



Nature & Outdoor Tourism Ontario

COVID-19

MEILLEURES PRATIQUES

Pour garantir le fonctionnement en toute sécurité des entreprises touristiques axées sur les ressources dans le nord de l'Ontario



TABLE DES MATIÈRES

1.0 INTRODUCTION	4
2.0 À PROPOS DE LA COVID-19	5
3.0 NETTOYAGE	6
3.1 - Recommandations de nettoyage	6
3.2 - Recommandations de produits d'entretien	7
3.3 - Produits d'entretien courants approuvés par Santé Canada	7
3.4 - Surfaces dures	8
3.5 - Surfaces souples et poreuses (tapis, moquette, matelas, tentures d'oreillers)	8
3.6 - Vêtements, serviettes, linge de maison et autre linge	8
3.7 - Matériel électronique (téléphones, ordinateurs, tablettes, télécommandes, etc.)	8
3.8 - Véhicules, Avions, VTT, Bateaux	8
4.0 GUIDE POUR LES ENTREPRISES ET LES EMPLOYÉS	9-10
4.1 - Si quelqu'un sur le lieu de travail tombe malade	10
5.0 PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LES EMPLOYÉS ET LES CLIENTS	10
6.0 COMMUNICATION AVEC LES CLIENTS	11
7.0 TRANSPORT DES CLIENTS ET DES EMPLOYÉS	12
7.1 - En avion	13
7.2 - En bateau	13
7.3 - En véhicule	13
7.4 - En train	13
8.0 ENREGISTREMENT	14
8.1 - Portes d'entrée	14
8.2 - Zone d'enregistrement	14
8.3 - Terminal de paiement	14
8.4 - Ordinateur, caisse enregistreuse et bureau des employés	14
8.5 - Articles réutilisables et bagages des clients	15
8.6 - Toilettes publiques	15
8.7 - Boutiques de cadeaux et présentoirs	15
9.0 HÉBERGEMENT	16
9.1 - Personnel d'entretien	16
9.2 - Portes d'entrée	16
9.3 - Cuisine et BBQ (s'il y a lieu)	16
9.4 - Chambres	17
9.5 - Toilettes	17
9.6 - Caravanes flottantes	17
9.7 - Postes éloignés	18
9.8 - Déchets et recyclage	18
9.9 - Buanderie	18



TABLE DES MATIÈRES

10.0 PARTIES COMMUNES	19
10.1 - Portes d'entrée	19
10.2 - Cuisine et manipulation des aliments	19
10.3 - Salles à manger, bars et restaurants	20
10.4 - Piscines et spas	20
10.5 - Toilettes publiques	20
10.6 - Déchets et recyclage	20
11.0 PÊCHE	22
11.1 - Permis	22
11.2 - Bateaux	22
11.3 - Gilets de sauvetage	22
11.4 - Repas sur la berge	22
11.5 - Hangar à poisson	23
12.0 CHASSE	23
12.1 - Permis	23
12.2 - Bateaux	23
12.3 - Matériel de première nécessité	23
12.4 - Services de récupération	23
13.0 SERVICES DES GUIDES	24
13.1 - En bateau	24
13.2 - Dans un véhicule	24
13.3 - En VTT	24
13.4 - À pied	24
14.0 LOCATION DE MATÉRIEL	25
15.0 CAMPING	25
16.0 MARINAS ET MISES À L'EAU DE BATEAUX	25
ANNEXES	27
Annexe 1-A : Infographie sur la COVID-19 et les mesures préventives	28-29
Annexe 1-B : Guide Infographique pour les entreprises et les employés	30-31
Annexe 2 : Travailler pendant une politique de lutte contre la pandémie (exemple).....	32-34
Annexe 3-A : Questionnaire de dépistage (exemple).....	35
Annexe 3-B : Code de conduite des clients pendant la pandémie de COVID-19 (exemple).....	36
Annexe 4 : Affiche pour inciter les particuliers à nettoyer les surfaces et la vaisselle fréquemment touchées	37
AFFICHES RÉFÉRENCÉES DANS LE DOCUMENT	38
RÉFÉRENCES	39

1.0 INTRODUCTION

Alors que la province de l'Ontario continue à rouvrir prudemment l'économie, nous voulons nous assurer que l'industrie du tourisme axée sur les ressources (RBT) soit prête à ouvrir ses portes aux amateurs de chasse et de pêche en toute sécurité. Les exploitants devront se conformer aux consignes renforcées en matière de santé et de sécurité sur le lieu de travail afin de prévenir la propagation de la COVID-19, d'assurer la santé et le bien-être de leurs clients et de leurs employés, et de se conformer aux règlements prévus par la Loi sur la santé et la sécurité au travail.

Bien que la chasse et la pêche ne soient pas interdites en Ontario, diverses recommandations ont été mises en place par le ministère des Richesses naturelles et des Forêts pour assurer la santé et le bien-être de tous :

- chasser et pêcher au niveau local - pensez à vérifier les restrictions en place localement, en matière d'activités de plein air
- pratiquer l'éloignement physique (2 m ou 6 pi de distance)
- ne chasser et pêcher qu'avec les membres de sa famille immédiate
- ne pas se réunir en groupe

Les ordonnances de santé publique suivantes continuent à avoir des répercussions sur nos entreprises :

- fermeture de certaines installations
- restrictions en matière de rassemblements
- restrictions concernant les services de restauration et de bar
- amendes pour les personnes prises en flagrant délit de non-respect d'une ordonnance sur la COVID-19

[Cliquez ici pour voir toutes les mesures et réglementations de santé publique en vigueur en matière de COVID-19.](#)

Nul doute que les aléas de la saison 2020 ont eu des répercussions importantes sur les quelques 1400 entreprises touristiques axées sur les ressources en Ontario. Il est essentiel que toutes les entreprises axées sur les ressources se conforment aux ordonnances d'urgence relatives à la COVID-19, protocoles renforcés de santé et de sécurité et recommandations formulées par le médecin hygiéniste en chef, ainsi que Santé Canada, Transports Canada, le ministère du Travail, de la Formation et du Développement des compétences de l'Ontario, l'Organisation mondiale de la santé et les centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease and Prevention Control - CDC).

Ce document aidera les exploitants à se conformer aux attentes du ministère du Travail, de la Formation et du Développement des compétences tout en contribuant à, d'une part, identifier les risques associés aux différents aspects des entreprises de tourisme axées sur les ressources et, d'autre part, à mettre en œuvre des stratégies et des modifications des services pour prévenir la propagation de la COVID-19.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ : Ce document a été élaboré à l'aide d'informations et de ressources du gouvernement du Canada, de Santé Canada, de Transports Canada, du gouvernement de l'Ontario, de Santé publique Ontario, de l'Organisation mondiale de la santé et des centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease and Prevention Control). Les informations sont susceptibles d'être modifiées à mesure que ces organisations en apprennent davantage sur la COVID-19 et émettent de nouvelles recommandations.

2.0

À PROPOS DE LA COVID-19

Comme la grippe, le virus se propage d'une personne à l'autre par des gouttelettes respiratoires, à la suite, le plus souvent, d'un contact étroit. Les symptômes de la COVID-19 comprennent : de la fièvre, de la toux, des difficultés respiratoires, une pression et une gêne au niveau de la poitrine, des douleurs musculaires, de la fatigue, des maux de gorge, un écoulement nasal et des maux de tête. L'apparition des symptômes de la COVID-19 peuvent survenir jusqu'à 14 jours après l'exposition au virus. Les personnes âgées, les personnes dont le système immunitaire est affaibli et celles qui souffrent de maladies chroniques présentent un risque élevé de complications graves de la maladie. Si une personne présente des symptômes de la COVID-19, elle doit rester chez elle, contacter son bureau de santé publique locale et attendre les instructions supplémentaires.

Les données semblent indiquer que le coronavirus peut survivre pendant des heures ou des jours sur certaines surfaces en fonction de plusieurs facteurs tels que le type de surface, la température relative ou l'humidité de l'environnement. Le virus a été détecté jusqu'à quatre heures sur le cuivre, 24 heures sur le carton et jusqu'à trois jours sur le plastique et l'acier inoxydable. La bonne nouvelle est que le virus est facilement neutralisé par les désinfectants couramment utilisés dans la maison.

Q LES SYMPTÔMES COMPRENNENT :

- ✓ FIÈVRE
- ✓ TOUX
- ✓ DIFFICULTÉS RESPIRATOIRES
- ✓ ÉCOULEMENT NASAL
- ✓ DOULEURS MUSCULAIRES
- ✓ FATIGUE
- ✓ MAUX DE GORGE
- ✓ PRESSION ET GÊNE AU NIVEAU DE LA POITRINE

3.0 NETTOYAGE

De manière générale, les exploitants doivent régulièrement nettoyer les surfaces fréquemment touchées telles que les tables, les comptoirs, les poignées de porte ou autre, les interrupteurs, les télécommandes, les bureaux, les toilettes, les robinets et les éviers avec des produits d'entretien et des désinfectants ménagers adaptés à la surface en question. Les exploitants doivent s'assurer que le personnel est à jour en matière de formation SIMDUT (Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail) et passer en revue cette formation avec le personnel si nécessaire. Lisez et suivez les instructions sur l'étiquette pour une utilisation sûre et efficace des produits de nettoyage. Portez toujours des gants jetables et autres équipements de protection individuelle (EPI) appropriés tels que des masques, des tabliers et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez. Si vous utilisez des gants réutilisables, identifiez-les comme tels et utilisez-les uniquement pour le nettoyage et la désinfection des surfaces contre la COVID-19. N'utilisez pas ces gants pour d'autres usages. Lavez-vous toujours les mains après avoir enlevé les gants.

- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario sur les masques, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du CDC sur la façon de retirer correctement les gants (en anglais), [cliquez ici](#).

3.1 RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE NETTOYAGE

- Santé Canada recommande un nettoyage humide (essuie-tout humide, chiffons en microfibres et vadrouilles).
- Lavez les chiffons et les vadrouilles entre chaque utilisation.
- Évitez de dépoussiérer/balayer les surfaces pour éviter que les gouttelettes contenant le virus soient en suspension dans l'air.
- Utilisez uniquement des chiffons et des vadrouilles propres avec une solution désinfectante préparée dans un récipient propre.
- Lavez/nettoyez les seaux entre les utilisations. Ne laissez pas de solution résiduelle dans le seau.
- Retirez tous les débris visibles à l'aide de savon et d'eau, puis nettoyez les surfaces avec des agents désinfectants.
- Commencez par les endroits les plus propres et occupez-vous des endroits les plus sales en dernier.
- Suivez les instructions sur les étiquettes des désinfectants (concentration de la solution, temps de contact, etc.).
- Augmentez la circulation de l'air (fenêtres, système de filtration HEPA).
- Lavez les articles à l'eau chaude. Laissez les articles sécher complètement.
- Utilisez des conteneurs à ordures/recyclage sans couvercle ni pédale pour éviter que les mains ne touchent les conteneurs. Mettez un sac poubelle dans les conteneurs.
- Retirez vos vêtements de travail après utilisation et lavez-les à l'eau chaude. Laissez-les sécher complètement.



Le virus a été détecté jusqu'à **4 heures** sur le cuivre, **24 heures** sur le carton et jusqu'à **3 jours** sur le plastique et l'acier inoxydable.

