

LIGNES DIRECTRICES À L'INTENTION DE L'INDUSTRIE CANADIENNE DE LA VOLAILLE ET DES ŒUFS EN RÉPONSE À LA COVID-19

Nous sommes déterminés à maintenir la solidité de la chaîne d'approvisionnement en volaille et en œufs du Canada, tout en continuant de respecter les normes les plus élevées en matière de salubrité des aliments et de bien-être des animaux. Le présent document comprend les pratiques et les lignes directrices qui sont recommandées pour que nous puissions faire face à la pandémie de COVID-19 à la ferme et dans nos installations.

PRATIQUES DE DÉPISTAGE

Les agriculteurs, les employeurs et les employés (y compris l'ACIA et les visiteurs) suivent les directives de santé publique en tout temps. Les pratiques sont affichées et communiquées à l'intention des employés afin qu'ils soient informés des mesures qui sont prises par leur employeur et qu'ils puissent être rassurés quant au fait que leur santé et leur sécurité demeurent la priorité absolue. Certains établissements peuvent adopter des mesures de santé et de sécurité supplémentaires, en fonction de leur situation particulière.

Surveillance des symptômes : les employeurs peuvent choisir de surveiller les symptômes courants en réalisant un sondage auprès des employés avant le début du quart de travail. Toute personne présentant des symptômes de la COVID-19 ou dont la température atteint plus de 38 °C (100,4 °F) ne doit pas se rendre au travail.



Exposition : une personne qui est en contact étroit avec une personne ayant reçu un diagnostic de la COVID-19 ou qui présente des symptômes ne doit pas se rendre au travail. Elle doit s'auto-isoler pendant 14 jours et suivre les protocoles de santé publique. Les usines doivent nettoyer et assainir complètement tous les endroits fréquentés par une personne exposée, y compris les cafétérias et autres zones communes, et interdire l'accès à ces mêmes endroits jusqu'à ce qu'ils soient complètement assainis.



Déplacements : quiconque ayant voyagé à l'extérieur des zones désignées doit rester à la maison et s'auto-isoler pendant 14 jours, conformément aux avis de l'Agence de la santé publique du Canada et aux directives

des gouvernements provinciaux et des autorités locales de santé publique. Les entreprises peuvent envisager de prolonger cette obligation si un membre du ménage de l'employé a voyagé à l'extérieur des zones désignées.

PRATIQUES SUR PLACE

En plus des normes obligatoires exigées par les agences de producteurs et les organismes de réglementation gouvernementaux, les agriculteurs, les employeurs et les employés (y compris l'ACIA et les visiteurs) doivent suivre les pratiques exemplaires pour limiter l'exposition sur place et veiller à ce que toutes les pratiques soient bien affichées et documentées.

Limiter l'accès : toutes les visites non essentielles aux fermes ou aux sites de transformation doivent être interrompues. Des mesures de biosécurité strictes doivent être en place en tout temps. Tous les visiteurs essentiels doivent suivre les pratiques susmentionnées. Les employeurs sont encouragés à envisager l'établissement de modalités de travail à distance dans la mesure du possible.

Hygiène : les employés doivent se laver les mains fréquemment et soigneusement.



Distanciation physique : une distance appropriée doit être respectée dans les zones communes (comme la salle de pause). Dans les aires de travail, envisagez d'effectuer des réaménagements pour tenir compte de la distance recommandée entre les employés (soit 6 pieds ou 2 mètres). L'ACIA reconnaît qu'il est impossible de tenir compte de cette recommandation dans certaines installations. Dans de tels cas, l'ACIA recommande de respecter des pratiques d'hygiène efficaces et d'augmenter la fréquence des nettoyages. Des barrières physiques et de l'équipement de protection peuvent également être utilisés. Les quarts de travail peuvent être décalés pour faciliter la distanciation. Les installations devraient envisager de réduire au minimum les possibilités de contamination croisée.

Assainissement : des pratiques d'hygiène et d'assainissement doivent être maintenues à la ferme et dans les installations. La fréquence du nettoyage, de l'assainissement et de la désinfection des aires communes doit être accrue.

► SALUBRITÉ DES ALIMENTS

L'ACIA a affirmé qu'il n'existe actuellement aucune preuve que les aliments représentent une source ou une voie de transmission probable de la COVID-19.

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

Agriculture et
Agroalimentaire Canada :
www.agr.gc.ca

Agence canadienne
d'inspection des aliments :
www.inspection.gc.ca

Agence de la santé publique
du Canada :
www.phac-aspc.gc.ca

Consultez régulièrement le site Web de votre gouvernement provincial ou territorial pour obtenir des conseils régionaux supplémentaires.



LES PRODUCTEURS
D'ŒUFS DU CANADA



Les Producteurs
d'œufs d'incubation
du Canada