



Hôtellerie

MESURES REHAUSSÉES



Pour des milieux de travail en santé
**Réseau de santé publique
en santé au travail**

Mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail – Recommandations intérimaires

20 septembre 2021 – version 3.0

Veillez porter une attention particulière à l'ensemble du document, puisque les changements étaient trop nombreux pour les indiquer en jaune.

Sommaire

Aménagement du mode et du temps de travail	2
Triage des travailleurs symptomatiques	2
Hygiène des mains	3
Étiquette respiratoire	3
Minimisation des contacts et distanciation physique	3
Barrières et équipements de protection individuelle	5
Porter une attention particulière aux situations suivantes	7
Vestiaires	7
Ascenseurs	8
Services de valet	8
Méthodes de paiement	8
Personnel en contact avec les aliments	9
Réception de marchandises	9
Manipulation d'objets et transmission de documents	10
Ventilation et climatisation	10
Nettoyage et désinfection des espaces, des objets et des surfaces	10
Buanderie	12
Lavage des vêtements de travail	12
Lavage de la vaisselle	13
Travailleurs d'agences	13
Secouristes en milieux de travail	13
Information-promotion-formation	14
Prévention de la santé psychologique et des risques psychosociaux du travail	14
Plan de lutte contre les pandémies	14

Ces mesures s'appliquent pour les milieux de travail dont la situation épidémiologique requiert un rehaussement des mesures préventives ou selon les recommandations de la direction régionale de santé publique¹. Selon les connaissances actuelles, il est connu que le virus peut être transmis par des personnes présymptomatiques, symptomatiques et asymptomatiques, porteuses de la maladie. Par conséquent, des mesures préventives sont recommandées en tout temps.

Ces recommandations sont basées sur un principe de [hiérarchie des mesures de contrôle de la COVID-19](#). L'ensemble des mesures de contrôle précisées dans cette fiche sont complémentaires et doivent toutes être appliquées afin de réduire la transmission du SRAS-CoV-2 et de ses variants et d'optimiser la réduction du risque d'éclousions dans les milieux de travail.

Une attention particulière doit être accordée aux travailleuses enceintes et aux travailleurs avec des conditions de santé particulières. Vous référer aux recommandations suivantes :

[Travailleuses enceintes ou qui allaitent](#)

[Travailleurs immunosupprimés](#)

[Travailleurs avec des maladies chroniques](#)

Cette fiche constitue un outil de référence qui contient l'ensemble des mesures de prévention de la COVID-19 adaptées à ce secteur d'activité particulier. Pour les recommandations générales, voir le [document suivant](#).

¹ À noter que la direction régionale de santé publique peut moduler les mesures rehaussées en fonction de son analyse de la situation épidémiologique dans un milieu de travail ou dans la région.

Aménagement du mode et du temps de travail

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 respecter les [consignes d'isolement](#) et celles [pour les voyageurs](#) émises par le gouvernement et tenir compte des autres contraintes possibles (fréquentation volontaire des écoles, limite dans les transports en commun, etc.) :

- ▶ Favoriser le télétravail pour les postes où c'est possible.
- ▶ Permettre les horaires flexibles pour les postes où c'est possible.
- ▶ Revoir les tâches afin de favoriser leur réalisation seul, en équipe restreinte ou selon les [critères de distanciation](#).

Triage des travailleurs symptomatiques

- ▶ Aviser les travailleurs de ne pas se présenter au travail s'ils présentent des [symptômes associés à la COVID-19](#).
- ▶ Un [questionnaire des symptômes](#) peut être passé avant le début de chaque quart de travail pour tous les travailleurs. À noter que ce questionnaire comprend des lignes directrices pour aider les employeurs à identifier les contacts à risque dans leur milieu.
- ▶ Il est aussi nécessaire d'aviser la clientèle de ne pas accéder aux espaces du milieu de travail s'il y a présence de symptômes.
- ▶ Si un travailleur ou un client se présente symptomatique ou s'il commence à ressentir des symptômes sur les lieux de travail :
 - ▶ S'assurer que la personne ayant des symptômes porte un masque médical de qualité² si elle ne présente pas des difficultés respiratoires et l'isoler dans un local prévu à cette fin. Si le travailleur est à l'extérieur ou en absence de local, s'assurer qu'il s'isole des autres travailleurs;
 - ▶ Appeler le 811 ou le 1 877 644-4545 pour obtenir des consignes;
 - ▶ La personne symptomatique devra consulter le [Guide autosoins](#) pour plus de détails;
 - ▶ Les travailleurs ayant été en contact à moins de deux mètres sans protection appropriée³ avec la personne symptomatique doivent procéder à une autosurveillance de leurs symptômes en attendant les consignes de la santé publique et appeler le 811 ou le 1 877 644-4545 s'ils développent des symptômes :
 - ▶ Voir la fiche résumée du [MSSS](#), en cas de contact avec une personne infectée.
- ▶ Pour connaître les précautions à prendre lorsqu'une personne présente des symptômes associés à la COVID-19, se référer à la section [Mesures spécifiques à adopter par le travailleur qui prend en charge une personne qui présente des symptômes associés à la COVID-19](#).

