

HÉBERGEMENT EN FORÊT



Ce document est réalisé par la Direction générale de la gouvernance et du conseil stratégique en prévention, en collaboration avec la Direction générale des communications et le Comité paritaire de prévention du secteur forestier.

Photographie principale de la couverture : Prévibois

Autres photographies de la couverture : Jean-Michel Decoste (gauche et droite) et CNESST (milieu)

Préresse et impression :

Service du courrier, des arts graphiques et de l'impression

Direction générale de l'expertise immobilière et matérielle – CNESST

Reproduction autorisée avec mention de la source

© Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, 2021

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2021

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2021

ISBN 978-2-550-88270-1 (version imprimée)

ISBN 978-2-550-88271-8 (PDF)



Imprimé sur du papier recyclé :

Couverture : X %

Pages intérieures : X %

Janvier 2021

Pour obtenir l'information la plus à jour,
consultez notre site Web à cnesst.gouv.qc.ca

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	2
Généralités	3
Les responsabilités de l'employeur	4
Le stationnement	5
Les locaux	5
Le matériel de sécurité	6
La salle de premiers soins	8
La chambre	8
Les toilettes	10
Les douches	10
Les lavabos	10
Le séchoir	11
La buanderie	11
Les mesures d'hygiène	11
Services de cantine	13
La cuisine et la salle à manger	14
Les repas	15
L'eau potable	15
Les mesures d'hygiène	16
Annexe 1	18

INTRODUCTION

Le travail en forêt évolue, ce qui entraîne des changements pour les employeurs et pour les travailleurs et les travailleuses qui y gagnent leur vie. Le camp forestier traditionnel est progressivement remplacé par le concept d'hébergement en forêt, plus personnalisé et polyvalent.

Afin d'éliminer les dangers à la source et de protéger la santé des travailleurs et des travailleuses, le Comité paritaire de prévention du secteur forestier propose une mise à jour du guide *Campements temporaires en forêt*. Ce guide de prévention s'adresse aux employeurs qui organisent l'hébergement de leurs travailleurs et travailleuses en forêt.

GÉNÉRALITÉS

L'employeur qui organise l'hébergement de travailleurs en forêt doit appliquer les mesures prévues dans ce guide.

Les travailleurs et les travailleuses peuvent être hébergés dans un campement forestier traditionnel, mais également dans une pourvoirie, un hôtel forestier ou tout autre type d'hébergement.

Un travailleur ne peut fournir son propre hébergement en forêt, par exemple sa roulotte ou sa tente-roulotte, si l'employeur n'a pas pleine autorité sur cet équipement, ce qui inclut les installations électriques, le gaz propane, l'eau, etc.

L'accumulation de fatigue entraînée par le temps de déplacement entre le lieu d'hébergement et le lieu de travail est un risque que l'employeur doit prendre en compte. Par exemple, l'employeur peut mettre à la disposition des travailleurs et des travailleuses un moyen de transport organisé s'il n'y a pas d'hébergement en forêt.

Cependant, lorsque les travaux se déroulent à plus de 70 km ou 1 heure de route du service d'hébergement convenable le plus près, l'employeur doit proposer un hébergement en forêt et des moyens de restauration sur place.

Les camps de fortune, c'est-à-dire sans supervision, qui ne comptent aucun responsable et où les travailleurs et les travailleuses s'organisent seuls ou en petit groupe, sont interdits.

LES RESPONSABILITÉS DE L'EMPLOYEUR

L'employeur, ou son représentant, est présent sur les lieux de l'hébergement ou l'employeur s'assure qu'un représentant du propriétaire de l'établissement d'hébergement est sur place, le cas échéant.

Il s'agit pour l'employeur d'assurer la présence d'une personne responsable en autorité à qui les travailleurs peuvent s'adresser et qui peut garantir que tous les locaux et l'équipement qu'il met à la disposition des travailleurs sont adaptés, sécuritaires et en bon état.

« Adapté » signifie que les locaux sont convenablement isolés et chauffés lorsque les travaux d'aménagement forestier se déroulent en hiver ou par temps froid.

