

Document d'orientation visant la reprise des événements spéciaux extérieurs dans le contexte de la COVID-19

Le 28 août 2020

Tandis que la situation de la pandémie de COVID-19 évolue, le gouvernement de l'Ontario commence à assouplir certaines des restrictions prévues dans la *Loi sur la protection civile et la gestion des situations d'urgence, L.R.O. 1990*. Dans le cadre de la 3^e étape du plan de déconfinement provincial, les petits événements extérieurs où l'on vend de la nourriture ou des produits de détail peuvent avoir lieu pourvu que les [mesures de contrôle de la COVID-19 soient en place](#) et qu'on respecte toutes les lois et règlements applicables.

Les grands événements extérieurs, les grands festivals, les défilés et les foires ne sont pas permis. Les autorités de la santé publique entendent par grands événements extérieurs les événements où l'on s'attend à la présence de plus de 100 personnes qui se déplacent à la fois. Si vous voulez organiser un événement à grande participation, envoyez votre proposition à partir de la [page Web du gouvernement de l'Ontario sur la relance](#). Sachez que les grands événements peuvent être permis s'ils respectent les exigences imposées aux cinéparcs et aux autres lieux d'événements en auto.

Étant donné que la COVID-19 pose certains défis relativement au déroulement des activités, vous trouverez dans les paragraphes qui suivent des recommandations de la santé publique dont les organisateurs d'événements spéciaux, les membres du personnel, les vendeurs et les clients pourraient tenir compte afin de minimiser le risque de s'exposer au virus pendant qu'ils sont sur les lieux d'un événement.

L'interdiction des rassemblements de plus de 100 personnes qu'impose la 3^e étape ne s'applique pas aux lieux extérieurs de vente au détail ou de services d'alimentation, comme les [marchés](#), pourvu qu'il n'y ait pas de foules et que les gens puissent assurément garder une distance de deux mètres entre eux. De plus, les grands événements de divertissement sont permis si on respecte les exigences imposées aux cinéparcs et aux autres lieux d'événements en auto. Sachez que les mêmes principes s'appliquent aux événements spéciaux intérieurs, sauf que la capacité maximale permise est de 50 personnes à la fois.

Cinéparcs et autres lieux d'événements en auto

Tous les cinéparcs et autres lieux d'événements en auto existants et nouveaux peuvent ouvrir à différentes fins, notamment des représentations théâtrales, des manifestations artistiques, la projection de films ou des concerts.

- Les exploitants doivent avoir établi des procédures qui permettent au personnel de s'assurer que les gens restent dans leur voiture dont l'habitacle est conçu pour être entièrement fermé, sauf, au besoin, pour acheter des billets d'entrée, des aliments ou des boissons, pour aller aux toilettes et en cas d'urgence.
- Le conducteur de l'auto doit s'assurer que le véhicule est stationné à une distance d'au moins deux mètres des autres véhicules.
- Tout artiste ou tout membre du personnel doit se tenir à une distance d'au moins deux mètres des autos et des autres personnes, sauf dans les situations suivantes :
 - s'il est nécessaire que les artistes se trouvent plus près les uns des autres aux fins de la représentation;

- pour faciliter l'achat du billet d'entrée, d'aliments ou de boissons;
- à des fins de santé et de sécurité.
- Les aliments et boissons ne peuvent être vendus aux clients que si :
 - les aliments et boissons sont vendus à un kiosque en concession qui exige que les clients se tiennent à au moins deux mètres de distance les uns des autres pendant qu'ils attendent d'être servis et qu'ils retournent immédiatement à leur véhicule après avoir été servis;
 - les aliments et boissons sont livrés directement au véhicule du client.
- Aucun matériel ne peut être échangé entre des clients à moins qu'ils soient dans la même auto.
- En plus de suivre les directives de santé publique et de mettre en place des mesures liées aux lieux de travail, les responsables des cinéparcs et d'autres lieux d'événements en auto devraient :
 - limiter le nombre de véhicules et organiser le stationnement de manière à assurer le maintien de l'écart sanitaire;
 - s'assurer que toutes les toilettes accessibles sont propres et désinfectées aussi souvent qu'il est nécessaire de le faire pour maintenir un environnement sanitaire.

