

Recommandations intérimaires à l'intention des travailleurs agricoles en productions maraîchères et animales

28 mars 2020

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

Ces mesures s'appliquent lorsque la transmission communautaire soutenue est confirmée par les autorités de santé publique

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) Favoriser, avec des **mesures d'aménagement du mode et du temps de travail**, le respect des consignes données aux employés qui sont en isolement obligatoire (télétravail), et à ceux qui ont d'autres types de contraintes (horaires flexibles, télétravail).
- 2) Aviser les travailleurs de **ne pas se présenter au travail** s'ils présentent des symptômes suggestifs de la COVID-19 (fièvre, toux, 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>).
 - Si un travailleur commence à ressentir des symptômes sur les lieux de travail, avoir 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) 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, mouchoirs jetables, serviettes ou papier jetable, etc.).
- 4) Faire la promotion de l'**étiquette respiratoire** (tousse dans son coude replié, ou dans un mouchoir qu'on jette immédiatement après utilisation, puis se laver les mains dès que possible).
- 5) Favoriser des mesures de **distanciation sociale** :
 - Éviter tout contact physique (ex. : poignées de mains, accolades, etc.)
 - Respecter une distance de 2 mètres entre les individus. Croiser une personne quelques minutes sans contact n'est pas un risque.
 - Éviter les rassemblements de personnes (lors des pauses, par ex)
 - Éviter de partager du matériel et des équipements (ex. : outils, crayons, appareils de communication, cigarettes, etc.)
 - Privilégier l'échange de documents numériques plutôt que les documents papier.
 - Apporter le moins d'objets personnels au travail.
 - Retirer les objets non essentiels (revues, journaux) des aires communes.

Porter une attention particulière aux situations suivantes :

- Espaces agissant comme **goulots d'étranglement** (ex. : entrée des bâtiments) :
 - 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.
- Périodes de repas :
 - Assurer un lavage des mains d'au moins 20 secondes avant et après le repas.
 - Faire manger les travailleurs dans des salles assez grandes pour qu'il y ait une distance de plus de 2 mètres entre chacun d'eux.
 - 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.
- Pauses :
 - Veiller à ce que les mesures de distanciation sociale soient appliquées lors des pauses (ex. : éviter les rassemblements).
 - Éviter de partager des objets (ex. : cigarettes, crayons, monnaie ou billets).
 - Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots) des aires communes.

6) S'il est impossible de maintenir une distance de 2 mètres en tout temps ou d'éviter le travail en contact direct, des **adaptations** doivent être apportées dans les contextes suivants :

- 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>.
- Privilégier les équipes les plus petites et les plus stables possible sur une même chaîne ou aire de production (réduire le nombre de travailleurs et de rotations de tâches) ou dans un même véhicule de fonction ou machinerie agricole (conserver la même position, conducteur ou co-pilote) pour éviter la multiplication des interactions.
- 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.
- Éviter, autant que possible, de partager le matériel et les équipements.

Plus spécifiquement :

a) Pour les **aires de production maraîchère** (cueillette et/ou traitement des fruits et légumes) ou les **aires de production animale** (enclos, bâtiments) où les travailleurs sont postés à moins de 2 mètres les uns des autres ou sont en contact direct :

- **Envisager la possibilité de réduire la production** afin de diminuer le nombre de travailleurs et viser une distance d'au moins 2 mètres entre chacun d'eux lorsque possible.
- Si applicable, installer des **séparations physiques** (cloisons pleines) entre les travailleurs.
- **Dans l'impossibilité de maintenir une distance de 2 mètres entre les travailleurs ou d'installer des séparations physiques**, considérant le grand nombre de travailleurs potentiellement présents et la circulation du personnel dans une même pièce pour ce type d'industrie, le **port du masque de procédure et de lunettes de protection** (protection oculaire) est recommandé en plus des gants habituellement portés. Le port d'une

visière recouvrant le visage jusqu'au menton pourrait être une alternative en remplacement du masque de procédure et des lunettes de protection (protection oculaire). Avant de sortir de la zone de production :

