



Plan de préparation
à une pandémie d'influenza

pour le secteur des services alimentaires

Septembre 2006

Avis aux lecteurs

Ce guide a été préparé par la CRFA afin d'aider les exploitants de services alimentaires à se préparer en cas d'une éventuelle pandémie d'influenza. Étant donné que les travaux se poursuivent sur cet important sujet, ce guide doit être considéré comme un document « vivant » et par conséquent sujet à des changements, ajouts ou modifications sans préavis.

Nous recommandons au lecteur d'obtenir les renseignements les plus à jour sur le site Web de la CRFA au www.crfa.ca de même que sur les autres sites mentionnés dans ce document.

Les renseignements contenus dans le plan de préparation à une pandémie sont de nature générique et doivent être adaptés aux besoins individuels des entreprises.

La CRFA, ses membres et ceux qui participent à ses activités ne sont responsables d'aucun acte ou omission pouvant découler de la consultation de ce guide.

© Copyright

La CRFA est propriétaire de la marque de commerce apparaissant sur la couverture du présent document. Toute utilisation ou reproduction à quelque fin que ce soit de cette marque de commerce est interdite sans autorisation écrite.

Le présent document est protégé par des droits d'auteur. Toutefois, il peut être reproduit sans frais dans tout format sans permission spécifique, ce à condition que le matériel soit reproduit fidèlement et ne soit pas utilisé de façon dérogatoire ou trompeuse. Si le matériel est publié ou transmis à d'autres, la source et l'auteur doivent être mentionnés. La permission de reproduire du matériel protégé par des droits d'auteur ne s'applique pas au matériel contenu dans ce document dont les droits d'auteur sont cités comme appartenant à un tiers ou provenant d'un autre document de la CRFA. L'autorisation de reproduire tout matériel de ce genre doit être obtenue directement des détenteurs des droits d'auteurs.

Remerciements

Principales sources des renseignements contenus dans ce guide :

1. Organisation mondiale de la santé
(http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/fr/index.html)
2. Santé Canada
(http://www.hc-sc.gc.ca/dc-ma/influenza/index_f.html)
3. Agence de santé publique du Canada
(http://www.phac-aspc.gc.ca/influenza/pandemic_f.html)
4. Agence canadienne d'inspection des aliments
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/heasan/disemala/avflu/avfluf.shtml>)
5. Sécurité publique et protection civile Canada
(http://www.securitecanada.ca/pandemic/index_f.asp)
6. *Pandemic Influenza Preparedness Guidelines for Manitoba Businesses*
(<http://www.gov.mb.ca/pandemic/index.fr.html>)
7. Vancouver Coastal Health, *Plan régional contre une pandémie d'influenza*
(<http://www.vch.ca/public/communicable/pandemic.htm>)
8. The U.S. Centre for Disease Control and Prevention (CDC)
(<http://www.cdc.gov/> ou <http://www.pandemicflu.gov/>)
9. Government of New Zealand, *Influenza Pandemic Planning: Business Continuity Guide* (<http://www.industry.gov.au/pandemicbusinesscontinuity/index.cfm>)
10. « *An Analysis of the Potential Impact of the H5N1 Avian Flu Virus on the Wholesale and Retail Grocery and Foodservice Industry* », by Alex Lee Inc., 2005

La CRFA remercie sincèrement les membres bénévoles du Comité de planification pandémique :

- Susan Senecal (présidente), Services alimentaires A&W du Canada Inc.
- Mike Balaka, Restaurants McDonald du Canada Limitée
- Nigel Beattie, Mary Brown's Inc.
- Robert Brunette, Cara Operations Ltd.
- Dale Colbran, Boomerang's Steakhouse
- Jon Kristjanson, Sodexo Canada
- Yvon Lambert, Hôtel Fairmont Château Laurier
- Pascale-Hélène Loranger, Restaurants Sportscene Inc.
- Robert McKelvie, Energetic Foods Inc.
- Brian Payne, Pizza Pizza Ltd.
- Jim Preston, Groupe TDL Corporation
- Mary Townsend Smith, Yum! Restaurants Int'l (Canada) LP
- Demetri Tsigos, Restaurants Scores

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DE PLANIFICATION	
INTRODUCTION	
PANDÉMIE D'INFLUENZA	
INFLUENZA AVIAIRE	
PLAN DE PRÉPARATION ET DE RÉACTION DU SECTEUR DES SERVICES ALIMENTAIRES.....	
PRÉVISION DE L'IMPACT ÉCONOMIQUE SUR LE SECTEUR CANADIEN DES SERVICES ALIMENTAIRES.....	
PLANIFICATION DE LA CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS	
Régie	
Analyse des répercussions sur les activités	
Plans de continuité des activités	
◆ Opérations	
◆ Ressources humaines	
◆ Communications	
Préparatifs	
Validation	
Étape de rétablissement	
ANNEXE A :	
Agence de santé publique du Canada – Documents d'information.....	
ANNEXE B :	
Agence canadienne d'inspection des aliments – Documents d'information	
ANNEXE C :	
Outils de planification pandémique	
ANNEXE D :	
Chronologie des réactions du secteur aux scénarios types basés sur les phases pandémiques définies par l'OMS	
GLOSSAIRE DE TERMES ET D'ACRONYMES	

Qu'arriverait-il si votre communauté était frappée par une pandémie de grippe?