3.2 RECOMMANDATIONS DE PRODUITS D'ENTRETIEN

Santé Canada a établi [un tableau des désinfectants approuvés pour la COVID-19](#). Ces désinfectants autorisés peuvent être utilisés de manière efficace contre la COVID-19 lorsque vous suivez leur mode d'emploi et que vous les laissez agir suffisamment. De nombreuses personnes ont tendance à « vaporiser et essuyer » pour nettoyer mais, il faut, en réalité, laisser la plupart des produits agir pendant quelques minutes pour qu'ils soient plus efficaces. Pour savoir quel désinfectant répond aux exigences de Santé Canada pour la COVID-19 :

1. Relevez le numéro d'identification du médicament (DIN) sur l'étiquette du produit désinfectant.
2. Recherchez ce numéro sur la liste des désinfectants à utiliser contre le [SRAS-CoV-2 \(COVID-19\)](#) en tapant le DIN dans la fenêtre de recherche/filtre.

Nettoyants multi-surfaces : suivez les instructions figurant sur l'étiquette du produit d'entretien. En fonction des instructions, utilisez la solution complète ou diluée selon les recommandations du produit. Appliquez sur la surface jusqu'à ce qu'elle soit complètement humide. Laissez agir sur la surface pendant le temps nécessaire pour la désinfection, indiqué au dos de l'étiquette. Essuyez avec un chiffon propre, une éponge ou une vadrouille.

Solution javellisée (5 %) : utiliser 5 ml d'eau de Javel pour 250 ml d'eau. Laissez agir sur la surface pendant au moins 10 minutes. Laissez sécher à l'air libre. Ne mélangez jamais l'eau de Javel avec un autre produit d'entretien ou de l'ammoniaque. Assurez-vous que l'eau de Javel convienne à la surface avant de l'utiliser.

Lingette désinfectante et désinfectant pour les mains : nettoyez d'abord les surfaces, puis utilisez une lingette à base de solution hydroalcoolique à 60 % pour bien mouiller la surface. Laissez la surface mouillée pendant 10 secondes et laissez sécher à l'air libre. Le désinfectant pour les mains doit contenir au moins 60% d'alcool. Frottez-vous les mains jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

3.3 PRODUITS D'ENTRETIEN COURANTS APPROUVÉS PAR SANTÉ CANADA :



- ✓ Désinfectant de surface 3M
- ✓ Eau de javel
- ✓ Nettoyant désinfectant pour salle de bain Comet
- ✓ Désinfectant Clorox
- ✓ Désinfectant Fantastik
- ✓ Peroxyde d'hydrogène
- ✓ Désinfectant Lysol
- ✓ Désinfectant Maquat
- ✓ Désinfectant Purell
- ✓ Nettoyant désinfectant Scrubbing Bubbles
- ✓ Désinfectant antibactérien Simple Green D Pro 3 Plus
- ✓ Désinfectant ultra-puissant Spray Nine

Vous pouvez acheter divers produits de nettoyage énumérés ci-dessus dans des magasins tels que Home Hardware, Canadian Tire, Home Depot, Walmart, etc. Le gouvernement de l'Ontario a élaboré un [répertoire des fournisseurs d'EPI](#) (équipement de protection individuelle) que vous pouvez utiliser pour trouver des fournisseurs d'équipements et de produits d'entretien.

3.4 SURFACES DURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un détergent ou de savon et d'eau avant de les désinfecter.
- Pour la désinfection des surfaces dures, utilisez les solutions d'eau de Javel diluées ou les solutions hydroalcooliques contenant au moins 60 % d'alcool pour être efficaces. Ne jamais mélangez l'eau de Javel avec de l'ammoniaque ou tout autre produit d'entretien. Assurez-vous que l'eau de Javel convienne à la surface avant de l'utiliser.

3.5 SURFACES SOUPLES ET POREUSES (tapis, moquette, matelas, taies d'oreiller)

- Nettoyez avec des produits d'entretien appropriés pour ces tissus.
- Utilisez des housses de matelas, d'oreillers et de canapé si possible.
- Lavez les articles qui peuvent l'être (couvertures, tapis si possible) à l'eau la plus chaude possible et séchez-les complètement.

3.6 VÊTEMENTS, SERVIETTES, LINGE DE MAISON ET AUTRE LINGE

- Portez des gants jetables pour manipuler le linge. Si des gants réutilisables sont utilisés, assurez-vous qu'ils ne soient pas utilisés pour d'autres usages. Lavez-vous les mains immédiatement après avoir retiré les gants.
- Ne secouez pas le linge pour minimiser la possibilité de disperser le virus dans l'air.
- Lavez les articles en utilisant l'eau la plus chaude possible et séchez-les complètement.
- Nettoyez et désinfectez les paniers à linge en suivant les recommandations de nettoyage de surfaces ci-dessus.
- Dans la mesure du possible, mettez un sac jetable ou lavable dans les paniers.

3.7 MATÉRIEL ÉLECTRONIQUE (téléphones, ordinateurs, tablettes, télécommandes, etc.)

- Utilisez des lingettes ou des aérosols contenant au moins 60 % d'alcool.

3.8 VÉHICULES, AVIONS, VTT, BATEAUX :

- Nettoyez avant et après utilisation.
- Suivez les instructions sur le nettoyage des surfaces comme indiqué ci-dessus.
- Veillez à nettoyer régulièrement les volants, les accoudoirs, les sièges et les poignées.
- Indiquez que le véhicule a été désinfecté.
- Mettez à disposition du désinfectant pour les mains et des lingettes désinfectantes dans les véhicules.



4.0

GUIDE POUR LES ENTREPRISES & LES EMPLOYÉS

En cette période sans précédent, il est important que chacun continue de pratiquer l'éloignement physique (2 m ou 6 pi de distance), de s'assurer que tous les équipements nécessaires aux pratiques d'hygiène (mouchoirs, savon et eau, désinfectant pour les mains, lingettes désinfectantes, etc.) sont toujours à disposition et d'afficher les mesures sanitaires à suivre dans tous les endroits fréquentés. Nettoyez et désinfectez tous les lieux de travail et autres endroits fréquentés quotidiennement, voire plus souvent si nécessaire. Vérifiez toujours les recommandations de Transports Canada concernant les différents modes de transport afin de vous assurer que vous agissez conformément à leurs directives.

Les entreprises devraient identifier et communiquer leurs objectifs qui peuvent inclure (1) la réduction de la transmission du virus au sein du personnel, (2) la protection des personnes présentant des risques de complications, (3) le maintien de l'exploitation et (4) la réduction des effets négatifs sur la qualité de service.

Voici quelques précautions supplémentaires pouvant être mises en œuvre sur le lieu de travail :

1. Encouragez **vivement** tous les employés ou clients qui ne se sentent pas bien à rester chez eux.
2. **Préparez-vous** à une éventuelle augmentation du nombre d'absences du personnel pour cause de maladie touchant les employés ou les membres de leur famille, de suspension de programmes destinés aux jeunes enfants, de fermetures d'écoles, etc.
3. **Assurez-vous** que vos politiques en matière de congé de maladie soient souples et conformes aux orientations de santé publique.
4. **Ne demandez pas** de certificat médical aux employés souffrant d'une maladie respiratoire aiguë.
5. **Encouragez** une bonne hygiène en plaçant des affiches dans les endroits où elles sont susceptibles d'être vues afin d'inciter à rester à la maison en cas de maladie, à respecter le protocole en matière de toux et d'éternuements, à se laver les mains, etc.
6. **Veillez** à ce que l'établissement dispose d'une quantité suffisante de mouchoirs en papier, d'essuie-tout, de papier hygiénique, de désinfectants pour les mains, d'eau et de savon, ainsi que de conteneurs à ordures et à recyclage sans contact.
7. **Veillez** à ce que les employés disposent d'un équipement de protection individuelle (EPI) tel que des gants, masques et lunettes de sécurité.
8. **Nettoyez régulièrement** les surfaces fréquemment touchées telles que les postes de travail, les comptoirs, les tables, les poignées de porte ou autre, les toilettes, les éviers, les télécommandes, les interrupteurs, etc.
9. Il est conseillé aux **employeurs** de former les employés à des fonctions essentielles de l'entreprise afin que celle-ci soit opérationnelle même en cas d'absence de membres clés du personnel.
10. **Fermez** les parties communes où les personnes sont souvent en contact les uns, les autres et partagent des objets.
11. **Élaborez** une procédure pour communiquer aux employés et aux clients des informations sur vos protocoles de santé et de sécurité renforcés et sur les dernières informations relatives à la COVID-19.
12. **Conservez** les dossiers de vos clients. Cela aidera les autorités à retrouver les personnes susceptibles d'avoir été exposées à la COVID-19.
13. **Si un employé** ou un client commence à avoir les symptômes d'une maladie respiratoire aiguë, isolez-le. Contactez son fournisseur de soins de santé local ou son bureau de santé publique local, donnez-lui les informations sur les récents voyages et les symptômes du client et attendez de recevoir des instructions complémentaires.

Pour des recommandations supplémentaires, veuillez consulter les infographies de NOTO (Annexe 1-A, 1-B). Consultez l'annexe 2 pour un exemple de politique en faveur des employés pour « Travailler pendant une pandémie ».

- Pour voir l'affiche sur les recommandations du gouvernement du Canada en milieu de travail, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario sur les masques, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du CDC sur la façon de retirer correctement les gants (en anglais), [cliquez ici](#).

4.1 SI QUELQU'UN SUR LE LIEU DE TRAVAIL EST MALADE

Si un employé ou un client commence à se sentir malade ou présente des symptômes de la COVID-19, il doit s'isoler dans sa cabine ou dans une zone d'isolement désignée et informer immédiatement le responsable du camp de ses symptômes. L'opérateur du camp contactera le bureau de santé publique local, l'informeront des symptômes et attendra des instructions complémentaires.

Le ministère du Travail, de la Formation et du Développement des compétences exige qu'un signalement soit effectué dans ce cas de figure. Si un employeur est informé qu'un travailleur ou un client a été testé positif en raison d'une exposition sur le lieu de travail, ou qu'une réclamation a été déposée auprès de la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT), il doit en informer par écrit le ministère du Travail dans les quatre jours ainsi que le comité de santé et de sécurité au travail ou le représentant de la santé et de la sécurité.

5.0 PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LES EMPLOYÉS & LES CLIENTS

Les meilleures pratiques d'hygiène constituent notre meilleure défense contre la COVID-19. Il est recommandé aux entreprises de placer des affiches indiquant les meilleures pratiques d'hygiène dans tous les endroits fréquentés tels que les toilettes, les cabines et autres espaces communs, car les restrictions s'atténuent.

- Se laver les mains régulièrement avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes. S'il n'y a pas d'eau disponible, utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool contenant au moins 60 % d'alcool.
- Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche.
- Toujours se nettoyer les mains après s'être mouché, avoir toussé, éternué et après avoir utilisé les toilettes.
- Se laver les mains et nettoyer les tables et les comptoirs avant de manger ou de préparer de la nourriture.
- Tousser et éternuer dans un mouchoir en papier ou dans le pli de son coude.
- Placer les désinfectants, les lingettes désinfectantes et les mouchoirs en papier dans des endroits où ils seront bien visibles pour favoriser un nettoyage régulier.
- Éviter de toucher d'autres personnes, y compris pour se serrer la main ou s'étreindre.
- Rester à la maison en cas de maladie.
- Porter un masque dans les endroits où les règles d'éloignement physique ne peuvent être respectés.

- Pour voir l'affiche des meilleures pratiques d'hygiène de Santé Canada, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche de Santé Canada sur la façon de bien se laver les mains, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario sur les masques, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du CDC sur la façon de retirer correctement les gants (en anglais), [cliquez ici](#).

6.0

COMMUNICATION AVEC LES CLIENTS

En cette période sans précédent, une communication régulière avec vos clients est d'une importance vitale. Les entreprises doivent mettre au point des communications standard qu'elles peuvent partager avec leurs clients avant et pendant leur séjour.

