

# PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE COVID-19 DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE



## APPROCHE SECTORIELLE

Secteur : Industrie du nautisme au Québec

Activités particulières ciblées : Marina – Port de plaisance – Club nautique



# ALLIANCE DE L'INDUSTRIE NAUTIQUE DU QUÉBEC – NAUTISME QUÉBEC

L'Alliance de l'industrie nautique du Québec est un organisme à but non lucratif qui représente l'industrie du nautisme et de la plaisance à travers le Québec et le Canada et qui propulse la marque Nautisme Québec. Depuis plus de 20 ans, elle soutient et défend ses membres dans les différentes sphères de la sécurité nautique, du développement durable, du développement économique ainsi que du tourisme nautique. Orientée sur l'avancement du nautisme de plaisance et des sports nautiques, le développement de l'infrastructure d'un réseau de marinas et les programmes de protection environnementale, l'Alliance a également instauré un programme de soutien aux marinas et une certification des marinas. L'Alliance est par ailleurs le promoteur de plusieurs événements.

L'Alliance compte sur près de 350 membres corporatifs et plus de 16 000 membres plaisanciers représentant les différents secteurs de l'écosystème nautique québécois.

## **Notre inspiration!**

**À la fois fleuve, golfe, fjord, lacs et rivières.**

**Nous naviguons le nord à notre façon.**

**C'est notre force tranquille, notre territoire, notre fierté.**

**Chaque saison apporte son expérience, chaque expérience apporte son histoire.**

## **Alliance de l'industrie nautique du Québec**

101, chemin de la Rive  
Longueuil, Québec J4H 4C9  
450 466-1777  
info@nautismequebec.com

alliancenautique.com  
nautismequebec.com

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les personnes et les entreprises qui ont participé d'une façon ou d'une autre à l'élaboration et à la validation du contenu du présent document et plus particulièrement:

Ambroise Henry – Marina de Bonaventure, André Blais – Yacht Club de Québec, Bernard Mondou – Mathias Marine, Chantal Arelle – Marina Lennox, Daniel Masson – Marina Daniel Masson & fils, Éric Lafrenière - Port de Plaisance Réal Bouvier, Georges Leblanc – Parc nautique de Lévy, Henri de Cotret – navigateur, Kathleen Paré - Marina Port de Québec, Marc-André Thomas – Groupe Thomas marine, Marcel Lalonde – Club de voile Grande-Rivière, Mark Osterman – Yacht Club Royal St-Laurent, Sylvain Deschamps – Yacht Club de Montréal.

Nous remercions également le ministère du Tourisme, de même que les professionnels du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) qui ont révisé et bonifié par leurs commentaires et propositions toute la documentation produite.

## ÉQUIPE DE TRAVAIL

**Association responsable de la coordination du projet : Alliance de l'industrie nautique du Québec – Nautisme Québec**

**Direction du projet :** Sylvain Deschênes

**Consultations avec les partenaires :** Sylvain Deschênes

**Conception/rédaction :** Diane Théberge, Sylvain Deschênes

**Révision linguistique :** Henri de Cotret

**Conception graphique de la page couverture :** Katy Bédard

**Photographie de la page couverture :** Roger Grandmaison

### Vaillancourt Riou & associés, avocats

**Directeur/chargé de projet :** Marc Vaillancourt, avocat

**Professionnels de recherche :** Marie-Sophie Demers, avocate

Marie-Claude Riou, avocate Fanny Mondou, avocate

**Soutien :** Karl Bourassa, adjoint administratif, archiviste

### **Publication canadienne**

ISBN —

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2020

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives Canada, 2020

## TABLE DES MATIÈRES

Alliance de l'industrie nautique du Québec – Nautisme Québec .....	2
Remerciements.....	3
Équipe de travail .....	3
Préambule.....	5
<b>Plan de sécurité sanitaire (COVID-19) de l'industrie nautique .....</b>	<b>6</b>
Ce qu'il faut savoir .....	6
Consignes générales pour le gestionnaire .....	7
Consignes générales pour le plaisancier avant le départ.....	7
Sur l'eau – Consignes à respecter pour la distanciation .....	8
Marina - Circulation sur le terrain.....	9
Marina - Circulation sur les quais .....	11
Marina – Cale sèche – entretien du bateau.....	12
Marina - Utilisation des services communs .....	15
Marina - Utilisation des services administratifs.....	19
Marina - Utilisation des services mécaniques.....	20
Marina - Utilisation des services de vente de carburant .....	21
Marina – Quai de service – Approvisionnement en eau et procédure de vidange septique.....	22
Marina - Utilisation des services de location d'embarcations .....	23

## PRÉAMBULE

**Notez qu'en raison de la pandémie de coronavirus, sur ordonnance gouvernementale, les entreprises du secteur sont fermées et interdites d'accès jusqu'à nouvel ordre.**

Lorsque l'ouverture du secteur aura été confirmée, avant même d'accueillir leurs premiers clients, les entreprises devront être prêtes à appliquer les mesures préventives liées à la lutte contre le coronavirus, et avoir formé leur personnel en conséquence. Ce processus pourrait leur demander quelques jours de préparation.