Sachez que l'exploitation d'un événement ou d'une entreprise essentielle en cette période sans précédent n'est pas sans risque. Par conséquent, les personnes responsables de l'organisation et de la tenue d'événements spéciaux doivent déterminer si la tenue de tels événements dans le contexte des contraintes imposées et des risques connexes est faisable sur le plan technique, logistique et financier. Il n'incombe pas aux Services de santé du Timiskaming de déterminer la capacité d'un organisateur ou d'un vendeur d'exploiter son événement ou son entreprise. C'est à ces personnes qu'il incombe de s'assurer que l'événement respecte toutes les lois et directives et tous les règlements qui s'appliquent en ce moment.

Comme la situation de la COVID-19 change continuellement, restez à jour en visitant régulièrement la page Web suivante du gouvernement de l'Ontario : [Décrets d'urgence et fermetures](#).

Recommandations

Les organisateurs et les coordonnateurs d'événements spéciaux extérieurs qui choisissent de tenir des événements de la sorte dans le contexte de la pandémie de COVID-19 et du maintien en vigueur du décret d'urgence en Ontario devraient suivre les recommandations de la santé publique ci-dessous pour minimiser les expositions à la COVID-19 sur les lieux. En outre, au moins 45 jours avant la tenue de l'événement, les organisateurs doivent présenter au bureau de santé un plan d'exploitation. Pour ce faire, ils doivent appeler un inspecteur de la santé publique au 705 647-4305 ou au 1 866 747-4305 et remplir en ligne la demande de [permis d'activité alimentaire spéciale](#). Ainsi, le personnel du bureau de santé aura assez de temps pour examiner la demande et approuver l'événement. Pour obtenir un formulaire de demande de permis d'événement spécial et des ressources, visitez la page Web sur la [salubrité des aliments](#).

Promouvoir la distanciation physique

- La COVID-19 se transmet principalement par les gouttelettes respiratoires qui peuvent parcourir une distance pouvant aller jusqu'à deux mètres ou six pieds. Par conséquent, les membres du personnel, les vendeurs et les clients doivent garder leurs distances en tout temps. Prendre des mesures de distanciation physique signifie de permettre aux gens de garder une distance de deux mètres ou six pieds entre eux.
- Quand la distanciation physique n'est pas possible, le port d'un couvre-visage non médical devrait être obligatoire. Les masques médicaux, y compris les masques chirurgicaux, les masques d'intervention et les respirateurs (p. ex. les masques N95), ne sont pas nécessaires et ils devaient être réservés aux professionnels de la santé et aux autres personnes qui prodiguent des soins directs. Le port d'un

masque non médical pourrait réduire la quantité de grosses gouttelettes respiratoires qu'une personne projette en parlant, en éternuant ou en toussant, ce qui contribue à limiter la propagation du virus.

- Dans la mesure du possible, afin de minimiser les rencontres face à face entre piétons, dirigez la circulation de manière à ce que les gens se déplacent en sens unique dans les lieux où se déroule l'évènement. Idéalement, les gens ne devraient pas se rencontrer face à face.
- Pour favoriser la distanciation physique et la circulation sécuritaire des gens, songez à utiliser des affiches ou des panneaux, des flèches directionnelles, des barrières ou d'autres repères visibles pour rappeler aux clients et aux membres du personnel l'importance de maintenir un écart sanitaire.
- Les organisateurs devraient aussi planifier la surveillance et le maintien de la distanciation physique et la circulation sécuritaire des gens pour s'assurer d'éviter la création de foules et de favoriser le maintien de l'écart sanitaire. Il pourrait s'agir par exemple de désigner des employés ou des bénévoles chargés de diriger la circulation ou d'offrir des conseils aux vendeurs, s'il y a lieu.