- (1) Retirer les gants, lunettes de protection (protection oculaire) et le masque de procédure (chirurgical) de façon sécuritaire¹ et les disposer dans la poubelle ou dans des contenants ou sacs refermables réservés à cet effet, puis les jeter.
 - (2) Désinfecter l'équipement réutilisable (ex. : protection oculaire ou visière, si réutilisables) avec un produit adapté à l'équipement.
 - (3) Veiller au lavage des mains ou utiliser une solution hydroalcoolique après avoir retiré l'équipement.
- b) Pour les véhicules transportant des travailleurs d'un secteur de l'entreprise agricole à un autre (ex. : du bâtiment principal à un bâtiment secondaire ou aux champs) :**
- Nettoyer le véhicule avant et après utilisation.
 - Remplir les véhicules à 50 % de leur capacité.
 - Garder un espace entre chaque travailleur pour éviter tout contact physique
- c) 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 (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 2 mètres entre les individus.
 - Tenir les opérations de manutention à l'écart des autres aires d'activités de l'entreprise, dans la mesure du possible.
- d) Pour les activités impliquant des activités de camionnage :**
- Limiter le nombre de travailleurs dans la cabine et privilégier des équipes stables (éviter qu'il y ait plusieurs changements ou rotations de travailleurs dans les équipes de travail) afin de limiter la multiplication des interactions. Autant que possible, respecter la distanciation de 2 mètres.
 - Dans le cas où il est impossible de respecter la distance de 2 mètres entre les travailleurs dans la cabine, privilégier les mesures suivantes :
 - (1) Éviter tout contact physique entre les travailleurs
 - (2) Éviter de partager du matériel et des équipements (tablettes, crayons, appareils de communication, cellulaires, etc.)
 - (3) Nettoyer le tableau de bord, le volant et le bras de transmission avec des lingettes pré imbibées ou une solution hydro alcoolique régulièrement durant le quart de travail, particulièrement lorsqu'une rotation de chauffeur s'effectue.
 - (4) Renforcer la fréquence de nettoyage de l'intérieur des cabines et des remorques avec les produits habituels à chaque quart de travail.
 - (5) Doter les travailleurs de gel hydroalcoolique ou de lingettes savonneuses afin que le chauffeur puisse se nettoyer les mains lorsqu'il n'y a pas d'accès à l'eau et au savon.

¹ Retirer les gants, se laver les mains avec une solution hydroalcoolique, 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 hydroalcoolique.

e) Pour la transmission ou la signature de documents :

Dans la mesure du possible, limiter au minimum les échanges de papiers (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 2 mètres entre les individus.
- Ne pas partager de stylo avec les interlocuteurs, qui doivent utiliser le leur.
- 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 lorsque souillé.
- Lors de la récupération des documents, les déposer dans une enveloppe et les transporter dans un porte-document.

7) 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.

8) 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 aires de production maraîchère ou animale, respecter les recommandations habituelles d'hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ. Porter une attention particulière :

- Aux commandes manuelles des chaînes de production (ex. : leviers, manettes, boutons)
- Aux outils et autres appareils manipulés dans le cadre des activités de production

b) Pour les outils et équipements de travail :

- Au début et à la fin de chaque quart de travail, procéder au nettoyage et à la désinfection des outils et équipements de travail partagés.

c) Pour les véhicules de fonction et la machinerie agricole, procéder minimalement entre chaque quart de travail à un nettoyage.

- Porter une attention particulière au volant, tableau de bord, poignées de portière intérieures et extérieures, miroir intérieur, et toute autre surface régulièrement touchée durant la conduite du véhicule.

d) Pour les activités de manutention (réception et expédition des marchandises), porter une attention particulière aux commandes de chariots élévateurs et poignées de transpalettes.

9) Retirer les vêtements de travail à la fin du quart de travail. Procéder au nettoyage selon les procédures habituelles.

10) Pour plus d'information sur le COVID-19 et les milieux agricoles, les sites suivants peuvent être très utiles :

a) Document questions réponses COVID-19 du MAPAQ disponible au :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Avis_Publicite/Pages/COVID-19_QuestionsReponses.aspx

b) Document pour l'industrie produit par Agriculture et Agroalimentaire Canada disponible au

<http://www.agr.gc.ca/fra/maladie-a-coronavirus-covid-19-information-pour-lindustrie/?id=1584732749543>

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/>)

* 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.

Groupe de travail Santé SAT-COVID-19
Institut national de santé publique du Québec

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 à l'intention des travailleurs agricoles en productions maraîchères et animales

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)