

Les magasins d'alimentation et les pharmacies sont un élément essentiel de notre société et sont appelés à jouer un rôle crucial en veillant à ce que tous les Canadiens puissent se procurer la nourriture et les produits de première nécessité dont ils ont besoin en cette période de crise exceptionnelle. Il est donc très important d'assurer la sécurité et la santé de nos clients et de nos employés.

Ce document a pour but de fournir des directives générales sur la gestion d'un incident d'un cas confirmé de COVID-19 pour un collègue ou un client **de votre magasin**. Ce document doit être utilisé conjointement avec l'ensemble des directives qui pourraient avoir été fournies par le ministère de la Santé et/ou l'organisme de réglementation de votre province.

Liste de contrôle rapide en cas d'incident (PNE)

- Restez calme
- Fournissez à la personne concernée un masque chirurgical (si disponible)
- Recommandez à la personne de rentrer chez elle pour communiquer avec son service local de santé publique ou demandez-lui de se retirer dans la salle de quarantaine désignée pour qu'elle ait de l'intimité et du confort afin de communiquer avec son service local de santé publique si elle préfère rester en magasin.
- Lavez-vous les mains pendant 20 secondes avec de l'eau et du savon
- Avisez votre directeur de magasin ou son remplaçant désigné
- Le directeur de magasin ou remplaçant désigné doit communiquer avec le service santé publique et suivre les directives
- Le directeur de magasin ou son remplaçant désigné doit communiquer avec les personnes suivantes pour toute autre directive :
 - Infirmière en santé du travail
 - Directeur régional
 - Partenaire d'affaires en ressources humaines
 - Responsable en sécurité alimentaire
- Déterminez les zones où le collègue/l'employé a travaillé et/ou a été présent (c'est-à-dire les secteurs, les bureaux, les coins-repas, etc.)
- Pendant les heures d'ouverture, limitez temporairement l'accès aux zones/secteurs où le collègue/l'employé a travaillé et/ou a été présent afin de procéder à un nettoyage en profondeur des surfaces les plus touchées avec les mains.

- Avec l'aide des équipes des opérations/de la sécurité alimentaire/médicale, évaluez les implications spécifiques du contact avec différents types de produits tels que la viande/les produits de la mer, la charcuterie/les mets préparés, la boulangerie et les fruits et légumes ainsi que les produits d'épicerie afin de fournir des directives sur la manipulation ou l'élimination éventuelle des produits, le cas échéant.
- Pour les collègues, imprimez l'horaire de travail de l'employé de la semaine précédente afin de vous assurer de repérer toutes les zones qui doivent être assainies, conformément à la liste de contrôle/aux PNE d'assainissement et confirmez l'achèvement du nettoyage.
- Veillez à aviser, de façon appropriée, les membres de l'équipe interne touchés, conformément aux lignes directrices en matière de protection de la vie privée.
- À l'aide de la liste de contrôle d'assainissement et d'autres protocoles de nettoyage en profondeur identifiés dans les PNE du service, procédez à la mise en œuvre des protocoles dans la ou les zones de travail du collègue/de l'employé et dans d'autres zones comme le coin-repas. Cela comprendra l'assainissement de toutes les surfaces, de l'équipement du service (c'est-à-dire le trancheur de charcuterie) et des outils et équipements de travail (c'est-à-dire les dispositifs portatifs)
- Avisez tous les collègues/employés du magasin qu'un nettoyage en profondeur a été effectué et que les recommandations de notre équipe de sécurité alimentaire ont été respectées en prenant toutes les mesures raisonnables pour assurer la sécurité de nos collègues/employés et des clients.
- Respectez les autres recommandations qui peuvent être faites par le service de santé publique
- Toute divulgation publique doit être faite conformément à l'avis du service de santé publique