Une semaine avant l'arrivée du client, les exploitants doivent leur envoyer un questionnaire leur demandant leurs antécédents de voyage récents et s'ils ont été exposés à la COVID-19 ou s'ils présentent des symptômes de cette maladie. Les exploitants doivent demander à leurs clients de signer et de soumettre ces documents par voie électronique avant leur arrivée. Si un client répond par l'affirmative aux questions concernant son exposition à la COVID-19, ou ses symptômes, les exploitants doivent immédiatement le contacter pour reporter le voyage à une date ultérieure. Les exploitants devraient envisager de créer une exonération de responsabilité pour la COVID-19 à faire signer par le client. En fonction de vos polices d'assurance, cela peut aider votre entreprise au cas où quelqu'un tomberait malade dans vos locaux.

À l'arrivée, les exploitants doivent fournir un message de bienvenue pour accueillir les clients dans leurs installations. Ce message de bienvenue doit comprendre des informations sur les mesures de santé et de sécurité renforcées prises par l'entreprise pour assurer le bien-être des clients et des employés. Des recommandations supplémentaires doivent être ajoutées au code de bonne conduite signé par les clients qui les informeront de toute ordonnance urgente pouvant avoir un impact sur les services disponibles dans votre établissement ainsi que des meilleures pratiques d'hygiène, des restrictions de rassemblement et des règles d'éloignement physique qui doivent être respectées par les clients. Le code de bonne conduite doit également informer les clients des mesures à prendre s'ils commencent à présenter les symptômes de la COVID-19. L'idéal serait que ces messages soient disponibles sur le site Web de votre entreprise, inclus dans vos communications avant le voyage et facilement accessibles sur place. Si possible, demandez aux clients de remplir et de signer électroniquement tous les documents nécessaires avant leur voyage afin d'éviter de partager des stylos dans l'établissement.

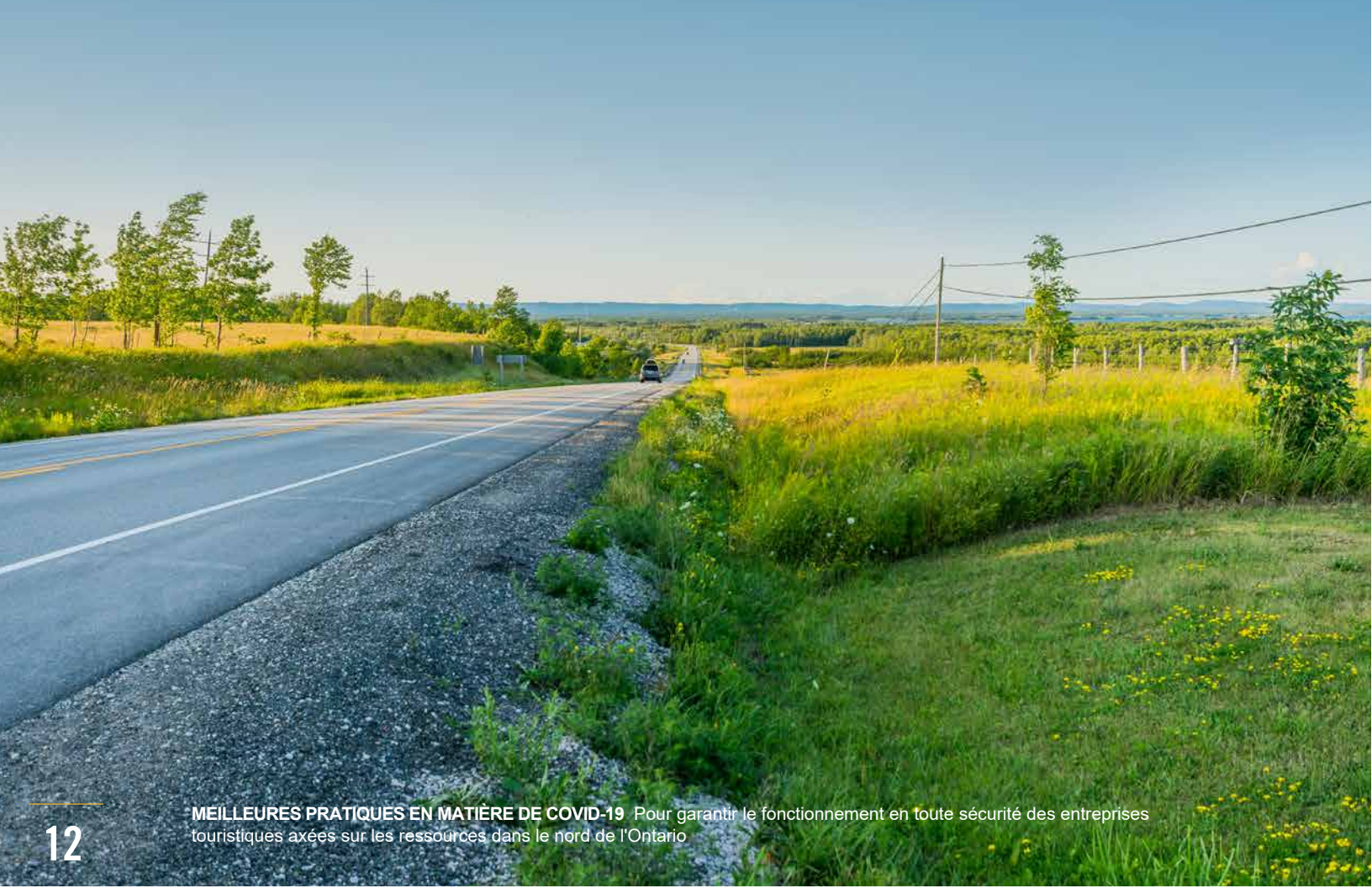
► **Consultez les annexes 3-A et 3-B** pour un exemple de questionnaire et de code de bonne conduite



7.0 TRANSPORT DES CLIENTS & DES EMPLOYÉS

La grande majorité des méthodes de transport et des recommandations en matière de santé et de sécurité sont réglementées par Transports Canada. Il est conseillé aux exploitants de visiter régulièrement le site Web de Transports Canada afin de se tenir au courant des changements de réglementation résultant de la COVID-19. Il leur est également conseillé de faire connaître les directives de Transports Canada à leurs clients.

Quel que soit le mode de transport, pensez à contrôler tous les employés et les clients avant le transport. Cela peut facilement se faire au moyen d'un simple questionnaire demandant les antécédents de voyage, les symptômes et si la personne a été en contact avec une personne atteinte de la COVID-19 ou si elle a été identifiée comme ayant eu un contact étroit avec cette personne (voir annexe 3-A). Pour les clients, cela peut se matérialiser par l'envoi d'un questionnaire quelques jours avant leurs vacances.



7.1 EN AVION

- Nettoyez et désinfectez les avions, y compris les surfaces fréquemment touchées telles que les poignées de porte, les accoudoirs, les sièges et autres, après chaque voyage.
 - Ayez toujours du désinfectant pour les mains et des lingettes désinfectantes à bord.
 - Veillez à installer une station de désinfection ou de lavage des mains près de la zone d'embarquement.
 - Conformément à la réponse COVID-19 de Transports Canada, tous les passagers et le personnel doivent porter des masques à bord de l'avion.
 - Veillez à maintenir l'éloignement physique autant que possible.
 - Lors de la manipulation des bagages et de l'équipement des clients, veillez à ce que le personnel porte des gants, des masques et d'autres EPI appropriés.
 - En cas d'utilisation d'un service aérien, contactez pour valider les instructions qui seront fournies aux clients.
- Pour voir l'affiche de Transports Canada sur les exigences en matière de transport aérien (en anglais), [cliquez ici](#).

7.2 EN BATEAU

- Entre chaque voyage, nettoyez et désinfectez le bateau, y compris les zones fréquemment touchées telles que les bancs, les rampes et les moteurs hors-bord.
 - Ayez du désinfectant pour les mains et autre désinfectant à bord.
 - Encouragez l'utilisation de masques pendant le voyage.
 - Veillez à maintenir l'éloignement physique autant que possible.
 - Lorsque vous manipulez les bagages et l'équipement des clients, assurez-vous que le personnel porte des gants, des masques et d'autres EPI appropriés.
- Pour voir l'affiche de Transports Canada concernant l'éloignement physique pour les plaisanciers, [cliquez ici](#).

7.3 EN VÉHICULE

- Entre chaque voyage, nettoyez et désinfectez le véhicule, y compris les endroits fréquemment touchés telles que les clés, le volant, le levier de vitesses et la console, les boutons ou manettes d'ouverture des fenêtres, le clignotant et le levier d'essuie-glace, les poignées de portes, l'accoudoir et les sièges.
 - Évitez de faire voyager des clients dans le même véhicule que les employés. Si c'est le cas, leur demandez-leur de s'asseoir à l'arrière et incitez-les à porter un masque.
 - Ayez du désinfectant pour les mains et autre désinfectant à bord.
 - Lors de la manipulation des bagages et de l'équipement des clients, assurez-vous que le personnel porte des gants, des masques et d'autres EPI appropriés.
- Pour voir l'affiche de Transports Canada sur le port de masques dans les transports motorisés (en anglais), [cliquez ici](#).

7.4 EN TRAIN

Les trains sont strictement réglementés par Transports Canada. Les exploitants doivent se tenir au courant des règlements et des recommandations de Transports Canada en matière de santé et de sécurité et partager les informations pertinentes avec leurs clients.

- Pour voir l'affiche de Transports Canada sur la réglementation des transports ferroviaires COVID-19 (en anglais), [cliquez ici](#).

Les sections suivantes fournissent aux exploitants des directives concernant les différents aspects de leurs activités, tels que l'enregistrement, l'hébergement, les parties communes et les services. Il est conseillé aux exploitants d'opter pour des distributeurs de savon et d'essuie-tout sans contact et d'éviers sans contact. Si nécessaire, utilisez à nouveau des savons et shampoings jetables dans les chambres. Si possible, prévoyez l'installation d'un système de filtration d'air HEPA. Ces directives sont susceptibles d'être modifiées à mesure que de nouvelles recommandations des représentants de la santé sont émises et que de plus amples informations sur la COVID-19 sont disponibles.

8.0 ENREGISTREMENT

8.1 PORTES D'ENTRÉE

Installez une station de désinfection ou de lavage des mains près de l'entrée. Pour les caravanes flottantes, veillez à fournir du désinfectant pour les mains à bord. Pour les postes éloignés, assurez-vous que du désinfectant pour les mains soit à disposition dans le logement. Nettoyez et désinfectez les poignées et les cadres de porte plus souvent.

8.2 ZONE D'ENREGISTREMENT

Si vous disposez d'une large zone d'enregistrement, placez des indicateurs d'éloignement physique sur le sol pour assurer un espacement de 2 m (ou 6 pi) entre les clients. Si l'éloignement physique ne peut être respecté, prévoyez de n'autoriser qu'un seul client à la fois et un représentant par famille ou par groupe. Affichez dans la zone des panneaux sur les bonnes pratiques d'hygiène. Nettoyez et désinfectez le comptoir d'enregistrement entre le passage de chaque client. Vous pouvez également prévoir l'installation de panneaux en plexiglas ou d'un bouclier en plastique pour protéger vos employés.

➤ Pour voir l'affiche des meilleures pratiques d'hygiène de Santé Canada, [cliquez ici](#).

