



Partenaires sociaux européens EFFAT et FoodDrinkEurope

Directives visant à protéger la santé et la sécurité des travailleurs du secteur alimentaire lors de l'épidémie de COVID-19

9 avril 2020

La production et la distribution de produits alimentaires et de boissons sont essentielles en toutes circonstances, y compris lors de l'épidémie exceptionnelle de COVID-19. La protection de la santé et de la sécurité des employés de l'industrie alimentaire doit donc être une priorité.

Toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, sont encouragées à mettre en place une cellule de crise et à établir un plan d'urgence / de continuité afin de garantir la protection de son personnel et le maintien de ses activités. L'EFFAT et FoodDrinkEurope en conviennent : le dialogue social et l'implication des acteurs de la santé et de la sécurité doivent être encouragés encore davantage en cette période d'urgence sanitaire.

L'EFFAT et FoodDrinkEurope, des partenaires sociaux européens reconnus dans le secteur de l'industrie alimentaire, ont adopté conjointement les présentes directives afin d'aider leurs membres à faire face à l'épidémie de COVID-19.

L'EFFAT et FoodDrinkEurope encouragent leurs membres à examiner ensemble les présentes directives et à les promouvoir à l'échelle de leurs entreprises.

L'objectif de ce document commun est d'identifier les normes minimales devant être appliquées au sein des entreprises agroalimentaires lors de cette période d'urgence. L'adoption de mesures encore plus poussées et adaptées est naturellement encouragée. Les présentes directives ne sauraient être utilisées afin d'abaisser le niveau de protection de la santé déjà en vigueur en vertu des mesures mises en place par les autorités de chaque pays ou convenues au niveau sectoriel et / ou des entreprises pour faire face aux conséquences de l'épidémie de COVID-19.

1. Orientations relatives au COVID-19 en matière d'hygiène destinées aux entreprises agroalimentaires

Principes généraux

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a confirmé qu'il n'existait aucune preuve que le COVID-19 puisse être transmis par l'alimentation. Toutefois, des actions préventives telles que les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH, BPF) et les principes de l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) sont indispensables à la sécurité alimentaire, comme pour tous les agents potentiellement infectieux. De bonnes pratiques d'hygiène, notamment des mesures adaptées d'assainissement, doivent être mises en place afin de réduire l'exposition à un ensemble de maladies ainsi que leur transmission. Cela comprend à la fois l'exposition des employés sur les sites des entreprises et l'exposition potentielle des denrées alimentaires sur les chaînes de production.

Information des employés

Dans le contexte actuel d'urgence, la communication est cruciale.

- Les employeurs doivent veiller à ce que le personnel soit informé de l'épidémie de COVID-19 et des risques qui en découlent, ainsi que des recommandations émises par les autorités nationales en ce qui concerne les symptômes, les règles de comportement, la distanciation sociale, les restrictions des déplacements, l'auto-placement en quarantaine et les déplacements, et ce afin de contribuer à ralentir la propagation du coronavirus.

- Les employeurs sont tenus de rappeler à toute personne accédant au site de l'entreprise les recommandations de santé publique du gouvernement. Des affiches, des brochures et d'autres documents peuvent être téléchargés sur les sites Internet des autorités nationales.
- Les informations relatives aux mesures de précaution spécifiques à observer dans l'enceinte de l'entreprise doivent être mises à la disposition de tous et visibles sur des panneaux d'affichage ainsi que dans d'autres endroits de l'entreprise (par exemple : unités de production, entrepôts, centres logistiques et bureaux). Il est impératif de publier les informations dans les langues locales et, le cas échéant, dans d'autres langues afin de garantir une diffusion appropriée.
- Des sessions d'information spécifiques (en présentiel, via des moyens numériques ou des brochures d'information) destinées à sensibiliser les employés aux nouvelles mesures de précaution et aux changements éventuels dans l'organisation du travail doivent être proposées à tous les employés qui accèdent au site de l'entreprise.
- En outre, les exploitants du secteur alimentaire (ESA) ne doivent pas perdre de vue les responsabilités qui leur incombent et ils doivent s'assurer que des pratiques d'hygiène appropriées sont respectées en permanence.