Les recommandations émises dans le présent document s'appuient sur les directives gouvernementales en vigueur en date du 27 mai 2020. Ces recommandations sont appelées à être modifiées ou ajustées selon l'évolution de la situation et les nouvelles directives qui seront émises par les instances gouvernementales. Les partenaires au projet tiendront leurs membres informés de l'évolution de la situation, et mettront la documentation à jour de façon régulière.

Notez également que le présent document vient compléter le Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique, lequel édicte l'ensemble des règles de base applicables à toutes les entreprises touristiques du Québec. Les deux documents doivent être lus de façon complémentaire.

Bien que nous ayons tenté de concentrer dans les pages qui suivent un maximum d'informations, il va de soi que les sources gouvernementales demeurent en tout temps prioritaires.

# PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE (COVID-19) DE L'INDUSTRIE NAUTIQUE

## CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le terme **marina** est utilisé pour alléger le texte et désigne autant les marinas, ports de plaisances, clubs nautiques et yacht-clubs qui offrent minimalement un service de quaiage.

L'Alliance de l'industrie nautique du Québec – Nautisme Québec propose une approche qui permet aux gestionnaires de sélectionner et d'adapter les mesures pour offrir un environnement sécuritaire selon les services offerts et les ressources disponibles. L'Alliance suggère aussi une approche afin d'éduquer et responsabiliser l'ensemble des acteurs de l'industrie du nautisme (gestionnaires, fournisseurs, employés, bénévoles, plaisanciers et visiteurs).

**Ce plan sera bonifié par [les mesures de l'industrie touristique](#) qui prend en charge le tronc commun et couvre les aspects :**

- Engagement à se conformer
- Informations utiles quant à la COVID-19
- Planification de la logistique
- Élaboration d'un plan d'urgence advenant la déclaration d'un cas de COVID-19
- Élaboration des stratégies pour faire face à la pandémie
- Élaboration d'un plan de prévention et de contrôle des risques d'infection liés à la clientèle
- Élaboration d'un plan de prévention de la santé et de la sécurité (COVID-19) en milieu de travail
- Gestion des ressources humaines
- Gestion des communications
- Préparation de l'après-pandémie

## CONSIGNES GÉNÉRALES POUR LE GESTIONNAIRE

- Adaptez votre réglementation pour y ajouter une section spécifique à la crise COVID-19;
- Vérifiez les consignes émises pour la gestion des rassemblements, interdire les rassemblements sur les espaces communs de la marina;
- S'assurer de mettre en place, pour l'ensemble des secteurs de l'entreprise, des éléments pour favoriser la distanciation sociale;
- Nommez un responsable des mesures sanitaires au sein de l'entreprise;
- Formez l'ensemble des employés sur les mesures mises en place pour assurer la connaissance et le respect des protocoles d'intervention; sanitaire au sein des opérations de l'entreprise.

Guide de normes sanitaires en milieu de travail : <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2146-Guide-Prevention-Covid19.pdf>

Liste de vérifications quotidiennes : <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2148B-Fiche-Commerce-Covid19.pdf>

## CONSIGNES GÉNÉRALES POUR LE PLAISANCIER AVANT LE DÉPART

- Faites votre plan de navigation.
- Vérifiez les consignes émises pour votre point départ et chacun des lieux que vous visiterez.
- Vérifiez les consignes des gouvernements concernant la pandémie.
- Vérifiez la météo.
- Reportez votre sortie si vous présentez des symptômes de la COVID-19.