8.4 TERMINAL DE PAIEMENT

Incitez vos clients à payer la totalité de leurs vacances en ligne ou par téléphone. Si besoin, encouragez les paiements par voie électronique ou en tapant sur le terminal de paiement et évitez de prendre de l'argent liquide. D'autres méthodes préventives consistent à utiliser des lingettes désinfectantes pour nettoyer le terminal entre les utilisations, à offrir des bâtonnets ou des cotons-tiges jetables pour appuyer sur les boutons du terminal, ou à utiliser un couvercle en plastique sur le terminal qui peut être facilement essuyé ou jeté entre deux utilisations. Nettoyez et désinfectez la caisse après chaque utilisation. Veillez à ce que le personnel se lave les mains ou utilise un désinfectant hydroalcoolique pour les mains après avoir manipulé de l'argent liquide ou des chèques.

8.5 ORDINATEUR, CAISSE ENREGISTREUSE ET BUREAU DES EMPLOYÉS

Limitez le nombre d'employés à ces endroits. Nettoyez et désinfectez les zones de travail quotidiennement et lors des changements d'équipe.

8.5 ARTICLES RÉUTILISABLES ET BAGAGES DES CLIENTS

Nettoyez et désinfectez tous les objets qui ont été touchés par les clients, après leur utilisation ou le départ du client (c'est-à-dire les clés, le matériel de location, nettoyage en profondeur du logement, etc.). Assurez-vous que le personnel porte des gants, des masques et autres EPI appropriés lors de la manipulation des bagages et des matériels des clients.

- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario sur les masques, cliquez ici, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du CDC sur la façon de retirer correctement les gants (en anglais), [cliquez ici](#).

8.6 TOILETTES PUBLIQUES

Favorisez un accès rapide à l'unité d'hébergement et envisagez la fermeture des toilettes publiques. Dans le cas où ces toilettes doivent rester ouvertes, augmentez la fréquence de nettoyage/désinfection. Affichez un calendrier de nettoyage dans les toilettes et faites signer le personnel lorsque le nettoyage est terminé. Assurez-vous que tous les équipements nécessaires aux mesures d'hygiène (savon, eau, désinfectants pour les mains, essuie-tout, mouchoirs en papier et papier hygiénique) soient disponibles à tout moment. Affichez les meilleures pratiques d'hygiène dans les toilettes publiques. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces fréquemment touchées (interrupteurs, poignées de porte, serrures de cabine, poignées de chasse d'eau, éviers, etc.). Assurez-vous que les toilettes extérieures soient suffisamment approvisionnées en désinfectant pour les mains et en papier hygiénique. Désinfectez les poignées de porte et le siège des toilettes.

- Pour voir l'affiche des meilleures pratiques d'hygiène de Santé Canada, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche de Santé Canada sur la façon de bien se laver les mains, [cliquez ici](#).

8.7 BOUTIQUES DE CADEAUX ET PRÉSENTOIRS

Installez un poste de désinfection des mains près de l'entrée de la boutique de cadeaux. Il est également possible de fournir des gants aux clients lorsqu'ils sont dans le magasin. Placez des indicateurs d'éloignement physique au sol pour assurer un espacement de 2 m (ou 6 pi) entre les clients. D'autres options consistent à limiter le nombre de clients présents en même temps et à n'autoriser qu'un seul représentant par famille ou par groupe. Prévoyez de retirer les présentoirs inutiles ou de placer certains objets fréquemment touchés derrière un bureau. Nettoyez et désinfectez la boutique tous les jours, voire plus souvent, si nécessaire.

9.0 HÉBERGEMENT

De façon générale, assurez-vous que les logements disposent d'un approvisionnement suffisant en eau, savon, désinfectant pour les mains, mouchoirs en papier, essuie-tout, papier hygiénique et autres produits d'hygiène. Si les cabines ont une cuisine, veillez à fournir des produits d'entretien. Affichez une note dans toutes les unités d'hébergement pour indiquer qu'elles ont été nettoyées et que des procédures de santé et de sécurité supplémentaires ont été mises en place. Cela aidera les clients à se sentir plus à l'aise. Il est recommandé de placer des affiches indiquant les meilleures pratiques d'hygiène dans les toilettes et des rappels d'éloignement physique près des portes de sortie.

9.1 PERSONNEL D'ENTRETIEN

Fournissez des équipements de protection individuelle au personnel (gants, masques, lunettes de sécurité). Fournissez-leur une liste des tâches et des instructions de nettoyage à suivre à l'intérieur des unités d'hébergement (chambres, parties communes, entrées, toilettes). Assurez-vous que le personnel dispose d'un approvisionnement adéquat de tout l'équipement nécessaire aux mesures sanitaires (EPI, produits d'hygiène, nettoyants et désinfectants, détergent à lessive, etc.). Évitez que le personnel d'entretien ne se trouve dans un logement en même temps qu'un client. Effectuez un nettoyage en profondeur, désinfectez l'unité d'hébergement au départ du client et laissez une note de confirmation de nettoyage dans les unités d'hébergement à l'attention des nouveaux clients.

- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario sur les masques, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du CDC sur la façon de retirer correctement les gants (en anglais), [cliquez ici](#).

9.2 PORTES D'ENTRÉE

Nettoyez/désinfectez les poignées et les cadres de porte plus souvent.

9.3 CUISINE/BBQ (s'il y a lieu)

Nettoyez et désinfectez la porte du réfrigérateur, la cuisinière, le barbecue et toutes les poignées des appareils et des armoires. Nettoyez et désinfectez également les comptoirs, les tables et les chaises. S'assurez que toute la vaisselle (assiettes, bols, tasses, casseroles, poêles etc.) et les couverts sont propres. Affichez une pancarte dans la cuisine indiquant que la vaisselle a été nettoyée et que les clients peuvent la nettoyer à nouveau avant de l'utiliser. Il est également possible d'avoir deux ensembles de vaisselle et de couverts par cabine afin de disposer du temps nécessaire pour assurer la désinfection entre les utilisations. Cela signifie que la vaisselle et les couverts seront changés après le départ de chaque client.

- [Voir l'annexe 4](#) pour un exemple d'affiche pour la cuisine.

94 CHAMBRES

Si possible, installez des housses lavables sur tous les matelas et oreillers. Retirez tous les oreillers non lavables de la chambre. Si possible, recouvrez les meubles en tissu (canapés) d'une housse de canapé ou d'une couverture lavable. Retirez de la pièce les autres objets non essentiels (livres, revues, cartes, jeux de société).

Effectuez un nettoyage et une désinfection en profondeur des chambres au départ du client. En plus du nettoyage habituel, veillez à nettoyer et désinfectez toutes les surfaces fréquemment touchées (poignées de fenêtre et de porte, tables de nuit, tables, interrupteurs). Si les matelas, les oreillers et les canapés ont été recouverts, lavez les couvertures à l'eau chaude et laissez-les sécher complètement. Vaporisez toutes les surfaces absorbantes (canapés, divans, tapis, rideaux) avec un nettoyant approprié, qu'elles soient couvertes ou non. Lavez le linge en suivant les instructions de lavage énumérées ci-dessus.

95 TOILETTES

Assurez-vous que tous les équipements nécessaires aux mesures d'hygiène (savon, eau, désinfectants pour les mains, essuie-tout, mouchoirs en papier et papier hygiénique) soient disponibles à tout moment. Affichez les meilleures pratiques en matière d'hygiène. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces fréquemment touchées (interrupteurs, poignées de porte, chasse d'eau et toilettes, lavabos, rideau de douche, etc.). Si des serviettes et des débarbouillettes sont fournies, lavez-les à l'eau chaude et laissez-les sécher complètement.

Assurez-vous que les toilettes extérieures soient suffisamment approvisionnées en désinfectant pour les mains et en papier hygiénique.

- Pour voir l'affiche des meilleures pratiques d'hygiène de Santé Canada, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche de Santé Canada sur la façon de bien se laver les mains, [cliquez ici](#).

96 CARAVANES

Veillez à ce que la caravane flottante dispose d'une réserve suffisante de désinfectants pour les mains, de savon, d'eau, de produits d'entretien, de mouchoirs en papier, de papier hygiénique et d'autres produits d'hygiène nécessaires. Affichez les mesures d'hygiène personnelle à adopter. Si possible, fournissez aux clients des housses de matelas et d'oreillers pour la literie. Lavez les housses à l'eau chaude et laissez-les sécher complètement. Vaporisez/nettoyez tous les canapés, bancs, tapis, tissus, rideaux, etc., qu'ils soient recouverts d'une housse ou non. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces fréquemment touchées (interrupteurs, poignées de porte, chasse d'eau et toilette, lavabos, rideau de douche, etc.).

Conformément à la réglementation, il doit y avoir un gilet de sauvetage par personne à bord. Incitez vos clients à apporter leur propre gilet de sauvetage. Si nécessaire, fournissez des gilets de sauvetage aux clients et suivez les protocoles de nettoyage indiqués à la section 11.3 - Gilets de sauvetage.

- Pour voir l'affiche de Santé Canada sur la façon de bien se laver les mains, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario rappelant qu'il faut nettoyer les surfaces fréquemment touchées, [cliquez ici](#).
- Voir l'annexe 4 pour une affiche visant à inciter les individus à nettoyer les surfaces fréquemment touchées.

9.7 POSTES ÉLOIGNÉS

Assurez-vous que toutes les cabines des postes éloignés disposent d'une réserve suffisante de désinfectants pour les mains, de savon, d'eau, de produits de nettoyage, de mouchoirs en papier, de papier hygiénique et d'autres produits d'hygiène nécessaires. Affichez les mesures d'hygiène personnelle à adopter. Veillez à ce que tous les bateaux qui restent dans les camps éloignés aient à leur bord du désinfectant et des nettoyants, ainsi qu'une liste de contrôle/recommandations de nettoyage à suivre par les clients. Recommandez aux clients d'apporter leur propre linge de maison et leurs gilets de sauvetage dans les camps éloignés et de mettre une housse de matelas lavable ou imperméable sur les lits pliants ou standard. Affichez une pancarte dans la cuisine indiquant que la vaisselle a été nettoyée par les clients précédents et recommandez-leur de la laver avant de l'utiliser.

Au départ des clients, effectuez un nettoyage en profondeur du camp éloigné. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces fréquemment touchées (comme les interrupteurs, les poignées de porte et de chasses d'eau, l'évier, les poignées de barbecue, etc.). Assurez-vous que les toilettes extérieures soient suffisamment approvisionnées en désinfectant pour les mains et en papier hygiénique. Désinfectez les poignées de porte et le siège des toilettes. Lavez les housses de matelas à l'eau chaude et laissez-les sécher complètement. En cas d'utilisation de housse imperméable, utilisez un nettoyant désinfectant et laissez-la sécher complètement. Suivez les instructions de nettoyage des bateaux comme indiqué au point 11.2 - Bateaux. Si le poste éloigné est équipé d'une cuisine, suivez les instructions de nettoyage de la cuisine au point 9.3 - Cuisine/BBQ.

- Pour voir l'affiche des meilleures pratiques d'hygiène de Santé Canada, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche de Santé Canada sur la façon de bien se laver les mains, [cliquez ici](#).
- Pour voir l'affiche du gouvernement de l'Ontario rappelant qu'il faut nettoyer les surfaces fréquemment touchées, [cliquez ici](#).
- Voir l'annexe 4 sur l'affiche visant à inciter les personnes à nettoyer les surfaces fréquemment touchées.

9.8 DÉCHETS ET RECYCLAGE

Prévoyez des poubelles et des conteneurs de recyclage pour chaque unité d'hébergement. Veillez toujours à ce qu'il y ait des sacs en plastique dans ces conteneurs. Nettoyez et désinfectez les poignées et les couvercles, s'il y a lieu. Nettoyez et désinfectez tout le conteneur au départ du client.

