

# Recommandations intérimaires concernant l'industrie des abattoirs

1<sup>er</sup> avril 2020

## Mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail

Ces mesures seront adaptées en fonction de la situation épidémiologique de chaque région

Les présentes recommandations tiennent compte de l'importance du maintien de la chaîne essentielle de production alimentaire tout en visant une protection optimale des travailleurs.

Afin de protéger la santé des employés et de ceux qui fréquentent le milieu de travail, il est demandé aux employeurs et aux travailleurs de :

1. Respecter les consignes données aux employés qui sont en isolement obligatoire.
2. Aviser les travailleurs de **ne pas se présenter au travail** s'ils présentent des symptômes suggestifs de la COVID-19 (fièvre ou nouvelle toux ou aggravation d'une toux ou difficultés respiratoires ou autres symptômes qui pourraient s'ajouter selon le site suivant: (<https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/reponses-questions-coronavirus-covid19/#c46790>)). Procéder à un triage des travailleurs avant l'entrée dans l'usine (incluant les travailleurs venant de l'extérieur et ceux venant des agences de placement de personnel) permettant d'exclure du milieu de travail ceux qui présentent des symptômes, tout en évitant un goulot d'étranglement.
  - a. Si un travailleur commence à ressentir des symptômes sur les lieux de travail, mettre en place une procédure pour permettre de l'isoler dans un local ou de lui faire porter un masque de procédure (ou chirurgical). Appeler le **1 877 644-4545**.
3. Dans la mesure du possible, limiter les déplacements entre les villes et les régions. Si ces déplacements sont indispensables au fonctionnement de l'entreprise, des adaptations doivent être apportées :
  - a. Pour les travailleurs extérieurs voyageant en groupe, appliquer les recommandations de la fiche [Recommandations intérimaires concernant le mode d'organisation du travail «Fly in Fly out» ou «Drive in Drive out»](#)
  - b. Pour les travailleurs d'agences de placement de personnel
    - i. S'assurer que ces travailleurs soient toujours affectés à la même entreprise,
    - ii. S'assurer que l'agence procède au triage des travailleurs symptomatiques et les exclue du transport.
4. Faire la promotion de l'hygiène des mains en mettant à la disposition des travailleurs le matériel nécessaire (eau courante, savon, solutions hydroalcooliques, poubelles sans contact, serviettes ou papier jetables, etc.).
  - a. Se laver souvent les mains avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes.
  - b. Utiliser un gel à base d'alcool (60 % ou plus) pendant au moins 20 secondes s'il n'y a pas d'accès à de l'eau et à du savon.
  - c. Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche avec les mains ou les gants.
5. Faire la promotion de l'**étiquette respiratoire** (tousse dans son coude replié, ou dans un mouchoir que l'on jette immédiatement après utilisation, puis se laver les mains dès que possible).

6. Respecter les mesures de **distanciation sociale** (p. ex. : télétravail, barrières physiques), éviter les contacts physiques directs (p. ex. : poignées de mains, accolades) et, dans la mesure du possible, faire respecter une distance de deux mètres entre les personnes dans les aires communes et les aires de production de l'entreprise. Croiser une personne quelques minutes sans contact ne représente pas un risque (p. ex. dans les escaliers ou dans le corridor).

