

## **Guide à l'intention des établissements d'abattage et de transformation de la viande sur la prévention et sur l'intervention auprès des employés de l'usine soupçonnés et confirmés d'être positifs à la COVID-19**

---

### **Date d'entrée en vigueur**

Ce guide entre en vigueur le 31 mars 2020.

### **Introduction**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se consacre à la protection des aliments, des animaux et des plantes, ce qui améliore la santé et le bien-être de la population, de l'environnement et de l'économie du Canada.

L'ACIA continuera d'offrir des services essentiels qui servent à préserver l'intégrité du système canadien de salubrité des aliments tout en préservant sa base de ressources animales et végétales.

Une surveillance appropriée de la production nationale et des produits alimentaires importés est essentielle pour atteindre cet objectif tout en soutenant le commerce et la chaîne d'approvisionnement, y compris par la certification des exportations.

L'ACIA s'est engagée à protéger la santé et la sécurité de ses employés tout en maintenant cette surveillance, par l'entremise de services d'inspection essentiels.

L'ACIA reconnaît que les activités de prévention et d'intervention face à la COVID-19 dans les abattoirs représentent un élément essentiel de la santé et de la sécurité des employés.

### **Exigences relatives aux établissements**

Afin de protéger la santé et la sécurité de ses employés, l'ACIA s'attend à ce que chaque exploitant d'établissement respecte les conseils et les directives de l'[Agence de la santé publique du Canada \(ASPC\)](#) ainsi que des autorités locales de la santé publique pour faire face à l'écllosion de la COVID-19.

Cette orientation générale en matière de santé publique devrait être adaptée aux besoins et aux réalités propres aux établissements individuels, documentée et mise en œuvre en profondeur.

Les établissements sont tenus d'avoir de la documentation sur la prévention de la COVID-19, qui énonce clairement les mesures d'atténuation destinées à faire face aux risques d'exposition. Il est reconnu que certaines mesures de santé publique peuvent ne pas être possibles dans le cadre des opérations d'usines. La documentation devrait le reconnaître et décrire les mesures d'atténuation qui sont mises en place.

Chaque établissement est également tenu d'avoir des documents qui décrivent sa réponse à un cas soupçonné et confirmé de COVID-19.

Documents de planification de l'atténuation et de l'intervention :

- décrire les mesures qui ont été mises en place pour prévenir ou minimiser l'occurrence de la COVID-19 ou l'exposition à celle-ci.
- voici quelques exemples :
  - a. Documents de procédure ou de politique
  - b. Pratiques/horaires/lieux d'assainissement
  - c. Approche adoptée en ce qui concerne la distanciation physique
  - d. Protocoles/pratiques d'évaluation de la santé de la personne / de l'entreprise et description des méthodes de dépistage en place ou de tout document de procédure à l'appui
  - e. Politique demandant aux employés de signaler leur maladie ou celle de leurs collègues et avis correspondant à l'ACIA de toute constatation de COVID-19
- décrire les plans d'intervention/d'action spécifiques qui seront mis en œuvre lorsqu'un employé obtient un résultat positif au test de dépistage de la COVID-19.

Ces documents sont essentiels et l'ACIA s'attend à ce qu'ils lui permettent de maintenir sa surveillance dans les abattoirs.

Des discussions entre l'exploitant et l'ACIA doivent avoir lieu dans le cadre de l'élaboration de plans d'atténuation et d'intervention afin d'optimiser les possibilités de mesures d'atténuation tout en maintenant la capacité du personnel de l'usine et de l'ACIA de poursuivre leurs travaux.

Par exemple, lorsque la distance physique de deux mètres est la ligne directrice en matière de santé publique, mais qu'elle ne peut être facilement respectée, il peut être possible d'ajuster les pratiques et la fréquence des inspections sur place, d'augmenter la distance entre les employés de l'ACIA et le personnel de l'usine ou d'ajuster la circulation dans l'usine pour éviter les zones « encombrées de personnes ».

D'autres exemples de préoccupations potentielles et de mesures d'atténuation pratiques sont inclus dans l'annexe de ce document.

### **Procédures pour les opérateurs**

Les exploitants doivent inclure les procédures suivantes dans leurs plans d'intervention face à la COVID-19.

1. L'exploitant doit aviser immédiatement l'ACIA dès réception de l'une des informations suivantes :
  - une requête des autorités locales de la santé publique concernant le test COVID-19 d'un employé de l'usine

- un employé ayant obtenu un résultat positif au test de dépistage de la COVID-19
2. Les renseignements fournis doivent inclure tous les détails pertinents tels que :
    - La date de confirmation du diagnostic (le cas échéant)
    - La date d'apparition des symptômes et si l'employé était à l'établissement
    - Les aires de l'établissement où l'employé travaillait, où il s'est probablement rendu (salle à manger, etc.) et où il a circulé (corridors, escaliers spécifiques, etc.)
    - Toute autre information pertinente à l'identification des personnes qui pourraient avoir été en contact avec l'employé positif.
  3. Lorsqu'il reçoit des renseignements d'un employé positif pour la COVID-19, l'exploitant avise les autorités locales de santé publique et demande leur aide pour déterminer les risques pour ses autres employés **et le risque pour les employés de l'ACIA qui travaillent également dans son établissement.**

Si les autorités locales de santé publique ne sont pas en mesure de fournir de l'aide pour déterminer les risques pour les autres employés, l'exploitant demandera l'appui d'autres experts pour élaborer et mettre en œuvre les plans d'assainissement appropriés, y compris en veillant à ce que des mesures appropriées soient prises pour les personnes potentiellement exposées à l'employé positif pour la COVID-19.