9.9 BUANDERIE

Tapissez les paniers à linge à l'aide d'un sac jetable ou lavable. Portez des gants jetables pour manipuler le linge. Si des gants réutilisables sont utilisés, assurez-vous qu'ils ne soient pas utilisés à d'autres usages. Lavez-vous les mains immédiatement après avoir retiré les gants. Ne secouez pas le linge pour minimiser la possibilité de disperser le virus dans l'air. Lavez tout à l'eau chaude ainsi que les sacs pour panier à linge, s'il y a lieu. Laissez les objets sécher complètement. Nettoyez et désinfectez régulièrement le panier.

10.0 PARTIES COMMUNES

Toutes les parties communes et les lieux de réunion où les restrictions de rassemblement et les exigences d'éloignement physique ne peuvent être respectées doivent être fermés. À mesure que les restrictions s'assouplissent, envisagez de retirer les articles non essentiels (livres, revues, cartes, jeux de société), de recouvrir les meubles en tissu avec des housses ou une couverture lavable, de nettoyer et désinfecter les surfaces fréquemment touchées (poignées de fenêtre, tables, interrupteurs, poignées de porte, chaises et accoudoirs, rampes). Si les meubles en tissu sont recouverts, lavez les housses à l'eau chaude et laissez-les sécher complètement. Vaporisez tous les canapés, les tapis, les tissus, les rideaux, etc. avec le produit d'entretien approprié. Assurez-vous que le personnel dispose d'un approvisionnement suffisant en EPI et produits d'entretien, comme indiqué à la section 9.1 - Personnel d'entretien.

10.1 PORTES D'ENTRÉE

Installez une station de désinfection ou de lavage des mains près de l'entrée. Nettoyez et désinfectez les poignées et les cadres de porte plus souvent.

10.2 CUISINE ET MANIPULATION DES ALIMENTS

Veillez à ce que votre personnel de cuisine maintienne l'éloignement physique autant que possible. Le personnel doit avoir une bonne hygiène personnelle. Demandez au personnel de porter des masques et des gants lorsqu'il travaille. Nettoyez et désinfectez les portes des réfrigérateurs, les fourneaux, les poignées de placards et les barbecues (s'il y a lieu). Nettoyez et désinfectez régulièrement les surfaces fréquemment touchées (tables, comptoirs) ainsi que les objets qui sont régulièrement manipulés par les membres du personnel dans la cuisine. Nettoyez et désinfectez les zones de travail lors des changements d'équipe et en fin de journée.

Lors de la manipulation des aliments, le personnel doit adopter de bonnes pratiques d'hygiène en se lavant fréquemment les mains, en portant des gants et des masques et en s'assurant que les aliments sont préparés en toute sécurité, conformément au Règlement de l'Ontario sur les établissements alimentaires, prévu par la Loi sur la protection et la promotion de la santé. Cela implique notamment d'éviter la contamination des aliments, de maintenir les aliments à des températures adéquates, ainsi que de manipuler, préparer et entreposer les aliments de manière appropriée.



103 SALLE À MANGER, BARS ET RESTAURANTS



Pour consulter les **restrictions** concernant les **services de restauration et de bar**, [cliquez ici](#).

Affichez dans ces lieux les mesures d'hygiène utilisées par le personnel et placez une affiche sur les exigences d'éloignement physique. Dans la mesure du possible, réduisez la quantité de vaisselle utilisée par les clients et utiliser davantage de vaisselles jetables. Lorsque les mesures d'urgence seront allégées, prévoyez une heure de repas pour les hébergements individuels afin de maintenir l'éloignement physique dans la salle à manger. Nettoyez et désinfectez les lieux après chaque repas.

Privilégiez les plats à emporter ou à livrer. Cela peut comprendre les mesures suivantes :

- Faire en sorte qu'une (1) seule personne par unité d'hébergement vienne chercher les repas
- Service en chambre fourni par le personnel.
- Éliminer les buffets, les repas-partage et les coins libre-service (coin-café, coin pour le petit-déjeuner, etc.).
- Éviter l'utilisation de salières et poivrières, de flacons/distributeurs de ketchup, etc. par les clients ou les essuyer avec un chiffon désinfectant après chaque utilisation.

Pour le ramassage, placez des indicateurs d'éloignement physique sur le sol pour assurer un espacement de 2 m (6 pi) entre les clients. Envisagez les options suivantes :

- Limiter le nombre de personnes à cet endroit à tout moment.
- N'autoriser qu'un (1) seul représentant par unité d'hébergement.
- Installer un plexiglas au comptoir pour protéger ses employés.



104 PISCINES ET SPAS



Pour consulter les **restrictions** applicables aux piscines et aux spas, [cliquez ici](#).

Au fur et à mesure que les restrictions s'assouplissent, considérez ce qui suit :

- Limiter le nombre de personnes pouvant utiliser ces installations, à tout moment.
- Planifier les heures d'accès à la piscine, au spa et aux installations sportives pour chaque unité d'hébergement.
- Nettoyer les zones fréquemment touchées (rampes, chaises, poignées de porte, équipements de conditionnement physique).
- Inciter les clients à apporter leurs propres serviettes. Si des serviettes sont fournies, disposer d'un panier de dépôt à proximité et suivre les instructions figurant au point 9.9 - Buanderie.

105 TOILETTES PUBLIQUES

Envisagez de fermer les toilettes publiques. Dans le cas où ces toilettes doivent rester ouvertes, nettoyez-les et désinfectez-les plus souvent. Affichez un calendrier de nettoyage dans les toilettes et faites signer le personnel lorsque le nettoyage est terminé. Assurez-vous que tous les équipements nécessaires aux mesures d'hygiène (savon, eau, désinfectants pour les mains, essuie-tout, mouchoirs en papier et papier hygiénique) soient disponibles à tout moment. Affichez les meilleures pratiques d'hygiène dans les toilettes publiques. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces fréquemment touchées (interrupteurs, poignées de porte, serrures de cabine, chasse d'eau, éviers, etc.). Assurez-vous que les toilettes extérieures soient suffisamment approvisionnées en désinfectant pour les mains et en papier hygiénique. Désinfectez les poignées de porte et le siège des toilettes.

➤ Pour voir l'affiche sur les meilleures pratiques d'hygiène de Santé Canada, [cliquez ici](#).

➤ Pour voir l'affiche de Santé Canada sur la façon de bien se laver les mains, [cliquez ici](#).

106 DÉCHETS ET RECYCLAGE

Prévoyez des poubelles et des conteneurs de recyclage dans toutes les parties communes. Veillez toujours à ce qu'il y ait des sacs en plastique dans ces conteneurs. Nettoyez et désinfectez les poignées et les couvercles, s'il y a lieu. Nettoyez et désinfectez régulièrement l'ensemble du conteneur.

11.0 PÊCHE

11.1 PERMIS

Incitez les clients à utiliser le système de permis en ligne de l'Ontario (www.huntandfishontario.com) pour acheter leur carte plein air et leurs permis avant leur arrivée.

11.2 BATEAUX

Nettoyez et désinfectez les bateaux avant et après leur utilisation par les clients. Laissez une note dans les bateaux de location après la désinfection. Veillez à ce que les bateaux disposent de produits d'entretien et de désinfection à bord. Dans la mesure du possible, donnez aux clients l'accès à un seul bateau qu'ils utiliseront pendant toute la durée du séjour (utilisez le numéro d'identification du bateau). Placez une affiche à bord ou près du débarcadère pour rappeler aux personnes de respecter l'éloignement physique. Au départ et au retour des clients, nettoyez et désinfectez le bateau, notamment les endroits fréquemment touchés telles que les bancs, les rampes, les moteurs hors-bord (ces instructions de nettoyage s'appliquent aux bateaux des camps éloignés).

- ▶ Pour voir l'affiche de Transports Canada sur l'éloignement physique pour les plaisanciers (en anglais), [cliquez ici](#).

11.3 GILETS DE SAUVETAGE

Les exploitants doivent inciter leurs clients à apporter leur propre gilet de sauvetage ou leur vêtement de flottaison individuel pour leur voyage. L'Association de gilets de sauvetage (*Life Jacket Association*) a émis des recommandations de nettoyage pour les gilets de sauvetage. Pensez à toujours consulter les recommandations du fabricant. N'utilisez pas d'eau de javel et ne mettez pas les gilets de sauvetage ou les vêtements de flottaison individuels (VFI) en contact avec de la chaleur directe. L'idéal serait de laisser sécher les gilets de sauvetage et les VFI dans un environnement chaud et peu humide, à l'abri de la lumière directe du soleil, pendant au moins 72 heures avant de les réutiliser. Lavez les VFI gonflables à la main dans de l'eau chaude savonneuse sans mettre le gonfleur sous l'eau. Rincez abondamment le VFI à l'eau claire et laissez-le sécher. Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez.

S'ils doivent être réutilisés dans les 72 heures, tenez compte de ce qui suit, en vous rappelant que le virus peut survivre jusqu'à trois jours sur des surfaces poreuses :

- Vaporisez les gilets de sauvetage à l'aide d'une solution hydroalcoolique à 60-90 %.
- Évitez de pulvériser des désinfectants néfastes pour le tissu, par ex. des nettoyeurs à base d'eau de javel.
- Ne lavez pas les gilets de sauvetage à la machine.
- Lavez les gilets de sauvetage à la main avec de l'eau chaude. N'oubliez pas que la plupart des tissus ne peuvent être lavés au-dessus de 60 degrés Celsius.
- Laissez les gilets de sauvetage ou les VFI sécher complètement.

11.4 REPAS SUR LA BERGE

Assurez-vous que votre personnel porte des gants et des masques lors de la préparation des repas. Suivez les directives de manipulation des aliments énumérées à la section 10.2 - Cuisine et manipulation des aliments.

11.5 HANGAR À POISSON

Installez une station de désinfection ou de lavage des mains près de l'entrée. Affichez les instructions et les mesures à prendre à l'intérieur. Placez des panneaux rappelant les règles d'éloignement physique. Placez des indicateurs d'éloignement physique au sol pour assurer un espacement de 2 m (ou 6 pi) entre les clients. Il faut prévoir les options suivantes pour les petits hangars à poisson :

- Limitez le nombre de clients qui peuvent se trouver dans la zone au même moment
- N'autorisez qu'un seul représentant par famille/groupe

Nettoyez et désinfectez le hangar à poisson au moins une fois par jour et faites-le plus souvent selon son niveau de fréquentation.

12.0 CHASSE

121 PERMIS

Incitez les clients à utiliser le système de permis en ligne de l'Ontario (www.huntandfishontario.com) pour acheter leur carte plein air et leur permis avant leur arrivée. Rappelez à vos clients chasseurs qu'il faut imprimer la copie de leur permis ainsi que leurs étiquettes avant d'arriver au camp.

122 BATEAUX

Il est demandé aux exploitants qui utilisent des bateaux pour amener leurs clients à leurs aires de chasse à l'original ou à leurs zones de gestion des ours, et à ceux qui ont des camps éloignés, de suivre les instructions énumérées aux sections 11.2 - Bateaux et 11.3 - Gilets de sauvetage.

123 MATÉRIEL DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Assurez-vous que les clients et le personnel aient à leur disposition du papier essuie-tout et du désinfectant pour les mains. Identifiez le matériel régulièrement utilisé (p. ex. scie, couteaux, haches, bches, etc.) et réservez-les à un nombre limité de personnes (un ou deux membres du personnel ou membres du groupe selon les services).

Nettoyez et désinfectez le matériel au retour des clients.