SERIEZ-VOUS PRÊT?

La planification en cas de pandémie de grippe est critique, particulièrement pour les exploitants de services alimentaires, qui seraient les plus touchés par la perte de clients et la fermeture d'établissements.

La CRFA a préparé un guide complet pour aider les restaurateurs à mettre sur pied leur propre plan, ce afin de protéger la santé de leurs employés et de leurs clients et de limiter l'impact négatif d'une pandémie sur leur entreprise. Le tableau ci-dessous vous aidera à vous retrouver facilement dans le guide.

LISTE DE PLANIFICATION	OÙ LA TROUVER	DATE REMPLIE
Avez-vous nommé un coordonnateur ou une équipe de pandémie et attribué les rôles et les responsabilités de planification?	Voir <i>Régie</i> , page 18	
Avez-vous effectué une analyse des répercussions sur les activités afin de déterminer si votre établissement devrait rester ouvert ou fermer temporairement ses portes durant une pandémie?	Voir <i>Analyse des répercussions sur les activités</i> , page 18	
Avez-vous mis au point des stratégies de rechange pour livrer vos produits à vos clients si ceux-ci ne peuvent pas venir à votre restaurant?	Voir <i>Capacité excédentaire</i> , page 20	
Disposez-vous d'un moyen de financement en cas d'urgence pour parer aux manques à gagner en cas de pandémie?	Voir <i>Considérations financières</i> , page 21	
Avez-vous déterminé les intrants essentiels (fournitures alimentaires, électricité)	Voir <i>Produits et fournitures</i> , page 21	

LISTE DE PLANIFICATION	OÙ LA TROUVER	DATE REMPLIE
carburant) dont vous aurez besoin pour maintenir le fonctionnement de votre entreprise?		
Avez-vous prévu des moyens d'assurer la disponibilité des fournitures essentielles?	<i>Voir Produits et fournitures, page 21</i>	
Avez-vous mis sur pied un système pour assurer le suivi de la santé et de la sécurité de votre personnel?	<i>Voir Disponibilité/suivi des employés, page 22</i>	
Avez-vous établi des politiques et des programmes afin de minimiser la maladie chez votre personnel et de prévenir la propagation du virus?	<i>Voir Politiques et marches à suivre relatives aux employés, page 23</i>	
Avez-vous dressé des plans pour assurer la disponibilité du matériel, des fournitures et des services de protection pour votre personnel?	<i>Voir Disponibilité des fournitures et des services pour les employés, page 24</i>	
Avez-vous mis au point des mécanismes de communication en cas d'urgence et des moyens de rester en contact avec les employés, fournisseurs, clients, autorités sanitaires, médias, etc.?	<i>Voir Communications, page 26</i>	
Avez-vous préparé et formé votre personnel afin qu'il soit prêt à mettre votre plan de lutte pandémique en œuvre?	<i>Voir Préparatifs, page 27</i>	
Avez-vous mis votre plan à l'essai?	<i>Voir Validation, page 28</i>	

INTRODUCTION

Même si peu de Canadiens aujourd'hui se souviennent de la dernière grande pandémie (1918-1919), il s'agit d'un phénomène qui s'est répété à plusieurs reprises au cours des siècles. Aujourd'hui, il existe un risque que le virus de l'influenza aviaire H5N1, ou grippe aviaire, puisse muter et infecter des humains, entraînant une nouvelle pandémie de grippe.

Personne ne sait si la grippe aviaire évoluera de manière à devenir un virus transmissible de personne à personne. Et si oui, on ne sait ni où ni quand, ni le degré de danger que le virus muté présentera pour l'être humain.

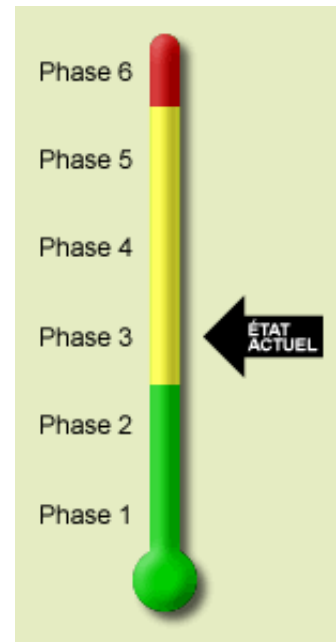
Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS) : « Cela peut prendre des années avant qu'une pandémie ne frappe, et cela ne veut pas dire qu'elle sera déclenchée par le virus H5N1. Il faut toutefois noter que l'OMS a défini les six phases d'une pandémie de grippe; le virus H5N1 est décrit comme correspondant à la phase 5, soit *« un ou des groupes de cas plus importants, mais la transmission de personne à personne est toujours localisée, donnant à penser que le virus s'adapte de plus en plus aux humains, mais n'est peut-être pas encore pleinement transmissible (risque important de pandémie) »*.

