

Les contenus présentés dans ce document sont également en ligne dans la section [Réponses aux questions sur le coronavirus \(COVID-19\)](#) de Québec.ca.

Transmission .....	1
Consommateurs .....	2
Propriétaires ou gardiens d'un animal .....	8
Reprise des activités de restauration sur place.....	12
Entreprises et travailleurs du secteur bioalimentaire.....	19
Ajustement des activités de mon entreprise.....	26
Pêches et aquaculture commerciales .....	28
Aide financière .....	29
Permis et inspection .....	32
Activités du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).....	34
Liens utiles.....	34

## Transmission

### 1. Le virus de la COVID-19 peut-il être transmis par la nourriture?

La transmission du virus par l'ingestion d'aliments est écartée. De plus, le coronavirus ne peut pas se multiplier dans les aliments.

Il est possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez, à ses yeux, mais ce n'est pas le principal mode de transmission.

Il est donc important de toujours observer les règles d'hygiène de base : bien se laver les mains avant de manger et de cuisiner, bien laver les aliments avant de les consommer, tousser ou éternuer dans le pli du coude.

# Consommateurs

## 1. Comment une personne de 70 ans ou plus peut-elle faire l'achat d'aliments?

Pour se procurer de la nourriture, il est recommandé aux personnes âgées de 70 ans ou plus de privilégier les services de livraison à domicile ou de demander à un proche de faire les courses pour elles. Si ce n'est pas possible, elles peuvent se rendre sur place en respectant en tout temps les consignes sanitaires qui visent l'ensemble de la population. Les personnes de 70 ans ou plus devraient privilégier les heures de faible achalandage ou se prévaloir des plages horaires réservées offertes par certains commerçants.

## 2. Comme consommateur, puis-je faire quelque chose pour soutenir le secteur bioalimentaire?

Les consommateurs québécois sont invités à favoriser l'achat local. Ce faisant, ils soutiennent les producteurs, transformateurs et commerces locaux et contribuent à la vitalité économique et au maintien des activités.

Vous pouvez consulter le site Web [Le Panier bleu](#).

Ensemble, les entreprises et les consommateurs favorisent, par leurs choix, la diversité de l'offre alimentaire au Québec.

## 3. Que puis-je faire pour contribuer à l'autonomie alimentaire du Québec?

- Privilégiez les produits du Québec au moment de vos achats. Diverses inscriptions facilitent le repérage de ces produits en magasin. Vous pouvez notamment vous renseigner sur le site [Aliments du Québec](#).
- Faites vos achats dans des commerces locaux consacrés à l'alimentation ou directement auprès des entreprises agricoles ou de transformation locales. Le Panier bleu est une nouvelle plateforme de référence qui facilite le repérage des commerces locaux. Vous pouvez aussi consulter la page [Savourez votre région](#).
- Cultivez votre intérêt pour les produits d'ici en essayant de nouvelles recettes à base de produits locaux. Voici quelques exemples dans le blogue [Recettes 100 % Québec](#) du site Aliments du Québec.
- Éviter le gaspillage alimentaire à la maison. Voyez quelques manières et astuces ici dans la section [Gaspillage alimentaire : comment l'éviter?](#)

- Offrez de votre temps à une organisation communautaire comme [Je bénévole.ca](#), aux entreprises agroalimentaires ([Centre d'emploi agricole](#)) ou aux établissements de la restauration et du commerce du détail ([À table! Emplois](#)). Vous pouvez y travailler, mais également offrir du temps à titre bénévole si vous le désirez. Renseignez-vous auprès des organismes et des entreprises de votre communauté.
- Faites-vous plaisir ou comblez les personnes qui vous sont chères. Nombreuses sont les entreprises qui offrent des services de livraison ou des services au comptoir en cette période de confinement. Renseignez-vous auprès de votre cabane à sucre, de votre restaurant, de votre boulangerie, de votre chocolaterie ou de tout autre commerce que vous aimez. Plusieurs ont lancé de belles initiatives en ce moment.
- Vous pourriez être tenté de développer votre propre autonomie en vous consacrant à un jardin ou à un élevage personnel. Vous pouvez également vous renseigner au sujet des jardins communautaires. Pour débiter, consulter le [Guide de l'agriculture urbaine](#).
- Si l'idée d'un élevage de [poules en ville](#), ou de toute autre espèce animale, vous apparaît agréable, n'agissez jamais sans évaluer tous les aspects. Les poules, comme tout autre animal d'élevage, requièrent des soins soutenus pour assurer leur santé et leur bien-être. Bien que ce type d'élevage soit parfois permis par les municipalités, il est nécessaire de bien vous renseigner sur les règlements en vigueur, les besoins particuliers des animaux et la disponibilité des soins vétérinaires dans la région. Pour amorcer votre réflexion, vous pouvez consulter le [Guide de l'agriculture urbaine](#).

#### **4. Est-ce qu'une augmentation des prix des denrées bioalimentaires est à prévoir?**

Le secteur bioalimentaire fait face à de grands défis en ce moment. Le gouvernement parle à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire tous les jours.

Dans les circonstances exceptionnelles actuelles, il est envisageable que le prix des produits alimentaires fluctue.

Nous tenons à rappeler qu'il n'y a aucune pénurie d'aliments ou de produits sanitaires en vue.

## **5. Comment puis-je limiter la propagation de la maladie lorsque j'effectue mes achats d'aliments en magasin?**

Les consignes à respecter, lorsque les consommateurs se présentent dans des commerces de détail, sont disponibles dans le site Web du [Conseil canadien du commerce de détail](#).

Bien qu'il soit possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez ou à ses yeux, ce n'est pas le principal mode de transmission.

Plusieurs virus de la famille des coronavirus peuvent survivre sur des surfaces de deux heures à neuf jours, selon la nature de la surface et les conditions environnementales (température, humidité, etc.). Cependant, il n'est pas nécessaire de nettoyer tous ses achats. La clé demeure de se laver les mains fréquemment, dès le retour à la maison et après avoir rangé les articles et les aliments. Comme c'est toujours le cas, il faut se laver les mains avant de cuisiner et avant de manger.

Pour plus d'information, visionnez la vidéo [Conseils d'hygiène à l'épicerie et pour les fruits et légumes](#).

## **6. Est-il risqué d'acheter des fruits et légumes qui ne sont pas emballés?**

Non, mais les fruits et les légumes frais devraient toujours être lavés avant d'être consommés, comme c'est le cas habituellement. Un lavage à l'eau en frottant les surfaces suffit. Nul besoin d'ajouter un détergent.

En réalité, l'emballage des fruits et des légumes augmenterait les manipulations par les exploitants, ce qui n'est pas souhaité. Les consommateurs doivent aussi respecter l'étiquette respiratoire autour des aliments non emballés comme les fruits et les légumes.

## **7. Pourquoi ne pas recommander l'utilisation de savon ou d'un autre détergent pour le lavage des fruits et des légumes comme pour le lavage des mains?**

L'ajout de savon pour le lavage des mains a prouvé son utilité, alors que ce n'est pas le cas pour les fruits et les légumes.

Les études sur les fruits et les légumes comportent encore plus de variables comme le type de fruits ou de légumes, le type de détergent utilisé, le type de

contaminants visés (chimiques comme les pesticides ou microbiologiques). Ainsi, les résultats des études sur le sujet sont rarement sans équivoque.

La théorie qui s'applique à l'utilisation du savon pour le lavage des mains peut aussi convenir au lavage des fruits et des légumes, entre autres choses par l'effet tensioactif ou le pouvoir mouillant du savon pour déloger les saletés et les contaminants. Il y a en contrepartie un risque de laisser des résidus de savon ou de détergent sur les fruits et les légumes, surtout ceux dont la surface est rugueuse ou poreuse ou dont on mange la pelure, ce qui n'est pas souhaitable. Contrairement à la vaisselle, les fruits et les légumes sont poreux et des résidus peuvent s'y loger facilement.

En somme, si l'on compare les risques et les bénéfices, il s'avère plus sage de seulement rincer et frotter, lorsque cela est possible, les fruits et les légumes, alors qu'il convient de se laver les mains avec du savon.