² Masques médicaux conformes aux normes ASTM F2100 (le niveau 1 est suffisant) ou EN 14683 type IIR.

³ Voir les mesures applicables dans la section [Barrières et équipements de protection individuelle](#) pour connaître les équipements de protection appropriés pour les travailleurs.

Hygiène des mains

- ▶ Promouvoir et faire respecter l'hygiène des mains en mettant à la disposition des travailleurs le matériel nécessaire (eau courante, savon, solutions hydroalcooliques, poubelles sans contact, serviettes ou papiers jetables, etc.).
- ▶ Se laver souvent les mains avec de l'eau tiède et du savon pendant au moins 20 secondes.
- ▶ Utiliser une solution hydroalcoolique (au moins 60 % d'alcool) pendant au moins 20 secondes s'il n'y a pas d'accès à de l'eau et à du savon.
- ▶ Tous les travailleurs devraient minimalement pouvoir se laver les mains à l'arrivée et au départ du travail, après avoir touché des surfaces fréquemment touchées (interrupteurs, poignées de porte, micro-ondes, rampes d'escalier, etc.), avant et après les pauses et les repas, lors du passage aux toilettes, à l'entrée et à la sortie des ascenseurs.
 - ▶ Voir l'information concernant les produits désinfectants pour les mains acceptés par [Santé Canada](#).
- ▶ Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche avec les mains ou des gants.
- ▶ De façon générale, le port de gants pour prévenir la transmission de la COVID-19 n'est pas recommandé sauf avis contraire, car il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité. Les gants peuvent se contaminer et ainsi, contaminer la personne qui se touche le visage ou contaminer les différentes surfaces touchées.
 - ▶ Si des gants sont habituellement utilisés pour la tâche afin de se protéger contre un autre risque, il faut continuer de les porter.

Étiquette respiratoire

Promouvoir et faire respecter l'étiquette respiratoire : tousser dans son coude replié, ou dans un mouchoir et se moucher dans un mouchoir que l'on jette immédiatement dans une poubelle sans contact après utilisation, puis se laver les mains dès que possible.

Minimisation des contacts et distanciation physique

Plus il y a de contacts entre différentes personnes, plus les risques sont élevés qu'un de ces contacts soit avec une personne contagieuse et donc, plus les risques de transmission de la COVID-19 sont importants. Ainsi, la **minimisation du nombre, de la fréquence et de la durée des contacts, ainsi que le respect de la distanciation physique minimale de deux mètres en tout temps** entre toutes les personnes sont les mesures les plus efficaces et doivent être priorisées :

- ▶ Privilégier le télétravail, lorsque possible pour certains types de fonctions.
- ▶ Réduire les activités à celles jugées essentielles.
- ▶ Limiter le plus possible le nombre de clients dans l'établissement (voir les [consignes du gouvernement](#) dans la section Hébergement touristique).
- ▶ Restreindre le nombre de personnes présentes dans le milieu de travail (travailleurs ou tout fournisseur ou sous-traitant), en réorganisant le travail et les services.

- ▶ Privilégier de petites équipes stables sur des semaines, voire des mois, pour éviter la multiplication des interactions⁴ :
 - ▶ Toujours garder les mêmes groupes de travailleur pour le travail en équipe – garder le moins de travailleurs possible dans ces groupes;
 - ▶ Conserver les mêmes travailleurs aux mêmes postes de travail autant que possible et s’assurer d’affecter les travailleurs à un seul site de travail.
- ▶ Éviter les contacts directs (poignées de mains, accolades).
- ▶ Réorganiser les espaces physiques et les activités de travail de manière à respecter la distance physique minimale de deux mètres entre les personnes en modifiant les méthodes de travail.
 - ▶ Éviter les réunions en présence et les rassemblements. Privilégier des méthodes alternatives comme la visioconférence, des messages téléphoniques ou vidéo préenregistrés.
- ▶ Limiter les sorties et les déplacements au strict nécessaire.