« En bon état » signifie que les locaux sont dans un état salubre et hygiénique.

L'employeur :

- s'assure que les travailleurs et les travailleuses de chantiers forestiers dans un même secteur sont hébergés sur un même site ;
- informe les travailleurs et les travailleuses du contenu de ce guide et, si possible, en affiche un exemplaire sur les lieux d'hébergement ;
- prend les mesures nécessaires pour empêcher l'entrée et la prolifération d'insectes et de rongeurs dans les locaux ;
- interdit la présence d'animaux domestiques dans les locaux et en contrôle la présence sur les lieux d'hébergement ;
- prend les moyens qui s'imposent pour éloigner les animaux sauvages (ex. : ours noirs) ;
- s'assure de la présence d'un système de communication sûr et efficace qui permet en tout temps l'accès rapide à des services de premiers secours et de premiers soins, et informe les travailleurs et les travailleuses de la méthode de communication. Lorsque possible, cette méthode doit être affichée ;
- établit des mesures d'urgence en cas d'évènements anormaux qui peuvent mettre en danger la santé et la sécurité des travailleurs et des travailleuses, comme en cas d'incendie, de feu de forêt, d'inondation ou de déversement.

Le stationnement

La limite de vitesse est clairement affichée.

Le plan du stationnement est affiché près de la porte des vestiaires ou à un endroit de circulation courante pour les travailleurs et les travailleuses. Le stationnement comporte des voies de circulation pour piétons et véhicules clairement définies et qui, dans la mesure du possible, ne se croisent pas.

L'éclairage de nuit du stationnement est adéquat.

Les locaux

Localisation

Les locaux sont situés sur un terrain préalablement aménagé, ensoleillé, sec et bien drainé et suffisamment élevé pour limiter le risque d'inondation.



Photo : Jean-Michel Decoste

Ils sont érigés à une distance horizontale d'au moins 10 mètres de la lisière de la forêt et à au moins 30 mètres du plus haut niveau des eaux d'un cours d'eau à écoulement permanent ou intermittent, d'un lac ou d'un marécage, quelle que soit la raison de l'élévation du niveau des eaux.

Afin de limiter la propagation d'un incendie, la distance minimale entre les locaux non attachés devrait être de 10 mètres ou de 1,22 mètre si les locaux sont munis d'un mur coupe-feu de 45 minutes.



Photo : CNESST

Les voies de circulation à l'extérieur des locaux sont dégagées et bien éclairées.

Les escaliers d'accès aux locaux sont munis de rampes le long des côtés libres.

Les planchers sont rigides et posés à au moins 10 centimètres du sol.

Des tentes peuvent être utilisées comme hébergement pour un nombre réduit de travailleurs et lorsque les déplacements sont fréquents, par exemple au cours de travaux de recherche ou d'inventaire. Elles doivent être faites d'un tissu imperméable et résistant au feu. Dans ce cas, le point précédent au sujet des planchers ne s'applique pas.

Éclairage, chauffage et matériaux

Les locaux sont pourvus d'un niveau d'éclairage d'au moins 250 lux afin de permettre la perception générale des objets (ce niveau correspond, par exemple, à l'éclairage d'une salle de conférence, d'une salle de classe ou d'un corridor).

Ils sont pourvus d'un système de chauffage permettant de maintenir une température d'au moins 22 °C.

Les murs ou les parois ainsi que les planchers des locaux présentent une surface lisse et d'entretien facile.

Un plan d'évacuation d'urgence incluant un lieu de rassemblement doit être établi et affiché aux endroits stratégiques dans les locaux.

Photo : Jean-Michel Decoste

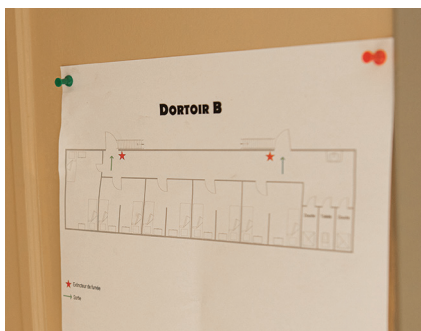


Photo : Jean-Michel Decoste

Le matériel de sécurité

Tout appareil ou équipement pour lequel le propane est utilisé comme combustible est installé conformément à la version en vigueur au moment de son installation du *Code d'installation du gaz naturel et du propane* CAN/CSA-B149.1 ou à une version ultérieure.