#### **8. Y a-t-il des précautions particulières à prendre avant de consommer un repas à emporter ou livré?**

Le coronavirus se transmet par l'entremise des gouttelettes respiratoires ou par le truchement des surfaces ou des ustensiles qui peuvent être contaminés par des gouttelettes. Il est possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez ou à ses yeux, mais ce n'est pas le principal mode de transmission.

Ainsi, il faut éviter, lorsque cela est possible, de manipuler les emballages pendant que l'on mange (ou après s'être lavé les mains). Les mains doivent être nettoyées lorsqu'il y a un risque de contamination. Ainsi, on recommande de suivre les étapes suivantes (bien que ce ne soit qu'un exemple parmi plusieurs possibilités de types de repas à livrer) :

1. Prendre les boîtes de livraison et les déposer sur un comptoir;
2. Ouvrir les boîtes;
3. Se laver les mains;
4. Mettre les aliments dans des assiettes à l'aide d'ustensiles. Toutefois, si cela n'est pas possible et que l'emballage n'est pas manipulé (ex. : assiette en carton), le risque de contamination est tout de même diminué;
5. Se débarrasser des boîtes de livraison (recyclage, ordures ou compost);
6. Laver et désinfecter le comptoir;
7. Se laver les mains avant de manger.

De plus, il est important de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires et d'effectuer une cuisson sécuritaire des aliments. Elles

réduisent de façon générale les risques de contamination ou de transmission de maladies d'origine alimentaire.

### **9. Les réfrigérateurs communautaires sont-ils toujours autorisés?**

Oui. Il faut d'abord observer les [précautions générales pour le don d'aliments](#). En outre, des précautions additionnelles sont de mise.

#### **Pour les personnes qui font un don d'aliments :**

Il est possible de préparer des plats pour quelqu'un d'autre en veillant à appliquer les mesures d'hygiène habituelles (lavage des mains et des surfaces avant de cuisiner, lavage des fruits et des légumes, etc.). Il faut aussi prêter attention aux contenants et aux autres objets qui seront manipulés par le destinataire. Par exemple, l'utilisation d'un contenant sortant du lave-vaisselle ou d'un sac neuf est à privilégier. De cette façon, on s'assure que les contenants n'ont pas été manipulés entre-temps.

#### **Pour les responsables du réfrigérateur communautaire :**

Il faut surveiller l'achalandage du réfrigérateur et définir une façon de gérer les files, si nécessaire. Il faut aussi prévoir un désinfectant pour les mains à proximité que les donateurs et les utilisateurs seront invités à utiliser.

Vous devez désinfecter les poignées et les portes, de même que toute autre surface qui est fréquemment touchée. Enfin, vous devez assurer la rotation régulière des aliments qui sont placés dans le réfrigérateur et nettoyer l'intérieur de l'appareil selon la fréquence d'utilisation.

### **10. Est-il recommandé de fabriquer à la maison un nettoyant ménager à base d'eau de Javel?**

Pour le nettoyage des surfaces à la maison, une solution de 0,1 % d'hypochlorite de sodium est recommandée. Cela correspond à 4 cuillères à thé (20 millilitres) d'une solution d'eau de Javel domestique dans 1 litre d'eau. Il faut renouveler la solution diluée chaque jour. Il ne faut pas mélanger l'eau de Javel à d'autres nettoyants.

Une solution de 0,1 % d'hypochlorite est suffisante pour éliminer un virus tel que le coronavirus, moins résistant que d'autres microorganismes pathogènes.

Cela correspond à la littérature scientifique existant actuellement en lien avec les coronavirus et est en conformité avec les recommandations du [CDC \(Centers for Disease Control and Prevention\)](#).

Dans le contexte actuel et selon les données scientifiques disponibles, la mesure de dilution proposée habituellement (1 : 200) devrait être modifiée à une mesure de 1 : 50 (qui équivaut à une solution de 0,1 % d'hypochlorite de sodium), par mesure de précaution. Lorsqu'une solution de 0,1 % d'hypochlorite de sodium est utilisée sur les surfaces alimentaires, celles-ci doivent ensuite être rincées pour limiter les risques de nature chimique.

Nous suivons l'évolution des données scientifiques sur le sujet.

### **11. Est-ce que je peux apporter mes sacs et mes contenants réutilisables?**

Vous pouvez apporter vos sacs réutilisables chez les détaillants, mais vous devrez emballer vos achats.

Pour limiter les manipulations et la propagation du virus, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) recommande de ne pas offrir le service d'emballage en général.

Une entreprise peut toutefois choisir d'offrir le service d'emballage uniquement au moyen des sacs ou des boîtes qu'elle possède. Elle limite de cette façon le contact des travailleurs avec des objets potentiellement contaminés. Tout en permettant d'augmenter la cadence du service à la clientèle, il est possible de réduire ainsi la présence de personnes autour des caisses.

De la même façon, les contenants qui sont apportés par les consommateurs ne devraient être manipulés que par eux seuls. Ainsi, selon la nature du commerce et des installations sur place, des entreprises pourraient choisir de suspendre la pratique autorisant l'emploi des contenants personnels afin d'éviter d'exposer indûment les manipulateurs.

### **12. Les toilettes des restaurants offrant des mets prêts à emporter doivent-elles être accessibles aux clients?**

Le restaurateur offrant des aliments ou des repas prêts à emporter peut choisir ou non de rendre les toilettes de son établissement accessibles au public.

L'exploitant qui le fait devrait alors prévoir une procédure de nettoyage renforcée pour les surfaces les plus exposées au public. Il n'est pas recommandé de permettre aux clients d'avoir accès aux toilettes réservées au personnel.

### **13. Est-il possible de cuisiner pour autrui en ce temps de pandémie?**

Le coronavirus se transmet par l'entremise des gouttelettes respiratoires. Il est aussi possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en portant la main à sa bouche, à son nez ou à ses yeux, mais ce n'est pas le principal mode de transmission. Ainsi, par mesure de précaution, les personnes qui présentent des symptômes ou qui se trouvent en isolement préventif devraient éviter de manipuler ou de préparer des aliments pour les autres.

Autrement, il est possible de préparer des plats pour quelqu'un d'autre en veillant à respecter les mesures d'hygiène habituelles (lavage des mains et des surfaces avant de cuisiner, lavage des fruits et des légumes, etc.). Il faut également prêter attention aux contenants et aux autres objets qui seront manipulés par le destinataire. Par exemple, l'utilisation d'un contenant sortant du lave-vaisselle ou d'un sac neuf est à privilégier. De cette façon, on s'assure que les contenants n'ont pas été manipulés entre-temps. Une fois arrivé à la résidence du destinataire, on peut déposer le plat sur une surface et le destinataire pourra le prendre par la suite. Comme toujours, la personne doit se laver les mains avant de manger.

Ces règles sont les mêmes pour tous, peu importe l'âge des destinataires.

## **Propriétaires ou gardiens d'un animal**

### **1. Est-ce qu'un animal peut attraper le coronavirus et me le transmettre?**

La pandémie de COVID-19 est associée à la transmission du virus de personne à personne. Rien n'indique que les animaux jouent un rôle significatif dans la propagation de la maladie. Les connaissances actuelles indiquent notamment que les chats, les chiens, les furets, les hamsters et les visons peuvent être infectés. Les cas d'infection chez des animaux qui ont été rapportés sont généralement associés à une transmission du virus par un propriétaire infecté à son animal. Par contre, il est probable que des visons, infectés par des personnes, aient à leur tour infecté des employés de fermes touchées aux Pays-



Bas. Aucun cas de transmission du virus par un animal de compagnie à une personne n'a été signalé.

Le risque d'être infecté au contact d'un animal est généralement considéré comme faible. Les risques de transmission du virus entre les humains et les animaux sont réduits en appliquant les mesures suivantes :

1. [Recommandations du ministère de la Santé et des Services sociaux](#)
2. [Mesures de biosécurité](#)
3. [Mesures d'hygiène relatives au contact avec des animaux](#)

Certaines situations nécessitent des mesures particulières :

- Les personnes ayant des symptômes de la COVID-19 ou qui suivent les [consignes d'isolement](#) des autorités de santé publique doivent éviter les contacts avec des animaux.
- Les professionnels qui ne peuvent éviter les contacts avec l'animal d'un propriétaire infecté doivent suivre les recommandations qui s'appliquent, en s'appuyant par exemple sur les [mesures pour les travailleurs en soins vétérinaires](#).