124 SERVICES DE RÉCUPÉRATION

Assurez-vous que les guides disposent d'un EPI approprié (c'est-à-dire des gants, des masques, des lunettes de sécurité) lorsqu'ils récupèrent le gibier. Si les chasseurs aident à récupérer et transporter le gibier, veillez à ce qu'ils portent également des gants et des masques.

13.0 SERVICES DES GUIDES

13.1 DANS UN BATEAU

Prévoyez un produit désinfectant pour les mains ou une station de lavage des mains près du débarcadère. Affichez près du débarcadère ou à bord des bateaux, des messages de rappel sur l'éloignement physique. Veillez à ce que le guide ne partage pas le même équipement ou la même glacière que les clients. Si le guide charge l'équipement du client sur le bateau, il doit porter des gants et un masque. Chaque bateau doit avoir du désinfectant pour les mains et des produits d'entretien à bord. Si l'éloignement physique ne peut être respecté, vous pouvez fournir au guide son propre bateau ou utiliser des masques à bord. Pour le nettoyage et la désinfection des bateaux, suivez les instructions figurant au point 11.2 - Bateaux.

➤ Pour voir l'affiche de Transports Canada concernant l'éloignement physique pour les plaisanciers (en anglais), [cliquez ici](#).

13.2 DANS UN VÉHICULE

Évitez de faire voyager ses clients dans le même véhicule que le guide. Si le guide voyage dans le même véhicule, faites asseoir les clients à l'arrière et encouragez l'utilisation de masques. Ayez des produits désinfectants et d'entretien à disposition dans le véhicule. Lors de la manipulation de l'équipement de clients, les guides doivent porter des gants et des masques. Entre chaque voyage, nettoyez et désinfectez le véhicule, notamment les endroits fréquemment touchés tels que les poignées de porte, les accoudoirs et les sièges.

13.3 EN VTT

Fournissez du matériel de nettoyage et de désinfection aux clients. Fournissez-leur un VTT qu'ils utiliseront pendant toute la durée de leur séjour (utilisez une plaque d'immatriculation ou une autre forme d'identification). Rappelez aux clients les règles en matière d'éloignement physique. Lors de la manipulation de l'équipement d'un client, les guides doivent porter des gants et des masques. Nettoyez et désinfectez soigneusement le VTT après utilisation et laissez une note de confirmation de nettoyage sur le VTT.

13.4 À PIED

Rappelez aux clients les exigences en matière de distanciation physique. Demandez-leur de porter leur propre équipement. Si le guide doit transporter l'équipement du client, il doit porter des gants et des masques.

➤ Pour voir l'affiche du gouvernement sur les masques, [cliquez ici](#).

➤ Pour voir l'affiche des CDC sur la façon de retirer correctement les gants (en anglais), [cliquez ici](#).

14.0

LOCATION DE MATÉRIEL



S'applique à toutes les locations (c'est-à-dire les vélos, les kayaks, les VTT, les bateaux, les planches à bras, les cannes à pêche, etc.)

Les exploitants sont responsables du nettoyage et de la désinfection de tout le matériel de location avant et après son utilisation. Il est conseillé aux exploitants de laisser une note ou un autocollant de confirmation de nettoyage sur tous les équipements loués, une fois qu'ils ont été correctement désinfectés. Il est également conseillé aux exploitants de mettre en œuvre une stratégie de gestion du matériel de location afin d'assurer une désinfection adéquate entre les utilisations. Pour les moyens de transport plus volumineux tels que les VTT et les bateaux, il est conseillé aux exploitants de fournir aux clients un bateau ou un VTT qu'ils utiliseront pendant toute la durée de leur séjour. Cela peut se faire en utilisant le numéro d'identification ou la plaque d'immatriculation. Inciter les clients à apporter leur propre équipement si possible.

15.0

CAMPING

Pour les terrains de camping saisonniers et les camps de caravanning, il est conseillé aux exploitants de suivre les lignes directrices publiées par Camping in Ontario. Cela permettra de garantir l'uniformité des protocoles dans tous les secteurs.

➤ Pour voir ce document (en anglais), [cliquez ici](#).

16.0

MARINAS & MISES À L'EAU DE BATEAUX

Pour les marinas et les mises à l'eau de bateaux, les exploitants sont encouragés à suivre les directives officielles publiées par les Services de sécurité et de la prévention sur les lieux de travail (*Workplace Safety and Prevention Services*). Cela permettra de garantir l'uniformité des protocoles dans tous les secteurs.

➤ Pour voir ce document (en anglais), [cliquez ici](#).



ANNEXES

ANNEXE 1-A

Infographie sur la COVID-19 et les mesures préventives

ANNEXE 1-B

Guide infographique pour les entreprises et les employés

ANNEXE 2

Travailler pendant une politique de lutte contre la pandémie (exemple)

ANNEXE 3-A

Questionnaire de dépistage (exemple)

ANNEXE 3-B

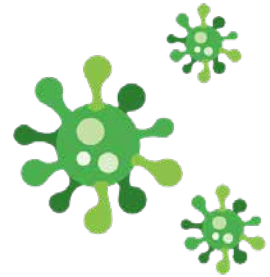
Code de conduite des clients pendant la pandémie de COVID-19 (exemple)

ANNEXE 4

Affiche pour inciter les particuliers à nettoyer les surfaces et la vaisselle fréquemment touchées

CORONAVIRUS (COVID-19)

Ce qu'il faut savoir



À PROPOS DE LA COVID-19 :

- Le virus provient des animaux mais a muté pour se propager chez l'homme.
- Comme la grippe, le virus se propage d'une personne à l'autre par des gouttelettes respiratoires, à la suite, le plus souvent, d'un contact étroit.
- Les données semblent indiquer que le coronavirus peut survivre pendant des heures sur certaines surfaces.
- Les personnes âgées, les personnes dont le système immunitaire est affaibli et celles qui souffrent de maladies chroniques présentent un risque élevé de complications graves de la maladie.
- Les symptômes comprennent la fièvre, la toux, des difficultés respiratoires, une pression et une gêne au niveau de la poitrine.
- L'apparition des symptômes peut survenir jusqu'à 14 jours après l'exposition au virus.

Hygiène et mesures préventives :

- ✓ Se laver les mains régulièrement avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes. S'il n'y a pas d'eau disponible, utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool contenant au moins 60 % d'alcool.
- ✓ Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche.
- ✓ Toujours se nettoyer les mains après s'être mouché, avoir toussé ou éternué et après avoir utilisé les toilettes.
- ✓ Se laver les mains et nettoyer les tables et les comptoirs avant de manger ou de préparer de la nourriture.
- ✓ Tousser et éternuer dans un mouchoir en papier ou dans le pli de son coude.
- ✓ Placer les désinfectants, les lingettes désinfectantes et les mouchoirs en papier à des endroits où ils seront bien visibles pour favoriser un nettoyage régulier.
- ✓ Éviter de toucher d'autres personnes, y compris pour se serrer la main ou s'étreindre.
- ✓ Rester à la maison en cas de maladie.

Faites le plein de :

- Produits secs
- Sauces pour pâtes
- Soupes, légumes et haricots en conserve
- Aliments surgelés
- Savon
- Désinfectant pour les mains
- Mouchoir en papier Papier
- hygiénique
- Essuie-tout
- Sacs poubelles en plastique
- Gants jetables
- Savon à vaisselle
- Détergent à lessive
- Eau de Javel
- Produits d'entretien et désinfectants



L'ensemble de ces infographies a été élaboré à l'aide d'informations du [gouvernement du Canada](#), du [gouvernement de l'Ontario](#), de l'[Organisation mondiale de la santé](#) et des [Centres pour le contrôle et la prévention des maladies](#) (Centers for Disease and Prevention Control). Pour obtenir des informations à jour concernant le coronavirus, veuillez consulter le site Web d'une des sources énumérées ci-dessus.

CORONAVIRUS (COVID-19)

Recommandations en matière de nettoyage et de désinfection

Conseils généraux :

- Nettoyez régulièrement les surfaces fréquemment touchées (tables, comptoirs, poignées de porte ou autre, interrupteurs, télécommandes, bureaux, toilettes, robinets, éviers) avec des produits d'entretien et désinfectants adaptés à la surface. Suivez bien les instructions sur l'étiquette pour utiliser efficacement et en toute sécurité les produits d'entretien.
- Portez des gants jetables lorsque vous nettoyez et désinfectez.

Pour les surfaces :

- ✓ Nettoyez les surfaces à l'aide d'un détergent ou de savon avec de l'eau avant de les désinfecter.
- ✓ Pour désinfecter les surfaces dures, les solutions d'eau de Javel diluées ou les solutions hydroalcooliques contenant au moins 70 % d'alcool devraient être efficaces. *Ne mélangez jamais de l'eau de Javel avec de l'ammoniaque ou tout autre produit d'entretien. Assurez-vous que l'eau de Javel convienne à la surface avant de l'utiliser.*
- ✓ Nettoyez les surfaces souples et absorbantes telles que les tapis, les moquettes et les rideaux avec des produits d'entretien appropriés (Bissel, Rug Doctor, Lysol, etc.). Lavez les articles qui peuvent l'être, à l'eau la plus chaude possible et séchez-les entièrement.

Vêtements, serviettes, linge de maison et autre linge :

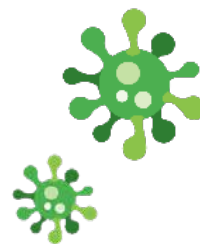
- ✓ Portez des gants jetables pour manipuler le linge. Si des gants réutilisables sont utilisés, assurez-vous qu'ils ne soient pas utilisés pour d'autres usages. Lavez-vous les mains immédiatement après avoir retiré les gants.
- ✓ Ne secouez pas le linge pour minimiser la possibilité de disperser le virus dans l'air.
- ✓ Lavez les articles en utilisant l'eau la plus chaude possible et séchez-les complètement.
- ✓ Nettoyez et désinfectez les paniers à linge en suivant les recommandations de nettoyage des surfaces ci-dessus.
- ✓ Dans la mesure du possible, mettez un sac jetable ou lavable dans les paniers.



L'ensemble de ces infographies a été élaboré à l'aide d'informations du [gouvernement du Canada](#), du gouvernement de l'Ontario, de l'[Organisation mondiale de la santé](#) et des [Centres pour le contrôle et la prévention des maladies](#) (Centers for Disease and Prevention Control). Pour obtenir des informations à jour concernant le coronavirus, veuillez consulter le site Web d'une des sources énumérées ci-dessus.

CORONAVIRUS (COVID-19)

Guide pour les entreprises et les employés



Les entreprises doivent identifier et communiquer leurs objectifs qui consistent notamment à :

1. réduire la transmission au sein du personnel ;
2. protéger les personnes les plus à risque en matière de complications de santé ;
3. maintenir l'exploitation;
4. minimiser les effets négatifs sur la qualité de service.

Encouragez vivement les employés et les clients malades à rester chez eux

- Renvoyez immédiatement chez lui tout employé qui arrive au travail avec les symptômes d'une maladie respiratoire.
- Recommandez aux employés et aux clients qui présentent des symptômes de maladie respiratoire aiguë de rester chez eux jusqu'à ce que la fièvre et les symptômes aient disparu pendant au moins 24 heures sans prise de médicaments.

Préparez-vous à faire face à une éventuelle augmentation du nombre d'absences pour cause de maladie des employés et des membres de leur famille, de suspension de programmes destinés aux jeunes enfants, de fermeture d'école, etc.

- Les employeurs doivent prévoir de surveiller et de répondre à l'absentéisme sur le lieu de travail. Planifiez des mesures pour garantir que les fonctions essentielles de l'entreprise soient maintenues, même en cas de nombreuses absences.