Les gaz de combustion d'un réfrigérateur, d'un chauffe-eau, d'un appareil de chauffage ou de tout autre type d'appareil fonctionnant au propane doivent être évacués vers l'extérieur et ne pas pouvoir revenir à l'intérieur.



Photo : Jean-Michel Decoste

des locaux. De plus, des détecteurs de monoxyde de carbone (CO) et des détecteurs de propane doivent être installés, selon les spécifications du fabricant, pour prévenir tout risque d'intoxication ou d'incendie.

Des extincteurs portatifs doivent être installés dans tous les locaux, y compris les roulottes, tentes-roulottes et tentes. De plus, des extincteurs doivent être placés dans les endroits qui présentent des risques localisés d'incendie dans le but de permettre une intervention rapide. Les extincteurs doivent être inspectés régulièrement.

Un avertisseur de fumée en état de fonctionner doit être installé dans chaque chambre.

Les locaux doivent être équipés d'un système d'éclairage d'urgence qui sera activé en cas de défaillance du système d'éclairage principal.



Photo : Jean-Michel Decoste

Les entrées et les sorties doivent être convenablement éclairées afin d'assurer une circulation sécuritaire la nuit.

Les lanternes, les réchauds et les radiateurs à gaz habituellement conçus pour le camping doivent être utilisés selon les recommandations du fabricant. Ils doivent être approuvés par l'Association canadienne du gaz (*Canadian Gas Association Approved*). L'usage de tout appareil à flamme nue est interdit dans les chambres.

Services

Les services d'hébergement se composent des chambres, de la salle de séchage, d'une buanderie, de douches et lavabos, des toilettes et d'une

salle de premiers soins, lorsque requis. Ces locaux servent uniquement aux fins auxquelles ils sont destinés.

La salle de premiers soins

Tout lieu d'hébergement en forêt devrait prévoir une salle de premiers soins ou une salle qui peut être rapidement convertie à cet usage si la situation le requiert.

Le contenu minimal de la salle de premiers soins est présenté à l'annexe 1.



Photo : Jean-Michel Decoste

Cette salle doit être suffisamment grande pour contenir un lit et permettre à une personne de prendre place à côté du lit pour prodiguer des soins.

La chambre

L'accès à une chambre doit être indépendant des autres chambres. Par exemple, on peut accéder à une chambre à partir d'une porte donnant sur un corridor ou sur l'extérieur, mais jamais en traversant une autre chambre.

Par ailleurs, une chambre ne peut accueillir plus de deux travailleurs et les lits superposés sont interdits.

La chambre est adéquatement ventilée pour prévenir l'accumulation de moisissures et d'odeurs désagréables ou l'apparition de champignons.

Elle est pourvue d'un fenêtrage égal à au moins 5 % de la surface de plancher. Les fenêtres se ferment hermétiquement, mais au moins une d'entre elles peut s'ouvrir et est munie d'une moustiquaire.

La chambre d'un travailleur devrait idéalement avoir une surface d'au moins 7 mètres carrés. Une chambre destinée à deux travailleurs devrait quant à elle avoir une surface d'au moins 9 mètres carrés. Chacun des côtés d'une chambre devrait avoir au moins 2 mètres de longueur.



Photo : Jean-Michel Decoste

Cependant, les dimensions minimales doivent être conformes au Code national du bâtiment en vigueur au moment de sa construction.

La roulotte ou la tente-roulotte servant de chambre doit respecter les mêmes obligations et recommandations que la chambre, en plus d'être sous la pleine autorité de l'employeur.

