



Liste de contrôle de plan de sécurité pour les événements spéciaux

Les organisateurs peuvent utiliser cette liste de contrôle pour veiller à ce que leur plan de sécurité contre la COVID-19 contienne des éléments importants afin d'aider à protéger les travailleurs, les bénévoles, les clients et le public.

Réglementations et exigences connexes de référence

Vérifier toute réglementation provinciale ou locale relative aux événements spéciaux.

- [Gouvernement du Canada](#)
- [Province de l'Ontario](#)
- [Ville d'Ottawa](#)
- [Santé publique Ottawa](#)
- [Services des règlements municipaux](#)
- [Direction générale des loisirs, de la culture et des installations](#) (Si l'événement va se dérouler sur une propriété de la Ville d'Ottawa)

Évaluer le risque

Utilisez ces deux outils pour procéder à une évaluation générale du risque que comporte votre événement en tenant compte de la salle, des activités, du personnel de l'événement ainsi que de vos invités ou des visiteurs.

- [Exemplaire de formulaire d'évaluation des risques d'hygiène et de sécurité au travail](#)
- [Réduire le risque de COVID-19 en milieu communautaire – un outil pour les exploitants](#)

Choisir des options plus sécuritaires

La transmission de la COVID-19 est possible avant, pendant et après les événements et activités. Des précautions sont nécessaires pour réduire le risque de transmission tout en permettant la participation.

Adapter ou modifier votre événement

- Respectez toutes les directives provinciales ou locales concernant les restrictions ou la réglementation
- Modifiez ou adaptez les activités afin de réduire le risque d'une éventuelle propagation ou transmission de la COVID-19

- Mettez en place vos propres politiques internes (qui se conforment aux règlements provinciaux et locaux) pour la protection du personnel, des bénévoles et des invités qui assistent à un événement spécial.

Éliminer ou réduire les contacts

Les espaces clos, les endroits achalandés et les contacts étroits augmentent le risque de propagation et de transmission de la COVID-19, c'est pourquoi votre [plan de sécurité](#) doit comporter des protocoles pour atténuer ce risque.

- Établissez des processus pour un transfert sans contact des articles lorsque c'est possible.
- Augmentez la distanciation physique lorsque c'est possible
- Limitez la capacité pour favoriser la distanciation physique et éviter que l'endroit soit bondé

Diminuer le risque quand les contacts sont nécessaires

Dépistage et documentation

- Effectuez le dépistage actif du personnel et des bénévoles avant le début de chaque quart de travail en utilisant soit [l'outil de dépistage de la COVID-19 en ligne](#) ou [l'outil de dépistage de la COVID-19 à imprimer à l'intention des employés](#).
- Effectuez un dépistage passif des invités avant leur entrée à l'événement en utilisant [l'affiche d'auto-évaluation](#) à la porte ou en encourageant l'utilisation de [l'outil de dépistage de la COVID-19 par code QR pour les clients](#).
- Élaborez un système de suivi pour tous les travailleurs, bénévoles, vendeurs, artistes et invités afin d'assurer la recherche des contacts.
- Préparez-vous à ce que des travailleurs, des bénévoles ou des invités doivent [s'auto isoler](#) et planifiez comment vous pourrez :
 - Gérer vos activités sans eux
 - Soutenir les travailleurs qui doivent s'auto-isoler
 - Avoir un protocole pour l'isolement sur place et une façon de quitter sécuritairement les lieux

Veillez à ce que la distanciation physique soit maintenue.

- Limitez le nombre de personnes présentes dans les lieux.
- Libérez davantage d'espace en utilisant toutes les zones intérieures ou extérieures disponibles de l'installation ou de la salle.
- Réorganisez ou enlevez des meubles et des accessoires pour maximiser et maintenir la séparation.
- Installez des barrières de protection (plexiglas) si possible.
- Gardez 2 mètres de distance entre les personnes.
- Attribuez des stations de travail aux travailleurs ou bénévoles à 2 mètres les unes des autres.

- Placez du marquage au sol pour montrer aux gens où faire la file à l'intérieur et à l'extérieur.
- Établissez un horaire des tâches, des quarts de travail et des pauses pour réduire le nombre de personnes dans les mêmes espaces et fixez la durée de leur présence.
- Établissez l'horaire des arrivées des invités et des visiteurs, la durée de l'événement, le moment des départs afin de réduire le nombre de personnes présentes dans les mêmes espaces et la durée de leur présence.

Hygiène des mains

- Ayez des postes [d'hygiène des mains](#) disponibles aux entrées, aux sorties et à différents endroits des installations. Encouragez toutes les personnes à se laver les mains quand elles entrent dans les lieux et quand elles en partent.