**Porter une attention particulière aux situations suivantes :**

- a. Espaces agissant comme **goulots d'étranglement** (p. ex. : entrée des aires de production, entrée de la cafétéria, espaces où se situent les dispositifs d'horodatage, etc.) :
- Éviter que des files de personnes rapprochées ne se créent à ces endroits;
  - Au besoin, décaler légèrement les horaires de quarts de travail et de pauses.
- b. **Périodes de repas :**
- Assurer un lavage des mains rigoureux avant et après le repas;
  - Faire manger les travailleurs dans des salles assez grandes pour qu'il y ait une distance de plus de deux mètres entre chacun d'eux ou prévoir l'ajout d'autres locaux;
  - Si aucune autre salle n'est disponible, modifier les horaires des périodes de repas, afin d'avoir un nombre limité de travailleurs dans la salle à manger en tout temps;
  - Ne pas échanger tasses, verres, assiettes, ustensiles; laver la vaisselle à l'eau chaude, avec du savon.
- c. **Pauses :**
- Veiller à ce que les mesures de distanciation sociale soient appliquées lors des pauses (p. ex. : éviter les rassemblements);
  - Éviter de partager des objets (p. ex. : cigarettes, crayons, monnaie ou billets);
  - Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots) des aires communes.
7. Pour les tâches où il est impossible de maintenir une distance de deux mètres en tout temps, des **adaptations** doivent être apportées :
- a. Appliquer de façon stricte l'exclusion du milieu de travail pour les personnes présentant de la toux, de la fièvre, des difficultés respiratoires ou autres symptômes qui pourraient s'ajouter selon le site suivant : <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/reponses-questions-coronavirus-covid19/#c46790>;
- b. Privilégier les équipes les plus petites et les plus stables possible sur une même chaîne de production (réduire le nombre de travailleurs et de rotations de tâches) pour éviter la multiplication des interactions;
- c. Conserver autant que possible la même position sur la chaîne de production pour tout le quart de travail, à moins de contraintes physiques, chimiques ou ergonomiques à risque;
- d. Éviter de partager du matériel et des équipements (couteaux, tablettes, crayons, cellulaires, etc.).

**De plus, pour les chaînes de production**

- Mettre en place les aménagements nécessaires pour respecter la distance de deux mètres entre les travailleurs :
  - Réduire la production;
  - Réaménager les lieux physiques;

- Modifier les méthodes de travail<sup>1</sup>.
- Installer des barrières physiques entre les travailleurs lorsque la distance de deux mètres ne peut être respectée (ex. : Plexiglas);
- Dans l'impossibilité ou dans l'attente de mettre en place les mesures précédentes;
  - **Le port du masque de procédure** (lorsque le taux d'humidité est bas) **et de lunettes de protection** (protection oculaire) ou **le port d'une visière recouvrant le visage jusqu'au menton** est recommandé, en plus des gants habituellement portés.
    - Cette mesure est recommandée seulement si le port des lunettes ou d'une visière ne représente pas un risque pour la sécurité des travailleurs (ex. : problème de diffraction de la lumière; formation de buée ou de gouttelettes sur la visière).
    - Avant de sortir de la zone de production :
      - Retirer les gants, lunettes de protection (protection oculaire) et le masque de procédure (chirurgical) de façon sécuritaire<sup>2</sup> et les disposer dans la poubelle ou dans des contenants ou sacs refermables réservés à cet effet, puis les jeter.
      - Désinfecter l'équipement réutilisable (p. ex. : protection oculaire ou visière, si réutilisables) avec un produit adapté à l'équipement.
      - Veiller au lavage des mains ou utiliser une solution hydroalcoolique, après avoir retiré l'équipement.
- Pour les **chaînes de production** où les tâches exigent déjà **l'utilisation d'appareils de protection respiratoire** (APR) pour se protéger des aérosols ou des poussières, **les travailleurs sont considérés comme étant protégés** même s'ils travaillent à moins de deux mètres l'un de l'autre. Les mesures suivantes doivent tout de même être appliquées :
  - Le port des APR doit être encadré par un programme de protection respiratoire et des essais d'étanchéité doivent avoir été réalisés.
  - Ajouter des lunettes de protection (protection oculaire), si elles ne sont pas déjà portées.
  - Au moment de sortir de la zone de production, retirer les gants, lunettes de protection (protection oculaire) et l'APR de façon sécuritaire<sup>3</sup> et disposer les équipements non réutilisables dans la poubelle ou dans des contenants ou sacs refermables réservés à cet effet, puis les jeter.
  - Désinfecter l'équipement réutilisable (ex. : protection oculaire, masque réutilisable) avec un produit adapté à l'équipement.
  - Veiller au lavage des mains ou utiliser une solution hydroalcoolique après avoir retiré l'équipement.

#### **Pour la manutention (réception et expédition) de la marchandise :**

- Privilégier la stabilité des équipes qui sont en contact avec le personnel venant de l'extérieur de l'entreprise (p. ex. : livreurs, camionneurs, etc.);
- Idéalement, organiser les tâches de sorte que les livreurs et fournisseurs puissent déposer les marchandises à l'entrée de l'entreprise pour éviter les allées et venues de travailleurs d'autres entreprises dans les locaux du bâtiment;
- Déposer les marchandises sur une surface propre, en respectant la distance de deux mètres entre les individus;

<sup>1</sup> Les modifications ne doivent pas entraîner de nouvelles contraintes physiques, chimiques ou ergonomiques.