<b>SUR L'EAU – CONSIGNES À RESPECTER POUR LA DISTANCIATION</b>		
<b>Comportement du plaisancier</b>	<b>Mesures à prendre par la marina</b>	<b>Ressources</b>
Ne pas mettre votre embarcation à l'épave d'une autre embarcation.	Informez la clientèle de cette bonne pratique	Affiche Naviguer en tant de pandémie, Sur votre bateau et sur l'eau : <a href="https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-marina.pdf">https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-marina.pdf</a>
Ne pas échouer volontairement (beacher) votre embarcation à proximité d'un autre embarcation.	Informez la clientèle de cette bonne pratique	
Inviter à bord de votre embarcation (partie extérieure seulement) selon <u>les règles de rassemblement en vigueur</u> et selon la capacité de votre embarcation à maintenir une distance minimale de 2 mètres entre les personnes des différents ménages.  Actuellement, les rassemblements intérieurs sont interdits. Les rassemblements extérieurs doivent se limiter à un maximum de 10 personnes provenant d'un maximum de 3 ménages différents. <u>Détail</u>  Respecter les principes de distanciation physique et l'ensemble des recommandations des autorités de santé publique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informez la clientèle de cette bonne pratique.</li> <li>• Rester à l'affût des changements au déconfinement.</li> </ul>	



<b>MARINA - CIRCULATION SUR LE TERRAIN</b>		
<b>Comportement du plaisancier</b>	<b>Mesures à prendre par la marina</b>	<b>Ressources</b>
<p><b>Stationnement</b> Si possible, laissez un espace libre entre chaque voiture dans le stationnement.</p>	<p><b>Stationnement</b> Informez la clientèle de cette bonne pratique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Par le biais d'une communication courriel transmise à tous les membres de la marina.</li> <li>Poser une affiche à l'entrée du stationnement.</li> </ul>	<p>Affiche Naviguer en tant de pandémie, Sur le site de la marina, du port de plaisance, du club nautique : <a href="https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-marina.pdf">https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-marina.pdf</a></p>
<p><b>Distanciation sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respectez le 2 m de distanciation lors de vos déplacements.</li> <li>Suivez les consignes émises et affichées ainsi que les corridors de circulations.</li> </ul>	<p><b>Distanciation sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rappel de la distanciation (affiche pour le respect du 2 m).</li> <li>Supervisez les déplacements.</li> <li>Tracez des corridors de circulation (au sol ou avec du cordage) afin de diriger la clientèle direction entrée   direction sortie avec objectif d'éviter les croisements de clientèle.</li> <li>Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.</li> </ul>	<p>Équipements de protection individuelle : <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf</a></p>

<p><b>Station de lavage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains obligatoire à l'entrée et à la sortie de la Marina. Lavez-vos mains dans les stations prévues à cet effet (ou utiliser le gel antiseptique) fournies.</li> </ul>	<p><b>Station de lavage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévoyez des stations de lavage extérieur avant d'entrer sur les quais (lavabo avec savon ou gel antiseptiques).</li> <li>• Informer la clientèle sur les bonnes pratiques pour le lavage des mains. Lavage des mains obligatoires à l'entrée et à la sortie des différents lieux de la marina.</li> <li>• Désinfecter régulièrement les surfaces. Dans les lieux publics (clients, visiteurs), où les gens touchent les surfaces, le nettoyage doit être effectué au minimum à chaque quart de travail et si possible encore plus fréquemment (à toutes les 2 ou 4 heures) sur les lieux plus fréquentés.</li> </ul>	<p>Lavage des mains :  <a href="https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000437/">https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000437/</a>  Nettoyage des surfaces :  <a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a>  Source :  <a href="https://www.apsam.com/theme/risques-biologiques/covid-19-coronavirus/mesures-de-prevention-generales-recommandees#desinfection-nettoyage">https://www.apsam.com/theme/risques-biologiques/covid-19-coronavirus/mesures-de-prevention-generales-recommandees#desinfection-nettoyage</a></p>
<p><b>Paniers / chariots</b>  Aucun panier ne sera disponible pour transporter votre matériel veuillez planifier le transport de vos biens afin d'être autonome</p> <p>ou</p> <p>Attendez qu'un préposé vous attitre un panier pour le transport de votre matériel et le préposé sera chargé de désinfecter les paniers entre chaque client.</p>	<p><b>Paniers / chariots</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermeture de service : Retirez les paniers / chariots et aviser la clientèle en amont par communication et sur les lieux par la pose d'affiche de fermeture du service.</li> </ul> <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordonnez l'utilisation des paniers /chariots</li> <li>• Obligation de désinfecter les paniers/chariots entre chaque utilisateur.</li> <li>• S'assurer que la zone des paniers / chariots nettoyés soit clairement identifiée.</li> </ul>	<p>Nettoyage des surfaces :  <a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a></p> <p>Nettoyage et désinfection des espaces publics pendant la COVID-19 :  <a href="https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/diseases-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf">https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/diseases-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf</a></p>