Surveiller les entrées sur les lieux

- Afin de permettre le contrôle du nombre de clients sur les lieux et une circulation des piétons en sens unique, les lieux où se déroulent les événements ne devraient avoir qu'un point d'entrée si possible.
- Érigez des barrières pour diriger les gens vers les points d'entrées limités. Il devrait y avoir, à chaque point d'entrée des lieux de l'évènement, un membre du personnel ou un bénévole qui surveille les entrées et qui compte le nombre de personnes qui entrent.
- Il ne doit jamais y avoir sur les lieux de l'évènement plus d'une personne par huit mètres carrés. Ce calcul se fonde sur l'espace utilisable par les clients, lequel ne comprend pas l'espace occupé par les vendeurs, les montages ou les objets fixes. Dans certains cas, les exploitants auraient intérêt à accueillir moins de personnes à la fois afin de pouvoir assurer le maintien de l'écart sanitaire.
- Pour assurer une capacité d'accueil sécuritaire, les exploitants devraient mettre en place un mécanisme qui oblige les clients à faire la file pour entrer sur les lieux. Les clients doivent garder une distance de deux mètres ou six pieds entre eux et les autres dans la file. Les exploitants pourraient songer à demander à des employés de faire de la surveillance ou à utiliser des cônes ou d'autres repères visuels pour aider les clients à prendre des mesures de distanciation physique quand ils font la file.
- Les renseignements concernant le dépistage des symptômes de la COVID-19 devraient être affichés près du point d'entrée pour aider les clients, les vendeurs et les membres du personnel à déterminer s'ils présentent ou non des [symptômes de la COVID-19](#) et, par conséquent, s'ils devraient entrer sur les lieux ou aller [s'isoler](#) chez eux. Par exemple, songez à apposer cette [affiche](#) de l'Agence de la santé publique du Canada. Les exploitants d'évènements devraient mettre en place un plan pour interdire l'entrée aux personnes qui sont malades (clients et vendeurs).
- Il devrait y avoir à l'entrée des lieux de l'évènement des postes de lavage des mains (munis de savon, de serviettes à usage unique et d'eau chaude courante) ou du désinfectant pour les mains (dont la teneur en alcool est d'au moins 60 %). Les clients et toutes les autres personnes qui entrent sur les lieux de l'évènement devraient se laver les mains ou utiliser du désinfectant pour les mains en entrant.

Renforcer les pratiques de nettoyage et de désinfection

- Les exploitants d'évènements devraient élaborer, en collaboration avec les vendeurs, un plan visant à renforcer les pratiques de nettoyage et de désinfection.
- En plus des protocoles standard pour le nettoyage et la désinfection habituels, toutes les aires communes (p. ex. les toilettes) et les surfaces fréquemment touchées (p. ex. les poignées de porte, les comptoirs, les mains courantes et les lecteurs de carte de crédit ou de débit) doivent être désinfectées

plus souvent (au moins deux fois par jour) et au moyen de solutions plus concentrées. La solution désinfectante devrait porter un numéro d'identification du médicament à huit chiffres (DIN), qui signifie qu'elle est approuvée par [Santé Canada](#). Les produits figurant à la liste sont efficaces contre la COVID-19. De même, vous pouvez utiliser une solution d'eau de Javel; cependant, vous devez d'abord nettoyer les surfaces et assurer un temps de contact de deux minutes avant que la solution sèche ou qu'on l'essuie avec un linge propre. Sachez que les solutions d'eau de Javel s'affaiblissent à la chaleur et au soleil. Par conséquent, si vous gardez la solution à l'extérieur, vous devez en préparer une nouvelle au moins deux fois par jour. [Santé Canada](#) recommande qu'on prépare la solution d'eau de Javel en suivant les instructions figurant sur l'étiquette ou, si on utilise de l'eau de Javel ayant une concentration de 5 % d'hypochlorite de sodium, en mélangeant les quantités suivantes :

- 1 cuillère à thé (5 ml) par tasse (250 ml); ou
- 4 cuillères à thé (20 ml) par litre (1000 ml).
- Consultez la fiche de renseignements de Santé publique Ontario sur [le nettoyage et la désinfection des lieux publics](#).
- Les désinfectants, les produits nettoyants ménagers et l'eau de Javel servent à nettoyer les surfaces. N'utilisez jamais ces produits sur la peau ou dans le corps (p. ex. en les avalant ou en les injectant), car les conséquences pourraient être néfastes.
- Assurez-vous qu'il y a en place un processus pour vérifier la concentration des solutions si le produit n'est pas déjà mélangé. Vous devez toujours lire et suivre les instructions du fabricant aux fins d'usage sécuritaire (p. ex. porter des gants et utiliser le produit dans un endroit bien ventilé).