## **2. Est-il possible de faire tester mon animal pour la COVID-19?**

Puisque la COVID-19 se propage de personne en personne, il n'est pas recommandé actuellement de tester les animaux, sauf dans des circonstances exceptionnelles ou dans le cadre de certaines activités de recherche.

Si vous avez des préoccupations quant à la santé de votre animal, appelez votre médecin vétérinaire. Discutez de ce qui vous préoccupe avec lui, mais aussi des autres maladies connues pouvant affecter les animaux. Les connaissances sont limitées au sujet des animaux susceptibles d'être infectés par le SARS-CoV-2.

Les médecins vétérinaires qui ont des interrogations particulières touchant la santé animale ou la santé publique peuvent se renseigner en composant le 1 844 ANIMAUX.

## **3. Puis-je adopter ou acheter un animal?**

Oui, l'achat et l'adoption d'animaux sont des activités autorisées. Toutefois, plusieurs aspects doivent être pris en considération avant d'accueillir un animal de compagnie dans votre foyer. Un chien vit en moyenne 12 ans et un chat,

15 ans. Vous en serez donc responsable pour de nombreuses années. Le site Web du MAPAQ donne de [nombreux conseils quant à l'adoption responsable d'un animal de compagnie](#).

Au moment d'adopter un animal, veuillez vous assurer avec les personnes intéressées de respecter les règles de distanciation sociale et vous informer sur les autres consignes sanitaires prescrites par le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS).

**4. Pendant que j'ai des symptômes de COVID-19 ou que je suis en isolement conformément aux consignes des autorités de santé publique, comment puis-je cohabiter avec mon animal de compagnie tout en respectant les consignes?**

Avec un animal libre dans la maison, ce peut être un défi d'éviter les contacts avec lui et de respecter les mesures d'hygiène à son égard comme vous le faites pour les personnes autour de vous. Pourtant, il faut éviter les contacts étroits comme de le caresser, de se laisser lécher, de le porter ou de le laisser s'asseoir sur nos genoux. Il faut éviter aussi de partager de la nourriture, notre lit ou la salle de bain.

Pour faciliter le respect de ces consignes d'isolement, vous pouvez installer votre animal dans une cage adaptée pour lui ou dans une pièce qui lui est réservée. Sinon, vous pouvez restreindre son accès à la chambre à coucher et à la salle de bain en refermant toujours la porte derrière vous, puis ramasser votre nourriture et votre vaisselle dès que vous terminez de manger ou de boire.

**5. Une fois ma période d'isolement terminée conformément aux consignes des autorités de santé publique, est-ce que mon animal peut de nouveau être en contact avec d'autres animaux ou d'autres personnes?**

Si vous avez respecté les consignes d'isolement, votre animal peut de nouveau avoir des contacts avec d'autres animaux ou d'autres personnes.

Si, au contraire, vous avez eu un contact étroit non protégé avec votre animal au cours de votre période d'isolement, continuez de limiter les contacts entre votre animal et d'autres animaux ou d'autres personnes pour une période de 14 jours à la suite de ce contact. Si possible, gardez vos animaux à l'intérieur. À l'extérieur, utilisez une laisse ou un espace clôturé privé.

**6. Puisque le port du couvre-visage est recommandé dans certaines circonstances dans les lieux publics, en est-il de même pour les animaux?**

Non. Le port d'un masque ou d'un couvre-visage par les animaux n'est pas utile et pourrait leur causer du stress ou d'autres problèmes. Cette recommandation vise uniquement les personnes. Elle vise à diminuer le risque que la personne qui porte le couvre-visage ne puisse transmettre la COVID-19 à d'autres.

**7. Existe-t-il de l'aide financière pour appuyer les entreprises qui doivent fournir des soins aux animaux de compagnie ou de loisir qu'elles possèdent ou qu'elles gardent?**

Le gouvernement a mis en œuvre diverses mesures de nature économique pour soutenir les entreprises et les commerces, y compris celles et ceux qui sont considérés comme non prioritaires. Certaines de ces mesures pourraient donc s'appliquer selon les activités visées.

**8. Que peut faire le propriétaire d'un animal qui n'est plus en mesure de lui fournir les soins nécessaires à cause d'une perte d'emploi ou de la fermeture de l'entreprise où il travaillait?**

La crise sanitaire actuelle pourrait avoir des répercussions sur les animaux de compagnie ou de loisir. Malgré le contexte d'urgence sanitaire, il est primordial que les animaux de compagnie ou de loisir continuent de recevoir les soins de base auxquels ils ont droit (ex. : alimentation suffisante et convenable, logement adéquat).

Si le propriétaire d'un animal n'est plus en mesure de lui fournir ces soins ou s'il est dans l'incapacité de payer les soins fournis par le gardien de son animal (ex. : cheval en pension), il doit agir et effectuer des choix responsables afin de limiter les effets négatifs de sa situation sur son animal.

Les refuges pour animaux (ex. : service animalier, SPA ou SPCA) sont considérés comme des services prioritaires. Ils peuvent être joints par les propriétaires qui doivent se défaire de leur animal.

Les refuges doivent eux aussi fournir les soins requis aux animaux dont ils ont la garde. Toutefois, leur capacité de prise en charge pourrait être réduite en raison de la crise actuelle. La collaboration de tous les intéressés est nécessaire pour limiter les euthanasies d'animaux lorsque des solutions de rechange sont possibles.

### **9. Est-ce possible d'avoir accès à des services vétérinaires?**

Oui. Bien que les services vétérinaires constituent des activités prioritaires, les médecins vétérinaires doivent, selon les lignes directrices établies par leur ordre professionnel, user de leur jugement professionnel afin de reprendre de façon graduelle leurs activités tout en prenant en considération les répercussions possibles sur la santé publique. Nous vous invitons donc à communiquer avec votre médecin vétérinaire si vous avez des inquiétudes à propos de votre animal ou si vous souhaitez avoir recours à ses services.

Il est important aussi d'adopter des mesures préventives lors de la visite, notamment pour ce qui est de minimiser le nombre de personnes présentes sur les lieux au moment de l'intervention du vétérinaire, de respecter les règles de distanciation sociale et de rendre disponibles les articles nécessaires pour une désinfection efficace des instruments et des personnes (endroit propre, eau, etc.).

### **10. Mon entreprise agricole peut-elle avoir accès à des services d'insémination artificielle pour les animaux de ma ferme?**

Oui. Les mesures d'hygiène recommandées par le ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi que les [Recommandations intérimaires à l'intention des travailleurs agricoles des productions maraîchères et animales](#) de l'Institut national de santé publique du Québec devraient être mises en œuvre. Le regroupement des inséminations (par synchronisation) à un moment fixe de la semaine est recommandé, lorsque cela est possible, de manière à limiter les visites.

## **Reprise des activités de restauration sur place**

### **1. Est-ce que les restaurants peuvent reprendre leurs activités?**

Oui. Partout au Québec, les restaurateurs peuvent ouvrir leurs lieux de consommation, y compris les salles à manger et les terrasses. Toutefois, ces lieux devront être aménagés de façon à maintenir une distance physique de deux mètres entre les clients, à moins qu'il ne s'agisse d'occupants d'une même

résidence privée ou qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare.

Afin d'en savoir davantage sur les mesures qui doivent être mises en place pour protéger la santé de la population dans les lieux de restauration, consultez les [Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration](#).

Pour connaître les outils mis à la disposition du secteur de la restauration, consultez la [trousse de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail \(CNESST\)](#).

## **2. Est-ce que les restaurants et aires communes de restauration dans les centres commerciaux, les marchés publics et les hôtels peuvent ouvrir?**

Oui, dans la mesure où leur aménagement est conforme aux conditions prévues par la santé publique.

## **3. Est-ce que les chefs à domicile sont autorisés à reprendre leurs activités?**

Oui, pour autant que cela respecte les règles applicables aux rassemblements dans une résidence privée. Pour plus d'information veuillez consulter le site du Ministère de la santé et des services sociaux.

## **4. Est-ce que les bars peuvent ouvrir?**

Le gouvernement a annoncé la réouverture des commerces et des entreprises pour lesquels des interdictions étaient toujours en vigueur. Cette reprise inclut les bars.

