la santé et la sécurité au travail.
- Développer une méthode de communication claire et efficace aux travailleurs en raison de la rapidité avec laquelle l'information change. Les travailleurs doivent savoir ce qu'il faut faire face à l'évolution des conditions de travail.
- Mettre à jour le plan de lutte contre la pandémie, en consultation avec le comité de santé et de sécurité aussi souvent que nécessaire pour protéger les travailleurs.
- Lorsque cela est possible, la distanciation physique doit être maintenue, sinon un EPI approprié doit être fourni (voir ci-dessous).
- Si les barrières physiques ne sont pas possibles, la communication doit se faire à des distances de plus de deux mètres (six pieds).
- Lorsque le travail à proximité est exigé, envisager créer des cohortes ou des petits groupes de travailleurs qui travaillent ensemble exclusivement pour réduire le risque de transmission à d'autres travailleurs.
- Arrêter le libre-service pour tous les aliments non couverts ou les articles qui nécessitent le partage d'ustensiles tels que les bars à salade ou les buffets.
- Préemballer tous les aliments et ustensiles.
- Retirer tous les articles partagés tels que les grands pots de crème à café, les cruches d'eau, les grandes bouteilles de condiments, les salières et poivrières, etc.
- Encourager l'utilisation des commandes alimentaires prépayés et des méthodes de paiement sans contact tels que le débit et le crédit. Désinfecter la machine de paiement après chaque utilisation.
- Encourager le placement de commandes par téléphone pour la livraison ou le ramassage à l'extérieur.
- Transformer tous les documents tels que les contrôles de température des aliments au format électroniques pour éliminer le besoin de manipuler du papier entre travailleurs.

Dépistage (considérations administratives)

- Les employeurs doivent fournir une formation appropriée aux personnes qui travaillent aux postes de dépistage (voir Dépistage dans les contrôles techniques présentés précédemment).
- Des employés désignés doivent être sélectionnés et formés pour faire le dépistage des personnes qui entrent dans le bâtiment (ces emplois ne doivent pas faire l'objet d'une rotation).
- Les employeurs doivent élaborer un plan d'intervention concernant la manière dont les travailleurs ordonnent aux étudiants et visiteurs ne pas venir sur le lieu de travail et maintenir la désinfection lorsque des travailleurs ou des visiteurs ont été identifiés

comme étant suspectés ou confirmés d'être infectés par la COVID-19 ou en présentent des symptômes.

- Le personnel doit s'auto-évaluer pour détecter les symptômes avant d'entrer sur le site, au milieu et à la fin du quart de travail.
- Les employeurs doivent déterminer tous les processus impliqués dans le dépistage, y compris le type de dépistage qui sera effectué, la manière dont les zones de dépistage seront approvisionnées, nettoyées et assainies, et la manière dont la gestion des déchets dans ces zones sera assurée.
- Établir une zone désignée où les travailleurs/étudiants/cas suspectés d'être infectés peuvent attendre pendant qu'ils sont contrôlés ou lorsqu'ils attendent de rentrer chez eux. Cette zone désignée serait dotée d'un personnel et munie d'un équipement spécialisé pour assurer une bonne familiarisation avec les protocoles pour revêtir et enlever l'EPI et d'autres processus de sécurité.
- Assurer que les travailleurs externes (e.g. livraison de nourriture) portent des couvertures faciales et observent les pratiques d'hygiène.

Nettoyage et désinfection

- Les employeurs doivent disposer d'une procédure d'hygiène des mains et de produits pour y procéder (et autres parties exposées) pour les travailleurs et les étudiants, etc. qui permettent aux personnes de se laver les mains pendant au moins 20 secondes avec de l'eau et du savon.
- Lorsqu'il n'est pas possible de se laver les mains avec de l'eau et du savon, les travailleurs doivent recevoir un liquide désinfectant (comprenant au moins 60 % d'éthanol ou 70 % d'isopropanol) surtout s'ils ont manipulé de l'argent.
- Les étudiants et le personnel doivent se laver les mains dès qu'il entre dans le bâtiment. Des postes de lavage des mains ou de désinfection doivent être mis à disposition à l'entrée du bâtiment.
- L'employeur doit assurer une désinfection accrue des surfaces, en particulier des surfaces « à fort contact » dans tous les lieux de travail tels que les comptoirs, poignées de portes et autre équipements.
- L'employeur doit établir un système de suivi de l'achèvement des tâches.
- Pendant le travail, le personnel affecté au nettoyage doit fermer la zone aux autres personnes.
- Garder un seau ou un panier à linge à proximité pour que les articles peuvent être déposés lorsqu'ils doivent être nettoyés. Ceux-ci doivent être lavés avec du savon à lessive ordinaire et de l'eau chaude (60-90C). Le linge doit être soigneusement séché.
- Placer des affiches encourageant l'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire à l'entrée du lieu de travail et dans d'autres endroits où elles seront visibles; les graphiques seront plus utiles que les mots.
- Il est important que lorsque les employeurs exigent que les travailleurs utilisent des produits dangereux, les travailleurs soient formés ([Voir la feuille SIDMUT du SCFP](#)).