## MARINA - CIRCULATION SUR LES QUAIS

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
<p>Les plaisanciers doivent s'assurer, lorsqu'ils circulent sur les quais, de respecter la distanciation sociale avec les autres usagers.</p> <p><b>Règle de priorité sur les quais :</b> Telles les règles de navigation, la priorité va aux plaisanciers sortant de la marina. Un plaisancier en entrant va donc laisser la priorité au passage des plaisanciers sortant en s'écartant sur un quai secondaire ou un autre appontement.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Installer des affiches définissant les règles de circulation sur les quais à chaque point d'accès aux quais.</li><li>• Communiquer en amont avec les clients pour expliquer les nouvelles règles de circulation sur les quais.</li></ul>	<p>Affiche pour la circulation sur les quais : <a href="https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-quai.pdf">https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-quai.pdf</a></p>

## MARINA – CALE SÈCHE – ENTRETIEN DU BATEAU

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plaisancier est dans l'obligation de respecter les consignes et règles sanitaires en vigueur lorsqu'il vient effectuer les travaux d'entretien sur son embarcation, sous peine de se voir retirer ladite autorisation.</li> <li>• Le plaisancier doit s'assurer de respecter les horaires et périodes permises lorsqu'il y a de telles règles en vigueur.</li> <li>• Lavage des mains avant et après les travaux sur le bateau ou utiliser le gel antiseptique.</li> <li>• Respectez le 2 m de distanciation lorsqu'il y a des plaisanciers voisins qui travaillent sur leur embarcation.</li> <li>• Avoir ses propres outils et matériaux d'entretiens afin de limiter les interactions avec les autres plaisanciers.</li> <li>• Le port d'équipements de protection individuelle adaptés au risque est requis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour exécuter une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.</li> <li>• Respecter les horaires et consignes d'accès aux embarcations.</li> <li>• Les plaisanciers doivent voir à ce que les espaces communs soient libres de tout objet et déchet à la fin des travaux.</li> <li>• Déposer les déchets dans les endroits identifier à cet effet.</li> </ul>	<p><b>L'accès au bateau en cale sèche :</b></p> <p><b>Par le personnel d'un atelier de réparation mécanique et/ou d'entretien externe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ateliers doivent prendre rendez-vous avec la marina au préalable afin d'avoir accès au site. Ils doivent signer le formulaire d'engagement des fournisseurs à respecter les consignes sanitaires des lieux et le faire parvenir par voie numérique avant de se rendre sur les lieux.</li> <li>• S'assurer que le personnel de l'atelier de réparation mécanique et/ou d'entretien :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ne présente aucun symptôme de la COVID-19 (toux, fièvre, difficulté respiratoire, perte soudaine du goût ou de l'odorat);</li> <li>○ Ne revient pas d'un voyage à l'extérieur du Canada dans les 14 derniers jours;</li> <li>○ N'a pas été en contact avec une personne infectée à la COVID dans les 14 derniers jours.</li> </ul> </li> <li>• Autoriser l'accès sur les lieux d'entreposage du bateau ou à quai pour effectuer les travaux selon l'horaire entendu et lui communiquer les consignes sanitaires à prévoir et à respecter pour avoir accès.</li> <li>• Éviter les échanges de papier connu comme une source de contamination probable,</li> <li>• Le personnel de l'atelier doit s'assurer du lavage des mains avant et après les travaux sur le bateau ou utiliser le gel antiseptique.</li> </ul>	<p>Formulaire d'engagement des fournisseurs de service : <a href="https://alliancetouristique.com/wp-content/uploads/2020/05/a13-engagement-des-partenaires-et-fournisseurs-1.pdf">https://alliancetouristique.com/wp-content/uploads/2020/05/a13-engagement-des-partenaires-et-fournisseurs-1.pdf</a></p> <p>Nettoyage des surfaces : <a href="https://www.inspq.gc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.gc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a></p> <p>Équipements de protection individuelle : <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf</a></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.</li> <li>• Le personnel de l'atelier doit quitter les lieux après avoir effectué les travaux en emportant avec eux l'ensemble des matériaux et pièces utilisés et nettoyer les parties du bateau sur lesquels il a travaillé.</li> <li>• Voir à ce que le propriétaire effectue le lavage des zones travaillées par le personnel de l'atelier.</li> </ul> <p><b>Par le propriétaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer qu'en période pré et post saison où le nombre de bateaux est grand sur des surfaces restreintes, de mettre en place un système permettant de limiter le nombre de personnes par secteur afin de ne pas favoriser les rassemblements (plage horaire, secteur désigné, rotation).</li> <li>• Voir à ce que le propriétaire du bateau s'assure du respect des consignes et règles sanitaires en vigueur lorsqu'il vient effectuer les travaux d'entretien sur son embarcation.</li> <li>• Limiter l'accès seulement aux propriétaires et à leur famille immédiate (partage le même lieu de résidence)</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limiter les heures d'accès afin d'assurer une surveillance et le respect des consignes.</li><li>• Voir à ce que le propriétaire effectue le lavage des mains avant et après les travaux sur le bateau ou utiliser le gel antiseptique.</li><li>• Voir à ce que le propriétaire effectue le lavage des zones travaillées suivant les travaux sur le bateau</li><li>• Voir à ce que les plaisanciers laissent les espaces communs libres de tout objet et déchet à la fin des travaux.</li><li>• Ils doivent déposer les déchets dans les endroits identifier à cet effet.</li></ul>	
--	--	--

