

CORONAVIRUS
[COVID-19]

GÉRER LE RETOUR AU TRAVAIL

Informations et recommandations
à l'intention des employeurs

CRHA

Ordre des conseillers
en ressources
humaines agréés



MISE À JOUR: Lundi 4 mai 2020, 9 h

Édité en avril 2020 par l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés



[COVID-19]
**RÉOUVERTURE
DE L'ÉCONOMIE
PAR SECTEURS**

CORONAVIRUS [COVID-19]

GÉRER LE RETOUR AU TRAVAIL
Informations et recommandations à l'intention des employeurs

CRHA

Le gouvernement du Québec a annoncé la réouverture graduelle de plusieurs secteurs d'activité au Québec au mois de mai. Toutefois, pendant cette reprise, il mesurera la progression de la pandémie de la COVID-19. Si la propagation augmente de manière importante, un retour en arrière est possible dans les régions chaudes ou dans l'ensemble du Québec.

Pour prendre une décision, le gouvernement se référera aux critères établis par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) :

- La transmission du virus est contrôlée;
- Le système de la santé est en mesure de détecter, tester et isoler les cas;
- Le risque de propagation dans les milieux vulnérables est réduit;
- Des mesures de prévention sont mises en place dans les milieux de travail, les écoles et autres lieux propices à la propagation du virus;
- Le risque de contamination provenant de visiteurs étrangers est minime;
- Les communautés sont éduquées et mobilisées.

POUR TOUS LES SECTEURS

Le télétravail doit être maintenu pour tous les employés qui le peuvent.

ORGANISER LE RETOUR AU TRAVAIL

L'entreprise doit prendre « toutes les mesures nécessaires pour protéger la santé, la sécurité et l'intégrité physique du travailleur », indique la [Loi sur la santé et la sécurité au travail](#), et « identifier, contrôler et éliminer » les risques qui menacent le personnel.

Dans le cas de la pandémie de la COVID-19, le risque découle d'un virus qui se transmet d'une personne à l'autre par le contact avec des gouttelettes projetées dans l'air. Il se propage aussi par les mains, infectées au contact d'une personne atteinte, d'une surface ou d'un objet contaminé, et ensuite portées au visage.

Pour remplir cette obligation prescrite par la loi, l'entreprise doit élaborer une **stratégie de retour au travail** après les semaines de confinement. Ce plan de reprise pourra être élaboré par une cellule de crise, soit une équipe de travail dédiée qui réunit des membres de la haute direction, des directeurs, des superviseurs, des conseillers en ressources humaines et des responsables de la santé et la sécurité au travail.

Le plan de reprise :

- orientera les actions menées par l'employeur pour minimiser les risques de propagation de la COVID-19;
- identifiera les ressources nécessaires (temps, équipements, etc.);
- ciblera les modes de communication à privilégier pour informer tous les employés de l'évolution de la situation;
- comprendra un calendrier de reprise des activités, qui précisera quels employés devront se rendre sur le lieu de travail et dans quel ordre, afin de respecter la distanciation physique de deux mètres
- établira un échéancier de reprise des opérations de l'entreprise, qui sera sujet à changement selon la progression de la pandémie au Québec.

ORGANISATION DU LIEU DE TRAVAIL



En prévision du retour au travail de ses employés, l'entreprise doit évaluer la configuration de ses espaces afin que la règle de **distanciation physique de deux mètres** puisse être respectée et que les mesures d'hygiène puissent être appliquées. Des affiches rappelant les consignes de santé publique doivent être installées sur tous les babillards et dans tous les lieux pertinents.

POUR TÉLÉCHARGER DES AFFICHETTES À IMPRIMER CONCERNANT LES CONSIGNES SANITAIRES ENTOURANT LA COVID-19 :
[Publications du ministère de la Santé et des Services sociaux](#) (gratuit)

[Affiches COVID-19 d'Alpha Signa](#) (payant)

POSTES DE TRAVAIL

L'entreprise doit réviser l'organisation du milieu de travail dans lequel ses employés accomplissent leurs tâches.