<sup>2</sup> Retirer les gants, se laver les mains avec une solution hydro alcoolique, retirer la protection oculaire, se laver les mains avec une solution hydro alcoolique, retirer le masque en le manipulant uniquement par les élastiques ou les courroies, et terminer en se lavant les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydro alcoolique.

<sup>3</sup> *Idem.*

- Tenir les opérations de manutention à l'écart des autres aires d'activités de l'entreprise, dans la mesure du possible.

#### **Pour la transmission ou la signature de documents :**

Dans la mesure du possible, limiter au minimum les échanges de papiers (p. ex. : signature électronique des contrats ou des bons de livraison).

Lorsque les documents papier sont requis :

- Déposer les documents sur une surface propre pour transmettre et récupérer les documents, en respectant la distance de deux mètres entre les individus;
  - Ne pas partager de stylos avec les interlocuteurs, qui doivent utiliser leur propre stylo;
  - Prévoir des stylos à laisser aux clients, au cas où ils n'en auraient pas pour la signature des papiers;
  - Nettoyer son stylo avec un linge humide et du savon doux au besoin, lorsque souillé;
  - Lors de la récupération des documents, les déposer dans une enveloppe et les transporter dans un porte-document.
8. Désinfecter les **salles à manger** après chaque repas, et les **installations sanitaires (et vestiaires)** à chaque quart de travail, avec le produit de désinfection utilisé habituellement.
9. Nettoyer à chaque quart de travail, ou lors de tout changement d'utilisateur de l'espace de travail, les **surfaces fréquemment touchées** (tables, comptoirs, poignées de porte, téléphones, accessoires informatiques, crayons, etc.) avec le produit d'entretien utilisé habituellement.
- a. **Pour les chaînes de production**, respecter les recommandations habituelles d'hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ et de l'ACIA. Porter une attention particulière :
- Aux commandes manuelles des chaînes de production (p. ex. : leviers, manettes, boutons);
  - Aux outils et autres appareils manipulés dans le cadre des activités de production;
  - Pour plus d'information : [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Avis\\_Publicite/Pages/COVID-19\\_QuestionsReponses.aspx](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Avis_Publicite/Pages/COVID-19_QuestionsReponses.aspx)
- b. **Pour les activités de manutention** (réception et expédition des marchandises), porter une attention particulière aux commandes de chariots élévateurs et poignées de transpalettes.
10. Retirer les vêtements de travail à la fin du quart de travail. Procéder au nettoyage selon les procédures habituelles.
11. Disposer d'un plan de lutte contre les pandémies, adapté au contexte spécifique de son milieu de travail et voir à sa mise en application (<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000968/>)

## **Autres références**

\* Pour les recommandations concernant les travailleurs agricoles étrangers, se référer au document : Recommandations de santé publique qui doivent être appliquées pour l'accueil de travailleurs étrangers temporaires (TET) afin de soutenir les activités agroalimentaires au Québec en contexte de pandémie COVID-19.

Pour les recommandations concernant les travailleurs d'agence, une fiche est prévue sous peu. Voir le site :

<https://www.inspq.qc.ca/covid-19/sante-au-travail>

<https://www.inspq.qc.ca/publications/2925-recommandations-camionneurs-locaux-provinciaux-covid-19>

<https://www.inspq.qc.ca/publications/2924-recommandations-camionnage-transfrontalier-covid-19>

**Note :** Les éléments de réponses présentés ci-dessus sont basés sur l'information disponible au moment de rédiger ces recommandations. Puisque la situation et les connaissances sur le virus SARS-CoV-2 (Covid-19) évoluent rapidement, les recommandations formulées dans ce document sont sujettes à modifications.

## Recommandations intérimaires concernant l'industrie des abattoirs

### AUTEUR

Groupe de travail SAT-COVID-19  
Direction des risques biologiques et de la santé au travail  
Institut national de santé publique du Québec

© Gouvernement du Québec (2020)

N° de publication : 2959