<b>MARINA - UTILISATION DES SERVICES COMMUNS</b>		
<b>Comportement du plaisancier</b>	<b>Mesures à prendre par la marina</b>	<b>Ressources</b>
<p><b>Capitainerie / Club House</b> Respectez les avis de fermeture.</p> <p>Ou</p> <p>Respectez les règles en vigueur et évitez de toucher aux objets et surfaces.</p>	<p><b>Capitainerie / Club House</b> Fermer la capitainerie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès barré et affichage de la fermeture</li> <li>• Cordage ou barrière et afficher de façon évidente et claire les zones fermées si couloir de passage à travers le bâtiment.</li> </ul> <p>Ou</p> <p>Si la capitainerie sert de passage pour accéder à des services essentiels qui demeurent ouverts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Délimiter un corridor de circulation : Tracez des corridors de circulation (au sol ou avec du cordage) afin de diriger la clientèle direction entrée   direction sortie avec objectif d'éviter les croisements de clientèle</li> <li>• Retirer les objets inutiles ou non essentiel</li> <li>• Limiter le nombre de personnes pouvant y rentrer en même temps</li> </ul>	
<p><b>Buanderie</b> Effectuez votre lessive à votre domicile.</p> <p>Ou</p> <p>La buanderie est accessible sur demande via le bureau de l'accueil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une personne à la fois permise</li> <li>• Lavage des mains avant et après l'utilisation de la salle de buanderie ou utiliser le gel antiseptique</li> <li>• Le nombre de machines est limité</li> </ul>	<p><b>Buanderie</b> Fermer la buanderie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès barré et affichage de la fermeture</li> </ul> <p>Ou</p> <p>Fermer la buanderie pour les locaux et offrir le service aux voyageurs uniquement sur demande à l'accueil avec accès sous clé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place les règles et consignes spécifiées par l'INSPQ fiche- buanderie libre-service</li> <li>• Affichage des consignes recommandées par l'INSPQ sur place</li> </ul>	<p>Buanderies libre-service :</p> <p><a href="https://www.inspq.qc.ca/publications/2961-travailleurs-lavomats-buanderies-covid19">https://www.inspq.qc.ca/publications/2961-travailleurs-lavomats-buanderies-covid19</a></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les consignes affichées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer les objets non essentiels</li> <li>Mettre à disposition une solution hydroalcoolique pour le lavage régulier des mains et des lingettes pré imbibées de solution hydroalcoolique pour la désinfection des paniers à l'intention des usagers aux endroits stratégiques</li> </ul>	
<p><b>Salle d'eau et douche</b> Utilisez vos installations personnelles à bord ou à domicile.</p> <p>Ou</p> <p>Utilisation restreinte aux voyageurs externes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se confirmer aux consignes affichées sur place</li> <li>Lavage des mains avant et après l'utilisation de la salle d'eau et de douche ou utiliser le gel antiseptique</li> </ul>	<p><b>Salle d'eau et douches</b> Fermer la salle d'eau et de douche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accès barré et affichage de la fermeture</li> </ul> <p>Ou</p> <p>Utilisation restreinte et limitée aux voyageurs externes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Encourager les plaisanciers à utiliser leurs installations à bord ou à domicile.</li> <li>Afficher les consignes sanitaires en respect avec les recommandations de l'INSPQ</li> <li>Limiter et afficher la capacité d'accueil en respectant la distanciation de 2 m</li> <li>Si la salle de douches est ouverte, fermer des stations afin de favoriser une distanciation minimale de 2 m ou voir à installer des séparateurs de surface afin d'assurer la distanciation</li> <li>Augmenter la fréquence de nettoyage</li> <li>Désinfecter régulièrement les surfaces</li> <li>Dans les lieux publics (clients, visiteurs) où les gens touchent les surfaces, le nettoyage doit être effectué au minimum à chaque quart de travail et si possible encore plus fréquemment (à toutes les 2 ou 4 heures)</li> </ul>	<p>Nettoyage des surfaces : <a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a></p> <p><a href="https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/disease-s-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf">https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/disease-s-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf</a></p> <p>Source : <a href="https://www.apsam.com/theme/risques-biologiques/covid-19-coronavirus/mesures-de-prevention-generales-recommandees#desinfection-nettoyage">https://www.apsam.com/theme/risques-biologiques/covid-19-coronavirus/mesures-de-prevention-generales-recommandees#desinfection-nettoyage</a></p>