Si cela s'avère nécessaire, la configuration des postes de travail doit être modifiée afin de permettre aux employés de travailler à au moins deux mètres de distance les uns des autres. Pour les postes de travail qui doivent être occupés par plus d'un employé, l'entreprise doit réfléchir à la possibilité d'instaurer de nouvelles façons de faire, en consultant son personnel.

Le travail dans les espaces partagés doit être proscrit dans la mesure du possible. Il est préférable que chaque employé dispose de son propre poste de travail.

Dans le cas où la règle de distanciation physique de deux mètres ne peut pas être respectée, des cloisons doivent être installées. Sinon, des équipements de protection individuelle (gants, masque, visière, blouse, etc.) doivent être distribués au personnel.

L'entreprise doit aviser tous ses employés qu'ils doivent désinfecter régulièrement leurs outils, de même que leurs surfaces de travail. Elle doit pour ce faire s'assurer de disposer de produits nettoyants et de lingette en quantité suffisante.

Pour les aires communes, l'accès doit être restreint de façon à ce que moins d'employés s'y trouvent au même moment. Il est conseillé d'indiquer sur la porte le nombre maximal de personnes admises et de bannir des sièges. L'entreprise doit encore là veiller à ce que les lieux soient fréquemment désinfectés.

L'entreprise qui accueille des clients dans ses locaux doit les aviser à l'entrée que de nouvelles règles ont été instaurées dans l'établissement, notamment en ce qui concerne l'interdiction d'accès à certains espaces, la limite du nombre de personnes admises à l'intérieur et le respect de la règle de distanciation physique. Elle doit par ailleurs les informer si le sens de la circulation dans les allées est désormais dirigé. Un affichage en français et en anglais ou même à l'aide de pictogramme est recommandé.

Les postes de travail se trouvant aux caisses ou au service à la clientèle doivent également être modifiés, si cela est possible. L'installation d'une cloison – un panneau de polythène transparent ou de Plexiglas – entre le client et le caissier est fortement conseillée. Il faut toutefois s'assurer que l'espace de travail de l'employé n'est pas fermé. Le cas échéant, des particules contaminées pourraient y être retenues.

Dans les épiceries, les postes d'emballage doivent être abolis dans la mesure du possible. Il est préférable que les clients mettent eux-mêmes leurs achats dans des sacs.

Il est par ailleurs suggéré d'effectuer un marquage au sol devant les caisses, de façon à ce que les clients attendent leur tour à au moins deux mètres de distance.

ESPACES COMMUNS

L'entreprise doit contrôler les allées et venues dans les espaces communs de son établissement. Autant que possible, elle doit interdire la présence de visiteurs, sinon en limiter le nombre.

Pour les installations sanitaires où il est possible de prendre une douche ou de se changer, il faut diminuer le nombre d'employés qui peuvent s'y trouver au même moment. Il est conseillé d'indiquer sur la porte le nombre maximal de personnes admises. La ventilation de ces lieux doit être rehaussée afin de diminuer le taux d'humidité. Il est également important de désinfecter à tous les quarts de travail avec les produits nettoyants habituels.

L'accès à des salles de conférence doit également être encadré. L'entreprise doit déterminer à l'avance le nombre de employés qui peuvent s'y réunir en même temps, selon la grandeur du local, et rappeler aux occupants qu'ils doivent conserver une distance de deux mètres entre eux. Des chaises peuvent même être retirées. L'espace doit être nettoyé régulièrement, selon la procédure établie.

Les vestiaires où sont entreposés les manteaux pendant la journée doivent être bannis. Il est préférable que les employés déposent leurs effets personnels dans un casier ou dans des contenants scellés.

À la cafétéria, il faut encore là surveiller le nombre de employés qui s'y trouvent simultanément. Pour l'entreprise qui requiert les services de plusieurs employés en même temps dans son établissement, il est recommandé de prolonger les plages horaires des repas et de bannir ou retirer certains sièges afin que la règle de distanciation sociale de deux mètres soit respectée. Il est important d'enlever tous les livres et journaux de cet espace commun et d'interdire les échanges de matériels (ustensiles, assiette, verre, etc.)

Les employés qui se rendent à la cafétéria doivent se laver les mains à leur arrivée et à leur départ. Les tables, les chaises, les comptoirs et les poignées de porte doivent être souvent nettoyés.

