



# Restauration

## 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
Pauses et repas des travailleurs	7
Mesures de prévention spécifiques à ce milieu de travail	7
Vestiaires	9
Ascenseurs	9
Méthodes de paiement	9
Réception de marchandises	10
Manipulation d'objets et transmission de documents	10
Ventilation et climatisation	10
Nettoyage et désinfection des espaces, des objets et des surfaces	11
Lavage de la vaisselle	12
Lavage des vêtements, tabliers, toques, serviettes et linges à vaisselle	12
Secouristes en milieux de travail	12
Information-promotion-formation	13
Prévention de la santé psychologique et des risques psychosociaux du travail	13
Plan de lutte contre les pandémies	13

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 publique<sup>1</sup>. 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'éclotions 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](#).

<sup>1</sup> 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.

Cette fiche s'adresse aux secteurs de la restauration à service restreint (service au comptoir, à l'auto et livraison), de la restauration à service complet (service aux tables), des services spéciaux de restauration (traiteurs, cantines, etc.) et des établissements avec débits de boissons alcoolisées (ex. : bars, brasseries, tavernes).

## 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 seule, 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 qualité<sup>2</sup> 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 appropriée<sup>3</sup> 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.

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

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

- ▶ 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](#).

## Hygiène des mains

- ▶ Promouvoir et faire respecter l'hygiène des mains en mettant à la disposition des travailleurs le matériel nécessaire (eau, 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 (comptoirs, tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, poignées et surfaces des électroménagers, téléphones, menus, accessoires informatiques, 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 soient 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 :

- ▶ Lorsque possible, privilégier le télétravail pour les postes de travail pour lesquels c'est possible (ex. : tâches administratives).
- ▶ Réduire les activités à celles jugées essentielles.
- ▶ Restreindre le nombre de personnes présentes dans le milieu de travail (travailleurs, clients ou tout autre 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 interactions<sup>4</sup> :
  - ▶ 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 ou site de travail autant que possible.
- ▶ Éviter les contacts directs (poignées de mains ou accolades).
- ▶ Réorganiser les espaces physiques et les activités de travail de manière à respecter la distance physique minimale de deux mètres entre les personnes :
  - ▶ Modifier 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 et sortie du restaurant, comptoir pour passer la commande, espace d'attente de la commande, etc.).
- ▶ Éviter que des files de personnes rapprochées ne se créent à ces endroits.
- ▶ 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.

---

<sup>4</sup> 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 qualité<sup>5</sup> 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 qualité 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 gouttes<sup>6</sup> et certains aérosols projetés par des personnes infectées.

Pour les tâches **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 :

- ▶ Installer une barrière physique adéquate pour séparer les travailleurs entre eux ou avec la clientèle (ex. : au comptoir-caisse) 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.

---

<sup>5</sup> 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>)

<sup>6</sup> Particules de plus de 100 µm.

- ▶ Pour les critères de qualité des barrières physiques, voir les recommandations dans la [hiérarchie des mesures de contrôle de la COVID-19](#).

### Port d'une protection oculaire (lunettes de protection ou visière)<sup>7</sup>

- ▶ Tous les travailleurs en contact à moins de deux mètres avec la clientèle ou les sous-traitants doivent porter une protection oculaire<sup>7</sup> (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 qualité<sup>8</sup>, 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).

---

<sup>7</sup> La protection oculaire doit couvrir les côtés des yeux.

<sup>8</sup> 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 jetable.
- ▶ 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).

## Pauses et repas des travailleurs

La consigne du port du 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 (petits groupes) dans la salle à manger en tout temps.
- ▶ S'assurer que les mêmes petits 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.

## Mesures de prévention spécifiques à ce milieu de travail

### Pour tous les services de restauration et débits de boissons

#### À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR

- ▶ Restreindre le nombre de clients à l'intérieur et à l'extérieur (ex. : terrasses) de l'établissement en respectant la distanciation minimale de deux mètres. Voir comment [calculer la capacité d'accueil dans les commerces](#).
- ▶ Si une file d'attente est prévue ou se forme à l'extérieur, installer des repères physiques au sol ou aux murs pour indiquer la distance de deux mètres à respecter entre les clients (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.).

- ▶ Au besoin, prévoir un employé pour accueillir et diriger les clients et gérer la file d'attente, tout en respectant la distanciation d'au moins deux mètres.
- ▶ Installer à l'intérieur de l'établissement un distributeur de solution hydroalcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser (ex. : affiches).
- ▶ Favoriser l'utilisation de menus non manipulables (ex. : menus sur ardoise, sur panneaux extérieurs; menus en ligne, etc.). En cas de menus manipulables (ex. : papier ou plastique), procéder au lavage des mains après utilisation.

## Établissements de restauration à service restreint (service au comptoir, à l'auto ou livraisons)

### AVEC LES CLIENTS

- ▶ Favoriser les commandes par téléphone ou par internet, lorsque possible :
  - ▶ Prévoir des heures de récupération des commandes différentes pour chaque client;
  - ▶ Favoriser le prépaiement;
  - ▶ Favoriser la livraison ou le service à l'auto :
    - ▶ Apporter la commande au client à l'auto, après contact téléphonique.