<p><b>Piscine et spa</b> Respectez l'avis de fermeture de la piscine ou les consignes en vigueur</p>	<p><b>Piscine et spa</b> Fermer la piscine et le spa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès barré et affichage de la fermeture</li> </ul> <p>Ou</p> <p>Ouverture selon les recommandations émises par la Régie du bâtiment du Québec, l'INSPQ, la Société de sauvetage et l'ARAQ</p>	<p>Les recommandations intérimaires sur les eaux de baignade que l'INSPQ a produit : (<a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/eau-potable-eau-baignade">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/eau-potable-eau-baignade</a>) ne comprennent pas les plans d'eau naturels (lacs, Fleuve)</p>
<p><b>Restaurant et bar</b> Respectez l'avis de fermeture du restaurant ou du bar ou les nouvelles consignes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains avant et après l'accès au restaurant et bar ou utiliser le gel antiseptique</li> </ul>	<p><b>Restaurant et bar</b> Fermer le restaurant et le bar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès barré et affichage de la fermeture</li> </ul> <p>Ou</p> <p>Ouverture selon les recommandations émises et lorsque le gouvernement le permettra en s'assurant de respecter les consignes sanitaires transmises par la MAPAQ, l'INSPQ et la CNESST</p>	<p>MAPAQ nettoyage et assainissement : (<a href="https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/Pages/Nettoyageetasainissement.aspx">https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/Pages/Nettoyageetasainissement.aspx</a>)</p> <p>MAPAQ guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires : (<a href="https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf">https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf</a>)</p>
<p><b>Mobilier urbain</b> Évitez de toucher ou d'utiliser le mobilier urbain.</p>	<p><b>Mobilier urbain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si possible, retirer le mobilier urbain (ex. : table à pique-nique, barbecue, banc)</li> <li>• Retirer les objets inutiles ou non essentiels</li> </ul> <p>Ou</p> <p>En cas d'utilisation, aménager les mobiliers urbains afin de respecter les mesures de distanciation et voir à désinfectez les surfaces régulièrement (minimalement une fois par jour).</p>	<p>Nettoyage des surfaces : (<a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a>)</p> <p>(<a href="https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/disease-s-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf">https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/disease-s-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf</a>)</p>

<p><b>Aires de jeux</b> Les aires de jeux sont fermées jusqu'à avis contraire.</p>	<p><b>Aires de jeux</b> Fermer les aires de jeux à tous, si possible, retirez les jeux où placer des avis d'interdiction d'utilisation jusqu'à avis contraire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage de la fermeture des aires de jeux de façon claire et évidente.</li> <li>• Délimiter les aires fermées par des cordons de sécurité (ruban fluo)</li> </ul>	
--	--	--

## MARINA - UTILISATION DES SERVICES ADMINISTRATIFS

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
<p>Faites le maximum par téléphone ou courriel. Prenez rendez-vous ou annoncez votre venue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains avant et après l'accès aux services administratifs ou utiliser le gel antiseptique</li> <li>• Respect des consignes affichées sur les lieux</li> <li>• Respect des corridors de circulations et lieux désignés aux clients</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact pour effectuer des transactions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éviter l'utilisation de papier, reconnu pour être une source possible de contamination</li> <li>• Ne pas partager d'objets (ex. crayons) avec les clients ou désinfecter les objets partagés après chaque utilisation</li> <li>• Lavage des mains fréquentes des employés</li> <li>• Affichage des consignes sanitaires à respecter par les clients</li> <li>• Installation d'un plexiglas aux comptoirs de service</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact</li> <li>• Limiter le nombre de clients (privilégier la prise de rendez-vous)</li> <li>• Nettoyage de l'espace de la caisse ou du comptoir de service, idéalement entre chaque client</li> <li>• Augmenter la fréquence de nettoyage</li> <li>• Désinfecter régulièrement les surfaces. Dans les lieux publics (clients, visiteurs) où les gens touchent les surfaces, le nettoyage doit être effectué au minimum à chaque quart de travail et si possible encore plus fréquemment (à toutes les 2 ou 4 heures).</li> <li>• Délimiter un corridor de circulation : Tracez des corridors de circulation (au sol ou avec du cordage) afin de diriger la clientèle direction entrée   direction sortie avec objectif d'éviter les croisements de clientèle.</li> <li>• Mettre en place l'ensemble des éléments du guide de normes sanitaires en milieu de travail de la CNESST applicable à votre milieu de travail pour assurer l'encadrement sécuritaire de vos employés et clients.</li> </ul>	<p>Recommandation pour les caisses : <a href="https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoinrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les">https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoinrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les</a></p> <p>Guide de normes sanitaires en milieu de travail – COVID-19 : <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2146-Guide-Prevention-Covid19.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2146-Guide-Prevention-Covid19.pdf</a></p> <p>Nettoyage des surfaces : <a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a></p>