Port du masque

- Demandez le port du masque à tous les employés, les bénévoles et les invités conformément aux [exigences provinciales](#).
- Fournissez des instructions et de la supervision pour veiller à ce que tous les travailleurs et bénévoles [portent leur masque adéquatement](#) et constamment, incluant les règles à respecter lorsqu'ils mangent et boivent.
- Sélectionnez des [masques appropriés pour vos travailleurs](#).
- Assurez-vous que les clients et les usagers [portent leur masque adéquatement](#) et constamment.
 - Envisagez de fournir ou de vendre des masques à ceux qui n'en ont pas.
 - Demandez aux superviseurs et aux employés de faire respecter le port du masque.
- Envisagez d'offrir vos services d'une autre façon aux clients [qui ne peuvent pas porter un masque](#), si des politiques permettent l'entrée dans l'événement.
- Assurez-vous que les travailleurs portent un [équipement de protection individuelle \(EPI\)](#) approprié contre la COVID-19 pour toutes les tâches où le travailleur est ou peut être à une distance de moins de 2 mètres d'une personne qui ne porte pas de masque ou ne le porte pas correctement.

Augmenter la circulation d'air frais

- Entretenez les [systèmes de ventilation](#) conformément aux instructions du fabricant.
- Ajustez les systèmes pour accroître la quantité d'air frais et réduire la recirculation.
- Gardez les fenêtres et les portes ouvertes autant que possible, si la température le permet.
- Utilisez des espaces à l'extérieur chaque fois que c'est possible.

Encourager le nettoyage et la désinfection

- Établissez un horaire régulier de nettoyage et de désinfection des surfaces touchées fréquemment, des aires communes et des objets partagés.
- Précisez les produits qui peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection et formez les travailleurs sur leur utilisation sécuritaire et leur élimination.

- Fournissez un accès à du savon et à de l'eau ainsi qu'à du désinfectant pour les mains à base d'alcool.
- Exigez le lavage des mains de tous avant d'entrer dans les installations ou la salle.
- Exigez des travailleurs qu'ils nettoient leurs mains fréquemment et chaque fois que c'est requis.

Service de nourriture et de boissons

- Consultez la [page Web de Santé publique Ottawa sur la salubrité des aliments](#) et le [Guide pour la réouverture de votre établissement d'alimentation](#).
- Référez-vous à l'agent de renseignements aux entreprises de la Ville d'Ottawa pour plus de détails sur les licences et les permis requis [ici](#).

Les pratiques exemplaires à suivre en matière de services alimentaires sont :

- Le [lavage minutieux](#) des mains est requis avant et après la manipulation des aliments.
- Pendant l'utilisation des aires de préparation et de service des aliments, portez un masque et maintenez une distance de 2 mètres avec les autres, dans la mesure du possible.
- Envisagez d'utiliser des aliments emballés individuellement, des condiments à usage unique, des ustensiles emballés et des serviettes de table jetables.
- Quand vous servez des aliments dangereux, envisagez d'utiliser des aliments précuits pour réduire le risque d'une cuisson insuffisante ou d'une maladie d'origine alimentaire.
- Gardez des ustensiles supplémentaires pour veiller à ce que les ustensiles utilisés soient propres.
- Assurez-vous de revoir les exigences de SPO pour les éviers servant à laver les ustensiles et les lavabos afin de respecter les exigences imposées aux vendeurs de produits alimentaires dans le cadre des événements spéciaux (mentionnés ci-dessus).
- Si le service est offert selon un système de files d'attente, toutes les personnes qui font la file doivent respecter la distanciation physique voulue et porter le masque. Un système doit être mis en œuvre pour limiter les attroupements, par exemple en échelonnant les heures de ramassage.
- Fournissez du désinfectant pour les mains et installez de la signalisation appropriée qui invite les clients à se [laver les mains](#).
- Les lieux doivent être aménagés pour permettre de respecter un écart physique d'au moins deux (2) mètres entre les clients des différentes tables, sauf s'il y a une barrière de plexiglas ou une autre sorte de barrière imperméable.

Les pratiques exemplaires pour le service de bar sont :

- Le service aux tables est recommandé.
- Si le service de bar est assuré selon un système de files d'attente, toutes les personnes qui font la file doivent respecter l'écart physique voulu et porter le masque.
- Référez-vous à l'agent de renseignements aux entreprises de la Ville d'Ottawa pour plus de détails sur les licences et les permis requis [ici](#).

S'amuser en toute sécurité

Si vous êtes un organisateur d'événement, un bénévole ou que vous devez assister à un événement à venir, nous vous invitons à vous amuser en toute sécurité! Veuillez consulter [Le lien - Fêtez plus sûrement](#) et [Arrêt overdose Ottawa](#).