La chambre comprend, pour chaque travailleur, le mobilier et les accessoires suivants :

- a) un lit avec matelas d'au moins 1,88 mètre de longueur, 75 centimètres de largeur et 10 centimètres d'épaisseur ;
- b) une literie comprenant deux draps, deux couvertures, un oreiller et sa housse amovible, une taie d'oreiller et une housse pour matelas. Les draps et les couvertures peuvent être remplacés par un sac de couchage et une doublure amovible supplémentaire en coton ;
- c) une chaise ou un banc, un miroir, un porte-serviettes, une poubelle ;
- d) un espace individuel de rangement qui peut être verrouillé.

Aucun article ne devrait être entreposé sous le lit afin d'éviter l'accumulation de poussière et de faciliter le nettoyage de la chambre.



Photo : Jean-Michel Decoste

Les toilettes

Les locaux où sont situées les toilettes doivent être construits et aménagés de sorte que les insectes, rongeurs et autres animaux n'aient pas accès à l'intérieur.

Les toilettes devraient être situées à un maximum de 30 mètres de toute chambre.

Elles sont à l'eau ou à incinération et sont placées dans des compartiments privés où l'on trouve du papier hygiénique. Les toilettes chimiques et à fosse sèche sont tolérées pour de courtes périodes, par exemple en cas de problème avec la fosse septique.

Les toilettes à fosse sèche sont situées à au moins 6 mètres des autres locaux, 15 mètres d'un lac, d'un cours d'eau, d'un étang ou d'un marais et 30 mètres de toute prise d'eau. Les matières fécales sont entièrement recouvertes de chaux ou d'une substance équivalente au moins une fois par jour. L'aménagement de telles toilettes doit être conforme à la section XI du *Règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées* (L.R.Q., c. Q-2, r. 22).

Les douches

Les douches sont organisées en compartiments privés. Le plancher est recouvert d'un revêtement antidérapant et d'entretien facile.

De plus, la douche est d'une dimension d'au moins 75 centimètres sur 75 centimètres. Le travailleur a, à sa disposition, un compartiment de déshabillage séparé de la douche. Ce compartiment a une surface d'au moins 0,8 mètre carré et on y trouve des crochets à vêtements et un porte-serviettes.

Les douches sont alimentées par de l'eau potable.

Les lieux d'hébergement disposent d'une douche pour 10 travailleurs ou moins du même sexe.

Les lavabos

Les lavabos sont alimentés à l'eau potable.

La salle des lavabos est pourvue de distributeurs de savon et de gobelets individuels. Ces distributeurs doivent être approvisionnés en tout temps.



Photo : Jean-Michel Decoste

L'aire d'un lavabo doit être équipée des appareils suivants : un robinet mélangeur sur chacun des lavabos, un miroir, une tablette, une poubelle et un distributeur de papier essuie-mains ou un sèche-mains électrique.

Le nombre minimal de chacun des appareils sanitaires (toilettes, douches et lavabos) est d'un pour chaque groupe de 10 travailleurs ou moins de chaque sexe.

Le séchoir

Un local est aménagé de façon que les travailleurs et les travailleuses puissent faire sécher leurs vêtements de travail.

Ce local dispose de suffisamment de crochets pour permettre à tous les travailleurs et à toutes les travailleuses d'un quart de travail de faire sécher leurs vêtements de travail simultanément.



Photo : CNESST

La buanderie

Si le lavage des vêtements et de la literie doit être fait au campement, une buanderie comportant une machine à laver et une sécheuse est mise à la disposition des travailleurs et des travailleuses.

Les mesures d'hygiène

Les chambres et les corridors sont nettoyés chaque jour (par exemple les planchers sont balayés et les poubelles, vidées).

Le plancher est lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine.



Photo : Jean-Michel Decoste

Les draps ou la doublure amovible supplémentaire en coton d'un sac de couchage et la taie d'oreiller sont lavés au besoin, mais au moins une fois par semaine.

Les couvertures, la housse pour matelas et la housse d'oreiller sont lavées au besoin, mais au moins une fois par mois.

Chaque fois qu'ils sont destinés à un autre travailleur, tous les articles de literie sont lavés et le sac de couchage est nettoyé.

Les appareils sanitaires ainsi que le plancher des pièces où ils se trouvent sont lavés et désinfectés chaque jour.

Le rideau ou l'intérieur de la cloison imperméable de la douche sont lavés et désinfectés au besoin, mais au moins une fois par semaine.

