



COVID-19

AUTOCUEILLETTE À LA FERME

Guide d'application des mesures de prévention recommandées

dans le contexte de la COVID-19

Les mesures exigées par les autorités de la santé publique ont préséance sur les renseignements contenus dans ce guide. Veuillez consulter les [mesures sanitaires additionnelles à mettre en œuvre selon le degré d'alerte de votre région](#). Pour toute question, communiquez avec la [direction régionale de santé publique](#).



Contexte

Les entreprises agricoles sont dorénavant autorisées à offrir des activités d'autocueillette.

Ainsi, les producteurs agricoles qui désirent proposer ces activités doivent appliquer les mesures de prévention recommandées par l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) et la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) à l'égard de la COVID-19, notamment les mesures suivantes :

- **Mesures pour les marchés d'alimentation et commerces essentiels (INSPQ)**
- **Mesures concernant la manipulation d'argent dans les magasins et les milieux de travail (INSPQ)**
- **Mesures pour la restauration (service au comptoir, service à l'auto et livraison) (INSPQ)**
- **Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration (MSSS)**
- **Trousse d'outils pour le secteur du commerce de détail et des centres commerciaux (CNESST)**
- **Trousse d'outils pour le secteur de la restauration (CNESST)**

Visitez les sites Web **COVID-19 : Santé au travail, de l'INSPQ** et **Trousse COVID-19, de la CNESST**.

Les entreprises qui désirent offrir des activités agrotouristiques ou de tourisme gourmand en plus de leurs activités de vente doivent consulter le site Web de **l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec** afin de connaître les mesures sanitaires à mettre en place.

Objectif

Ce guide vise à accompagner les entreprises qui désirent offrir des activités d'autocueillette en leur proposant des moyens adaptés à leur réalité pour mettre en œuvre les directives gouvernementales. Il présente les mesures de prévention à appliquer et des pistes d'action regroupées en quatre grands thèmes.

Les modalités du présent guide pourraient devoir être revues s'il devenait nécessaire de modifier les mesures de santé publique ordonnées ou préconisées par les gouvernements du Québec ou du Canada, en fonction de l'évolution de la situation.

Les recommandations et consignes des autorités de la santé publique auront toujours préséance sur ce qui est indiqué dans ce guide. De plus, les autorités sont chargées de faire appliquer ces mesures. Ainsi, si vous avez des questions sur des normes à respecter, notamment si elles concernent des activités complémentaires à la commercialisation des produits, nous vous invitons à contacter la direction de santé publique de votre région.



Activités complémentaires à l'autocueillette autorisées

Les entreprises qui offrent des activités d'autocueillette peuvent dorénavant¹ :

- proposer des dégustations aux consommateurs;
- offrir des services de restauration pour consommation sur place;
- rendre accessibles ou aménager des aires de restauration intérieures ou extérieures;
- rendre accessibles ou aménager des aires de jeux pour enfants.

Ces activités doivent être réalisées dans le respect des mesures et des consignes d'hygiène et de santé publique.

De plus, bien que certaines activités culturelles ou sociales puissent avoir lieu, elles sont permises dans certains contextes particuliers et à certaines conditions. Ainsi, nous vous invitons à contacter la direction de santé publique de votre région pour connaître les possibilités de tenir des activités d'animation sur les lieux de votre entreprise.

¹ Ce guide a été mis à jour le 8 juillet 2020 pour tenir compte des nouvelles directives et mesures de santé publique.