Goulots d'étranglement

- ▶ Porter une attention particulière aux espaces agissant comme goulots d'étranglement (ex. : entrée des aires de bureau, entrée de la cafétéria, etc.).
- ▶ Éviter que des files de personnes rapprochées ne se créent à ces endroits.
- ▶ À la réception, donner des consignes et diriger les clients, tout en maintenant une distance minimale de deux mètres avec eux.
- ▶ Au besoin, décaler légèrement les horaires de travail, de pauses et de repas.
- ▶ Si possible, organiser les horaires des activités de l'installation pour contrôler le nombre de personnes présentes en même temps au même endroit.
- ▶ Installer des distributeurs de solutions hydroalcooliques facilement accessibles dans des espaces ouverts, afin d'éviter de les installer dans des endroits qui créeront d'autres goulots d'étranglement.
- ▶ Des [affiches](#) rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation physique devraient être installées à ces endroits.

⁴ Cette mesure ne remplace pas le port d'équipement de protection individuelle et doit être considérée comme mesure complémentaire pour réduire les risques de transmission de la COVID-19.

Barrières et équipements de protection individuelle

Port du masque de qualité en continu

POUR L'INTÉRIEUR

Dans le contexte de la transmission des variants préoccupants, il est recommandé de porter un **masque de qualité⁵ en continu**, peu importe la distance entre les individus.

POUR L'EXTÉRIEUR

Dès que le travail est susceptible d'entraîner des interactions à moins de deux mètres, le **port du masque de qualité en continu** est recommandé. Cela signifie que les travailleurs doivent le porter s'ils sont à plus de deux mètres, mais que le type de travail implique des interactions possibles à moins de deux mètres.

Le port du masque de qualité en continu ne s'applique pas lorsque :

- ▶ Le travailleur est seul dans une pièce fermée.
- ▶ Il y a une prise de repas.
- ▶ Les conditions de travail rendent inapplicable ou dangereux le port d'un masque.

À noter que le masque médical doit être changé toutes les quatre heures, ou plus tôt s'il est humide, mouillé ou endommagé.

CHALEUR ET FROID

Le port du masque de qualité⁵ en été ne s'accompagnerait pas d'une augmentation mesurable de la température interne du corps. Il peut donc être porté en période de chaleur. Pour des conseils sur le port du masque en contexte de chaleur, consultez cet [avis de l'IRSST](#).

Il peut être porté à l'extérieur en hiver, seul ou sous un cache-cou (ex. : en polar).

Barrières physiques

Les barrières physiques permettent de séparer les travailleurs entre eux, ainsi qu'avec la clientèle. Elles servent de rappel visuel des exigences de distanciation, tout en bloquant les gouttes⁶ et certains aérosols projetés par des personnes infectées.

Pour les postes **où il est impossible de maintenir une distance minimale de deux mètres** avec quiconque, **tant à l'intérieur qu'à l'extérieur**, des **adaptations** doivent être apportées :

- ▶ Lorsque possible, installer une barrière physique adéquate pour séparer les travailleurs entre eux ou avec la clientèle surtout lorsque la distance d'au moins deux mètres ne peut être respectée : voir les recommandations de l'[IRSST](#) pour des détails sur les barrières physiques.
- ▶ Pour les critères de qualité des barrières physiques, voir les recommandations dans la [hiérarchie des mesures de contrôle de la COVID-19](#).

⁵ Masques médicaux conformes aux normes ASTM F2100 (le niveau 1 est suffisant) ou EN 14683 type IIR ou des masques attestés BNQ 1922-900, masques destinés aux milieux de travail (<https://www.bnq.qc.ca/fr/normalisation/protection-et-surete/masques-destines-aux-milieux-de-travail.html>).

⁶ Particules de plus de 100 µm.

Port d'une protection oculaire (lunettes de protection ou visière)⁷

- ▶ Tous les travailleurs en contact à moins de deux mètres avec la clientèle ou les sous-traitants doivent porter une protection oculaire⁷ (lunette de protection ou visière) en plus du masque de qualité.