Veillez à ce que vos politiques en matière de congé de maladie soient souples et conformes aux orientations de santé publique

- Discutez avec vos employés de l'importance de rester à la maison en cas de maladie et incitez-les à contribuer à la mise en place d'une politique sur les congés maladie qui soit non punitive.
- Les employeurs doivent maintenir des politiques flexibles qui permettent aux employés de rester à la maison pour s'occuper d'un membre de leur famille malade. Les employés dans cette situation doivent en informer leurs supérieurs.

Ne demandez pas de certificat médical aux employés souffrant d'une maladie respiratoire aiguë

- En raison de cette épidémie, les établissements médicaux peuvent être extrêmement occupés et ne pas être en mesure de fournir ces documents en temps utile.

Encouragez une bonne hygiène

- Placez des affiches pour inciter à rester chez soi en cas de maladie, à respecter le protocole en matière de toux et d'éternuements, à se laver les mains, etc. dans les endroits où ils sont susceptibles d'être vus.
- Fournissez des mouchoirs en papier et des récipients jetables sans contact.
- Prévoyez une provision suffisante de désinfectant pour les mains, de papier hygiénique et de mouchoirs en papier.
- Mettez du désinfectant pour les mains à disposition dans plusieurs endroits ou dans des pièces principales pour encourager le respect de la bonne hygiène des mains.
- Veillez à ce que les employés disposent d'un équipement de protection individuelle (EPI) (y compris les masques).

Nettoyez régulièrement les surfaces fréquemment touchées telles que les postes de travail, les comptoirs, les tables, les poignées de porte, ou autre, les toilettes, les éviers, les télécommandes, les interrupteurs, etc.

- Nettoyez les surfaces à l'aide de savon et d'eau avant de les désinfecter.
- Fournissez des lingettes jetables afin que les surfaces couramment utilisées puissent être nettoyées régulièrement par les employés et les clients avant et après utilisation.



L'ensemble de ces infographies a été élaboré à l'aide d'informations du [gouvernement du Canada](#), du [gouvernement de l'Ontario](#), de l'[Organisation mondiale de la santé](#) et des [Centres pour le contrôle et la prévention des maladies](#) (Centers for Disease and Prevention Control). Pour obtenir des informations à jour concernant le coronavirus, veuillez consulter le [site Web d'une des sources énumérées ci-dessus](#).

CORONAVIRUS (COVID-19)

Guide pour les entreprises et les employés



Il est conseillé aux employeurs de former les employés à des fonctions essentielles afin que l'entreprise soit opérationnelle même lorsque des membres clés du personnel sont absents.

Évaluez vos fonctions essentielles et les impacts potentiels que le développement d'une maladie infectieuse pourrait avoir sur vos produits et services.

- Préparez-vous à modifier vos pratiques commerciales si cela s'avère nécessaire pour maintenir vos activités.
- Prévoyez d'autres fournisseurs, donnez la priorité aux clients ou suspendez temporairement certains de vos services si nécessaire
- Envisagez de fermer les parties communes où les personnes sont souvent en contact entre eux et partagent des objets.

Élaborez une procédure pour communiquer aux employés et aux partenaires commerciaux des informations sur ses plans d'intervention en cas d'écllosion de maladie infectieuse et sur les dernières informations concernant la COVID-19.

- Les employés et les clients peuvent exprimer de la peur, de l'anxiété et partager des informations erronées. Il est préférable que vos employés et vos clients soient tenus informés des dernières évolutions. Utilisez des sites Web tels que celui de l'Organisation mondiale de la santé ou du gouvernement du Canada.

Conservez les dossiers de vos clients. Cela aidera les autorités à retrouver les personnes susceptibles d'avoir été exposées à la COVID-19.

- Si un client vient d'une zone où la COVID-19 se propage rapidement, il faut évaluer les risques liés à sa présence et envisager d'autres mesures pour ce client (repousser la date du voyage, l'isoler des zones à forte circulation, augmenter les protocoles de nettoyage et de désinfection, etc.).

Si un employé ou un client commence à présenter des symptômes d'une maladie respiratoire aiguë, il faut l'isoler et contacter son fournisseur de soins de santé local ou son bureau de santé publique local, lui fournir les informations sur les récents voyages effectués par le client et ses symptômes et attendre des instructions complémentaires.

N'oubliez pas d'encourager les mesures d'hygiène et de prévention

- ✓ Se laver les mains régulièrement avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes. S'il n'y a pas d'eau disponible, utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool contenant au moins 60 % d'alcool.
- ✓ Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche.
- ✓ Toujours se nettoyer les mains après s'être mouché, avoir toussé ou éternué et après avoir utilisé les toilettes.
- ✓ Se laver les mains et nettoyer les tables et les comptoirs avant de manger ou de préparer de la nourriture.
- ✓ Tousser et éternuer dans un mouchoir en papier ou dans le pli de son coude.
- ✓ Placer les désinfectants, les lingettes désinfectantes et les mouchoirs en papier à des endroits où ils seront bien visibles pour favoriser un nettoyage régulier.
- ✓ Éviter de rencontrer d'autres personnes, y compris pour se serrer la main ou s'étreindre.
- ✓ Rester à la maison en cas de maladie.



L'ensemble de ces infographies a été élaboré à l'aide d'informations du gouvernement du Canada, du gouvernement de l'Ontario, de l'Organisation mondiale de la santé et des Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease and Prevention Control). Pour obtenir des informations à jour concernant le coronavirus, veuillez consulter le site Web d'une des sources énumérées ci-dessus.

TRAVAILLER DURANT UNE PANDÉMIE

Une pandémie peut survenir à tout moment. Cette période sans précédent exige des mesures renforcées pour garantir la santé et la sécurité des clients ainsi que des travailleurs sur le lieu de travail. Les employeurs ont l'obligation de protéger les travailleurs contre les dangers sur le lieu de travail, comme le prévoient la Loi sur la santé et la sécurité au travail (LSST) et ses dispositions ainsi que les directives du médecin hygiéniste en chef.

Si les situations de pandémie évoluent rapidement, ce n'est pas le cas des lois et règlements qui régissent les lieux de travail en Ontario. Les employeurs doivent continuer de se conformer à la Loi sur la santé et la sécurité au travail et ses règlements, ainsi qu'aux directives de santé publique émises par le médecin hygiéniste en chef. Le gouvernement peut déclarer un état d'urgence qui permet alors de créer des ordonnances temporaires que les employeurs doivent respecter pour assurer la santé et la sécurité de leurs employés.

Il est important que les secteurs de l'entreprise communiquent sur leurs rôles et responsabilités. Les employeurs doivent s'assurer que toutes les politiques de santé et de sécurité sont mises à jour et affichées pour que tous les employés puissent les consulter. Tout employé qui a un problème doit en parler à son superviseur ou à son représentant de la santé et de la sécurité. Cela permettra de garantir que l'employeur a pris toutes les précautions raisonnables.

VOUS PROTÉGER ET PROTÉGER VOS COLLÈGUES

Dans la situation actuelle, la COVID-19 se transmet par contact étroit. Pour aider à prévenir la propagation, améliorez les pratiques de désinfection et d'hygiène personnelle :

- Lavez-vous les mains pendant 20 secondes avec du savon et de l'eau, ou utilisez un désinfectant pour les mains à base d'alcool (70 % d'alcool minimum).
- Éternuez et touchez dans votre manche.
- Jetez immédiatement les mouchoirs utilisés puis lavez-vous les mains.
- Évitez de vous toucher les yeux, le nez ou la bouche.
- Évitez tout contact avec des personnes malades.
- Restez chez soi si vous ne vous sentez pas bien.
- Désinfectez les endroits fréquemment touchés ou utilisés telles que les poignées de porte ou autre, les éviers, les robinets, les toilettes, les tables, les télécommandes, les interrupteurs, etc.
- Portez des chemises à manches longues, des pantalons longs, des gants, un masque, des lunettes de sécurité et d'autres équipements de protection individuelle lorsque vous travaillez.
- Portez des gants pour manipuler des objets fréquemment touchés. Enlevez immédiatement les gants lorsque vous avez terminé et lavez-vous les mains. Ne touchez pas votre visage, téléphone ou tout autre objet avec vos gants.
- Lavez vos vêtements de travail après utilisation.
- En cas de symptômes grippaux, rentrez chez vous et appelez votre bureau de santé publique local pour obtenir des instructions supplémentaires.

Les employeurs devraient également garantir :

- l'accès à de l'eau et du savon ou à un désinfectant pour les mains à base d'alcool
- des toilettes propres
- la désinfection des surfaces ou endroits fréquemment touchés)
- l'utilisation individuelle de matériel (outils à main, outils électriques, matériel de jardinage, etc.). S'il est nécessaire de partager le matériel, les employeurs doivent veiller à ce que celui-ci soit désinfecté entre deux utilisations.
- l'affichage des règles d'hygiène dans les endroits très fréquentés.

POLITIQUES RENFORCÉES EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ

Tous les employeurs doivent afficher et communiquer leur politique de santé et de sécurité à leurs employés et prestataires. Les politiques renforcées devraient porter sur la désinfection des sites et des espaces de travail, la manière dont les employés et les prestataires déclarent les personnes malades, la manière d'assurer l'éloignement physique et la manière dont le travail sera planifié.

Afin d'assurer l'éloignement physique, les employeurs devraient envisager :

- Des heures de départ, des pauses et des déjeuners décalés
- Des horaires décalés (p. ex. allonger la journée de travail pour avoir moins de personnes sur le site en même temps)
- La limitation du nombre de personnes sur site et sur leur lieu d'affectation
- La planification des opérations quotidiennes grâce à la planification du site pour assurer un éloignement physique (2 m et plus) entre les travailleurs pendant une période de travail spécifique
- Le contrôle des mouvements sur le site (ex : limitation des mouvements de matériel, limitation du nombre de travailleurs pouvant se rassembler dans un même espace, etc.)
- La tenue de réunions dans un espace extérieur pour permettre un éloignement physique
- La limitation des contacts inutiles sur le site entre les travailleurs, et entre les travailleurs et les fournisseurs de services. Encouragez l'éloignement physique dans ces zones
- L'installation d'une signalisation sur les mesures d'assainissement renforcées, les pratiques d'hygiène et l'éloignement physique dans les zones à forte circulation

CONTRÔLE DES EMPLOYÉS

En cas de pandémie, il est important que les employeurs sachent où leurs employés ont travaillé. Si un employé est testé positif, le bureau de santé publique local demandera aux employeurs de fournir des informations sur le lieu de travail de l'employé ainsi que les coordonnées de tout autre employé qui aurait pu être exposé sur le lieu de travail.

SI QUELQU'UN SUR LE LIEU DE TRAVAIL TOMBE MALADE

Le ministère du Travail, de la Formation et du Développement des compétences exige qu'un signalement soit effectué dans ce type de situation. Si un employeur a connaissance qu'un travailleur a été testé positif après avoir été exposé à la Covid-19 sur le lieu de travail, ou qu'une réclamation a été déposée auprès de la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT), il doit en informer par écrit le ministère du Travail dans les quatre jours ainsi que le comité de santé et de sécurité au travail ou le représentant de la santé et de la sécurité.

ACCUSÉ DE RÉCEPTION DE LA POLITIQUE EN MATIÈRE DE PANDÉMIE

Je, soussigné(e) _____ reconnais avoir reçu une copie de la politique « Travailler pendant une pandémie » de **NOM DU CAMP**. Ce document décrit les objectifs, les politiques et les procédures de l'entreprise en ces temps sans précédent, ainsi que leurs attentes à mon égard et mes responsabilités en tant qu'employé. Je reconnais en outre avoir lu la politique « Travailler pendant une pandémie » et en comprendre le contenu.