4. L'ACIA demandera à l'exploitant de fournir de l'information et des documents à l'appui d'une évaluation appropriée du risque pour les employés de l'ACIA. L'ACIA tiendra compte des protocoles/procédures mis en place par les établissements individuels, ainsi que des particularités de l'employé d'usine positif (où sur la ligne, quel type de travail, zones communes avec nos employés, temps passé avec nos employés, etc.) et idéalement des conseils des autorités locales de santé publique, mais dans l'intervalle, si l'ACIA ne peut pas obtenir ces conseils rapidement, l'Agence devra considérer les autres informations au mieux de ses capacités et évaluer le risque potentiel pour notre personnel avec les répercussions sur le fonctionnement de l'établissement et le bien-être des animaux.
5. L'ACIA consultera les autorités locales de santé publique pour effectuer une visite conjointe de l'établissement. L'objectif sera de déterminer de façon appropriée les répercussions sur la santé du personnel de l'ACIA en raison de la confirmation d'un employé positif pour la COVID-19 dans l'usine.
6. En plus des autorités locales de santé publique et d'un représentant de l'établissement, une équipe de l'ACIA sera formée et comprendra des employés possédant de l'expérience de l'abattage et de la transformation de la viande, un membre ou un représentant du Comité de santé et de sécurité, et, si nécessaire pour fournir des conseils techniques, le coordonnateur/conseiller de la SST de la région ainsi que les gestionnaires appropriés de l'ACIA.
7. Cette visite sur place devrait être considérée comme une inspection/enquête afin d'obtenir plus de faits et de mieux comprendre la situation. Vous trouverez ci-dessous certains des résultats recherchés lors de la visite conjointe du site.

8. Il est rappelé aux exploitants d'abattoirs de consulter les fournisseurs et Agriculture et Agroalimentaire Canada concernant la réception d'animaux vivants si la production est affectée.

#### Résultats :

- En collaboration avec la direction de l'ACIA et à l'aide de l'information déjà recueillie, les autorités locales de santé publique prendront des décisions concernant l'exposition des employés de l'usine et de l'ACIA, leur besoin d'autoquarantaine et/ou d'aiguillage vers des services de santé pour des tests.
- D'après les renseignements recueillis ci-dessus, certains employés de l'ACIA peuvent être considérés comme ayant un risque négligeable et être autorisés à reprendre le travail.
- Une évaluation conjointe des plans de mesures d'atténuation supplémentaires pour la COVID-19 de l'exploitant sera réalisée. Les autorités locales de santé publique et l'ACIA utiliseront les résultats de la demande précédente de renseignements écrits de l'entreprise par l'ACIA pour déterminer si et quand le travail peut reprendre.

#### Informations supplémentaires

Les demandes de renseignements concernant le contenu de ce guide peuvent être adressées à votre bureau local de l'ACIA. Les questions peuvent également être envoyées par [courrier électronique](#).

Ce document continuera d'être mis à jour à mesure que de nouvelles exigences et renseignements seront identifiés.

#### Annexe

**Principale préoccupation** : Les employés n'ont pas la capacité de maintenir la distance physique recommandée par l'ASPC dans certaines zones de l'usine.

**Atténuation** : Modification du comportement des employés en ce qui concerne les déplacements à l'intérieur de l'usine, la communication entre les employés et le contrôle d'accès à des zones précises (c.-à-d. bureau de l'ACIA). Voici quelques exemples de mesures d'atténuation :

- Arrêter la ligne (réduire le niveau de bruit) pour bien communiquer un problème critique et éliminer le besoin de « communication avec contact étroit » dans un environnement bruyant (on prévoit que ce sera peu fréquent).
- Exiger que l'exploitant ait un employé plus proche (~2 m) de l'inspecteur des viscères pour permettre une communication régulière sans se déplacer dans l'aire d'abattage.
- Ajuster les pratiques et les fréquences d'inspection sur place afin d'augmenter la distance entre les employés de l'ACIA et le personnel de l'usine, en plus d'ajuster les habitudes de déplacement dans l'usine afin d'éviter les zones congestionnées.
- Décourager la communication non essentielle entre les employés dans l'aire d'abattage en raison du niveau de bruit pour réduire les occurrences de contact étroit et adopter

d'autres pratiques de communication comme le téléphone et le courriel pour la communication essentielle.

- Restreindre davantage l'accès à certaines zones de l'usine par les employés en ajustant les horaires d'assainissement et en installant une boîte de dépôt à l'extérieur du bureau de l'ACIA pour l'échange de documentation.

**Principale préoccupation** : Que tous les employés ne suivent pas les conseils des autorités de santé publique ou les protocoles de l'établissement concernant l'hygiène générale afin d'atténuer le risque de transmission de la COVID-19 loin des zones de production alimentaire.

**Atténuation** : Les employés sont tenus de soulever immédiatement leurs préoccupations à leur superviseur pour discussion et résolution.

NOTE : le présent document est une copie de la page web du site de l'ACIA que vous trouverez au lien suivant

<https://inspection.gc.ca/covid-19/informations-de-l-acia-pour-l-industrie/guide-a-l-intention-des-etablisements-d-abattage-/fra/1585620151816/1585620617343>