1. MESURES POUR L'ACCÈS AUX EMPLACEMENTS D'AUTOCUEILLETTE OU AU SITE DE L'ENTREPRISE

Les mesures de prévention recommandées

- Demander aux clients qui montrent de la toux, fièvre ou qui éprouvent des difficultés respiratoires de reporter leur visite. Idéalement, prévoir la présence d'un employé à l'entrée qui peut donner des consignes et diriger les clients, tout en maintenant la distance recommandée par les autorités de santé publique avec eux.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Mettre bien en vue une affiche qui expose les conditions pour entrer sur le site.
- Désigner un employé pour accueillir les clients dès leur arrivée sur le site, vérifier ces informations et, le cas échéant, leur demander de reporter leur visite et leur refuser l'accès aux emplacements d'autocueillette.
- Utiliser votre infolettre, votre page Web ou vos médias sociaux pour demander aux clients qui présentent de la toux, de la fièvre ou des difficultés respiratoires de ne pas se présenter sur le site de l'entreprise.

- Dans le cas où un employé commencerait à ressentir des symptômes durant ses heures de travail, lui faire porter un **masque de procédure** et l'isoler dans un local prévu à cette fin. Appeler au 1 877 644-4545 pour obtenir des consignes. La personne symptomatique devra consulter le **Guide autosoins** pour plus de détails. Laisser une copie du guide papier dans le local d'isolement. Les personnes ayant été en contact avec la personne symptomatique doivent procéder à une autosurveillance de leurs symptômes en attendant les consignes de la santé publique et appeler le 1 877 644-4545 si elles développent des symptômes. Suivre les **directives de l'INSPQ** pour le nettoyage et la désinfection des locaux d'isolement.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Prévoir des masques de procédure médicale pour l'isolement de l'employé.
- Prévoir un local sur les lieux de votre entreprise pour isoler cet employé.
- Imprimer des copies du Guide autosoins et les mettre à la disposition de l'employé devant être isolé. Les changer au besoin.

- Aviser les employés qu'ils ne doivent pas se présenter au travail s'ils ressentent des **symptômes associés à la maladie (fièvre, toux, difficultés respiratoires ou autres symptômes)**. Un questionnaire sur les symptômes peut être rempli pour tous les travailleurs avant le début de chaque quart de travail.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Communiquer les consignes par écrit avec tous vos employés et effectuer sporadiquement des rappels.
- Consulter le **Guide en cas de déclaration d'un cas positif à la COVID-19 dans un établissement alimentaire**.

2. MESURES POUR LA DISTANCIATION PHYSIQUE

Les mesures de prévention recommandées

Respecter la distanciation physique minimale recommandée par les autorités de santé publique entre toutes les personnes (clients ou travailleurs) sur le site. Voici des moyens pour y parvenir :

- Limiter le plus possible le nombre de clients qui sont sur les lieux de l'entreprise en même temps et dans la file d'attente.
- Installer des repères physiques au sol ou sur les murs (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.) pour indiquer la distance recommandée à respecter entre les clients dans les files d'attente, aux caisses et à l'entrée.
- Installer des pancartes ou des affiches qui rappellent aux clients les mesures de distanciation physique à respecter (à l'entrée et dans la file d'attente).
- Si nécessaire, désigner une personne qui devra s'assurer que l'attente se déroule bien à l'extérieur. Cette personne devra toutefois respecter la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique entre elle et les clients. Contacter les services policiers (911) au besoin.

S'il n'est pas possible de maintenir la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique entre les clients et le personnel aux caisses, installer une séparation physique (cloisons pleines transparentes). Dans les cas où il serait impossible de respecter cette distance ou d'installer des séparations physiques, étant donné le grand nombre de clients qui peuvent circuler à proximité des caisses dans une journée, on recommande au personnel de porter une visière couvrant le visage du front au menton. Le port d'un masque de procédure et de lunettes protectrices (avec les côtés fermés) peut être une solution de rechange (changer le masque s'il devient mouillé).