Je reconnais, comprends et accepte de me conformer aux politiques qui ont été décrites.

Nom de l'employé : _____

Date : _____

Signature : _____

QUESTIONNAIRE DE DÉPISTAGE

Veillez demander aux clients de signer et de soumettre les formulaires avant de le début du voyage.

Cher client,

À la suite de la crise de la COVID-19, nous avons mis en place des protocoles de santé et de sécurité renforcés pour assurer le bien-être de nos clients et de nos employés. Si vous ne vous sentez pas bien, si vous avez été identifié comme ayant eu un contact étroit avec une personne atteinte de la COVID-19, ou si vous en avez des symptômes, veuillez nous contacter pour reporter votre voyage. Aucune personne présentant des symptômes de la COVID-19 ne sera autorisée à entrer dans nos locaux.

L'éloignement physique est requis à tout moment. Veuillez vous conformer à tous les points de repères et instructions disposés un peu partout dans notre entreprise afin d'assurer un espacement minimum de 2 mètres ou 6 pieds entre les personnes. Notre entreprise continue à mettre en œuvre les recommandations des responsables de la santé publique au fur et à mesure qu'elles sont formulées.

Nous encourageons tous les clients à apporter du désinfectant pour les mains et un masque. Veuillez noter que Transports Canada a rendu obligatoire le port du masque pour les voyageurs dans les avions et les véhicules utilitaires.

Le non-respect des exigences en matière d'éloignement physique et d'hygiène est susceptible d'entraîner la fermeture de nos installations.

Veillez remplir le questionnaire de dépistage suivant. Si vous répondez par l'affirmative à l'une de ces questions, veuillez rester chez vous, contacter vos autorités sanitaires locales et nous contacter pour reporter votre voyage.

1. Avez-vous voyagé à l'étranger au cours des 14 derniers jours ?
2. Êtes-vous actuellement soumis à une quarantaine obligatoire à la suite d'un voyage récent ou sur ordre des autorités sanitaires locales ?
3. Avez-vous été identifié comme ayant eu un contact étroit d'une personne diagnostiquée avec la COVID-19 ?
4. Avez-vous de la fièvre et de la toux ?
5. Avez-vous des difficultés à respirer ou ressentez-vous une gêne dans la poitrine?

Signature du client : _____

Nom en majuscules : _____

Date : _____

CODE DE CONDUITE DES CLIENTS PENDANT LA PANDÉMIE DE COVID-19

- Se laver les mains pendant 20 secondes avec du savon et de l'eau, ou utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool (70%+ alcool).
- Éternuer et tousser dans sa manche.
- Immédiatement jeter les mouchoirs utilisés puis se laver les mains.
- Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche.
- Éviter tout contact avec des personnes malades.
- Rester chez soi si on se sent mal.
- Désinfecter les zones fréquemment touchées/utilisées telles que les poignées de porte ou autre, les éviers, les robinets, les toilettes, les tables, les télécommandes, les interrupteurs, etc.



*** LISTE DES ORDONNANCES D'URGENCE AYANT UNE INCIDENCE SUR LES SERVICES PROPOSÉES ACTUELLEMENT *** .

CONSIGNES

1. Tous les clients doivent suivre les recommandations en matière d'hygiène personnelle et se laver les mains fréquemment.
2. Tous les clients doivent se conformer aux restrictions en matière de rassemblement et aux exigences d'éloignement physique définies par les responsables de la santé publique.
3. Tous les clients acceptent de se conformer aux ordonnances d'urgence émises par la province de l'Ontario.
4. Tous les clients doivent porter des masques lorsqu'ils voyagent en avion, dans les véhicules de fonction et dans tous les endroits où les exigences d'éloignement physique ne peuvent être satisfaites.
5. Jusqu'à la levée des mesures d'urgence, aucun client n'est autorisé à accéder aux piscines, aux spas, aux installations de remise en forme.
6. Les clients doivent respecter l'espace de ceux qui les entourent.
7. Le personnel d'entretien et les clients des camps éloignés doivent respecter les protocoles de nettoyage de la cuisine affichés pendant leur séjour.

Si un client commence à se sentir malade ou présente des symptômes de la COVID-19, il doit s'isoler dans sa cabine ou dans une zone d'isolement désignée et informer immédiatement le responsable du camp de ses symptômes. L'opérateur du camp contactera le bureau de santé publique local, l'informerá des symptômes et attendra des instructions complémentaires.

Je, soussigné(e) _____ reconnais que je dois me conformer à tous les points énumérés ci-dessus pendant mon séjour à **(Nom de l'entreprise)**.

Date : _____

À NOS CHERS CLIENTS :

VOTRE SANTÉ ET VOTRE SÉCURITÉ SONT PRIMORDIALES POUR NOUS.

Bien que nous ayons mis en place des protocoles de santé et de sécurité renforcés et pris des mesures supplémentaires pour assurer le bien-être de nos clients et de nos employés, nous recommandons aux clients de prendre le temps de désinfecter les surfaces fréquemment touchées (poignées de porte, poignées de réfrigérateur et de four, interrupteurs) et la vaisselle à leur arrivée dans leur logement.



Désinfectez les surfaces et la vaisselle fréquemment touchées



Se laver régulièrement les mains et maintenir une bonne hygiène



Éloignement physique
(2 m/6 pi)

N'oubliez pas de pratiquer l'éloignement physique (2 mètres ou 6 pieds de distance entre chaque client), **de vous laver les mains régulièrement et de maintenir une bonne hygiène pendant votre séjour.**

Si vous avez des questions, des commentaires ou des préoccupations, n'hésitez pas à nous contacter :

NOM : _____

TÉLÉPHONE : _____

AFFICHES RÉFÉRENCÉES DANS LE DOCUMENT

Infographie sur la COVID-19 et la prévention/désinfection

(NOTO) (en anglais) : [https://](https://files.constantcontact.com/3b20163d501/b7f561af-7b43-499f-9994-ff3d460b68cd.pdf)

files.constantcontact.com/3b20163d501/b7f561af-7b43-499f-9994-ff3d460b68cd.pdf

Guide infographique pour les entreprises et les employés

(NOTO) (en anglais) : [https://](https://files.constantcontact.com/3b20163d501/b65da1e2-ae6a-43bc-beb0-6313bce880b4.pdf)

files.constantcontact.com/3b20163d501/b65da1e2-ae6a-43bc-beb0-6313bce880b4.pdf

Affiche sur le nettoyage des surfaces et plats

fréquemment touchés (NOTO) (en anglais) : <http://noto.ca/fm/COVID/NOTO%20dishes%20and%20fts%20poster.pdf>

Prévention de la COVID-19 sur le lieu de travail

(gouvernement du Canada) : [https://www.canada.ca/fr/sante-](https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-affections/prevention-covid-19-lieux-travail-employeurs-employes-travailleurs-services-essentiels.html)

[publique/services/publications/maladies-affections/prevention-covid-19-lieux-travail-employeurs-employes-travailleurs-services-essentiels.html](https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-affections/prevention-covid-19-lieux-travail-employeurs-employes-travailleurs-services-essentiels.html)

Affiche des meilleures pratiques d'hygiène

(gouvernement du Canada) : [https://www.canada.ca/fr/sante-](https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-et-affections/contribuez-reduire-propagation-covid-19.html)

[publique/services/publications/maladies-et-affections/contribuez-reduire-propagation-covid-19.html](https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-et-affections/contribuez-reduire-propagation-covid-19.html)

Affiche sur le lavage des mains (gouvernement du

Canada) : [https://www.canada.ca/fr/sante-](https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-et-affections/evitez-propagation-du-covid-19-lavez-vos-mains.html)

[publique/services/publications/maladies-et-affections/evitez-propagation-du-covid-19-lavez-vos-mains.html](https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-et-affections/evitez-propagation-du-covid-19-lavez-vos-mains.html)

Affiche sur les voyages aériens (Transports Canada) :

https://tc.canada.ca/sites/default/files/2020-12/2019-2020-AA-36-AIR_MASKS_POSTER_FR_R18.pdf

Affiche sur l'éloignement physique pour les plaisanciers

(Transports Canada) :

https://tc.canada.ca/sites/default/files/migrated/2019_2020_aa_36_covid_19_social_distancing_boaters_17x11_fr_v3.pdf

Affiche pour les autobus et véhicules de tourisme

(Transports Canada) : [https://www2.tc.gc.ca/](https://www2.tc.gc.ca/documents/2019-2020-aa-36-covid-19_10_bus_masks_17x11_fr.pdf)

[documents/2019-2020-aa-36-covid-19_10_bus_masks_17x11_fr.pdf](https://www2.tc.gc.ca/documents/2019-2020-aa-36-covid-19_10_bus_masks_17x11_fr.pdf)

Affiche sur la réglementation en matière de COVID-19 pour les voyages en train (Transports Canada) :

https://www2.tc.gc.ca/documents/2019-2020-aa-36-covid-19_10_bus_masks_17x11_fr.pdf

Rappel concernant le nettoyage des surfaces fréquemment touchées

(gouvernement de l'Ontario) : <https://www.ontario.ca/page/resources-prevent-covid-19-workplace#section-4>

Comment porter correctement un masque (gouvernement

de l'Ontario) : <https://files.ontario.ca/moh-coronavirus-face-coverings-fr-2020-05-20.pdf>

Comment enlever correctement ses gants (CDC) (en

anglais) : <https://www.cdc.gov/vhfb/ebola/pdf/poster-how-to-remove-gloves.pdf>

Protocoles concernant les marinas et la mise à l'eau des bateaux (WSPS) :

<https://d1ow5xpphy0w2p.cloudfront.net/common/covid-19-marinas-reconnaitre-les-dangers-et-evaluer-les-risques-fr.pdf?mtime=20200826101818&focal=none>

RÉFÉRENCES

Gouvernement de l'Ontario - Freinez la propagation de la Covid-19 (2020) : <https://www.ontario.ca/fr/page/freinez-la-propagation-de-la-covid-19>

Gouvernement du Canada - Maladie à coronavirus (COVID-19) (2020) : <https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/maladie-coronavirus-covid-19.html>

Organisation mondiale de la santé – Flambée de maladie à coronavirus (2019)
<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) - Cleaning and Disinfection for Households (2020) (en anglais) : <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html>

Gouvernement du Canada (Santé Canada) - Produits désinfectants pour les surfaces dures et pour les mains (COVID-19) : liste des produits désinfectants dont l'efficacité contre la Covid-19 a été prouvée (2020)
<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/liste.html>

Santé publique Ontario - COVID-19 Ressources publiques (2020) : <https://www.publichealthontario.ca/en/diseases-and-conditions/infectious-diseases/respiratory-diseases/novel-coronavirus/public-resources?tab=1>

Transports Canada - Mesures, mises à jour et lignes directrices relatives à la COVID-19 publiées par Transports Canada (2020) : <https://tc.canada.ca/fr/initiatives/mesures-mises-jour-lignes-directrices-liees-covid-19-emises-transports-canada>

Gouvernement de l'Ontario (ministère de la Santé et des Soins de longue durée) - Sécurité alimentaire : Guide des les manipulateurs d'aliments de l'Ontario (2018) : http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/enviro/d_ocs/training_manual.pdf

Life Jacket Association - COVID-19 Virus : Cleaning & Storing Your Life Jackets (2020) (en anglais) : <https://www.lifejacketassociation.org/life-jackets/covid-19-virus-cleaning-storing-your-pfd/>

Workplace Safety and Prevention services – COVID-19 Hub (2020) (en anglais) : <https://covid19.wsps.ca/>



386 Algonquin Avenue, North Bay, ON P1B 4W3 • T 705.472.5552 • F 705.472.0621 • info@noto.net