

Le plan d'intervention protège les travailleurs et l'approvisionnement en nourriture

Le 16 avril 2020

Le gouvernement albertain et le gouvernement fédéral, avec la contribution et l'aide des représentants et des travailleurs de l'industrie, ont élaboré un plan pour répondre aux cas confirmés de COVID-19 dans les usines de transformation des aliments.

L'objectif de ce plan d'intervention est de protéger les travailleurs, tout en garantissant un impact limité sur notre approvisionnement en denrées alimentaires essentielles pendant la pandémie.

Contexte

Il est essentiel de se rappeler que la COVID-19 n'est pas une maladie d'origine alimentaire. Mais les travailleurs essentiels de l'industrie alimentaire sont toujours sensibles à la COVID-19, comme tout le monde. Dans toute l'Amérique du Nord, nous avons constaté un nombre croissant de cas confirmés de la COVID-19 dans les usines de transformation des aliments, car le nombre total de cas dans l'ensemble de la société augmente également.

En Alberta, le premier cas confirmé s'est produit dans une usine de transformation du bœuf au nord de Calgary. L'installation où le cas a été confirmé a été fermée, ce qui a entraîné l'arrêt de la production. Le ministère de l'Agriculture et des Forêts a immédiatement commencé à travailler avec la direction de l'usine, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), les Services de santé de l'Alberta (AHS) et le ministère du Travail pour résoudre le problème. Des mesures d'atténuation particulières et efficaces ont été mises en place sur la base des conseils des experts en santé et sécurité.

Développements

Depuis ce premier cas, le ministère de l'Agriculture et des Forêts a continué à travailler avec ses partenaires, AHS et l'ACIA, pour

Renseignements connexes

[Business Resumption Protocol Food Safety](#) (PDF)

Demandes des médias

Attaché de presse par intérim,
ministère de l'Agriculture et des Forêts

[Justin Laurence](#)

780-691-7317

protéger la santé et la sécurité des travailleurs tout en assurant un approvisionnement alimentaire stable en Alberta.

Ensemble, nous avons établi un protocole intergouvernemental de reprise des activités pour les installations de transformation des aliments autorisées par la province ou le gouvernement fédéral en Alberta. Ce protocole officialise l'approche coopérative utilisée entre les organisations pour rationaliser le processus tout en soulignant les rôles et les responsabilités de l'ACIA, d'AHS et du ministère de l'Agriculture et des Forêts alors que nous nous efforçons de maintenir la solidité de notre approvisionnement alimentaire.

Les principes du protocole ont été appliqués chez Cargill Beef lorsque le premier cas de COVID-19 y a été confirmé le 6 avril. Nous sommes fiers du fait que ce protocole a déjà prouvé son efficacité avant d'être officiellement signé par toutes les parties. Il complète également les ordonnances émises par le médecin hygiéniste en chef de l'Alberta en vertu de la Loi sur la santé publique (Public Health Act).

« La production alimentaire est un service essentiel. Les employés de l'industrie alimentaire de l'Alberta sont toujours au travail, chaque jour, et grâce à eux, notre chaîne d'approvisionnement alimentaire est solide. Ce nouveau plan que nous avons élaboré contribuera à assurer leur sécurité, tout en nous permettant de nous nourrir pendant la pandémie ».

Devin Dreeshen, ministre de l'Agriculture et des Forêts

« En travaillant ensemble, les gouvernements fédéral et provinciaux sont mieux équipés pour relever le défi de COVID-19 pour ce secteur important et pour la sécurité alimentaire du Canada. Ce protocole complète les directives que l'ACIA a fournies aux établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral pour mettre en œuvre des mesures visant à réduire le risque d'exposition à COVID-19 pour les inspecteurs et les travailleurs. »

Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

En Alberta, les installations ont déjà des protocoles et des pratiques sanitaires très stricts. En réponse à la COVID-19, les transformateurs de produits alimentaires doivent :

- Mettre en œuvre des mesures visant à prévenir la propagation de l'infection, y compris toutes les mesures d'atténuation et de nettoyage recommandées et les ajustements de leurs horaires de travail;
- Continuer à mettre en œuvre des améliorations pour garantir la sécurité du personnel et des produits lors de l'acheminement des produits dans la chaîne d'approvisionnement.



Communiqué de presse

Les parties intéressées peuvent trouver un exemplaire du plan [ici](#) (disponible en anglais).