Promouvoir une bonne hygiène des mains et une bonne étiquette respiratoire

- Rappelez aux membres du personnel qui travaillent à l'évènement, aux vendeurs et aux clients qu'ils doivent pratiquer une bonne hygiène des mains et respecter l'étiquette respiratoire.
- Pratiquer une bonne hygiène des mains, c'est se laver les mains souvent avec de l'eau chaude et du savon ou utiliser souvent un désinfectant pour les mains à base d'alcool d'une concentration d'au moins 60 %.
- Respecter l'étiquette respiratoire, c'est tousser ou éternuer dans le creux du coude ou dans un mouchoir jetable.
- Les exploitants d'évènements devraient songer à apposer les affiches suivantes de Santé publique Ontario dans les toilettes et autres aires communes qui se trouvent sur les lieux : [affiche sur l'hygiène des mains](#) et [affiche sur la toux et les éternuements](#).
- Il faudrait rappeler aux membres du personnel et aux vendeurs de bien se laver les mains s'ils doivent manipuler directement des articles alimentaires; après avoir traité un paiement; après avoir toussé ou éternué ou après s'être touché le visage; après avoir nettoyé et désinfecté des surfaces; en revenant d'une pause ou chaque fois où leurs mains auraient pu devenir contaminées.
- Un peu partout sur les lieux de l'évènement, notamment à l'entrée, au kiosque de chaque vendeur et dans les autres aires communes, il devrait y avoir des postes de lavage des mains (munis de savon liquide, de serviettes à usage unique et d'eau chaude courante) ou de désinfectant pour les mains à base d'alcool d'une concentration d'au moins 60 %. Les exploitants d'évènements devraient dresser, en collaboration avec les vendeurs, un plan qui vise à faire en sorte qu'il y aura suffisamment de fournitures pour le lavage des mains ou de désinfectant pour les mains aux kiosques des vendeurs et partout sur les lieux.
- Le port de gants par les membres du personnel qui travaillent à l'évènement et les vendeurs ne devrait pas être obligatoire. Une mauvaise utilisation des gants peut entraîner la contamination croisée des surfaces.

- Si des membres du personnel ou des vendeurs choisissent de porter des gants, ils doivent bien se laver les mains avant de mettre les gants et après les avoir enlevés.
- Les gants de plastique, de latex et de nitrile sont à usage unique seulement.
- Les membres du personnel, les bénévoles, les vendeurs et les clients peuvent porter un couvre-visage non médical lors de l'évènement. Le choix leur appartient.
 - Les organisateurs d'évènements auraient peut-être intérêt à rendre le port de couvre-visages obligatoire dans les cas où il est impossible de maintenir l'écart sanitaire de deux mètres ou six pieds.
 - Quant aux personnes qui portent un couvre-visage non médical, elles doivent le mettre et l'enlever de la bonne manière. Autrement dit, elles doivent bien se laver les mains ou utiliser un désinfectant pour les mains avant de mettre le couvre-visage et après l'avoir enlevé.
 - Il est important de tenir le couvre-visage par les élastiques et d'éviter de toucher la partie qui couvre la bouche et le nez.
 - Pour en savoir plus long, consultez le document de Santé publique Ontario intitulé **Quand et comment porter un masque**.

Mettre en place des mesures préventives supplémentaires visant la manutention des aliments et les points de vente

- En plus d'exploiter l'évènement conformément aux lois et aux règlements applicables, comme le Règlement de l'Ontario 493/17 : Dépôts d'aliments pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, les organisateurs d'évènements et les vendeurs devraient songer à mettre en place des mesures préventives supplémentaires visant la manutention des aliments et les points de vente, par exemple :
 - Les kiosques des vendeurs devraient être montés de manière à réduire le contact des clients avec les aliments.
 - Dans la mesure du possible, les aliments préparés devraient être emballés ou dans un sac. Les articles qui ne sont pas emballés (comme les fruits et les légumes ou les portions individuelles de produits de pâtisserie-boulangerie) doivent être entreposés d'une manière qui les protège contre la contamination. Par exemple, les exploitants ou les vendeurs pourraient songer à installer des barrières, comme des écrans de plexiglas.
 - Les vendeurs devraient choisir des produits alimentaires pour les clients, puis les disposer sur une table où les clients peuvent les prendre. Cette façon de magasiner permet la distanciation physique entre les clients et les vendeurs.
 - Nous encourageons le recours aux commandes en ligne ou par téléphone; ainsi les commandes sont prêtes pour les clients lors de leur visite. Cette façon de faire contribue à minimiser le temps que les clients passent à l'endroit où se trouve le kiosque et favorise la circulation sécuritaire des gens et la distanciation physique.
 - Nous encourageons la tenue d'évènements de services alimentaires en auto conformément aux pratiques et aux principes du service au volant ou de la cueillette à l'auto habituels, car cette façon de faire permet de réduire les risques liés à la COVID-19.
 - Quand c'est possible, les exploitants et les vendeurs devraient songer à mettre en place des systèmes de paiement sans contact ou encourager le paiement par carte de crédit ou de débit seulement. De toute façon, chaque vendeur devrait affecter une personne à la sélection des articles que les clients achètent et une autre au traitement des paiements. Il faut bien se laver les mains ou utiliser un désinfectant pour les mains après chaque paiement.
 - Les clients peuvent utiliser des sacs réutilisables que seulement eux toucheront. Ces sacs doivent être nettoyés et désinfectés après chaque usage. Seulement le client doit les manipuler.