## MARINA - UTILISATION DES SERVICES MÉCANIQUES

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
<p>Prenez rendez-vous ou annoncez votre visite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains avant et après l'accès aux services administratifs ou utiliser le gel antiseptique</li> <li>• Respect des consignes affichées sur les lieux</li> <li>• Respect des corridors de circulations et lieux désignés aux clients</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact pour effectuer des transactions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains fréquent pour les employés</li> <li>• Apposez un plexiglas aux comptoirs</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact</li> <li>• Nettoyage de l'espace de la caisse ou du comptoir de service idéalement entre chaque client</li> <li>• Aménager les espaces de travail pour respecter la distanciation (assurez un minimum de 2 m entre chaque employé et limitez les déplacements).</li> <li>• Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.</li> <li>• Éviter le partage des outils. Si ce n'est pas possible, désinfecter entre chaque utilisateur.</li> </ul>	<p>Recommandation pour les caisses :  <a href="https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoinrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les">https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoinrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les</a></p> <p>Mesure de prévention pour les travailleurs :  <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/Publications/900/Documents/DC900-1076web.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/Publications/900/Documents/DC900-1076web.pdf</a></p> <p>Référence procédures garages de mécanique :  <a href="https://www.inspq.qc.ca/publications/2945-garages-mecanique-covid19">https://www.inspq.qc.ca/publications/2945-garages-mecanique-covid19</a></p> <p>Équipements de protection individuelle :  <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf</a></p>

## MARINA - UTILISATION DES SERVICES DE VENTE DE CARBURANT

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
<p><b>Astuce :</b> Faites le plein de votre embarcation avant de prendre à bord vos passagers ou après le débarquement de vos passagers à la fin de votre excursion.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amarrer solidement l'embarcation, arrêter les moteurs</li> <li>• Suivre les procédures et consignes affichées sur place</li> <li>• Lavage des mains avant et après l'accès aux services vente de carburant par le capitaine ou utiliser le gel antiseptique</li> <li>• Faire débarquer tous les passagers doivent descendre de l'embarcation avant d'en faire l'approvisionnement, se déplacer à l'aire d'attente désignée et attendre les consignes d'embarquement</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact pour régler la transaction</li> <li>• Retourner à bord de l'embarcation et quitter de façon sécuritaire le secteur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains fréquent pour les employés</li> <li>• Le préposé doit s'assurer de faire respecter les procédures de service de carburant énumérées dans la fiche de procédure.</li> <li>• Afficher les procédures et consignes à suivre par la clientèle.</li> <li>• Désinfection de la pompe et du boyau lorsqu'il y a un changement d'utilisateur (limité les changements d'utilisateur).</li> <li>• Limiter le nombre de bateaux à quai pour le service d'approvisionnement en essence en lien avec l'espace disponible afin que le 2 mètres entre chaque client puisse être respecté et votre capacité de gérer l'affluence.</li> <li>• Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.</li> <li>• Délimiter un espace « aire d'attente » par le marquage au sol et/ou avec un cordage pour recevoir les passagers de chaque embarcation de façon séparée pendant l'approvisionnement de leur embarcation, les différentes aires d'attente devront être séparées d'une distance de deux mètres.</li> <li>• Procéder à l'approvisionnement de l'embarcation une fois que les passagers sont sur l'aire d'attente.</li> <li>• Nettoyer l'espace de la caisse ou du comptoir de service entre chaque client.</li> <li>• Inviter les passagers à regagner leur embarcation.</li> </ul>	<p>Procédure pour le plein de carburant : <a href="https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-faire-le-plein-de-carburant.pdf">https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-faire-le-plein-de-carburant.pdf</a></p> <p>Équipements de protection individuelle : <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf</a></p>