Les mesures suivantes seront notamment en vigueur dans les bars afin de réduire la circulation de la clientèle et d'éviter une recrudescence de la propagation du virus :

- Les heures d'ouverture des titulaires de permis de bar délivrés par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) seront restreintes. Les bars devront cesser de vendre des boissons alcooliques à minuit au lieu

de 3 heures du matin. La clientèle devra également avoir quitté le bar au plus tard à 1 heure du matin.

- La capacité d'accueil sera restreinte à 50 % de celle inscrite sur le permis d'alcool.
- Les activités de danse seront interdites et les clients devront être assis pour consommer de l'alcool.

Pour en savoir plus, visitez la page [Réouverture et maintien des activités économiques](#).

**5. Quelles sont les mesures mises en œuvre par les restaurateurs concernant les zones et les appareils en libre-service (buffets, bars à salades, fontaines à boissons)?**

Les restaurateurs doivent interdire l'accès à ces zones et appareils, à moins d'assurer le service des clients par l'entremise d'un préposé. Le libre-service d'aliments non emballés doit aussi être évité chez les détaillants (à l'exclusion des fruits et légumes frais), à moins que des mesures d'hygiène renforcées soient mises en place :

- protections physiques additionnelles (contenants, pare-haleine, appareil de distribution automatique)
- mesures permettant le lavage des mains à proximité ou service par un préposé
- augmentation de la fréquence de nettoyage et d'assainissement des surfaces hautement manipulées ou exposées : les surfaces hautement manipulées qui ne sont pas à proximité d'une station de lavage/désinfection des mains devraient être nettoyées entre chaque client.

Les appareils de distribution automatique tels que les boissons en fontaine, barbotines, machines à café, peuvent être utilisés par la clientèle si une station de désinfection ou de lavage des mains est installée à proximité et que les verres, gobelets, couvercles, pailles et autres sont remis par un préposé. Une affiche devrait aussi indiquer aux clients qu'ils ne doivent pas se resservir avec un gobelet utilisé.

Ces appareils doivent alors être désinfectés fréquemment au cours de la journée, comme d'autres surfaces fréquemment touchées.

**6. Quelles seront les mesures mises en œuvre par les restaurateurs concernant le matériel qui est partagé (tables, chaises, menus)?**

Il est recommandé que le nettoyage et la désinfection des tables, des chaises et des menus soient effectués après chaque client.

Les assaisonnements (sel, poivre, sucre, huiles, épices, etc.) ou les autres objets (jeux, journaux, etc.) doivent être retirés des tables.

**7. Est-ce que les terrasses et tables de pique-nique peuvent être utilisées?**

De manière à respecter les consignes de la distanciation physique, l'utilisation d'espaces extérieurs est à privilégier pour la prise de repas.

**8. Est-ce qu'il y aura un nombre maximal de personnes par table?**

Oui, un nombre maximal de 10 personnes par table est prévu.

**9. Est-ce que deux personnes n'habitant pas à la même adresse peuvent prendre un repas ensemble au restaurant, à l'intérieur ou sur la terrasse? Si oui, à quelles conditions?**

Oui, il sera possible de manger ensemble, mais en respectant la distanciation physique recommandée.

Les tables seront suffisamment espacées pour appliquer la distanciation physique.

L'installation de paravents ou de cloisons transparentes entre les tables pourrait être envisagée. Les banquettes peuvent aussi être considérées comme des barrières, pour autant qu'elles excèdent la hauteur de la tête des clients lorsqu'ils sont assis.

L'Association Restauration Québec est au fait de ces mesures et a prévu des aménagements en conséquence.

**10. Les restaurateurs vont-ils demander une preuve d'adresse à leurs clients?**

Il n'est pas prévu que les restaurateurs vérifient l'adresse des clients.

Les consignes doivent être respectées par tous comme c'est le cas pour la fréquentation d'autres lieux publics.

### **11. Comment le restaurateur va-t-il s'assurer de respecter les normes sanitaires?**

Le gouvernement soutient les entreprises du secteur de la restauration et leurs travailleurs afin d'assurer le respect des normes sanitaires.

Une [trousse d'outils en lien avec la COVID-19](#) comportant un guide de normes sanitaires spécifique et une liste de vérification ont été préparées par la CNESST à l'intention du secteur de la restauration. Cette trousse détaille les mesures de prévention à mettre en œuvre pour protéger la santé et assurer la sécurité du personnel, notamment pour bien gérer les contacts entre la clientèle et le personnel.

De plus, plus de 1000 agents ont été déployés depuis le début du déconfinement pour faire de la sensibilisation et fournir de l'information effectuer de la promotion sur les mesures de prévention à mettre en œuvre.

### **12. Peut-on faire une plainte si les mesures adoptées pour faire face à la COVID-19 ne semblent pas respectés par les restaurateurs?**

Si vous êtes témoin d'un non-respect des mesures de santé publique, comme la distanciation physique, vous pourrez dénoncer la situation en communiquant avec le service de police de votre territoire.

Un travailleur peut déposer une plainte ou signaler une situation dangereuse à la CNESST, le cas échéant. Cette plainte sera traitée pour qu'on évalue le risque que la situation comporte et qu'on établisse la nécessité de mesures correctives ou de contrôle. À ce sujet, vous devez appeler la CNESST au numéro 1 844 838-0808 (option 1).

### **13. Quelles sont les mesures mises en œuvre pour assurer la santé et la sécurité des employés du secteur de la restauration?**

Une trousse d'outils a été préparée à l'intention du secteur de la restauration pour soutenir la prise en charge de la santé et la sécurité du travail dans le milieu. Elle comporte un guide de normes sanitaires spécifique et une liste de vérification.



Cette trousse détaille les mesures de prévention à mettre en œuvre pour réduire et contrôler les risques liés à la COVID-19, qu'il s'agisse des contacts du personnel avec la clientèle ou entre les travailleurs.

Voici quelques recommandations :

- Le port du masque de procédure et d'une protection oculaire est nécessaire lorsque la distanciation physique recommandée n'est pas respectée. En outre, il faut limiter les échanges d'objets avec les clients. À titre d'exemple, il est préférable de présenter les menus sur des ardoises ou des écrans.
- La règle de la distanciation physique nécessite de limiter le nombre de clients, que ce soit à l'intérieur de l'établissement ou à l'extérieur sur une terrasse.
- La distanciation physique recommandée entre les membres du personnel et les clients doit continuer de s'appliquer, de même que pour les clients entre eux.
- Dans les restaurants offrant un service de buffet, ce sont les employés qui devront faire le service au client en observant les mêmes directives.

Pour connaître l'ensemble des recommandations, téléchargez les [outils de la trousse destinée au secteur de la restauration](#), préparés par la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

#### **14. Quelles sont les mesures de protection pour le public?**

Des mesures de protection doivent être mises en place pour protéger la santé de la population lors de la fréquentation des lieux de restauration, elles sont disponibles sur le [site du ministère de la santé et des services sociaux](#).

#### **15. Puisque la consommation extérieure est privilégiée, est-il prévu de faciliter l'obtention d'un permis de terrasse auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux?**

Un processus allégé dans le contexte de la COVID-19 a été adopté pour les titulaires de permis, que ce soit pour modifier ou agrandir un lieu ou pour obtenir l'autorisation d'exploiter temporairement un permis d'alcool sur une terrasse.

Les entrepreneurs pourront exploiter des terrasses temporaires, de manière à

offrir un service à la clientèle, dans le respect des normes sanitaires de santé publique et en conformité avec la réglementation de leur municipalité.

Consultez le communiqué [COVID-19 — Modalités allégées concernant les permis de terrasse](#), de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

**16. Est-ce que les restaurants doivent observer un ratio de clientèle par rapport à la capacité de leur salle à manger?**

Non, puisque des mesures seront mises en œuvre pour que soit respectée la distanciation physique à l'intérieur et à l'extérieur, ce qui limitera par le fait même le nombre de clients.

**17. Est-ce qu'il y a une aide financière de prévue pour aider les restaurateurs à mettre en œuvre les mesures sanitaires recommandées par la CNESST?**

Il n'y aura pas de programme particulier pour les restaurateurs, puisque de [nombreux programmes](#) existent déjà tant pour les employeurs que pour les employés.