Dans les toilettes, les employés doivent également conserver une distance de deux mètres entre eux. Des affiches rappelant les consignes de santé publique doivent y être apposées.

Les toilettes doivent être nettoyées au moins deux fois par quart de travail. Les surfaces touchées par les visiteurs (comptoir, robinet, poignée de porte, etc.) doivent être désinfectées encore plus régulièrement. L'entreprise doit en plus s'assurer que le savon et les serviettes de papier – s'il n'y a pas de séchoir à mains – soient disponibles en quantité suffisante pour que les employés puissent se laver les mains. Une poubelle doublée d'un sac de plastique doit également être disposée dans les toilettes.

Dans tous les espaces communs, l'entreprise doit veiller à ce que les employés puissent s'y laver les mains pendant 20 secondes, que ce soit avec de l'eau et du savon ou avec un gel à base d'alcool (au moins 60%). Un lavabo mobile peut dans certains cas être installé.

La promotion de l'hygiène des mains doit également être faite dans tous les lieux communs. L'entreprise doit aviser ses employés qu'ils se lavent les mains pendant 20 secondes à plusieurs occasions pendant la journée :

- Au début de leur quart de travail
- Avant et après leur pause-café et leur pause-repas.
- Après avoir touché des objets partagés
- Après une visite aux toilettes
- À la fin de leur quart de travail

Il faut par ailleurs préciser aux employés de retirer leurs bijoux avant de se laver les mains.

MATÉRIEL DE BUREAU PARTAGÉ

L'entreprise doit s'assurer que ses employés ne partagent pas des outils de travail. Dans les situations où cela s'avère impossible, elle doit faire en sorte qu'ils les désinfectent avant et après leur utilisation.

Pour les équipements qui sont utilisés par l'ensemble du personnel, comme une imprimante, il est préférable que l'employé les désinfectent avant d'y avoir recours. L'entreprise doit pour sa part s'assurer que ces équipements partagés soient nettoyés à la fin de chaque quart de travail.

Dans le cas où une personne a été infectée à la COVID-19, l'employeur doit faire en sorte que l'ensemble des surfaces de travail utilisées par cette dernière soit nettoyé, conformément à son obligation de prendre toutes les mesures pour préserver la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de son personnel.

Après avoir reçu l'avis d'infection d'un employé, il est recommandé de fermer son lieu de travail pendant trois heures et d'ouvrir les fenêtres - si cela est possible -, avant d'initier les travaux de nettoyage. L'usage de produits nettoyants habituels, selon les consignes du fabricant – est suggéré pour décontaminer les lieux.

ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE (ÉPI)

L'entreprise doit évaluer la pertinence de recourir à des équipements de protection individuelle (ÉPI) (gants, masque, visière, blouse de protection) pour réduire les risques de propagation du virus dans son établissement. Leur utilisation ne remplace en aucun temps les mesures d'hygiène des mains. Elle ne représente pas non plus une mesure de protection contre la COVID-19 puisque le virus ne traverse pas la peau. Tous les équipements de protection individuelle doivent être mis gratuitement à la disposition des employés, et en quantité suffisante.

Les ÉPI sont recommandés seulement pour les situations où les employés n'ont d'autre choix que d'être à proximité l'un de l'autre ou s'ils sont en contact avec une personne infectée à la COVID-19. Une formation doit être préalablement donnée pour expliquer la façon de porter les ÉPI.

Dans le cas où un employé doit porter de l'ÉPI, celui-ci doit d'abord se laver les mains. Il doit ensuite porter l'équipement en suivant les consignes de santé des autorités de santé publique, tout en évitant de toucher son visage. Si les ÉPI sont souillés, humides ou endommagés, ils doivent être remplacés. Après avoir retiré son ÉPI, l'employé doit de nouveau se laver les mains.

Si une entreprise décide de fournir des ÉPI, elle doit également s'assurer de mettre en place des stations de lavage des mains, que ce soit des lavabos fixes ou mobiles ou des distributeurs de gel à base d'alcool (au moins 60 %). Des lingettes désinfectantes peuvent également être mises à la disposition des employés.