Dans des situations exceptionnelles, la protection oculaire en présence de clientèle pourrait être retirée lorsque :

- ▶ Les conditions ambiantes entraînent des enjeux de formation de buée sur la protection oculaire avec le masque de qualité, **malgré la recherche de solutions techniques pour y remédier** (ex. : réduction de la durée des tâches à risque, optimisation de la ventilation, meilleur ajustement du masque sur le nez, application d'un produit pour empêcher la formation de buée, pour d'autres stratégies, [voir le document suivant, p. 4](#) pour des astuces pour améliorer l'ajustement) et que la buée occasionne des risques à la sécurité des travailleurs (**est possible comme solution de dernier recours uniquement**).

Dans d'autres situations exceptionnelles, une visière seule, recouvrant le menton, pourrait être portée en remplacement du masque **comme solution de dernier recours** lorsque :

- ▶ Les conditions environnantes font en sorte de mettre en péril l'efficacité du masque de qualité (intempéries importantes et prolongées, humidité accablante, etc.) **et qu'aucune autre solution n'est possible**. À noter que le port de la visière seule **n'offre pas le même niveau de protection** que le masque de qualité seul ou combiné avec une protection oculaire, lorsque le travailleur se trouve à moins de deux mètres d'autres personnes.

Mesures spécifiques à adopter par le travailleur qui prend en charge une personne qui présente des symptômes associés à la COVID-19

- ▶ Prévoir une trousse d'urgence prête à être utilisée en situation de COVID-19 contenant des gants, des masques médicaux de qualité⁸, des protections oculaires, des sacs refermables, des survêtements (blouses de protection ou sarraus), de même qu'une solution hydroalcoolique.
- ▶ Prévoir une pièce d'isolement dans l'établissement qui doit être bien ventilée. Privilégier une salle avec une ventilation mécanique ou si non disponible, dans une pièce avec une fenêtre ouverte.
- ▶ Isoler la personne dans la pièce prévue à cet effet. Avant d'entrer dans le lieu où elle se situe ou si un contact à moins de deux mètres doit être effectué (ex. : pour lui venir en aide) :
 - ▶ Demander à la personne ayant des symptômes de porter un masque médical si elle ne présente pas des difficultés respiratoires;
 - ▶ Le travailleur qui porte assistance à la personne symptomatique doit porter des gants, un survêtement, une protection oculaire et un masque médical.
- ▶ Une fois la personne symptomatique partie, aérer la pièce et procéder au nettoyage et à la désinfection (voir la section sur le [nettoyage et la désinfection](#) pour les recommandations).

⁷ La protection oculaire doit couvrir les côtés des yeux.

⁸ Masques médicaux conformes aux normes ASTM F2100 (le niveau 1 est suffisant) ou EN 14683 type IIR.

Retrait des équipements de protection individuelle (ÉPI)

- ▶ Se laver les mains.
- ▶ Retirer l'ensemble des ÉPI. Jeter après usage dans un sac fermé hermétiquement ou une poubelle refermable sans contact ceux qui sont jetables.
- ▶ Désinfecter l'équipement réutilisable (ex. : protection oculaire ou visière si réutilisable, APR) avec un produit adapté à l'équipement.
- ▶ Si un survêtement est utilisé, le retirer, le déposer dans les bacs destinés à la buanderie de l'entreprise ou le placer dans un sac pour le laver une fois à la maison.
- ▶ Après le retrait de l'ensemble des ÉPI, veiller au lavage des mains avec de l'eau et du savon (savonner minimalement 20 secondes avant de rincer) ou utiliser une solution hydroalcoolique (60 % d'alcool).

Porter une attention particulière aux situations suivantes

Pauses et repas des travailleurs

La consigne du port de masque de qualité en tout temps ne peut s'appliquer au moment des repas. Cependant, le masque doit être retiré seulement avant de débiter le repas et remis immédiatement après.

- ▶ Veiller à ce que les mesures de distanciation physique soient appliquées lors des pauses et des périodes de repas (ex. : éviter les rassemblements).
- ▶ S'assurer que les travailleurs aient accès à des salles assez grandes pour qu'il y ait une distance minimale de deux mètres entre chacun d'eux. Prévoir des salles supplémentaires au besoin.
- ▶ Si aucune autre salle n'est disponible, modifier les horaires des périodes de repas afin de maintenir un nombre limité de travailleurs dans la salle à manger en tout temps et favoriser la prise de repas dans les bureaux pour le personnel pour qui c'est possible.
- ▶ S'assurer que les mêmes groupes de travailleurs mangent en même temps, dans une même salle, jour après jour. Si les travailleurs mangent à l'extérieur de l'établissement, veiller à ce qu'ils respectent la distance minimale de deux mètres entre chacun d'eux.
- ▶ L'installation de barrières physiques adéquates dans les salles à manger est une mesure complémentaire à la distanciation physique. Comme le port du masque n'est pas possible durant les repas, les barrières physiques ajoutent une protection supplémentaire contre les risques de transmission. Les barrières physiques ne remplacent pas l'importance de la distanciation physique et de la minimisation du nombre de contacts.
- ▶ Assurer un lavage des mains rigoureux avant et après le repas.