Pour les tâches où il est impossible de maintenir la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique avec quiconque pour plus de 15 minutes cumulées dans un même quart de travail, des adaptations doivent être apportées :

- Installer une barrière physique adéquate pour séparer le travailleur des autres travailleurs et de la clientèle lorsque la distance minimale ne peut être respectée : voir la fiche de **[l'Institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité du travail \(IRSST\)](#)** pour obtenir des détails sur les barrières physiques.
- Dans l'impossibilité ou dans l'attente de mettre en place les mesures de distanciation ou une barrière physique :
 - Le port d'un masque de procédure médical de qualité² et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière couvrant le visage du front au menton) est recommandé.
 - À la fin du quart de travail, suivre la procédure suivante pour retirer les équipements de protection :
 - a. Se laver les mains avec du savon ou une solution hydroalcoolique.
 - b. Retirer la protection oculaire.
 - c. Se laver les mains avec du savon ou une solution hydroalcoolique.
 - d. Retirer le masque en le manipulant uniquement par les élastiques ou les courroies.

2 Idéalement, des masques ayant subi des tests de conformité (ASTM) doivent être privilégiés. Pour les détails sur les normes de qualité et pour les critères permettant d'aider l'employeur à choisir les bons masques en situation de pénuries réelles ou appréhendées : voir le document [du comité sur les infections nosocomiales du Québec](#) et le [document sur le choix des masques de procédure](#).


- e. Jeter le masque de procédure dans une poubelle, idéalement sans contact.
- f. Désinfecter l'équipement réutilisable (ex. : protection oculaire ou visière) avec un produit adapté à l'équipement.
- g. Se laver les mains ou utiliser une solution hydroalcoolique.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Déterminer des conditions d'entrée selon l'espace disponible de façon à respecter la distanciation physique minimale recommandée par les autorités de santé publique, par exemple :
 - › établir un nombre maximal de personnes pouvant entrer sur le site d'autocueillette;
 - › attribuer une zone de cueillette aux personnes habitant la même adresse.
- Aménager vos aires d'accueil et de pesée de manière à :
 - › permettre un seul point d'entrée sur le site et un seul point de sortie;
 - › contrôler les entrées et les sorties des clients pour limiter le nombre de personnes sur le site d'autocueillette au même moment;
 - › répartir les cueilleurs de façon à respecter la distanciation physique en évaluant la quantité à récolter et l'espace de cueillette nécessaire;
 - › afficher à l'entrée du site d'autocueillette le nombre maximum de cueilleurs autorisés;
 - › définir un sens de circulation unique obligatoire dans les aires d'accueil et de pesée ainsi que dans les lieux d'autocueillette (par exemple, les rangs ou le verger);
 - › organiser les files d'attente en installant des repères physiques au sol ou sur les murs (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.) pour indiquer la distance à respecter entre les clients.
- Étendre les heures d'ouverture afin de diminuer le nombre de personnes présentes au même moment.
- Organiser, dans la mesure du possible, des plages horaires pour les périodes d'autocueillette afin de réduire l'achalandage (exemple : système de réservation).
- S'il n'est pas possible de maintenir la distance minimale recommandée entre les clients et les employés, installer une barrière physique, par exemple entre la pesée, le client et l'employé. Si ce n'est pas possible non plus, favoriser le port d'un masque de procédure et d'une protection oculaire (lunettes fermées sur les côtés ou visière couvrant le visage du front au menton).
- Si vous offrez le transport au champ, remplir les véhicules transportant les clients à 50 % de leur capacité et garder l'espace minimal recommandé entre chaque client ne résidant pas à la même adresse pour garantir une distanciation physique. Des rappels des consignes sanitaires devraient être faits durant le déplacement.
- Installer les aires de jeux pour enfants à distance des files ou des aires d'accueil ou de pesée afin de mieux contrôler la distanciation physique entre les personnes

Si vous possédez des aires de restauration intérieures ou extérieures :

- › En période estivale, l'utilisation des aires de restauration extérieures devrait être favorisée autant que possible.
- › Les lieux, y compris les terrasses et les tables à pique-nique, doivent être aménagés pour que la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique soit maintenue entre les tables, à moins qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare. Cela pourrait impliquer de réduire la capacité d'accueil, selon l'espace disponible.

