

Guide de normes sanitaires en milieu de travail pour le secteur de la restauration – COVID-19

La SST, c'est l'affaire de tous!



Ce guide vise à soutenir les établissements du secteur de la restauration pour la prise en charge de la santé et la sécurité du travail (SST) dans leur milieu de travail. Il vise à garantir que les activités puissent reprendre ou continuer dans les conditions les plus sûres et les plus saines possibles dans le contexte de la COVID-19. Les activités reprennent de façon graduelle. Vous pouvez consulter la [liste des activités](#) dont la relance est autorisée par le gouvernement du Québec.

En période de crise, il est important qu'ensemble, travailleuses, travailleurs et employeurs et autres acteurs du milieu collaborent afin d'avoir des milieux de travail sains et sécuritaires pour tous! Le dialogue et la coopération sont essentiels pour y arriver.



Prise en charge de la santé et de la sécurité du travail

La prise en charge, c'est mettre en place les mesures nécessaires pour respecter ses obligations légales, c'est-à-dire identifier, corriger et contrôler les risques, et favoriser la participation des travailleuses et travailleurs à cette démarche de prévention.

La bonne collaboration entre l'employeur et le personnel est capitale pour favoriser une prise en charge de la SST.



L'employeur doit **procéder à une identification des risques de transmission de la COVID-19 dans son milieu de travail**. À défaut de pouvoir éliminer les risques de contamination, il doit viser à les diminuer et à les contrôler. Il doit identifier les tâches durant lesquelles les travailleuses et les travailleurs peuvent être exposés au virus. Les fournisseurs, les sous-traitants, les partenaires et les clients ont été informés des mesures de prévention mises en œuvre dans l'établissement respectant les lignes directrices émises par la Santé publique et ont été sensibilisés à l'importance de les respecter.

Les mesures de prévention qui peuvent être appliquées reposent sur les principes de l'exclusion des personnes symptomatiques des lieux de travail, de distanciation physique, de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire ainsi que du maintien de mesures d'hygiène avec les outils, les équipements et les surfaces fréquemment touchés.

Le contexte de la COVID-19 peut être un facteur de stress important, autant pour l'employeur que pour les travailleuses, les travailleurs, les fournisseurs, les sous-traitants, les partenaires et les clients, par le chamboulement qu'elle provoque dans les différentes sphères de la société. Une attention particulière doit donc être portée à la santé psychologique du personnel.



Exclusion des personnes symptomatiques des lieux de travail

Les personnes présentant des symptômes font partie de la chaîne de transmission de la COVID-19 dans les lieux de travail. Des procédures tenant compte des éléments suivants peuvent éviter la transmission de la maladie :

- Les travailleuses et les travailleurs sont informés qu'en cas de symptômes de toux ou de fièvre, de difficultés respiratoires, d'une perte soudaine de l'odorat ou du goût sans congestion nasale ou de tout autre symptôme associé à la COVID-19, ils ne doivent pas se présenter au travail ;
- Identification des travailleuses et travailleurs avec des symptômes de la COVID-19 avant l'entrée sur les lieux de travail, par exemple par :
 - un questionnaire,
 - une autoévaluation par les travailleuses et travailleurs ;
- Les réponses à ces questions sont des renseignements de nature confidentielle et l'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour s'assurer de la protection de la confidentialité de ces renseignements ;
- Lorsqu'une personne présente des symptômes s'apparentant à la COVID-19, comme indiqués sur le [site du gouvernement](#), elle doit être isolée immédiatement. Puisqu'elle doit être retirée du milieu de travail, un appel au 1 877 644-4545 lui permettra d'obtenir les indications à suivre ;
- Les clients qui présentent des symptômes sont informés de leur obligation de reporter leur visite de l'établissement de restauration. Les services de traiteur ou de chef à domicile doivent être reportés ou annulés si l'un des clients présente des symptômes de la COVID-19.



Distanciation physique

- Dans la mesure du possible, une distance minimale de 2 mètres entre les personnes doit être gardée au travail, de l'arrivée à la sortie ;
- Cette distance doit également être maintenue pendant les pauses et l'heure du dîner.
- Les poignées de main, les accolades et tout contact physique doivent être évitées.