La salle de séchage et la buanderie sont nettoyées chaque jour. Le plancher est lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine.

Les accessoires et les produits de nettoyage utilisés dans la buanderie sont rangés après usage. L'étiquetage respecte le SIMDUT 2015.

Tout autre local du service d'hébergement est nettoyé chaque jour. Le plancher est lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine.

SERVICES DE CANTINE

Les services de cantine comportent une cuisine et une salle à manger.

Les repas consommés en forêt, que ce soit le matin, le midi ou le soir, sont de la responsabilité de l'employeur. L'employeur peut organiser un service de cantine sur place, mais d'autres options s'offrent à lui selon le nombre de ses travailleurs et de ses travailleuses qui sont hébergés et la durée de l'hébergement.

Lorsque plus de 25 travailleurs sont hébergés, l'employeur doit mettre en place un service de cantine. Lorsqu'il y a entre 6 et 25 travailleurs, l'employeur peut aussi avoir recours à un service de traiteur externe, mais seulement si les travailleurs sont hébergés au même endroit pendant 6 semaines ou moins. Enfin, dans les équipes de 5 travailleurs et moins, les travailleurs peuvent préparer eux-mêmes leurs repas, mais la nourriture est à la charge de l'employeur.

Le tableau suivant résume les possibilités.

Nombre de travailleurs	Les travailleurs peuvent préparer eux-mêmes leurs repas.	L'employeur a recours à un service de traiteur externe.	L'employeur met en place un service de cantine. Les repas sont préparés par un cuisinier.
5 et moins	Oui	Oui	Oui
6 à 25	Non	Oui, seulement si les travailleurs demeurent au même endroit 6 semaines ou moins	Oui
26 et plus	Non	Non	Oui

Lorsque les travailleurs et les travailleuses préparent eux-mêmes leurs repas, la responsabilité de l'employeur consiste à s'assurer que tous les travailleurs sont formés et informés sur l'hygiène et la salubrité alimentaires. À titre indicatif, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec offre une séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires d'une durée de 3 h 30.

Le « nombre de travailleurs » est le nombre total de travailleurs et de travailleuses dans le campement, autant lors du quart de jour que du quart de nuit.

L'employeur qui loue des chambres ou un dortoir dans un établissement hôtelier (pourvoirie, hôtel/motel forestier, etc.) ou à l'intérieur d'un campement exploité par un autre employeur doit s'assurer que les repas sont consommés dans un environnement convenable, c'est-à-dire salubre et hygiénique, et que les locaux sont adaptés.

La cuisine et la salle à manger

La cuisine et la salle à manger peuvent être attenantes, dans le même local.

Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, la cuisine sert uniquement aux fins auxquelles elle est destinée.

La cuisine doit être équipée d'un système de distribution d'eau chaude et froide sous pression.

La salle à manger a une surface d'au moins 1,1 mètre carré par travailleur qui y prend son repas, et elle compte suffisamment de tables et de sièges pour que chacun dispose d'une place assise.

Les tables sont recouvertes d'un revêtement imperméable d'entretien facile.

Les murs, les parois, le plancher ainsi que le plafond de la cuisine et de la salle à manger sont d'entretien facile.

Lorsque la salle à manger n'est pas reliée aux autres locaux, elle est équipée d'un nombre suffisant de crochets pour les vêtements.

Le travailleur peut consommer ses repas dans une roulotte ou une tente-roulotte si elle comporte deux espaces distincts, c'est-à-dire que



Photo : Jean-Michel Decoste

chacun des espaces, chambre et salle à manger, est utilisé uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Le cas échéant, les points précédents doivent être respectés.

Les repas

Les menus quotidiens sont composés selon les recommandations du *Guide alimentaire canadien*.

Le service est synchronisé de telle sorte que chaque travailleur dispose d'au moins 30 minutes pour prendre son repas.

Tous les aliments doivent être transportés et entreposés à l'abri de la poussière, des insectes, des rongeurs et de tout autre animal ou de saleté.

Ils doivent être maintenus à une température qui en permet la conservation.