- 
- La disposition de paravents entre les tables peut être envisagée. Les banquettes peuvent également constituer une barrière physique entre les clients. Leur hauteur devrait dépasser la tête des clients lorsqu'ils sont assis.
 - Seules les personnes assises à une table peuvent recevoir un service.
 - Dix personnes maximum peuvent s'asseoir à une même table.
 - Les clients qui n'habitent pas à la même résidence privée ou à ce qui en tient lieu doivent être assis à une distance suffisante les uns des autres, comme il est recommandé par les autorités de santé publique ou des cloisons transparentes peuvent être installées entre ces personnes³.
 - Si vous offrez des dégustations
 - Maintenir en tout temps et en tout lieu une distance suffisante entre les personnes (comme il est recommandé par les autorités de santé publique). Si cette distance minimale ne peut être maintenue, portez un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes fermées sur les côtés ou visière couvrant le visage du front au menton).

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Installer les aires de restauration à distance des files ou des aires d'accueil ou de pesée afin de mieux contrôler la distanciation physique entre les personnes :
 - Distancer les tables selon la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique. Lorsque ce n'est pas possible, installer des barrières physiques.
 - Disposer des affiches sur les tables indiquant les consignes à respecter.
- Prévoir une cloison étanche entre les clients et les employés qui servent des aliments à déguster si la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique ne peut être respectée.

3 Il n'est pas prévu que les entreprises offrant un service de restauration vérifient l'adresse des clients. Les consignes doivent être respectées par tous comme c'est le cas pour la fréquentation d'autres lieux publics.

3. MESURES D'HYGIÈNE POUR LES EMPLOYÉS ET LES CLIENTS

Les mesures de prévention recommandées

- Promouvoir l'hygiène des mains en mettant à la disposition des employés le matériel nécessaire (eau courante, savon, solution hydroalcoolique (ayant au moins 60 % d'alcool), poubelles sans contact, mouchoirs jetables, serviettes ou papiers jetables, etc.). Les employés et marchands devraient avoir accès à de l'eau courante tiède et à du savon pour se laver les mains pendant au moins 20 secondes, ce qui constitue la meilleure méthode d'hygiène des mains. Autrement, utiliser une solution hydroalcoolique s'il n'y a pas d'eau ni de savon disponible.
- Appliquer les mesures d'hygiène des mains :
 - En se lavant souvent les mains, notamment après avoir manipulé de l'argent, au début et à la fin de la journée de travail, après avoir été en contact avec des surfaces fréquemment touchées (interrupteurs, poignées de porte, micro-ondes, rampes d'escalier, etc.), avant et après les pauses et les repas, après être allé aux toilettes;
 - En évitant de se toucher les yeux, le nez ou la bouche avec les mains.
- Respecter et promouvoir l'étiquette respiratoire (tousser ou éternuer dans son coude replié ou dans un mouchoir, jeter le mouchoir et se laver les mains dès que possible).

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Mettre une affiche dans la salle des employés, au kiosque d'accueil ou dans les toilettes pour rappeler les mesures d'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire.
 - Remettre par écrit à vos employés les mesures d'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire.
 - Prévoir le matériel, notamment au kiosque d'accueil, afin que l'employé puisse se laver fréquemment les mains.
 - Assurer un accès à de l'eau courante (chaude et froide) en tout temps.
- Ne pas offrir de service d'emballage. Demander à chaque client d'emballer ses achats.
 - Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots) des aires communes ou des tables.
 - Limiter, mais ne pas refuser, les échanges de main à main (argent, chèque, carte de crédit, carte de fidélité, etc.). Privilégier plutôt les paiements sans contact par cartes et cellulaires, idéalement sur des terminaux fixes qui n'ont pas à être manipulés. Les clients devraient éviter de toucher aux boutons des terminaux en utilisant plutôt le paiement sans contact. Les terminaux devraient être désinfectés régulièrement.
 - Éviter de manipuler les cartes bancaires ou les cellulaires des clients.
 - Se désinfecter les mains le plus souvent possible (idéalement entre chaque client s'il y a eu contact avec l'argent ou la carte du client ou encore le terminal qu'il a manipulé) avec une solution hydroalcoolique (ayant au moins 60 % d'alcool). Comme solution de rechange, un linge humide savonneux disponible au poste de travail, dans un contenant étanche ouvert, et changé régulièrement, est possible. Les travailleurs devraient avoir accès à de l'eau courante et à du savon, ce qui constitue la meilleure méthode d'hygiène des mains.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Réserver un espace dans l'aire d'accueil ou de pesée pour déposer les produits et permettre au client d'emballer lui-même ses achats. Celui-ci peut utiliser des sacs réutilisables, mais les employés ne devraient pas les manipuler.
- Éviter, dans la mesure du possible, d'accepter les contenants des clients afin de réduire les risques de contamination. Leur offrir plutôt des contenants pesés à l'avance pour l'autocueillette. Si un client apporte ses contenants, s'assurer qu'il les pèse lui-même lorsqu'ils sont vides et une fois pleins.
- Se munir d'un terminal de paiement sans contact.
- Si possible, affecter un employé au paiement et voir à ce qu'il ne manipule pas les produits des clients.