Vestiaires

- ▶ Organiser un horaire pour l'utilisation des vestiaires ou placer une personne responsable de contrôler l'accès aux vestiaires afin d'assurer l'accès au vestiaire à un nombre limité de travailleurs en même temps.
- ▶ Éviter que des files de personnes rapprochées ne se créent à ces endroits.

Ascenseurs

Si des ascenseurs sont présents dans l'établissement :

- ▶ Le masque de qualité est recommandé dans l'ascenseur pour tous les travailleurs.
- ▶ Si possible, respecter la distanciation physique minimale de deux mètres entre chaque utilisateur. Si ce n'est pas possible :
 - ▶ Réduire le nombre d'utilisateurs au plus petit nombre nécessaire pour empêcher tout contact physique entre eux.
 - ▶ Ne pas dépasser 50 % de la capacité en nombre de personnes dans l'ascenseur. Les gestionnaires d'immeubles devraient afficher le nombre de personnes maximal à l'extérieur de l'ascenseur.
- ▶ S'assurer que le système de ventilation de l'ascenseur soit bien entretenu et fonctionne selon les normes en vigueur.
- ▶ Pour plus de précisions, voir la [fiche de l'INSPQ](#) sur les travailleurs utilisant les ascenseurs.

Services de valet

POUR LE SERVICE DE STATIONNEMENT DES VOITURES

- ▶ Se laver les mains au moins 20 secondes avec de l'eau et du savon ou utiliser une solution hydroalcoolique (60 % d'alcool), à l'entrée et à la sortie du véhicule.
- ▶ Demander au client de laisser les clés dans le véhicule pour éviter le contact direct (échange d'objet).
- ▶ Si les conditions météorologiques le permettent, ouvrir les fenêtres du véhicule pour bien ventiler lorsque le valet effectue un déplacement dans le véhicule du client.

POUR LE SERVICE DE TRANSPORT DES BAGAGES

- ▶ Se laver les mains avant de prendre les bagages ou demander aux clients de déposer leurs bagages sur un porte-bagages.
- ▶ Maintenir la distanciation physique minimale de deux mètres avec les clients en tout temps.
- ▶ Nettoyer le porte-bagages après usage entre chaque client.

Méthodes de paiement

- ▶ Limiter, mais ne pas refuser, les échanges d'argent, chèques, cartes de crédit, cartes de fidélité, etc. ; privilégier plutôt le paiement sans contact par cartes et cellulaires, idéalement sur des terminaux fixes, qui n'ont pas à être manipulés.
 - ▶ Les transactions avec de l'argent comptant peuvent se faire en limitant le temps et la distance d'interaction avec le client et en restant vigilant sur l'hygiène des mains après la transaction.
- ▶ Éviter de manipuler les cartes bancaires ou les cellulaires des clients et appliquer l'hygiène des mains le plus souvent possible (idéalement entre chaque client s'il y a eu contact avec l'argent, la carte ou le terminal manipulé par le client), avec une solution hydroalcoolique à au moins 60 % ou de l'eau et du savon.

- ▶ Maintenir propres les terminaux de paiement.
- ▶ Idéalement, un nettoyage avec les produits usuels devrait être fait plusieurs fois par jour et si le terminal est visiblement souillé. Une désinfection minimalement à chaque quart de travail est également recommandée, ou plus selon la fréquence d'utilisation. S'assurer que le produit utilisé est compatible avec le terminal selon les recommandations du fournisseur. À noter que le polythène sur les touches, facilite le nettoyage.
- ▶ Pour plus de détails, consulter la fiche de l'INSPQ sur la [manipulation de l'argent dans les magasins et les milieux de travail](#).