Maintenir les communications

- Il faut s'assurer que les membres du personnel, les bénévoles et les vendeurs qui travaillent à l'évènement sont au courant des politiques ou des procédures qui seront en vigueur dans le contexte de la COVID-19. Les organisateurs d'évènements devraient travailler avec les vendeurs à l'élaboration de plans individuels, au besoin, et à la conclusion d'ententes signées visant les nouvelles politiques et procédures découlant de la COVID-19.
- Les organisateurs d'évènements devraient s'assurer que tous les membres du personnel, les bénévoles et les vendeurs qui travaillent à l'évènement savent qu'ils doivent rester à la maison s'ils présentent des [symptômes de la COVID-19](#). On devrait informer les membres du personnel qui travaillent à l'évènement, les bénévoles et les vendeurs de l'outil d'[auto-évaluation pour la COVID-19](#) et leur demander de l'utiliser avant de venir sur les lieux, avant chaque « quart » ou chaque journée de travail, afin de détecter tout symptôme et de déterminer s'ils doivent rester à la maison.
- Les organisateurs d'évènements devraient songer à communiquer aux clients (p. ex. au moyen des médias sociaux) les politiques, les procédures et les autres pratiques qu'ils mettent en vigueur pour minimiser le risque d'exposition à la COVID-19. Ainsi, les clients sauront à quoi s'attendre avant de se rendre sur les lieux. De plus, comme il est mentionné précédemment, les organisateurs d'évènements devraient songer à apposer des affiches un peu partout sur les lieux pour rappeler aux clients ce qui suit :
 - les symptômes de la COVID-19 et l'importance de rester à la maison si on est malade;
 - les mesures de distanciation physique;
 - la bonne hygiène des mains et l'étiquette respiratoire.

Les organisateurs d'évènements devraient tenir un registre des membres du personnel et des vendeurs qui sont sur place chaque jour. Au minimum, ils devraient documenter le nom, les dates et les heures d'entrée, les endroits visités sur les lieux et les coordonnées. Ces renseignements aideront le personnel du bureau de santé à faire le traçage des contacts et à communiquer avec les personnes concernées si quelqu'un finissait par avoir la COVID-19 ou était en contact étroit avec une personne qui a été déclarée positive à la COVID-19.

Lois et règlements applicables

En dépit de ce qui précède, les organisateurs d'évènements et les vendeurs doivent continuer à respecter toutes les lois pertinentes, soit :

- La [Loi sur la protection civile et la gestion des urgences](#)
- La [Loi sur la protection et la promotion de la santé](#)
- La [Loi sur la santé et la sécurité au travail](#)
- [Le port obligatoire du masque ou du couvre-visage dans les espaces publics intérieurs](#)
- [Les règles pour les régions à l'étape 3](#)
- Toutes les autres lois et tous les autres règlements connexes

Autres ressources

La liste ci-dessous comprend d'autres ressources utiles et pages Web d'intérêt :

- [Document d'orientation sur la COVID-19 : lieux de travail essentiels](#) (ministère de la Santé)
- [COVID-19 self-Assessment Tool](#) (Ontario Health West)

- [COVID-19 – Document de référence sur les symptômes](#) (ministère de la Santé)
- [Liste de désinfectants approuvés](#) (Santé Canada)

Pour en savoir plus long sur les directives du gouvernement de l'Ontario concernant la prévention et le contrôle des infections, consultez le document d'orientation fourni par le [ministère de la Santé de l'Ontario](#).

Il n'incombe pas aux Services de santé du Timiskaming de déterminer la capacité d'un organisateur ou d'un vendeur d'exploiter son entreprise. C'est à ces personnes qu'il incombe de s'assurer que l'évènement respecte toutes les lois et directives et tous les règlements en vigueur. Elles devraient consulter et suivre les présentes lignes directrices et celles proposées dans les ressources fournies.