Des adaptations* doivent être apportées pour limiter le risque de transmission lorsque les principes de distanciation physique ne peuvent être respectés. Par exemple :

- L'utilisation de moyens technologiques est privilégiée (ex. : télétravail pour les tâches administratives, menu et prépaiement en ligne, etc.);
- Des barrières physiques (cloisons pleines et facilement désinfectables) ont été installées entre les différents postes de travail trop proches ou ne pouvant être espacés;
- Des barrières physiques (cloisons pleines et facilement désinfectables) ont été installées pour séparer les travailleurs des clients aux caisses, devant les cuisines ouvertes, au bar, au comptoir d'accueil, à la réception, etc.;
- En modifiant l'organisation du travail. Par exemple :
 - privilégier les équipes les plus petites et les plus stables possibles,
 - s'il y a lieu, ne pas tenir de réunions nécessitant un regroupement physique,
 - éviter de partager des objets,
 - limiter les sorties et les déplacements au strict nécessaire;
- Le nombre de clients dans l'établissement est limité selon les dispositions applicables en matière de santé publique. Au besoin, une personne à l'extérieur ou à l'accueil de l'établissement est responsable de la gestion de la file d'attente;
- Les livreurs sont informés qu'ils doivent déposer les colis sur une surface propre en présence du personnel de l'établissement, sans remise en main propre et en respectant la distanciation physique minimale de 2 mètres dans la mesure du possible;
- Dans la mesure du possible, un sens de circulation unique a été établi pour éviter que les personnes se croisent;
- Une signalisation (ex. : marquage au sol) a été mise en place pour établir la mesure de distanciation physique minimale de 2 mètres près des caisses, au comptoir d'accueil et au vestiaire si applicable (partout où une file ou un goulot d'étranglement peut se former);
- Toutes les informations utiles au client lui sont communiquées clairement, par exemple à l'aide d'un panneau installé à l'entrée de l'établissement (rappel des consignes, organisation du service, organisation des files d'attente, modalités de paiement, retrait des commandes pour emporter, possibilité de passer des précommandes par téléphone ou en ligne);
- Les fournisseurs, les sous-traitants, les partenaires et les clients ont été informés des mesures mises en oeuvre dans l'établissement de restauration pour contrôler les risques associés à la COVID-19 et les sensibiliser à l'importance de les respecter;
- Un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton) sont fournis et portés par le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.

* Si un comité de santé et de sécurité ou un représentant à la prévention est présent dans le milieu de travail, il est mis à contribution.

Mesures particulières pour les restaurants

- Lors du service aux tables, au buffet ou au bar, si les tâches nécessitent absolument d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne, sans barrière physique, le personnel de service visé doit porter un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton).
- Lors des activités de préparation des aliments, si les tâches nécessitent absolument d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne sans barrière physique, le personnel de cuisine visé doit porter un masque de procédure et une protection oculaire. Si la température élevée dans la cuisine rend le port du masque de procédure impossible (constamment mouillé), le port d'une visière couvrant le visage du front jusqu'au menton est une solution de dernier recours.
- Les équipements de protection nécessaires, y compris le masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton), doivent être prévus et mis à la disposition des travailleurs en nombre suffisant.
- Le port prolongé des équipements de protection doit être favorisé par rapport au port et au retrait répétés.
- Retirer les équipements de protection de façon sécuritaire. Jeter les équipements de protection non réutilisables dans la poubelle ou dans des contenants ou des sacs réutilisables réservés à cet effet. Désinfecter l'équipement réutilisable avec un produit adapté.
- Limiter les échanges d'objets avec les clients (ex. : présenter les menus sur des ardoises ou des écrans).
- Nettoyer et désinfecter fréquemment le matériel utilisé par l'ensemble du personnel de service, comme le lecteur de carte de crédit, les caisses, les écrans tactiles, les casques d'écoute (service à l'auto), les menus plastifiés réutilisables, les cabarets, etc.



Hygiène des mains

Se laver souvent les mains avec de l'eau tiède et du savon ou avec une solution hydroalcoolique à au moins 60 % pendant au moins 20 secondes limite les risques de transmission dans le milieu de travail, surtout :

- avant de se toucher le visage (yeux, nez, bouche) ;
- après avoir toussé, éternué ou s'être mouché ;
- avant et après avoir mangé ;
- après avoir manipulé quelque chose de fréquemment touché ou un colis reçu ;
- avant le port et lors du retrait des équipements de protection.

Installer à l'entrée des établissements et aux endroits névralgiques (ex. : toilettes publiques) des distributeurs de solution hydroalcoolique à au moins 60 % pour la désinfection des mains, et inciter la clientèle à l'utiliser (ex. : affiche).

Le paiement sans contact (ex. : carte bancaire sur des terminaux sans contact) est privilégié pour éviter que les clients touchent les terminaux. Si les clients paient avec de l'argent comptant, les caissières et caissiers ou les serveuses et serveurs se désinfectent les mains immédiatement après avec un nettoyant sans rinçage (solution hydroalcoolique à au moins 60 %). Si le client manipule le terminal de paiement, ce dernier doit ensuite être désinfecté. Le recouvrir d'une surface souple facilite ce nettoyage (ex : film plastique);

Le port de gants n'est pas recommandé aux caisses ou pour le service; il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité et la contamination par le contact de multiples surfaces sans que les gants soient changés. Le port de gants n'élimine pas la nécessité du lavage des mains.