- Pour les aires de restauration et les kiosques où l'on offre de la nourriture pour consommation sur place :
- Interdire les zones de libre-service de nourriture, de boissons et de couverts.
 - Retirer des tables les assaisonnements (ex. : sel, sucre, huile et épices) ou tous les autres objets que plusieurs clients peuvent utiliser ou qui ne sont pas essentiels.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Demander à un employé de remettre lui-même les condiments, ustensiles, serviettes et autres objets dont la clientèle pourrait avoir besoin. Tous ces objets ne doivent pas être accessibles en libre-service et être mis à la disposition des clients.

- Si vous pensez offrir des dégustations sur place :
- Ne pas mettre des plateaux de dégustation de produits en libre-service.
 - Offrir une portion à déguster seulement lorsque les clients le demandent.
 - Se laver fréquemment les mains (eau savonneuse ou solution hydroalcoolique) avant de préparer toute dégustation et entre chaque client.
 - Mettre à la disposition des clients du gel hydroalcoolique (ayant au moins 60 % d'alcool).
 - Éviter de toucher les aliments offerts en dégustation. Privilégier la manipulation des portions avec des instruments, comme des pinces.
 - Si le format de l'aliment à déguster le permet, servir directement la portion dans un contenant jetable ou sur une serviette en papier ou un cure-dent (sans les mettre à la disposition des clients).
 - Nettoyer les surfaces de façon régulière.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Limiter la manipulation des aliments sur les lieux en préparant à l'avance, dans la mesure du possible, les portions à déguster et les déposer dans leur contenant individuel de service, accompagnées des ustensiles nécessaires au besoin (ex. : assiette contenant un assortiment de petits morceaux de fromage et de cure-dent, confiture dans un petit godet avec une petite cuillère de dégustation).
- Déposer les contenants sur une surface dure et lavable ou un plateau afin que le client puisse se servir lui-même.
- Prévoir des poubelles sans contact pour jeter les contenants utilisés.

- Installer à l'entrée et à la sortie un distributeur de solution hydroalcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser (exemple : affiches).
- Idéalement, prévoir la présence d'un employé à l'entrée, qui peut donner des consignes et diriger les clients tout en maintenant la distance minimale recommandée par les autorités de la santé publique avec eux.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Installer, au kiosque d'accueil, des affiches qui rappellent aux clients les mesures d'hygiène, l'étiquette respiratoire et la distanciation physique à respecter.
- Demander aux clients de se laver les mains après la cueillette au champ, lorsqu'ils retourneront à l'accueil ou au kiosque pour l'emballage et le paiement.
- Demander aux clients d'éviter de consommer les fruits et légumes dans les champs et sur le site afin de réduire les contacts entre leurs mains et leur visage.
- Rappeler aux clients de respecter l'étiquette respiratoire lorsqu'ils se trouvent près des aliments non emballés comme les fruits et les légumes et de laver à l'eau courante les fruits et légumes avant de les consommer.
- Avoir un employé à l'accueil qui rappelle aux clients les règles d'hygiène et les mesures sanitaires de distanciation à respecter durant l'autocueillette.
- Mettez à la disposition de la clientèle, près des aires de jeux pour enfants et de restauration, le matériel nécessaire pour respecter les mesures d'hygiène des mains (eau courante, savon, solution hydroalcoolique, poubelles sans contact, papier ou serviettes jetables, etc.) avant et après le repas ainsi qu'avant et après être allé dans les aires de jeux.