Avoir un plan et le communiquer clairement

Communiquez avec les employés et tout le personnel de l'événement

- Affichez de la signalisation à l'intention des travailleurs et d'autres personnes concernant :
 - La distanciation physique
 - Les limites de capacité
 - Le dépistage et l'auto-évaluation
 - Le port du masque
 - Les pauses
 - L'hygiène des mains
 - La vaccination
 - Utilisez de multiples façons de fournir de l'information, notamment par des annonces, de la signalisation et des décalcomanies.
- Fournissez de la formation aux travailleurs et aux autres personnes sur les sujets suivants :
 - La COVID-19 et le plan de sécurité de l'événement
 - Les protocoles
 - L'ÉPI et la manière [appropriée de mettre un masque, de l'enlever et de laver ou entretenir les masques](#)
 - Les plans de sécurité et d'urgence
- Communiquez votre [politique de vaccination en milieu de travail](#) à tous les employés et bénévoles. Santé publique Ottawa recommande fortement que tous les employeurs d'Ottawa mettent en œuvre des politiques de vaccination en milieu de travail pour le personnel afin de réduire le risque de transmission de la COVID-19.
- Consultez le [Règl. de l'Ont. 364/20](#) pour voir si votre événement devra confirmer le statut de vaccination des clients avant de permettre l'entrée. Si une preuve de vaccination complète est requise dans votre milieu, assurez-vous que tout le monde est au courant de cette exigence et que vous avez mis en place un processus pour vérifier la preuve de vaccination avant de participer à l'événement. Les étapes du dépistage de la vaccination sont décrites dans le [Guide relatif à la preuve de vaccination à l'intention des entreprises et des organisations en vertu de la Loi sur la réouverture de l'Ontario](#). Pour clarifier un point dans les nouveaux règlements, veuillez consulter le document de [questions et réponses](#) publié par la province.
- Communiquez les risques d'exposition à la COVID-19 et de transmission associés à l'organisation d'événements en personne, ainsi que les détails du [plan de sécurité](#) de l'événement pour atténuer ces risques.

Actualiser le plan de sécurité de votre événement, au sujet notamment des mesures de santé publique contre la COVID-19

- Établissez un processus de surveillance, de mise à jour et de partage des nouvelles exigences provinciales et locales de santé publique et de sécurité en milieu de travail.
- Développez un plan de sécurité écrit
 - Incluez comment se prémunir contre les nouveaux risques avec la mise en œuvre de nouvelles mesures.
- Affichez votre plan de sécurité et remettez-en des exemplaires sur demande, et au besoin.
- Formez les travailleurs sur les mesures et les procédures comprises dans le plan.
- Assurez la supervision des mesures et des procédures qui sont comprises dans le plan.
- Surveillez et veillez à ce que vos instructions soient suivies.
- Ajoutez les mesures et procédures contre la COVID-19 à toutes vos autres listes de contrôle ou systèmes de sécurité et d'inspections.

Recueillir de l'information et en faire rapport au besoin

- Faire un suivi de l'information au sujet des contacts rapprochés au sein de votre organisation et événement puisque le bureau de santé publique peut l'exiger pour la recherche des contacts.
- Sachez quand et comment faire un rapport en utilisant [l'Outil de signalement de la COVID-19 dans la communauté](#) ou le [signalement des expositions à la COVID-19 dans les lieux de travail](#)
- Sachez comment et quand faire un rapport au ministère du Travail, de la Formation et du Développement des compétences et à la [Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail](#) (pour les employés).

**** La présente liste de contrôle ne remplace pas la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* et ses règlements, et ne doit pas être utilisée à titre d'avis juridique ou considérée comme tel. Les inspecteurs en santé et sécurité et les agents des normes du travail appliquent la loi selon les faits dans le milieu de travail.**

Il est important de prendre note que bien que l'on puisse prendre des mesures pour s'assurer que la participation se déroule le plus sécuritairement possible, les participants courent quand même le risque de contracter la COVID-19 lorsqu'ils assistent à un événement en personne. Les organisateurs d'événements et les participants ont tous la responsabilité d'évaluer les risques associés à leur présence et de développer un [plan de sécurité](#) pour atténuer ces risques. Ceci comprend la mise en œuvre et le respect des mesures visant à réduire le risque d'infection parmi tous ceux qui participent aux activités, y compris le personnel de l'installation, les bénévoles et les participants. Tous ont un rôle à jouer pour demeurer [social avisés](#) quand ils participent à des activités en dehors de la maison et il est important que le personnel qui participe, les bénévoles et les familles sachent qu'ils courent toujours un risque lorsqu'ils participent.

Santé publique Ottawa fait appel au sens des responsabilités de chacun et exhorte tout le monde à prendre des décisions avisées et réfléchies quant à leur participation aux différentes activités. Nous recommandons également de faire circuler cette information à toutes les parties et d'obtenir leur consentement aux mesures dans le cadre des communications liées à l'événement de la part de l'organisation.

Dernière mise à jour : le 15 septembre 2021