**18. Y a-t-il un plus grand nombre d'inspections prévus concernant la salubrité alimentaire?**

Il n'existe actuellement aucune preuve suggérant que la nourriture est une source ou une voie probable de transmission de la COVID-19. Il n'est pas requis de mobiliser des effectifs supplémentaires.

Le personnel du MAPAQ poursuivra ses activités dans les établissements afin de surveiller la salubrité alimentaire.

# Entreprises et travailleurs du secteur bioalimentaire

## 1. Est-ce que le port du couvre-visage est obligatoire dans les kiosques à la ferme?

Le port du couvre-visage est exigé dans les kiosques entièrement fermés et dans ceux qui le sont partiellement et qui donnent un accès au public.

## 2. Que faire si un manipulateur d'aliments est diagnostiqué positif à la COVID-19?

Prenez connaissance du [Guide en cas de déclaration d'un cas positif à la COVID-19 dans un établissement alimentaire \(PDF 241 Ko\)](#).

Les établissements alimentaires peuvent se conformer aux recommandations et adopter de bonnes pratiques pour protéger la clientèle et les employés. Pour en savoir plus, consultez le document [Avis aux exploitants des établissements alimentaires \(PDF 136 Ko\)](#).

## 3. Quelles sont les mesures de prévention à mettre en place dans une entreprise du secteur bioalimentaire?

L'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) a produit une série de documents indiquant les mesures de prévention à mettre en œuvre à l'égard de la COVID-19 dans [différents milieux de travail](#), dont les documents suivants :

- [Recommandations intérimaires concernant l'industrie de la transformation alimentaire](#);
- [Recommandations intérimaires concernant les marchés d'alimentation et les commerces essentiels](#);
- [Recommandations pour les travailleurs agricoles des productions maraîchères et animales](#);
- [Recommandations intérimaires relatives à l'industrie de la pêche](#);
- [Recommandations intérimaires concernant les livreurs à domicile](#) (colis, livraison de restaurant, épicerie, etc.);
- [Recommandations intérimaires à l'intention des travailleurs en soins vétérinaires](#);

- [Recommandations intérimaires concernant l'industrie des abattoirs;](#)
- [Recommandations intérimaires concernant l'Industrie de la transformation de produits marins;](#)
- [Recommandations intérimaires concernant l'Industrie de la pêche.](#)

Certains documents sont aussi disponibles en espagnol sur le site de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) : [Publicaciones](#).

Pour savoir comment protéger le personnel et la clientèle dans un milieu de travail, vous pouvez également consulter la page [Lignes directrices relatives à la prise de décisions fondées sur les risques pour les lieux de travail et les entreprises](#) du gouvernement du Canada.

#### **4. À qui dois-je m'adresser pour valider les mesures de prévention développées dans une usine de transformation alimentaire ou d'abattage?**

Vous pouvez valider, de façon proactive, les mesures de prévention ainsi que les modes de réponse pour agir rapidement si un cas positif à la COVID-19 se déclare dans un établissement. Communiquez avec l'équipe du [Réseau de santé publique en santé au travail](#) (RSPSAT) de votre région. Vous trouverez les coordonnées en consultant l'onglet « Régions ».

#### **5. Que peuvent faire les exploitants d'établissements alimentaires pour minimiser les risques?**

Jusqu'à présent, il n'y a aucune preuve que la COVID-19 puisse être transmise par les aliments. Il est donc peu probable qu'une telle transmission ait lieu. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires et la cuisson sécuritaire des aliments réduisent de façon générale le risque de transmission de toute contamination et de toute maladie d'origine alimentaire.

Les exploitants d'établissements alimentaires (restaurants, supermarchés, abattoirs, boucheries, usines laitières, usines de transformation, etc.) ont un rôle important à jouer dans la prévention des maladies d'origine alimentaire. Dans le contexte actuel, ils doivent suivre les recommandations de la santé publique et les consignes suivantes :

- S'assurer que le personnel sous leur responsabilité est au courant des enjeux relatifs à la COVID-19.

- S'assurer que le personnel respecte les consignes sanitaires en vigueur prescrites par les autorités de la santé publique.
- Veiller à ce que les manipulateurs d'aliments soient correctement formés aux pratiques d'hygiène alimentaire.
- Assurer une supervision efficace des manipulateurs d'aliments pour renforcer les pratiques d'hygiène dans l'établissement.
- Veiller à ce que des installations appropriées soient prévues pour le lavage des mains.
- S'assurer que les manipulateurs d'aliments sont conscients qu'ils doivent signaler tout symptôme de maladie respiratoire avant ou pendant le travail.
- S'assurer que les manipulateurs d'aliments et les autres membres du personnel ne sont pas malades.
- S'assurer que le personnel présentant des symptômes reste à la maison jusqu'à l'obtention d'un avis médical.
- Renforcer les procédures de nettoyage et d'assainissement pour les éléments qui sont exposés aux manipulations du public (poignées, caisses, comptoirs, menus, etc.). Porter une attention particulière aux lieux de restauration rapide ou de libre-service où les ustensiles peuvent être manipulés par plusieurs personnes.
- Le recours à des buffets en libre-service où les gens doivent attendre en file, les uns près des autres et à proximité des aliments et des ustensiles, constitue un risque accru et doit être évité.
- Prévoir des capacités de stockage réfrigéré ou congelé additionnelles ou différentes pour répondre à la demande alimentaire qui risque d'être modifiée (diminution de la demande dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions, augmentation des denrées pour la vente au détail).
- Prévoir un plan d'action en cas de manque de main-d'œuvre. Les activités de nettoyage et d'assainissement et les procédés de transformation qui nécessitent des qualifications ne doivent pas être négligés. Au besoin, donner la priorité aux activités assurant la meilleure disponibilité alimentaire et délaiser d'autres activités.

L'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) a produit une série de documents indiquant les mesures de prévention à mettre en œuvre à l'égard de la [COVID-19 dans les différents milieux de travail](#), dont certains touchent le secteur de l'alimentation.

## **6. Quelles précautions dois-je prendre en tant que manipulateur d'aliments?**

S'ils pensent présenter des symptômes de maladie respiratoire, il est important que les manipulateurs d'aliments informent leur employeur. Ils doivent éviter de

préparer des aliments pour d'autres personnes et suivre les recommandations de la santé publique.

Il est possible qu'un manipulateur d'aliments infecté introduise le virus dans les aliments avec des mains contaminées ou encore en toussant ou en éternuant. Il est peu probable que cela se produise si les personnes en contact avec les aliments dans les entreprises alimentaires suivent les bonnes pratiques d'hygiène personnelle. Ces pratiques contribuent à réduire le risque de transmission de la plupart des maladies d'origine alimentaire :

- lavage de main fréquent et bonne hygiène générale des mains;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires (voir le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#));
- respect de [l'étiquette respiratoire](#);
- évitement, dans la mesure du possible, de tout contact avec quiconque présentant des symptômes de maladie respiratoire comme de la toux et des éternuements.

Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains fréquemment (même s'ils ne présentent aucun symptôme de maladie). Le lavage des mains est requis :

- avant de commencer le travail;
- avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger;
- après avoir manipulé ou préparé des aliments crus;
- après avoir manipulé des déchets;
- après avoir effectué les tâches de nettoyage et d'assainissement;
- après être allé aux toilettes;
- après avoir éternué ou toussé ou après s'être mouché;
- après avoir mangé, bu ou fumé;
- après avoir manipulé de l'argent.

Le port de gants n'est pas requis et donne plutôt une fausse impression de sécurité.

## **7. Quelles sont les méthodes de nettoyage et d'assainissement efficaces contre le coronavirus dans les établissements alimentaires?**

Les méthodes courantes de nettoyage et d'assainissement qui sont appliquées dans le domaine alimentaire doivent être maintenues. Leur fréquence doit être augmentée lorsque cela est possible. Les autres microorganismes pathogènes, généralement plus résistants que le coronavirus, ne doivent surtout pas être négligés.

On sait à l'heure actuelle que l'éthanol à 70 % et l'hypochlorite de sodium sont efficaces contre le coronavirus.