Personnel en contact avec les aliments

- ▶ Bien que la COVID-19 ne semble pas se transmettre par l'ingestion d'aliments, par précaution, le lavage de mains fréquent et le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires sont de mise.
- ▶ Si possible, toute personne ne travaillant pas aux cuisines ne devrait pas y avoir accès. L'accès à la cuisine devrait être restreint aux seuls travailleurs de la cuisine.
- ▶ Les employés manipulant des aliments devraient éviter tout contact avec quiconque présentant des symptômes de maladie respiratoire tels qu'indiqués [sur le site du gouvernement du Québec](#).
- ▶ Pour la manipulation des aliments, se laver les mains :
 - ▶ Avant et après la manipulation d'aliments;
 - ▶ Après être allé aux toilettes et après avoir toussé, éternué;
 - ▶ Après avoir touché une surface souillée.
- ▶ Pour plus d'information voir la [fiche restauration](#) de l'INSPQ.

Réception de marchandises

- ▶ Privilégier la stabilité des équipes qui sont en contact avec le personnel venant de l'extérieur de l'installation (ex. : livreurs, camionneurs, etc.).
- ▶ Idéalement, organiser les tâches de sorte que les livreurs et fournisseurs puissent déposer les marchandises à l'entrée de l'installation 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 minimale de deux mètres entre les individus.
- ▶ S'assurer que les travailleurs se lavent les mains avant et après avoir manipulé la marchandise.

Manipulation d'objets et transmission 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 :
 - ▶ Éviter le transfert de papier par contact direct (mains à mains) afin de respecter la distanciation;
 - ▶ Pour favoriser le maintien de la distance d'au moins deux mètres entre les personnes, il est recommandé de déposer les documents sur une surface propre.
 - ▶ S'assurer d'appliquer une bonne hygiène des mains avant et après la manipulation d'objets et la signature de documents;
 - ▶ Avoir idéalement son propre crayon et ne pas le partager avec les interlocuteurs.

Ventilation et climatisation

- ▶ Lorsque possible, une ventilation naturelle (ouverture des fenêtres) est une mesure qui apparaît suffisante. Il est par ailleurs recommandé de procéder à ce type de ventilation naturelle, d'une durée d'environ 10-15 minutes, au moins deux fois par jour, idéalement plus souvent. Pour les systèmes de ventilation mécanique, se référer au [document suivant](#).
- ▶ Lorsque les conditions le requièrent (saison estivale), les climatiseurs et les ventilateurs sur pied peuvent être utilisés avec précaution en respectant certaines mesures. Voir [ce document](#) pour les mesures recommandées.

Nettoyage et désinfection des espaces, des objets et des surfaces

Nettoyage seulement

- ▶ Surfaces et objets non fréquemment touchés :
 - ▶ Nettoyer avec les produits généralement utilisés, selon les procédures d'entretien habituelles.
- ▶ Un nettoyage est recommandé pour les objets et les surfaces fréquemment touchés par les travailleurs et la clientèle (ex. : tables, poignées de portes, interrupteurs, comptoirs, poignées, bureaux, téléphones, accessoires informatiques, claviers d'ordinateurs, toilettes, robinets et éviers, photocopieuses, terminal de paiement), minimalement à chaque quart de travail et lorsque pertinent, entre chaque utilisateur (ex. : téléphone).
- ▶ Se référer au document de l'[INSPQ](#) pour de plus amples informations.

Nettoyage et désinfection des salles à manger du personnel

- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces fréquemment touchées de la salle à manger du personnel après chaque période de repas (tables, chaises, poignée du réfrigérateur, robinetterie, comptoirs, micro-ondes, cafetière, etc.).
- ▶ La désinfection des aires de repas des travailleurs doit être effectuée minimalement une fois par jour tel que spécifié dans le Règlement sur la santé et la sécurité du travail (RSST).
- ▶ Rappeler aux employeurs leurs obligations concernant l'entretien des salles à manger (RSST, art. 153).

Nettoyage et désinfection des installations sanitaires et vestiaires du personnel

- ▶ Nettoyer minimalement à chaque quart de travail.
- ▶ La désinfection des installations sanitaires des travailleurs doit être effectuée une fois par jour tel que spécifié dans le Règlement sur la santé et la sécurité du travail.
- ▶ Rappeler aux employeurs leurs obligations concernant l'entretien des installations sanitaires et des vestiaires (RSST, art. 156 et 165).

