

PRÉSERVER L'APPROVISIONNEMENT EN VIANDE CANADIENNE

Mesures prises par l'industrie canadienne de la viande pour se protéger contre la COVID-19*

* Les mesures peuvent varier d'une entreprise à l'autre et vont continuer d'être adapté au besoin.

Surveillance des symptômes

- Tous les employés sont avisés de se surveiller eux-mêmes et de ne pas venir travailler s'ils présentent des symptômes de COVID-19.
- Si des symptômes sont observés au travail, l'employé est invité à rentrer chez lui immédiatement et suivre les instructions fournies par leur autorité de santé locale pour évaluation et tests.
- Si un employé reçoit un diagnostic de maladie associée à la COVID-19, l'autorité de santé locale sera informée et une enquête aura lieu.
- Les tâches de désinfection ainsi que les autres mesures qui pourraient être requises seront sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.



Surveillance de la température corporelle

- Si possible, la température des employés doit être prise chaque matin avant de commencer le travail.
- En présence de fièvre, l'employé n'est pas autorisé à travailler et peut devoir fournir un certificat médical avant de revenir sur les lieux.



Antécédents de voyage et d'exposition au virus

- Les employés qui reviennent d'un voyage à l'extérieur du Canada, en dehors de zones désignées, sont avisés de rester chez eux et de s'auto-isoler pendant 14 jours.
- Toute personne qui est entrée en contact avec un individu chez qui on a diagnostiqué une maladie associée à la COVID-19 est également tenue de s'auto-isoler pendant 14 jours.



Contrôle des entrées sur les lieux

- Les visiteurs peuvent être désormais empêchés de pénétrer sur les lieux sous réserve d'autorisation spéciale par la direction.
- Tout le personnel de livraison est soumis aux mêmes pratiques sanitaires et vérifications de l'état de santé que les employés des établissements de transformation des viandes.
- Le nom de tout le personnel qui entre dans les lieux est consigné de même que les dates d'entrée.



Il n'y a actuellement aucune preuve que la nourriture est une source ou une voie de transmission pour COVID-19.¹

- Agence canadienne d'inspection des aliments

 inspection.gc.ca

Lavage des mains

- Les employés sont tenus de se laver les mains avec de l'eau et du savon avant de manipuler la viande. Il peut être nécessaire d'utiliser aussi un antiseptique pour les mains.
- Le lavage des mains est contrôlé en vertu du programme de salubrité des aliments HACCP.



Distanciation entre les employés

- Dans la mesure du possible, le personnel administratif et des bureaux sont en télétravail.
- Le nombre d'employés dans les cafétérias est contrôlé et il pourrait être nécessaire de recourir à des espaces additionnels et/ou d'étaler les périodes de pause.
- Dans certaines circonstances, l'abattage et d'autres tâches exigeantes en main-d'œuvre peuvent être ralentis afin de réduire le nombre d'employés sur place.



Assainissement des installations et de l'équipement

- L'équipement fourni aux employés par l'établissement continue d'être nettoyé chaque jour.
- Les surfaces de l'usine qui sont fréquemment touchées peuvent être désinfectées plus souvent.
- Les installations et l'équipement/matériel sont régulièrement nettoyés et désinfectés conformément à la réglementation canadienne.
- En présence du virus de la COVID-19 sur des surfaces, ces dernières peuvent être désinfectées avec les produits chimiques normalement utilisés par l'industrie ainsi que par la chaleur ou des rayons UV.



¹ Mise à jour de l'ACIA sur la COVID-19 (2020-03-18)