Validez auprès de vos fournisseurs le degré d'efficacité de leurs procédures et des produits de nettoyage et d'assainissement contre le coronavirus. En cas de doute, il est préférable de maintenir les procédures déjà en place et de toujours s'assurer qu'elles sont correctement appliquées, conformément aux instructions des fabricants.

Un nettoyage plus fréquent au moyen d'une méthode de désinfection reconnue efficace contre le coronavirus est recommandé pour les surfaces non alimentaires, exposées au public comme les poignées, les caisses, les comptoirs, etc. Santé Canada a publié une [liste de produits désinfectants qui peuvent être utilisés pour inactiver le SRAS-CoV-2 sur les surfaces dures](#).

#### **8. Quelles sont les recommandations sur le lavage des objets en tissu (serviettes à main, serviettes de table, veste de travail, etc.)?**

Dans le secteur de l'alimentation, les objets en tissus peuvent être nettoyés en suivant les recommandations du fournisseur de produit. Si possible, utilisez de l'eau chaude et séchez complètement les pièces en tissu.

Comme pour toutes les autres surfaces, les fréquences de nettoyage et d'assainissement devraient être augmentées, dans la mesure du possible.

Pour plus de détails, consulter le document [COVID-19 : Nettoyage de surfaces](#) de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ).

#### **9. Y a-t-il des précautions à prendre pour la préparation de commandes à emporter et pour la livraison?**

Outre l'application des mesures d'hygiène renforcées pour la préparation des aliments, des précautions additionnelles peuvent être prises pour limiter la contamination des surfaces et les contacts multiples avec la clientèle :

- Protéger les emballages (boîtes, verres, contenants, etc.) ou éloigner les emballages des manipulateurs ou des clients;
- Favoriser les transactions par téléphone ou par Internet et éviter l'utilisation d'argent comptant;
- Signaler l'arrivée du livreur puis laisser les boîtes à l'entrée des résidences.

La clientèle devrait manipuler les emballages, puis se laver les mains avant de manger.

Les masques et les gants ne constituent pas des mesures nécessaires pour assurer la protection des livreurs, des manipulateurs d'aliments ou de la clientèle. Leur utilisation est plutôt indiquée pour les patients qui présentent des symptômes ou chez qui une infection est suspectée, ainsi que pour les professionnels de la santé.

À ce sujet, consulter la fiche [COVID-19 : Mesures pour les livreurs à domicile \(colis, livraison de restaurant, épicerie, etc.\)](#) de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ).

#### **10. Si un client tousse et présente des symptômes, devrais-je lui dire de quitter l'épicerie?**

Il est de la responsabilité du propriétaire de l'établissement de prendre les mesures qu'il juge nécessaires pour préserver la santé publique dans son restaurant ou de son épicerie.

Toutefois, ce n'est pas parce qu'une personne tousse qu'elle est infectée par le virus. Nous comptons sur le civisme et l'honnêteté des citoyens pour respecter les consignes de santé publique en cas de doute ou de contamination.

#### **11. Est-ce que les épiceries doivent nettoyer les paniers d'épicerie?**

Les commerçants sont fortement encouragés à adopter, de manière encore plus rigoureuse, les meilleures pratiques de nettoyage et d'assainissement des surfaces en contact ou non avec les aliments.

Ils peuvent trouver la documentation relative à ces pratiques dans la page [Nettoyage et assainissement](#).

Les consommateurs doivent miser sur les règles d'hygiène personnelle de base pour leur sécurité : bien se laver les mains, laver les ustensiles utilisés avant de cuisiner et de manger, bien laver les aliments avant de les consommer, tousser ou éternuer dans le pli du coude. Il n'y a donc pas lieu de faire des dénonciations.



**12. Est-ce qu'un détaillant (ex. : épicerie ou poissonnerie) peut préemballer des homards vivants de manière à minimiser les contacts avec la clientèle?**

Le homard n'est pas une espèce visée par la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ, chapitre B-3.1). En outre, le Règlement sur les aliments ne précise pas de quelle façon le homard doit être maintenu vivant jusqu'à sa livraison au consommateur, mais l'exploitant doit s'assurer que l'emballage ou le contenant utilisé permet de maintenir le homard vivant jusqu'à ce qu'il soit livré au consommateur. Il est recommandé de surveiller et de réajuster les modalités de garde des homards si des effets néfastes sont constatés sur les animaux.

**13. De quelle manière le gouvernement du Québec peut-il m'aider à améliorer, au sein de mon entreprise, mes pratiques en matière de gestion des ressources humaines ou de formation destinée à mes employés?**

Le [Programme d'actions concertées pour le maintien en emploi](#) (PACME) est offert à toutes les entreprises et comprend des subventions visant à couvrir les coûts des activités de formation au sein d'une entreprise, de même que les coûts des pratiques de gestion des ressources humaines. Pour y être admissible, une entreprise doit avoir connu une réduction de ses activités en raison des effets de la COVID-19. Parmi les activités couvertes par le PACME, tous les types de formation des employés (compétences en informatique, francisation, etc.) ou visant l'amélioration de la gestion des ressources humaines (ex. : implantation d'un système de télétravail) sont des activités pour lesquelles l'aide directe peut représenter jusqu'à 100 % des dépenses admissibles.

**14. Quel est le processus que devront respecter les travailleurs étrangers et leurs employeurs?**

En tout temps, les [Recommandations de santé publique](#) doivent être suivies de façon rigoureuse pour l'accueil de travailleurs étrangers temporaires afin de soutenir les activités agroalimentaires au Québec dans le contexte de la pandémie de la COVID-19.

Consultez le [Protocole pour l'arrivée au Québec de travailleurs étrangers temporaires du secteur bioalimentaire dans le contexte de la pandémie de la COVID-19 \(PDF, 249 Ko\)](#), produit en collaboration avec plusieurs ministères et organismes québécois. Il s'agit d'un aide-mémoire destiné aux employeurs et regroupant les lignes directrices du gouvernement fédéral, les normes du travail applicables et les Recommandations de santé publique.

Vous trouverez aussi de l'information dans la page [Questions et réponses](#) sur le même sujet.

**15. Je suis disponible pour travailler dans une entreprise agricole ou de transformation alimentaire. Où puis-je m'adresser pour offrir mes services?**

En ce qui concerne les entreprises agricoles, vous êtes invités à consulter le site [Centres d'emploi agricole](#) de l'Union des producteurs agricoles (UPA), consacré à l'emploi dans ce secteur d'activité.

Le portail québécois [À table! Emplois](#) a été lancé pour faciliter le recrutement dans les entreprises de transformation alimentaire. Ce portail est gratuit. Il permet, pendant la pandémie de la COVID-19, de jumeler les employeurs à la recherche de personnel temporaire et les travailleurs qui veulent donner un coup de main. Ce recrutement vise à assurer l'approvisionnement continu de produits dans les épiceries et sur les tables des Québécois.

Vous pouvez vous inscrire dans ce portail pour occuper des postes temporaires.

Le Programme incitatif pour la rétention des travailleurs essentiels (PIRTE) est mis en œuvre par le gouvernement du Québec et permet de bonifier la Subvention salariale d'urgence du gouvernement fédéral. Les travailleurs admissibles pourront demander cette aide en ligne et recevront un montant supplémentaire pour chaque semaine de travail reconnue. Ce programme permet d'obtenir une rémunération supérieure à celle qui est offerte par la PCU.

De plus, [une prime de 100 dollars](#) sera offerte par le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation aux travailleurs agricoles saisonniers qui sont rémunérés au salaire minimum pour une prestation de travail minimale de 25 heures par semaine.

## Ajustement des activités de mon entreprise

**16. Où puis-je trouver de l'information sur la production et la vente des végétaux?**

Un bon nombre d'entreprises peuvent reprendre leurs activités de vente, notamment les centres jardin.

En matière de santé publique, les producteurs horticoles sont invités à suivre les directives de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) : [COVID-19 : Mesures pour les travailleurs agricoles des productions maraîchères et animales](#). D'autres directives concernant la vente sur place sont en préparation.

L'horticulture ornementale comprend les productions horticoles ornementales qui ne sont pas nécessairement destinées à l'alimentation humaine : serriculture ornementale (végétaux en serre), pépinières, gazon en plaques, arbres de Noël, etc.