Nettoyage et désinfection des chambres occupées par la clientèle

- ▶ Limiter la fréquence de l'entretien ménager au strict minimum durant le séjour d'un même client et privilégier les moments où aucun client ne se trouve dans la chambre.
 - ▶ Si un client se trouve dans la chambre, s'assurer de se tenir minimalement à deux mètres de distance.
- ▶ Entre les clients, procéder à un nettoyage complet de la chambre et une désinfection des installations sanitaires après le nettoyage.
- ▶ Nettoyer avec les produits habituels en portant une attention particulière aux endroits fréquemment touchés.
 - ▶ Voir l'information de l'[INSPQ](#).

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES CHAMBRES AYANT HÉBERGÉES DES CLIENTS INFECTÉS (CAS CONFIRMÉS) OU SYMPTOMATIQUES

- ▶ Ne pas procéder à l'entretien habituel de la chambre et lorsque possible, procurer au client le matériel nécessaire pour s'en charger.
- ▶ **Après le départ d'un cas symptomatique ou confirmé de COVID-19 :**
 - ▶ Il est recommandé de fermer, autant que possible, les zones utilisées par les personnes infectées et attendre une heure (par précaution) avant de commencer le nettoyage et la désinfection;
 - ▶ Si possible, optimiser l'apport d'air frais par le système de ventilation mécanisée ou ouvrir les fenêtres extérieures pour augmenter la circulation de l'air dans la zone concernée avant de commencer le nettoyage et la désinfection;
 - ▶ Les mêmes produits nettoyants et désinfectants peuvent être utilisés pour effectuer les tâches de nettoyage. Laisser un temps de contact suffisant au produit désinfectant pour inactiver le virus (selon les spécifications du fabricant);

- ▶ Les draps et autres articles qui vont dans la buanderie pourront être lavés en utilisant, si possible, de l'eau chaude. Placer le linge souillé (ex. : draps, serviettes, vêtements) dans un sac en tissu ou en plastique. Déplacer ces sacs vers la laveuse. Éviter de secouer le linge ou le contenant au moment de placer le linge dans la laveuse. Le linge peut toutefois être lavé avec celui des autres clients, en utilisant le savon à lessive habituel. Toutefois, si les vêtements sont très souillés (ex. : vomissures), ils doivent être nettoyés au préalable ou, encore, lavés séparément.
 - ▶ Se laver les mains après avoir manipulé le linge souillé.
- ▶ Les mouchoirs de papier et le matériel jetable utilisés par la personne doivent être jetés dans un sac fermé, puis déposé dans le contenant utilisé lors de la collecte régulière des ordures;
- ▶ Pour plus d'information concernant le nettoyage et la désinfection, voir la [fiche suivante](#).

Nettoyage et désinfection des zones de travail et des locaux d'isolement temporaires ayant été occupés par des travailleurs infectés (cas confirmés) ou symptomatiques

- ▶ Fermer la zone de travail et le local.
- ▶ Si possible, ouvrir les fenêtres extérieures pour augmenter la circulation de l'air dans la zone concernée.
- ▶ Nettoyer et désinfecter la zone de travail et le local utilisé par la personne.
- ▶ Laisser un temps de contact suffisant au produit désinfectant pour inactiver le virus (selon les spécifications du fabricant).
- ▶ Une fois la désinfection terminée, la zone de travail et le local peuvent être rouverts.

Port de gants lors du nettoyage

- ▶ Le port de gants imperméables est recommandé pour protéger les mains de l'irritation par les produits utilisés.
- ▶ Éviter de porter les mains gantées au visage.
- ▶ Lors du retrait des gants, les jeter ou les nettoyer si réutilisables et les laisser sécher adéquatement. Se laver les mains immédiatement après.

Buanderie

- ▶ Se référer à la fiche [Buanderie](#) de l'INSPQ.

Lavage des vêtements de travail

- ▶ Laver les vêtements portés au travail après chaque journée, conformément aux instructions du fabricant en utilisant le réglage d'eau le plus chaud approprié pour ces articles et le détergent habituel.
- ▶ Ceux-ci n'ont pas à être lavés séparément des autres vêtements.
- ▶ S'assurer que le vêtement de travail et les gants sont toujours utilisés par le même travailleur tant qu'ils n'ont pas été lavés. Envisager la possibilité d'avoir des équipements de rechange supplémentaires pour pouvoir augmenter la fréquence des lavages.

Lavage de la vaisselle

- ▶ La vaisselle et les ustensiles doivent être lavés avec de l'eau chaude et le savon à vaisselle habituel.
- ▶ L'utilisation d'un lave-vaisselle convient également.
- ▶ Se laver les mains avant et après avoir manipulé de la vaisselle propre ou souillée.