L'utilisation d'une chambre froide est permise, mais uniquement pour des aliments qui ne requièrent pas de réfrigération ou ne nécessitent pas de température de conservation particulière, par exemple les boîtes de conserve, la farine, le sel.



Photo : Jean-Michel Decoste

L'eau potable

Le résultat d'une analyse bactériologique de l'eau mise à la disposition des travailleurs et des travailleuses à des fins de consommation doit être disponible avant le début des travaux. L'analyse doit être refaite tous les mois. Cette mesure ne s'applique pas aux eaux embouteillées conformes au *Règlement sur les eaux embouteillées* (L.R.Q., c. P-29, r. 2).

L'employeur prévoit un plan de contingence en cas de contamination ou de perte de la source d'eau principale.

Le lieu d'hébergement dispose d'un réseau de distribution d'eau potable chaude et froide en quantité suffisante pour satisfaire au quotidien les

besoins physiologiques (boire de l'eau) et d'hygiène personnelle des travailleurs et des travailleuses (se laver les mains et prendre une douche). L'eau chaude est maintenue à une température entre 60 °C et 75 °C.

La chasse d'eau des toilettes et des urinoirs peut être alimentée avec de l'eau non potable.

Lorsque, pour des raisons d'ordre technique, le réseau de distribution ne peut pourvoir aux besoins, l'eau potable destinée à la préparation des repas et à la consommation normale est fournie en quantité suffisante dans des contenants propres, exempts de toute contamination et qui ne servent qu'à cet usage.

Tout contenant servant à l'entreposage de l'eau potable est fermé hermétiquement, entreposé et entretenu de manière à assurer la salubrité de l'eau.

Des gobelets biodégradables sont disponibles en tout temps aux points de distribution de l'eau.

L'utilisation en commun d'une tasse, d'un verre ou d'un gobelet est interdite.

Tout robinet, tuyau ou réservoir d'eau non potable est clairement désigné.

Les mesures d'hygiène

Les ustensiles de cuisine et la vaisselle utilisés pour la préparation et le service des repas doivent être en bon état. Ils sont lavés avec du savon à vaisselle après usage, puis rincés dans une eau potable à une température d'au moins 43 °C.

La cuisine et la salle à manger sont nettoyées après chaque repas.

Le plancher de la cuisine est lavé chaque jour et celui de la salle à manger est lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine. Les murs de la cuisine et de la salle à manger sont nettoyés au besoin. Les ordures ménagères provenant de la cuisine et de la salle à manger sont déposées dans des contenants étanches munis de couvercles. Ces contenants sont vidés chaque jour.

Rappel

L'élimination des détritiques doit se faire conformément au *Règlement sur les déchets solides* (L.R.Q., c. Q-2, r. 13).

Le traitement et l'évacuation des eaux usées, des eaux ménagères et des eaux des toilettes doivent se faire conformément à la *Loi sur la qualité de l'environnement* (L.R.Q., c. Q-2) ou au *Règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées* (L.R.Q., c. Q-2, r. 22), selon la capacité de la fosse septique.

ANNEXE 1

La salle de premiers soins comporte les éléments suivants :

Matériel obligatoire :

- 2 masques de poche avec entrée d'O₂, étui et valve unidirectionnelle ;
- Équipement d'oxygénothérapie pouvant fournir de l'oxygène à usage médical à un débit variable de 0 à 25 litres pendant une période minimale de 25 minutes à des températures ambiantes variant de 20 °C à 40 °C. Ce volume est déterminé à une température de 20 °C et à une pression de 101 kPa (2 bouteilles d'oxygène de type D ou E, régulateurs, débitmètres, boîtiers de sécurité). Le nécessaire d'oxygénothérapie doit être conforme aux normes de l'Association canadienne de normalisation (CSA) ;
- 1 saturomètre ;
- 5 masques à haute concentration avec réservoir ;
- Civière et planche dorsale ou équipement combiné ;
- 2 oreillers d'ambulance ou d'hôpital ;
- 4 paires de draps de civière d'ambulance : 4 draps-housses et 4 draps plats ;
- 4 couvre-oreillers ;
- 1 grande trousse de secourisme de niveau intermédiaire CSA 1220 ;
- 2 couvertures de laine ;
- 1 poubelle à pédale ;
- 2 contenants pour déchets médicaux ;
- 1 lavabo avec eau courante (chaude et froide) et adaptateur pour douche oculaire ;
- 1 douche oculaire ;
- 1 lampe grossissante ;
- 1 petit réfrigérateur ;
- 1 table ;
- 2 chaises ;
- 1 stéthoscope ;
- 1 otoscope ;
- 1 sphygmomanomètre ;
- 1 lampe de poche (mini lampe) ;
- Ensemble d'attelles d'immobilisation temporaire ;