### **17. Mon établissement a des surplus d'aliments, que puis-je en faire?**

Vous êtes encouragé à offrir vos surplus au [réseau des Banques alimentaires du Québec](#) ou aux autres organismes d'aide alimentaire qui pourront soutenir les familles québécoises dans le besoin

Les entreprises qui font des dons pourraient profiter d'un [crédit d'impôt pour dons de bienfaisance](#).

Le réseau des Banques alimentaires du Québec a mis en place la [Bourse des denrées](#) qui est une plateforme électronique qui met en relation les fournisseurs de produits et les programmes communautaires qui sont associés à la préparation ou à la distribution de denrées alimentaires.

### **18. Est-ce qu'on doit fermer un établissement qui a un certain nombre ou un certain pourcentage d'employés qui présentent des symptômes?**

Les manipulateurs d'aliments malades ou qui présentent des symptômes de maladie respiratoire (fièvre et toux) devraient informer leur employeur. Ils doivent demeurer à la maison jusqu'à la fin des symptômes et suivre les indications de santé publique disponibles dans le [Guide autosoins – COVID-19](#).

Les entreprises du secteur alimentaire sont encouragées à travailler sur un plan de continuité des services.

### **19. Est-il possible pour mon entreprise de poursuivre ses activités de vente directe au consommateur (marché public, kiosque et boutique, point de livraison)?**

Les producteurs agricoles et les transformateurs alimentaires peuvent poursuivre leurs activités de vente directe aux consommateurs par les moyens suivants :

- Dans une boutique ou un kiosque situé dans les lieux de production ou à l'extérieur de ceux-ci, y compris les kiosques de vente en libre-service;
- À un point de livraison pour la remise de paniers ou de commandes;
- Dans un kiosque de marché public permanent ou saisonnier.

Ils doivent toutefois s'assurer que les mesures et les consignes d'hygiène et de santé publique sont respectées. Les marchés publics, intérieurs ou extérieurs, peuvent également poursuivre leurs activités et doivent observer les mêmes consignes.

Des guides sont disponibles pour accompagner les entreprises et les marchés publics qui réalisent des activités de vente directe au consommateur. Ces guides proposent des moyens de mise en œuvre des directives gouvernementales qui sont adaptés à la réalité de ces établissements. Ils sont disponibles dans la page Web [Vente directe en marché public, kiosque, boutique et points de livraison \(COVID-19\)](#).

Il est aussi permis de vendre des produits non alimentaires dans les marchés publics de l'ensemble du Québec.

#### **20. J'offre des activités d'autocueillette à la ferme. Puis-je offrir ce service à ma clientèle?**

Les entreprises agricoles peuvent dorénavant offrir des activités d'autocueillette. Elles doivent toutefois s'assurer que les mesures et les consignes d'hygiène et de santé publique sont respectées.

Un [guide d'application des mesures de préventions recommandées dans le contexte de la COVID-19](#) a été publié pour accompagner les entreprises qui offrent des activités d'autocueillette. Il propose des moyens de mise en œuvre des directives gouvernementales qui sont adaptés à leur réalité.

## **Pêches et aquaculture commerciales**

#### **21. Est-ce que des programmes sont accessibles pour soutenir une entreprise de l'industrie des pêches et de l'aquaculture?**

Des programmes gouvernementaux existent pour soutenir les entreprises et les travailleurs de l'industrie des pêches et de l'aquaculture dans le contexte de la pandémie de COVID-19.

Pour savoir si vous pouvez en bénéficier, consultez les fiches :

- [Programmes de soutien gouvernementaux pour les entreprises de pêche \(PDF 196 Ko\)](#);
- [Programmes de soutien gouvernementaux pour les pisciculteurs et les mariculteurs \(PDF 195 Ko\)](#);
- [Programmes de soutien gouvernementaux pour les usines de transformation de poissons et de fruits de mer \(PDF 195 Ko\)](#);
- [Programmes de soutien gouvernementaux pour les aides-pêcheurs, les travailleurs d'usine et les travailleurs aquacoles \(PDF 160 Ko\)](#).

**22. Quelles mesures une entreprise de l'industrie des pêches et de l'aquaculture doit-elle appliquer pour assurer la sécurité de ses employés?**

L'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) indique les mesures de prévention à mettre en œuvre à l'égard de la COVID-19.

Consultez le document sur les [Recommandations intérimaires concernant l'industrie de la pêche](#) et celui sur les [Recommandations intérimaires concernant l'industrie de la transformation alimentaire](#).

## Aide financière

**23. Quelles sont les mesures disponibles pour faire face aux difficultés financières de mon entreprise?**

Si vous êtes une entreprise ou un intervenant du secteur bioalimentaire et que vous êtes confronté à des enjeux particuliers mettant en péril vos activités, vous êtes invité à en faire part à la [direction régionale](#) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Voici des mesures disponibles :

- Les prêteurs bancaires sont disposés à étudier votre dossier pour trouver une solution adaptée à votre situation. Il est important de les contacter avant d'atteindre un niveau financier critique.
- La Financière agricole du Québec (FADQ) propose de nouvelles solutions en ce qui a trait à ses produits de financement et d'assurance. Pour plus de détails, consultez la section « [Salle de presse](#) » du site Web de la FADQ et n'hésitez pas à communiquer avec le centre de services de votre région.
- Le gouvernement du Québec a annoncé la création du [Programme d'action concertée temporaire pour les entreprises](#) (PACTE) et un moratoire sur les

emprunts contractés par l'entremise des fonds locaux d'investissements. Le PACTE peut aider les entreprises qui ont un problème d'approvisionnement en matières premières ou en produits (biens ou services) ou qui font face à une impossibilité ou à une réduction substantielle de leur capacité de livrer des produits (biens ou services) ou des marchandises. L'aide financière, d'un montant minimal de 50 000 \$, est attribuée sous forme de garantie de prêt, mais peut aussi prendre la forme d'un prêt.

- Le gouvernement du Québec a annoncé l'instauration du programme [Aide d'urgence aux petites et moyennes entreprises](#), qui vise à soutenir, pour une période limitée, les entreprises admissibles qui éprouvent des difficultés financières. L'aide accordée prendra la forme d'un prêt ou d'une garantie de prêt pouvant atteindre 50 000 \$ et servira à pallier les mêmes difficultés de trésorerie que le PACTE. Les demandes de prêt devront être adressées aux municipalités régionales de comté (MRC).
- Le gouvernement du Canada a mis en place le [Compte d'urgence pour les entreprises canadiennes](#) destiné à aider les entreprises admissibles ayant versé des salaires en 2019. Les institutions financières sont mandatées par le gouvernement fédéral pour offrir un emprunt d'au plus 40 000 \$ comportant une période sans frais d'intérêts.
- Le gouvernement du Canada a augmenté la capacité de prêt de [Financement agricole Canada](#) (FAC) de plus de cinq milliards de dollars pour subvenir aux besoins en liquidités des agriculteurs et des transformateurs d'aliments. Communiquez avec cette organisation pour obtenir plus d'information.
- Le gouvernement du Canada offre aux PME, par l'entremise du [Programme de garantie et de prêts pour les PME](#) et du [Programme de prêts conjoints de BDC](#), la possibilité de maintenir un volume adéquat de liquidités. Ces programmes sont respectivement gérés par Exportation et développement Canada et la Banque de développement du Canada. De plus, ces deux organismes ont assoupli les modalités de leur offre de services financiers à la suite de la bonification du programme de crédit aux entreprises.
- [Revenu Québec](#) et l'[Agence du revenu du Canada](#) offrent aussi différents reports à l'égard des dates de déclarations fiscales, des paiements d'acomptes provisionnels et des déclarations de TPS-TVQ et sur les soldes d'impôts à payer.
- En ce qui concerne les moyennes et les grandes entreprises, la [Caisse de dépôt et placement du Québec](#) offre aux entreprises qui étaient rentables avant la crise et qui présentent de bonnes perspectives d'affaires dans le futur un financement de plus de cinq millions de dollars pour les aider à surmonter la crise.