SI UN CLIENT DE L'HÔTEL EST UN CAS CONFIRMÉ DE COVID-19 OU S'IL EST EN ATTENTE D'UN RÉSULTAT DE CONFIRMATION

- ▶ La vaisselle et les ustensiles de la personne infectée peuvent être lavés comme cela se fait usuellement, après usage. L'utilisation d'un lave-vaisselle convient également.

Travailleurs d'agences

- ▶ L'employeur ayant recours aux services d'une agence de placement de personnel doit appliquer les mêmes mesures de protection et de prévention à ces travailleurs que pour l'ensemble des travailleurs de son organisation.
- ▶ L'employeur doit aussi s'assurer que l'agence respecte les mesures sanitaires de la santé publique. Pour plus de détails sur les recommandations faites aux agences de placement de personnel, voir la [fiche de l'INSPQ](#).
- ▶ Pour le transport en groupe des travailleurs d'agence, se référer à la fiche sur le [fly-in fly-out et drive-in drive-out](#).

Secouristes en milieu de travail

Pour plus de détails sur les recommandations faites aux secouristes en milieu de travail, voir les [mesures de prévention concernant les premiers secours et premiers soins \(PSPS\) en milieu de travail](#).

Information-promotion-formation

Des affiches rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation physique devraient être installées aux endroits stratégiques.

Prévoir un plan d'information et de formation des travailleurs et des gestionnaires concernant les mesures de protection et de prévention.

Suivre les formations en ligne disponibles sur les mesures de prévention et de protection à prendre par rapport à la COVID-19 : [COVID-19 et santé au travail](#).

Prévention de la santé psychologique et des risques psychosociaux du travail

- ▶ En plus de contrôler les risques de transmission de la COVID-19, il est recommandé de veiller également à mettre en place un environnement psychosocial de travail propice à la santé psychologique et à prendre les actions nécessaires pour prévenir la détresse psychologique des travailleurs liée directement ou indirectement à la pandémie.
- ▶ Se référer à la fiche de l'[INSPQ](#) et à l'avis de l'[IRSST](#).
- ▶ Voir les formations :
 - ▶ [Comprendre et agir sur les risques psychosociaux liés au travail en contexte de pandémie](#)
 - ▶ [Pratique de gestion favorisant la santé mentale au travail](#)

Plan de lutte contre les pandémies

- ▶ 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. Pour vous aider, voir la [publication du MSSS](#) et aussi un [modèle proposé par l'IRSST pour les PME](#).

Autres références

INSPQ : [Hiérarchie des mesures de contrôle de la COVID-19 en milieu de travail](#)

INSPQ : [Recommandation du masque de qualité en milieu de travail, hors milieux de soins](#)

CNESST : [Précisions sur les mesures de contrôle – COVID-19](#)

Historique des modifications

Version	Date	Pages	Modifications
V.2	25 juin 2020		
V.3	20 sept. 2021		▶ Ajustements pour les contextes où les mesures sont rehaussées

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 SRAS-CoV-2 (COVID-19) évoluent rapidement, les recommandations formulées dans ce document sont sujettes à modifications.

Hôtellerie

MESURES REHAUSSÉES

AUTEUR

Groupe scientifique de travail SAT-COVID-19
biologiques et de la santé au travail de l'INSPQ
Réseau de santé publique en santé au travail

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'IRSST et la CNESST pour leurs commentaires durant le processus de révision de cette fiche.

MISE EN PAGE

Linda Cléroux
Judith Degla
Marie-Cécile Gladel
Direction des risques biologiques et de la santé au travail



Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site Web de l'Institut national de santé publique du Québec au : <http://www.inspq.qc.ca>.

Les reproductions à des fins d'étude privée ou de recherche sont autorisées en vertu de l'article 29 de la Loi sur le droit d'auteur. Toute autre utilisation doit faire l'objet d'une autorisation du gouvernement du Québec qui détient les droits exclusifs de propriété intellectuelle sur ce document. Cette autorisation peut être obtenue en formulant une demande au guichet central du Service de la gestion des droits d'auteur des Publications du Québec à l'aide d'un formulaire en ligne accessible à l'adresse suivante : <http://www.droitauteur.gouv.qc.ca/autorisation.php>, ou en écrivant un courriel à : droit.auteur@cspq.gouv.qc.ca.

Les données contenues dans le document peuvent être citées, à condition d'en mentionner la source.

© Gouvernement du Québec (2021)

N° de publication : 2930