Pratiques d'hygiène

Les employeurs doivent :

- Souligner l'importance d'un lavage des mains plus fréquent ainsi que de la désinfection, conformément aux exigences des autorités locales, et fournir également des installations sanitaires convenables et en nombre suffisant, notamment des toilettes et des lavabos pour se laver des mains, afin de permettre au personnel de respecter les règles d'hygiène.
- Accorder suffisamment de temps aux employés pour le nettoyage des mains avec du savon ou du gel désinfectant.
- Veiller à ce que les objets, les outils de travail et les surfaces qui sont régulièrement touchés soient fréquemment nettoyés et désinfectés à l'aide de produits d'entretien courants. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les chariots élévateurs, les établis, les poignées de porte, les mains courantes, les claviers, les souris, les écrans et les casiers.
- Augmenter la fréquence et l'intensité de l'entretien et de la désinfection sur l'ensemble du site, y compris les zones de production, d'entreposage, de logistique et les bureaux, mais également dans toutes les zones de manutention, les salles de contrôle, les toilettes, les vestiaires, les cantines, les bureaux d'accueil, etc.
- Assurer un encadrement efficace du personnel afin de renforcer les pratiques d'hygiène.
- Veiller à ce que des processus appropriés soient mis en place pour que le personnel puisse signaler ses préoccupations concernant l'hygiène ou les mesures de distanciation sociale et que celles-ci soient prises en compte.

2. Adaptation de l'organisation du travail

En raison de la situation d'urgence actuelle :

- La distanciation sociale doit être mise en œuvre dans toutes les zones du site, en garantissant une distance physique de deux mètres (six pieds) entre les employés lorsque cela est possible et une distance d'au moins un mètre (trois pieds) en toutes circonstances. Des mesures doivent également être prises afin de garantir le respect de la distanciation sociale à chaque entrée ou sortie de l'enceinte de l'entreprise.
- La production et la logistique doivent être organisées de manière à limiter la propagation du virus autant que possible. Il convient de privilégier les roulements ou les horaires décalés et de les organiser de manière à éviter les rassemblements entre employés lors des changements d'équipe. Ces changements dans l'organisation du travail devraient faciliter un nettoyage approfondi plus régulier.

- Conformément aux mesures nationales, l'EFFAT et FoodDrinkEurope conviennent que la distanciation sociale est le meilleur moyen de prévenir la contamination. Lorsque la distanciation sociale ne peut être garantie, l'EFFAT et FoodDrinkEurope conviennent que des masques assurant une protection efficace doivent être utilisés. Dans cette situation, il est également possible de modifier l'aménagement des postes de travail, en installant notamment des plaques de type Perspex ou Plexiglas ou des matériaux similaires, pour protéger les travailleurs de toute contamination potentielle entre eux. En tout état de cause, le port des masques respectera pleinement la réglementation des autorités régionales et nationales. Si les orientations de l'OMS venaient à changer, la présente recommandation serait adaptée en conséquence.
- La fermeture de tous les services autres que la production, la logistique et la distribution est encouragée. Le télétravail doit être la règle dans les services où il est possible.
- L'accès aux différentes parties d'une usine doit permettre, autant que possible, de limiter les contacts et les regroupements de personnel.
- Les services de restauration collective ne peuvent être maintenus que si la distanciation sociale peut être assurée, en modifiant par exemple la disposition des tables afin de respecter la distance entre employés, conformément aux exigences nationales. La nourriture doit être servie dans des assiettes individuelles fournies par le personnel de la cantine, lequel doit être équipé de gants et protégé par du Perspex, du plexiglas ou des matériaux similaires si la distance d'un mètre ne peut pas être respectée. Si nécessaire, l'heure du déjeuner et les pauses du personnel seront espacées afin de maintenir la distanciation sociale.
- Tous les prestataires et tous les autres travailleurs auxiliaires indispensables (par exemple les professionnels de l'éradication des parasites) doivent être sensibilisés à l'impératif de signaler leur éventuelle contamination ou celle de personnes avec lesquelles ils ont été en contact avant d'entrer sur le site.

3. Gestion des cas de maladie parmi les employés

Les employés et les prestataires doivent immédiatement déclarer au service des ressources humaines tout symptôme physique (fièvre, problème respiratoire tel que la toux et l'essoufflement) survenant avant ou pendant la durée du travail. Les employés et les prestataires sont tenus de signaler leurs contacts récents avec une personne contaminée. Les employeurs doivent rester vigilants et veiller à ce que l'ensemble du personnel soit encouragé à signaler d'éventuels symptômes. Ils doivent s'assurer que les employés présentant des symptômes fassent l'objet d'un suivi adapté.

La prise de température des employés à l'entrée du lieu de travail peut être requise et est encouragée dans tous les cas.

Lorsqu'une personne présente des symptômes importants associés au COVID-19 ou est diagnostiquée positive au COVID-19 :

- Si l'employé se trouve sur son lieu de travail, l'employeur doit le renvoyer chez lui immédiatement ou, le cas échéant, le faire conduire dans un établissement médical approprié.
- Si l'employé se trouve à son domicile, il ne doit pas être autorisé à venir travailler.
- Les personnes potentiellement exposées doivent être identifiées, notamment celles qui ont été en contact rapproché avec la personne contaminée, comme le prévoient les orientations de l'OMS.