### LIVRAISON

- ▶ Voir la fiche sur les [mesures pour les livreurs à domicile](#).

## Restaurants à service complet (service aux tables)

### AVEC LES CLIENTS

- ▶ Favoriser les réservations par téléphone ou par internet, lorsque possible pour éviter l'achalandage.
- ▶ Respecter les mesures applicables énoncées à la section [Barrières et équipements de protection individuelle](#) concernant les équipements de protection appropriés pour les travailleurs.
- ▶ Pour plus d'informations concernant les mesures en vigueur voir la section Restaurant sur le site du [gouvernement du Québec](#).

## Établissements avec débits de boissons alcoolisées (ex. : bars, brasseries, tavernes)

- ▶ Pour plus d'informations concernant les mesures en vigueur voir la section Bars, brasseries, tavernes et casinos sur le site du [gouvernement du Québec](#).

## Travail en cuisine

- ▶ Le port du masque de qualité en continu est recommandé pour tous les travailleurs.
- ▶ Minimiser le nombre de personnes devant être présentes au sein d'une même pièce dans un lieu de travail intérieur et maintenir une stabilité maximale des équipes de travailleurs en place.
- ▶ Respecter la distanciation physique minimale de deux mètres entre les employés.
- ▶ Si cela s'avère impossible, installer des barrières physiques, si possible et sécuritaire.

- ▶ Éviter dans la mesure du possible de partager les instruments de travail (ustensiles, serviettes, linges, etc.).
- ▶ Bien que la COVID-19 ne semble pas se transmettre par l'ingestion d'aliments, par précaution, le lavage fréquent des mains, le respect des normes de l'industrie et des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires sont de mise.
- ▶ Les employés manipulant des aliments devraient éviter tout contact avec quiconque présente des symptômes de maladie respiratoire, tels qu'indiqués [sur le site du gouvernement](#).
- ▶ La vaisselle et les ustensiles utilisés par la clientèle devraient être lavés selon les méthodes usuelles (eau chaude et savon). L'utilisation d'un lave-vaisselle convient également.

## 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.
- ▶ Maintien de la distanciation physique de deux mètres lorsque possible. Si ce n'est pas possible :
  - ▶ Éviter tout contacts physiques;
  - ▶ 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.
- ▶ Pour plus de précisions, voir la [fiche de l'INSPQ](#) sur les travailleurs utilisant les ascenseurs.

## 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](#).

## 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

Respecter les indications de désinfection déjà prescrite par le [MAPAQ](#).

### 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 (comptoirs, tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, poignées et surfaces des électroménagers, téléphones, menus, accessoires informatiques, terminal de paiement, etc.) minimalement à chaque quart de travail et lorsque pertinent, entre chaque utilisateur (ex. : téléphone).
- ▶ Se référer à l'information 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 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 destinées aux travailleurs (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 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 destinés aux travailleurs (RSST, art. 156 et 165).

### Nettoyage des véhicules de livraison

- ▶ Établir clairement les règles de nettoyage. Afficher une liste des éléments qui nécessitent d'être nettoyés à l'intérieur et à l'extérieur du véhicule (ex. : tableau de bord, volant, bras de transmission, poignées de portières intérieures et extérieures, miroir intérieur, appuie-bras, boucle de ceinture de sécurité, etc.).
- ▶ Nettoyer les surfaces régulièrement touchées du véhicule minimalement à chaque quart de travail et avant de manger (si à l'intérieur du véhicule).
- ▶ Utiliser les produits nettoyants habituels.

## Port de gants

- ▶ 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.

## 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.

## 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.

## Lavage des vêtements, tabliers, toques, serviettes et linges à vaisselle

- ▶ Retirer les vêtements de travail, incluant les survêtements portés pour le travail usuel (sarrau, tablier), à la fin du quart de travail et les placer dans un sac en tissu ou en plastique lorsque possible, sinon retirer les vêtements de travail dès l'arrivée à la maison. À la maison, déplacer ces sacs vers la laveuse.
- ▶ 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.
- ▶ Laver les serviettes, tabliers et linges utilisés en cuisine quotidiennement.

## 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](#)

Gouvernement du Québec : [Décret sur le port du couvre-visage dans les lieux publics intérieurs](#)

Gouvernement du Québec : [Questions et réponses sur les commerces, les lieux publics et les services dans le contexte de la COVID-19](#)

## Historique des modifications

Version	Date	Pages	Modifications
V.2	15 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.

## Restauration

### MESURES REHAUSSÉES

---

#### AUTEUR

[Groupe scientifique de travail SAT-COVID-19](#)

Direction des risques biologiques et de la santé au travail de l'[INSPQ](#)

[Réseau de santé publique en santé au travail](#)

#### REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'[IRSSST](#) et la [CNESSI](#) 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](mailto: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 : 3006

**Institut national  
de santé publique**

**Québec**