- Béquilles ajustables ;
- 1 paire de ciseaux à bandage ;
- 1 paire de ciseaux à suture ;
- 2 bassins réniformes ;
- 1 sac à glace ;
- 1 pince à échardes ;
- Pansements adhésifs de grandeurs assorties ;
- Pansements compressifs de grandeurs assorties (10,2 cm (4 po) X 10,2 cm (4 po) et 15,2 cm (6 po) X 15,2 cm (6 po)) ;
- Pansements ophtalmiques stériles et couvre-œil avec bande élastique ;
- Compresses de gaze de grandeurs assorties : (3 po x 3 po et 4 po x 4 po) ;
- Bandages triangulaires ;
- Rouleaux de bandage élastique de grandeurs assorties (5,1 cm (2 po) X 183 cm (2 verges) et 7,6 cm (3 po) X 183 cm (2 verges)) ;
- Rouleaux de bandage de gaze stérile de grandeurs assorties ;
- Diachylons de rapprochement ;
- Rouleaux de diachylon de largeurs assorties (ordinaires et hypoallergéniques) ;
- Rouleaux de coton absorbant ;
- Tampons ouatés ;
- Tiges montées stériles ;
- Abaisse-langue ;
- Épingles de sécurité ;
- Garrots ;
- Tampons alcoolisés ;
- Assortiment de seringues et aiguilles à usage unique ;
- Lunettes de protection ;
- Sacs de plastique refermables hermétiquement de type Ziploc de grandeurs assorties (27 cm x 27 cm et 15 cm x 15 cm) ;
- Sacs de plastique (d'une grandeur de 60 cm x 70 cm ou plus) ;
- Rouleau de pellicule plastique de type Saran Wrap ;
- Savon (non parfumé) ;
- Solutions antiseptiques ;
- Essuie-mains en papier ;
- Gants de latex ou de nitrile à usage unique de différentes grandeurs ;

- Manuel de secourisme ;
- *Guide pratique du secouriste en milieu de travail : protocoles d'intervention* ;
- Cahier des secouristes en milieu de travail : Secteur forestier ;
- 2 bouteilles de NaCl à 0,9 % ;
- 2 tubes de glucose ou comprimés ;
- 1 glucomètre avec bandelettes et autopiqueur ;
- 2 dispositifs d'adrénaline.

Matériel recommandé :

- Défibrillateur externe automatique (DEA) d'entraînement avec ciseaux, serviettes, rasoirs et électrodes ;
- 1 table d'examen ;
- 1 stérilisateur à instruments ou l'équivalent ;
- 1 lit avec matelas et oreillers ;
- 1 cabinet pour instruments et fournitures médicales. Note : Le cabinet pourrait être remplacé par des armoires de rangement fermées. Par contre, le cabinet a l'avantage de protéger contre la poussière et d'être mobile ;
- 3 bassins en acier inoxydable ;
- 1 bassin pour bain de pieds ;
- 1 contenant d'une capacité de 1 litre ;
- 1 bain d'œil ;
- 2 thermomètres ;
- 1 pince mousse ;
- 1 pince à griffes ;
- 2 pinces hémostatiques ;
- 1 pince sécateur ;
- Anesthésique topique en aérosol de type Dermoplast ;
- Alcool éthylique dénaturé ;
- Brosses chirurgicales ;
- Solution de trempage pour les yeux.



Pour nous joindre
cnesst.gouv.qc.ca
1 844 838-0808