- Ne pas permettre aux clients d'utiliser les toilettes réservées au personnel.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Mettre des affiches « Réservé au personnel » sur la porte des toilettes.
- Prévoir, idéalement, des toilettes uniquement pour la clientèle et les nettoyer plus souvent.

MISE EN GARDE

De façon générale, le port de gants pour prévenir la transmission de la COVID-19 n'est pas recommandé, sauf avis contraire, car il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité. Les gants peuvent se contaminer et ainsi contaminer la personne qui se touche le visage ou contaminer les différentes surfaces touchées.

4. MESURES POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Les mesures de prévention recommandées

- Les produits habituels de nettoyage et de désinfection peuvent être utilisés. Voir les produits recommandés par [l'INSPQ](#) ou par [Santé Canada](#).
- Désinfecter l'endroit où le client a touché au panier de magasinage ou de transport après chaque utilisation, si des paniers sont disponibles pour la clientèle.
- Maintenir les terminaux de paiement propres. Idéalement, un nettoyage avec les produits usuels devrait être fait plusieurs fois par jour et si le terminal est visiblement souillé. S'assurer que le produit utilisé convient au terminal selon les recommandations du fournisseur. À noter que le fait de recouvrir les touches avec du polythène facilite le nettoyage.
- Nettoyer et désinfecter souvent les surfaces fréquemment touchées (à chaque quart de travail ou à la suite de périodes d'achalandage) ou lorsqu'elles sont visiblement souillées.
- Nettoyer les installations sanitaires à chaque quart de travail et les désinfecter au moins une fois par jour.
- Laver les vêtements de travail après chaque journée, conformément aux instructions du fabricant en utilisant le réglage d'eau le plus chaud approprié pour ces articles et le détergent habituel. Ceux-ci n'ont pas à être lavés séparément des autres vêtements. S'assurer que le séchage est adéquat. Éviter de secouer les vêtements souillés.
- Pour les aires de restauration et les entreprises offrant un service de restauration pour consommation sur place :
 - Désinfecter les objets ou les équipements partagés entre chaque client (ex. : tables, chaises et menus). Un temps de désinfection doit être prévu entre chaque service.
 - Laver et assainir la vaisselle et les ustensiles utilisés par la clientèle selon les méthodes usuelles recommandées par le MAPAQ.
 - L'utilisation de menus non manipulables (menus sur de l'ardoise ou des panneaux extérieurs, en ligne, etc.) est recommandée.
- Pour l'offre de produits de dégustation :
 - Nettoyer les surfaces de façon régulière.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Fournir le nécessaire à l'employé à la caisse afin qu'il puisse désinfecter régulièrement le matériel auquel la clientèle touche.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces que la clientèle touche fréquemment (salles de bain, installations de lavage des mains, tables et chaises, poignées de porte, cloisons séparatrices, aires de jeux, etc.) au moins chaque jour ou plus fréquemment selon l'achalandage. Inclure un tableau indiquant les heures de tournée aux endroits visités.
- Éviter autant que possible le partage de matériel et d'équipements entre les clients. Lorsque cela est possible, encourager les clients à apporter leurs propres outils et équipements.
- Ne pas utiliser de nappes, sauf si elles peuvent être nettoyées et désinfectées.
- Si vous offrez le transport au champ, nettoyer régulièrement les parties du véhicule que les usagers peuvent toucher (poignée, rampe d'accès, etc.).
- Rappeler à vos employés de laver leurs vêtements à la fin de la journée.
- Laver, chaque jour, tout le matériel qui a été utilisé dans le kiosque ou la boutique pendant la journée (tabliers, ustensiles, nappes, etc.).
- Si les lieux ne sont pas pourvus des infrastructures pour assurer le lavage et l'assainissement de la vaisselle et des ustensiles utilisés par la clientèle, favoriser les ustensiles ou la vaisselle jetables ou compostables ou encourager votre clientèle à apporter ses propres ustensiles ou sa vaisselle. Toutefois, les contenants que les clients apportent ne devraient être manipulés que par eux seuls.
- Favoriser un mobilier (table et chaises) qui est facile à laver et à désinfecter.
- Prévoir une personne responsable de nettoyer et de désinfecter les tables et les chaises entre chaque client, ou le plus fréquemment possible. Il est aussi envisageable de mettre des produits de nettoyage et de désinfection à la disposition de la clientèle afin qu'elle désinfecte elle-même le matériel.