**24. Vers quels programmes puis-je orienter les employés que je ne peux plus rémunérer en raison de la crise de la COVID-19?**

La Subvention salariale d'urgence du Canada soutient les entreprises qui, pour payer leurs employés, subissent des pertes de plus de 30 % de leurs revenus. Elle peut être utilisée pour une période de trois mois à compter du 15 mars 2020 et sera égale à 75 % de la rémunération versée.

Cette subvention salariale vise à prévenir d'autres pertes d'emplois et aussi à encourager les employeurs à réembaucher les travailleurs qu'ils ont dû mettre à pied à cause de la COVID-19. Si l'entreprise est inadmissible à ce programme, elle peut faire une demande à l'égard de la [Subvention salariale temporaire pour les employeurs](#) qui diminue la charge des déductions à la source.

Quant au Programme incitatif pour la rétention des travailleurs essentiels (PIRTE), il est offert par le gouvernement du Québec et il bonifie la Subvention salariale d'urgence. Les travailleurs admissibles pourront demander cette aide en ligne et recevront un montant supplémentaire pour chaque semaine de travail reconnue. Ce programme permet d'obtenir une rémunération supérieure à celle qui est offerte par la PCU.

Le [Programme de travail partagé](#) a aussi été prolongé pour aider une entreprise à conserver ses employés sur une plus longue période.

La [Prestation canadienne d'urgence \(PCU\)](#) est la fusion de l'Allocation de soins d'urgence et de l'Allocation de soutien d'urgence. Les salariés, les travailleurs contractuels et les travailleurs autonomes ayant involontairement perdu leurs emplois y sont admissibles pour une aide financière. Cette prestation ne peut être combinée ni à la Subvention salariale temporaire, ni au PIRTE.

Le programme de [prestations d'assurance-emploi](#) du gouvernement fédéral pourrait offrir à vos employés des prestations régulières ou de maladie, selon leur admissibilité et les modalités de leur renvoi.

**25. Est-il possible de retarder le remboursement de mon avance du Programme de paiement anticipé (PPA) dû pour le 30 avril?**

Le gouvernement fédéral offre un délai supplémentaire pour rembourser le prêt. De plus, il y a possibilité de demander une exemption d'intérêts sur une tranche supplémentaire du prêt pour l'année 2020-2021.

## **26. Est-ce que le gouvernement poursuivra le versement aux entreprises de l'aide financière déjà prévue?**

L'aide financière aux entreprises, octroyée dans le cadre des programmes administrés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, est maintenue tout comme les services essentiels.

## **Permis et inspection**

### **27. Comment dois-je procéder pour demander un nouveau permis alimentaire ou renouveler mon permis actuel?**

Si vous souhaitez faire une demande de permis alimentaire, rendez-vous dans la section [Permis](#) pour y consulter la documentation et télécharger le formulaire pour faire une demande de permis.

Vous devez remplir le formulaire et le faire parvenir par la poste à l'adresse indiquée. Il doit être accompagné des documents exigés, s'il y a lieu, ainsi que du paiement (frais d'ouverture du dossier et coût du permis).

En raison de la crise épidémiologique actuellement en cours (COVID-19), des délais supplémentaires sont à prévoir.

Il faut savoir que le dépôt de votre demande ne suffit pas pour démarrer une exploitation. En effet, vous devez être titulaire d'un permis avant d'entreprendre quelque action que ce soit.

[Renouvellement de permis](#) : envoyez votre formulaire de renouvellement dûment rempli et signé, accompagné du paiement exigé.

En raison du contexte actuel, des délais de traitement supplémentaires sont à prévoir. Dans les cas où un permis déjà délivré n'est pas renouvelé dans le délai prescrit en raison de l'allongement de la période de traitement, vous pouvez poursuivre les activités autorisées par ce permis, et ce, aux mêmes conditions.

### **28. Est-ce que les activités d'inspection demeurent les mêmes?**

Malgré la crise actuellement en cours (COVID-19), les inspecteurs continuent d'accompagner les exploitants pour qu'ils s'assurent de la salubrité des aliments, ainsi que de la santé et du bien-être des animaux. Ils sensibilisent aussi les



exploitants sur les mesures de santé publique à suivre en lien avec la COVID-19 au moment de la préparation et de la transformation des aliments.

Certains services offerts peuvent être touchés, comme la délivrance des permis. Dans ces circonstances, aucune conséquence négative ne sera imputée à la clientèle à cet égard.

<b>29. Quelles sont les mesures de protection du personnel d'inspection et des médecins vétérinaires qui doivent se déplacent sur les lieux ?</b>
---

Toutes les mesures nécessaires pour protéger la santé et assurer la sécurité et l'intégrité physique des travailleurs sont prévues.

Seules les inspections jugées prioritaires ou critiques sont réalisées en personne. Pour les autres situations, les interventions téléphoniques sont privilégiées.

Lorsqu'une inspection doit être réalisée sur les lieux, les employés prennent les mesures nécessaires pour se protéger et protéger la clientèle avec laquelle ils entrent en contact. Pour ce faire :

- L'isolement pour une durée de 14 jours est obligatoire pour tous les inspecteurs qui reviennent de l'étranger ou qui présentent des signes cliniques de fièvre et de toux.
- Les directives de biosécurité habituelles sont maintenues afin de limiter la propagation de tout pathogène. Un sarrau propre doit être utilisé à chaque inspection. Un lavage des mains doit être fait dès l'arrivée sur les lieux d'inspection et avant de quitter.
- Une distance de deux mètres est gardée avec les autres personnes. Tout contact non nécessaire entre les individus est à éviter.
- La signature du rapport d'inspection par l'exploitant n'est plus requise. L'inspecteur doit plutôt indiquer la mention « remis à M. ou à Mme le... » et déposer le rapport à une distance raisonnable de l'exploitant.
- Avant de pénétrer dans le lieu de l'intervention, l'inspecteur s'informe si les personnes présentent des symptômes associés à la COVID-19 (fièvre, toux, difficultés respiratoires), ont été testées positives à la COVID-19 ou ont voyagé à l'étranger dans les 14 derniers jours. Dans l'affirmative, l'inspecteur évite de pénétrer dans le lieu et évaluer les autres approches possibles avec son gestionnaire. En l'absence de symptômes chez les occupants, l'application des mesures de distanciation sociale doit être respectée et l'inspecteur doit éviter tout contact non nécessaire avec les animaux ou avec l'environnement.
- Des mesures particulières sont prévues pour les activités d'inspection permanente en abattoir.

# Activités du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

## 1. Le MAPAQ a-t-il mis en œuvre des mesures spéciales pour soutenir le milieu ou pour répondre aux besoins des entreprises?

Les services essentiels du Ministère sont maintenus (ex. : inspection, appui financier, analyse de laboratoire). Le MAPAQ évalue les répercussions de la situation sur les entreprises du secteur dans le but de mettre en place, au besoin, les mesures d'appui nécessaires, comme complément des autres interventions gouvernementales. Si vous êtes une entreprise ou un intervenant du secteur bioalimentaire et que vous êtes confronté à des enjeux particuliers mettant en péril vos activités, vous êtes invité à entrer en communication avec la direction régionale du MAPAQ pour nous en faire part.

## 2. Quels sont les moyens envisagés par le gouvernement pour garantir la disponibilité alimentaire pour les Québécois?

Le MAPAQ est toujours actif et poursuit sa mission d'assurer la disponibilité alimentaire, de favoriser une offre alimentaire de qualité et d'appuyer le développement du secteur bioalimentaire québécois.

## Liens utiles

Soutien psychologique des agriculteurs : veuillez consulter la page [Ressources d'aide psychologique pour les agriculteurs](#).

[COVID-19 : Santé au travail, Institut national de santé publique du Québec](#)

[Dernières informations de l'ACIA destinées aux consommateurs en matière d'alimentation et de santé animale et à l'égard de la COVID-19, Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Maladie à coronavirus \(COVID-19\) : information pour l'industrie, Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[La COVID-19 et les animaux – Foire aux questions pour les médecins vétérinaires – Association canadienne des médecins vétérinaires](#)

Le MAPAQ suit de près l'évolution de la maladie à coronavirus (COVID-19). Nous mettrons ces questions et réponses à jour au besoin. Nous vous informerons également de tout changement qui pourrait avoir des répercussions sur la disponibilité, l'innocuité et la salubrité des aliments ainsi que sur la santé et le bien-être des animaux.