Gestion des déchets

- Disposer d'un système de gestion des déchets approprié pour traiter les déchets potentiellement contaminés et contaminés (comme l'EPI usagé) et veiller à ce que les travailleurs connaissent les processus à cet effet.
- Les articles contaminés utilisés par une personne testée positive à la COVID-19 ou suspectée d'avoir été infectée doivent être placés dans un sac en plastique avant d'être jetés avec les autres déchets (double sac).
- Se laver les mains correctement à l'eau et au savon après avoir manipulé des objets contaminés (même si des gants étaient portés).
- Les articles de nettoyage jetables contaminés tels que les têtes de vadrouilles, les chiffons, etc. doivent être placés dans une poubelle doublée avant d'être jetés avec les déchets ordinaires en les mettant dans un double sac à ordures principal. Les articles de nettoyage réutilisables peuvent être lavés avec du savon à lessive ordinaire et de l'eau chaude (60 à 90 °C).

Équipement de protection individuelle

L'EPI est porté par les personnes pour réduire l'exposition lorsqu'elles sont en contact étroit avec des personnes suspectées d'être infectées par la COVID-19 ou celles dont l'infection a été confirmée. En dernier recours, si le port de l'EPI est obligatoire, les travailleurs doivent être attentifs à ce qui suit :

- Si l'éloignement physique ne peut être maintenu, au minimum un masque chirurgical jetable doit être remis aux travailleurs. Il est préférable d'utiliser un masque N-95 (ou plus) dont l'ajustement a été testé.
- L'équipement doit être correctement ajusté, y compris les tests d'ajustement du respirateur si nécessaire.
- Fournir des gants jetables si un employé n'est pas en mesure de se laver les mains ou de les désinfecter fréquemment et qu'il doit entrer en contact avec des personnes ou des surfaces qui n'ont pas été récemment désinfectées.
- L'employeur doit fournir une formation appropriée sur le moment où l'EPI doit être porté, sur la manière dont il doit être revêtu, enlevé et éliminé, et sur ses limites.
- Déterminer les taux d'utilisation de l'EPI et s'assurer que l'EPI est en nombre suffisant afin que les travailleurs ne soient pas obligés de le partager (cela s'applique soit à l'EPI lié à la COVID-19, soit à l'EPI ordinaire nécessaire pour effectuer des tâches en toute sécurité).
- Si l'EPI approprié ne peut être porté ou n'est pas accessible, le travailleur doit être réaffecté à un autre lieu de travail. Les travailleurs ont le droit de refuser un travail dangereux [voir la fiche d'information présentée précédemment].
- Tout l'EPI doit être évalué pour détecter les allergies ou les réactions des travailleurs aux matériaux de l'EPI. Si le travailleur n'est pas en mesure de porter l'équipement de protection individuelle et qu'il n'existe pas de solutions de rechange hypoallergéniques,

il doit être réaffecté à un autre poste de travail sans perte de salaire ou d'avantages en résultant.

- Tout l'EPI doit être régulièrement inspecté pour détecter les défauts ou les dommages.
- S'assurer que les zones du personnel sont munis de :
 - désinfectant pour les mains – avec une concentration d'au moins 60 % d'éthanol ou 70 % d'isopropanol;
 - papiers-mouchoirs à utiliser en cas de toux ou d'éternuements; et
 - lingettes appropriées pour garantir des surfaces propres et désinfectées, en particulier les surfaces et l'équipement des véhicules les plus fréquemment touchés (par exemple, comptoirs, poignées de porte, chariots de livraison).

:jj/sep491