L'étiquette respiratoire

Respecter l'étiquette respiratoire consiste à :

- se couvrir la bouche et le nez lorsque l'on tousse ou éternue, et à utiliser des mouchoirs ou son coude replié;
- utiliser des mouchoirs à usage unique;
- jeter immédiatement les mouchoirs utilisés à la poubelle;
- ne pas se toucher la bouche ou les yeux avec les mains, qu'elles soient gantées ou non.



Maintien de mesures d'hygiène avec les outils, les équipements et les surfaces fréquemment touchés

Étant donné que le virus responsable de la COVID-19 peut survivre sur les surfaces, l'application de mesures d'hygiène s'avère essentielle.

- Assurer le bon fonctionnement et l'entretien des systèmes de ventilation, en fonction des exigences réglementaires pour le type d'établissement et les tâches effectuées;
- Nettoyer les installations sanitaires selon l'achalandage, minimalement à chaque quart de travail et les désinfecter quotidiennement;
- Nettoyer les aires de repas après chaque repas et les désinfecter quotidiennement. Par exemple :
 - la poignée du réfrigérateur,
 - les dossier des chaises,
 - les micro-ondes;
- Nettoyer et désinfecter en fonction de leur utilisation (ex : à chaque quart de travail) et lorsqu'elles sont visiblement souillées, les surfaces fréquemment touchées. Par exemple :
 - les tables,
 - les comptoirs,
 - les poignées de portes,
 - la robinetterie,

- les toilettes,
- les téléphones,
- les accessoires informatiques,
- les rampes,
- les interrupteurs;
- Nettoyer et désinfecter les outils et les équipements utilisés après chaque quart de travail ou dès qu'ils sont partagés;
- Utiliser les produits de nettoyage ou de désinfection appropriés (consulter les recommandations du fabricant et ne pas mélanger les produits nettoyants);
- Dans les aires où la clientèle circule, procéder au nettoyage au minimum quotidien-
ment, et si possible encore plus fréquemment (toutes les 2 à 4 heures en fonction
de l'achalandage);
- Tout objet, équipement ou surface qui peut être en contact avec des aliments doit être nettoyé et désinfecté selon les méthodes recommandées par [le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation](#);
- Retirer les objets non essentiels (revues, journaux et bibelots) des aires communes.

Des ressources sont disponibles en ligne pour de plus amples informations concernant le [nettoyage des surfaces](#) ou les [produits désinfectants recommandés](#).



Obligations légales

Les obligations légales en santé et sécurité du travail, autant pour l'employeur que pour les travailleuses et travailleurs, doivent être appliquées dans le contexte de la COVID-19. En voici un résumé.

Employeur

L'employeur a l'obligation de protéger la santé et d'assurer la sécurité et l'intégrité physique de ses travailleuses et ses travailleurs. La [Loi sur la santé et la sécurité du travail](#) (LSST) exige que l'employeur prenne toutes les mesures nécessaires pour y parvenir ([article 51](#)). Pour ce faire, il doit, entre autres, mettre en œuvre des méthodes d'identification, de correction et de contrôle des risques.

Dans le contexte de la COVID-19, l'employeur doit s'assurer que les mesures de prévention habituellement mises en œuvre sont toujours adaptées. Sinon, il doit les modifier pour protéger les travailleuses et les travailleurs contre les risques de contamination.

L'employeur doit également les informer sur les risques liés à leur travail, y compris ceux liés à la COVID-19. Il doit également leur assurer la formation, la supervision et l'entraînement appropriés afin que tous aient l'habileté et les connaissances requises pour accomplir de façon sécuritaire le travail qui leur est confié.

Travailleuse et travailleur

Chaque travailleuse ou travailleur a l'obligation de prendre les mesures nécessaires pour protéger sa santé, sa sécurité ou son intégrité physique, et de veiller à ne pas mettre en danger la santé, la sécurité ou l'intégrité physique des autres personnes qui se trouvent sur les lieux de travail ([article 49](#) de la LSST). Pour ce faire, il doit respecter les règles et les mesures mises en application dans le contexte de la COVID-19, au même titre que les autres règles appliquées dans le milieu de travail. La travailleuse ou le travailleur doit aussi participer à l'identification et à l'élimination des risques. S'il voit des risques ou s'il a des suggestions à cet égard, il doit en faire part au comité de santé et de sécurité (s'il y en a un), à son supérieur ou à un représentant de l'employeur.

Tous nos remerciements :

- Confédération des syndicats nationaux
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Institut national de santé publique
- Association restauration Québec
- Restaurant Canada
- Institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité du travail
- Nous remercions également les restaurateurs indépendants, Thierry Daraize, Me Sophie Dormeu et Normand Laprise.

Le guide et la trousse résultent d'une réflexion visant à soutenir les milieux de travail dans la prise en charge de la santé et de la sécurité du travail dans le contexte de la COVID-19. Le projet est évolutif et s'harmonisera aux mesures de prévention édictées par la Direction de la santé publique.

Reproduction autorisée avec mention de la source

© Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, 2020

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2020

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2020

ISBN 978-2-550-86801-9 (PDF)