## MARINA – QUAI DE SERVICE – APPROVISIONNEMENT EN EAU ET PROCÉDURE DE VIDANGE SEPTIQUE

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
<p><b>Astuce :</b> Faites l’approvisionnement en eau et la vidange de votre réservoir septique avant de prendre à bord vos passagers ou après le débarquement de vos passagers à la fin de votre excursion si possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amarrer solidement l’embarcation, arrêter les moteurs</li> <li>• Suivre les procédures et consignes affichées sur place</li> <li>• Lavage des mains avant et après l’accès aux services d’approvisionnement en eau et vidange septique</li> <li>• Fournir assistance au préposé à quai afin de lui faciliter l’accès aux bouchons de pont pour l’approvisionnement en eau et de vidange septique tout en gardant les mesures COVID appropriées</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact pour effectuer la transaction</li> <li>• Retourner à bord de l’embarcation et quitter de façon sécuritaire le secteur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains fréquent pour les employés</li> <li>• Le préposé doit s’assurer de faire respecter les procédures de service d’approvisionnement en eau et vidange septique énumérées dans la fiche de procédure</li> <li>• Afficher les procédures et consignes à suivre par la clientèle</li> <li>• Désinfection de l’équipement d’approvisionnement en eau et de vidange septique lorsqu’il y a un changement d’utilisateur (limiter les changements d’utilisateur)</li> <li>• Limiter le nombre de bateaux à quai pour le service d’approvisionnement en eau et vidange septique en lien avec l’espace disponible afin que le 2 mètres entre chaque client puisse être respecté et votre capacité de gérer l’affluence.</li> <li>• Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu’au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d’être à moins de 2 mètres d’une autre personne et en l’absence de barrières physiques.</li> <li>• Procéder à l’approvisionnement en eau et à la vidange du réservoir septique de l’embarcation</li> <li>• Nettoyer l’espace de la caisse ou du comptoir de service entre chaque client</li> </ul>	<p>Procédure pour la vidange septique : <a href="https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-la-vidange-septique.pdf">https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-la-vidange-septique.pdf</a></p> <p>Procédure pour l’approvisionnement en eau : <a href="https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-le-plein-eau.pdf">https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-le-plein-eau.pdf</a></p> <p>Équipements de protection individuelle : <a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf</a></p>

## MARINA - UTILISATION DES SERVICES DE LOCATION D'EMBARCATIONS

Comportement du plaisancier	Mesure à prendre par la marina	Ressources
<p>Faites le maximum par téléphone ou par courriel.</p> <p>Prenez rendez-vous ou annoncez votre visite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains avant et après l'accès aux services administratifs ou utiliser le gel antiseptique</li> <li>• Respect des consignes affichées sur les lieux</li> <li>• Respect des corridors de circulations et lieux désignés aux clients</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact pour effectuer des transactions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains fréquent pour les employés</li> <li>• Vérifier que le client : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ne présente aucun symptôme de la COVID-19 (toux, fièvre, difficulté respiratoire, perte soudaine du goût ou de l'odorat);</li> <li>○ Ne revient pas d'un voyage à l'extérieur du Canada dans les 14 derniers jours;</li> <li>○ N'a pas été en contact avec une personne infectée à la COVID dans les 14 derniers jours.</li> </ul> </li> <li>• Limiter le nombre de clients pour assurer la distanciation sociale (privilégier la prise de rendez-vous)</li> <li>• Installation d'un <i>plexiglas</i> aux comptoirs de services</li> <li>• Éviter les échanges de papier, reconnu pour être une source de contamination</li> <li>• Privilégier le paiement sans contact</li> <li>• Nettoyer l'espace de la caisse ou du comptoir de service entre chaque client</li> </ul> <p><b>Embarcation et matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer l'embarcation et désinfecter les surfaces susceptibles d'avoir été touchées par le client</li> <li>• Nettoyer et désinfecter les accessoires essentiels</li> <li>• Après chaque utilisation, lavez les VFI avec un savon doux et de l'eau, et rincez abondamment. Laisser sécher à l'ombre et loin d'une source de chaleur.</li> </ul>	<p>Recommandation pour les caisses : <a href="https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoinrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les">https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoinrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les</a></p> <p>Fiches pour les personnes en retours de voyages à l'extérieur du pays : <a href="https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/2019-nouveau-coronavirus/derniers-conseils-sante-voyageurs.html">https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/2019-nouveau-coronavirus/derniers-conseils-sante-voyageurs.html</a></p> <p>Nettoyage des surfaces : <a href="https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces">https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces</a></p> <p>Lien concernant la location d'embarcations et de services de plein air : <a href="https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/reprise-activites-sportives/directives-reprise-activites-sportives/">https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/reprise-activites-sportives/directives-reprise-activites-sportives/</a></p> <p><a href="https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-secteur-loisir-sport-plein-air.aspx">https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-secteur-loisir-sport-plein-air.aspx</a></p>