Lorsqu'un employé a été en contact rapproché avec un patient atteint du COVID-19, mais sans avoir lui-même été testé positif au COVID-19,

- il ne doit pas aller travailler. Outre les pratiques établies pour gérer les cas de maladie parmi les employés, il convient de suivre les recommandations des autorités nationales sur l'auto-placement en quarantaine et la consultation médicale pour tout employé (et ses proches) présentant une suspicion de COVID-19.
- Les entreprises alimentaires doivent suivre les protocoles fixés par leurs services sanitaires, lesquels peuvent varier en fonction de la propagation du COVID-19 dans une zone donnée. Les aliments n'étant pas reconnus comme des vecteurs de transmission, ces décisions se fonderont sur le risque sanitaire de transmission entre personnes et plutôt que sur la sécurité alimentaire.

- Des mesures supplémentaires doivent être prévues pour les employés âgés de plus de 65 ans ou ayant signalé des problèmes de santé tels que des maladies cardiaques ou respiratoires, ou une immunodépression, car ils sont les plus susceptibles de tomber gravement malades en contractant le COVID-19. Ces mesures doivent se baser sur les recommandations des autorités nationales. Des mesures supplémentaires doivent également être prévues pour les employées enceintes.
- L'ensemble des mesures de précaution énumérées dans les présentes lignes directrices doit s'appliquer à tous les collaborateurs qui accèdent au site de l'entreprise, y compris les travailleurs intérimaires, les travailleurs saisonniers et les travailleurs détachés. Lorsque l'employeur loge les travailleurs détachés et saisonniers directement ou indirectement, la taille des logements doit permettre des conditions de vie décentes ainsi que le respect de la distanciation sociale recommandée entre les occupants. Toutes les pièces doivent être nettoyées quotidiennement.
- Les cas de suspicion ou de diagnostic de COVID-19 au sein des personnes employées par des entreprises tierces, des intérimaires, des saisonniers et des travailleurs détachés doivent être traités de la même manière que pour les personnes directement employées par l'entreprise. L'employeur se doit de vérifier que cela est également le cas pour les travailleurs travaillant sur le site de l'entreprise mais sous contrat avec des tiers (par exemple : intervenant externe, agence d'intérim ou dans le cadre d'une prestation de service).

Toutes les mesures prises doivent protéger efficacement la santé des travailleurs, être conformes aux exigences des autorités, proportionnelles au risque et ne pas empêcher la continuité de la production alimentaire.

4. Transports

Les employeurs doivent veiller à ce que les conducteurs et les fournisseurs respectent également des règles sanitaires strictes.

Lorsque c'est possible, les chauffeurs de camion doivent rester à bord de leur véhicule. L'accès aux bureaux ne doit pas être autorisé. Les chauffeurs de camion doivent pouvoir accéder à des installations sanitaires spécifiques à l'extérieur des bureaux.

5. Trajets domicile-travail

Dans la mesure du possible, l'employeur est encouragé à faciliter l'organisation de trajets dans des conditions minimisant les risques d'infection et garantissant la sécurité. Lorsque le service de transport est géré par l'entreprise, il doit garantir la distanciation sociale entre travailleurs lors du trajet.

6. Diffusion et validité des mesures proposées

L'EFFAT et FoodDrinkEurope s'engagent à diffuser et à promouvoir les présentes lignes directrices auprès de leurs membres respectifs, en tenant compte des pratiques nationales.

L'EFFAT et FoodDrinkEurope solliciteront conjointement la Commission européenne afin qu'elle appuie la diffusion des présentes lignes directrices.

Ces lignes directrices seront en vigueur pendant toute la durée de l'urgence sanitaire liée au COVID-19, telle que définie par les autorités compétentes. Au cours de cette période, il sera nécessaire de renforcer le dialogue entre les partenaires sociaux aux niveaux européen, national et sectoriel, local ainsi qu'à l'échelle de l'entreprise, afin d'appréhender de manière cohérente et coordonnée les différents problèmes qui émergent.

7. Contrôle et suivi

Les partenaires sociaux signataires s'engagent à :

- Évaluer conjointement la mise en œuvre des présentes lignes directrices tout au long et au terme de l'urgence sanitaire liée au COVID-19.


- Tenir compte des présentes lignes directrices lors de la préparation du prochain programme de travail de dialogue social.

Signé le 9 avril 2020

Kristjan Bragason
Secrétaire général de l'EFFAT

Handwritten signature of Kristjan Bragason in blue ink.

Mella Frewen
Directrice générale de FoodDrinkEurope

Handwritten signature of Mella Frewen in black ink.