SOLUTIONS POUR CONTRER L'ANXIÉTÉ ET LA DÉPRIME ASSOCIÉES À LA COVID-19

L'actuelle pandémie de la COVID-19 est un contexte particulier et inhabituel. Il est normal de vivre de la peur, du stress, de l'anxiété ou de la déprime. Les moyens pour améliorer sa situation sont de bien s'informer, de prendre soin de soi et d'aller chercher de l'aide au besoin.

Voici des numéros de téléphone utiles pour obtenir de l'aide :

- **Association québécoise de prévention du suicide** : 1 866 APPELLE (277-3553)
- **Info-Social** (service de consultation téléphonique gratuit et confidentiel) : 811
- **Au Cœur des familles agricoles** (organisme offrant des services de première ligne, dont les travailleurs de rangs, aux producteurs et à leurs proches) : 450 768-6995
- **Programme d'aide pour les agriculteurs (PAPA) mis en place par l'Union des producteurs agricoles** (permet aux producteurs et à leurs familles d'accéder facilement à des services psychologiques, sociaux et physiques) : 1 833 368-8301

Site Web : [Programme d'aide pour les agriculteurs \(PAPA\)](#)

Courriel : reception@optimasanteglobale.com

LIENS UTILES

Désinfection et lavage des mains

- › [Comment désinfecter vos mains](#)
- › [Le lavage des mains simple et efficace!](#)

Équipements de protection

- › [Comment retirer un masque de façon sécuritaire](#)

Désinfection et lavage des équipements et des surfaces

Gouvernement du Québec :

- › [Méthode recommandée par l'INSPQ](#)

Gouvernement du Canada :

- › [Méthode recommandée par l'Agence de la santé publique du Canada](#)

Produits désinfectants

Gouvernement du Canada :

- › [Désinfectants recommandés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

Lavage des fruits et légumes

Gouvernement du Québec :

- › [Lavage des fruits et légumes avant la consommation](#)

Gouvernement du Canada :

- › [Lavage des fruits et légumes avant la consommation](#)

Un employé ou un entrepreneur présente des symptômes de la COVID-19

Gouvernement du Québec :

- › [Procédure](#)

Affiches à imprimer

Gouvernement du Québec :

- › [Bonnes pratiques encouragées par le gouvernement pour les commerçants \(établissements alimentaires\)](#)
- › [On continue de se protéger! — COVID-19](#)
- › [Comment désinfecter vos mains](#)
- › [Le lavage des mains — Simple et efficace](#)
- › [Consignes au retour d'un voyage à l'étranger ou en présence de symptômes](#)

Gouvernement du Canada :

- › [Contribuez à réduire la propagation de la COVID-19](#)
- › [Prévention de la COVID-19 sur les lieux de travail : conseils aux employeurs, aux employés et aux travailleurs des services essentiels](#)