Que la pandémie d'influenza soit ou non causée par la grippe aviaire, la communauté scientifique internationale s'entend pour dire qu'une telle pandémie, c'est-à-dire la propagation à l'échelle mondiale d'une nouvelle souche du virus de la grippe contre laquelle les gens ont une immunité faible ou nulle, est inévitable.

L'expérience qu'a vécu le Canada en 2003 avec le SRAS a démontré la vitesse et la distance à laquelle un virus de grippe peut se propager et nous a donné une idée du chaos qu'entraînerait une pandémie d'influenza.

C'est à l'Agence de santé publique du Canada (ASPC), à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ainsi qu'à Sécurité publique et protection civile Canada (SPPCC) qu'a été confiée la responsabilité de la planification en cas de pandémie de grippe au Canada. Six groupes de travail gouvernementaux ont été mis sur pied pour parer aux écarts dans notre état de préparation, soit :

- i) Questions internationales
- ii) Continuité des activités fédérales et ressources humaines
- iii) Santé publique et gestion en cas d'urgence
- iv) Communications
- v) Répercussions économiques et sociales
- vi) Secteur privé



Le mandat du groupe de travail du secteur privé consiste à établir des partenariats avec le secteur et ses associations afin d'assurer une base d'information commune et une approche normalisée envers la planification et la préparation, par exemple en partageant l'information sur la planification de la continuité des activités (PCA). Les dix secteurs d'infrastructure essentiels qui participent au groupe de travail du secteur privé sont : énergie et services, technologie de l'information et des communications, finances, santé, aliments, eau, transport, sécurité, gouvernement et fabrication. La CRFA est membre du groupe de travail du secteur privé.

Le gouvernement fédéral, en collaboration avec les gouvernements provinciaux, a mis au point un plan qui définit la façon dont le Canada se préparera à faire face à une pandémie d'influenza et y réagira du point de vue de la santé. Ce plan, qui est régulièrement mis à jour, fournit des renseignements sur les rôles et responsabilités de tous les intervenants en cas d'urgence dans le domaine de la santé publique, soit tous les paliers de gouvernement, les responsables de la santé publique et les travailleurs du domaine de la santé. Le but du plan gouvernemental est de minimiser les cas de maladie grave et de décès et d'atténuer le plus possible les perturbations sociales et économiques qui pourraient être entraînées par une flambée massive de la maladie. En plus de ce plan fortement axé sur la santé, le gouvernement fédéral, en collaboration avec les provinces, prépare un plan de lutte pandémique exhaustif qui examinera tous les autres aspects, dont l'infrastructure essentielle, la coordination avec les ministères et la liaison avec le secteur privé.

La préparation est le secret pour réagir efficacement et d'atténuer les effets d'une pandémie. L'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires a préparé ce guide dans le but de minimiser la maladie chez les travailleurs et les clients des services alimentaires et de réduire le plus possible les répercussions commerciales et économiques d'une pandémie de grippe sur le secteur des services alimentaires.

PANDÉMIE D'INFLUENZA

Les virus d'influenza de type A sont responsables de tous les cas de pandémie d'influenza connus. En effet, les virus d'influenza de type A peuvent subir des transformations majeures et produire ainsi une souche entièrement nouvelle. Étant donné que la plupart des gens n'ont pas formé d'immunité contre les nouvelles souches d'influenza, les gens peuvent devenir infectés en grands nombres à mesure que le nouveau virus se propage. Pour qu'une nouvelle souche d'influenza puisse entraîner une pandémie, elle doit :

- infecter des personnes (pas seulement des mammifères et des oiseaux)
- entraîner la maladie chez une grande proportion des personnes infectées
- se transmettre facilement d'une personne à l'autre

Bien qu'on ne connaisse pas les caractéristiques du virus qui entraînera la prochaine pandémie de grippe, on peut formuler certaines hypothèses basées sur les pandémies passées. Le virus sera hautement contagieux et se propagera très rapidement d'une personne à l'autre, particulièrement là où il y a une forte concentration de population.

Le virus de l'influenza entre dans le corps par le nez ou la gorge lorsqu'on :

- aspire des gouttelettes projetées dans l'air par les éternuements ou la toux d'une personne infectée;
- se touche la bouche, les yeux ou le nez après avoir touché les mains d'une personne infectée ou des surfaces ou des objets contaminés par une personne infectée.

Une fois l'infection transmise, il se passe normalement d'un à trois jours avant que les symptômes fassent leur apparition.

Les personnes atteintes d'influenza peuvent être contagieuses à partir du jour précédant l'apparition de symptômes et jusqu'à sept jours après (habituellement trois à cinq jours chez un adulte en santé et jusqu'à sept jours chez les enfants). Cette période peut être plus longue chez les enfants et les gens dont le système immunitaire est affaibli.

Les personnes qui sont en contact avec le virus de l'influenza ne tombent pas nécessairement malades, mais elles peuvent tout de même transmettre la maladie.

Certaines personnes qui contractent l'influenza développent des infections bactériennes secondaires, y compris la pneumonie, laquelle peut entraîner une maladie prolongée ou même la mort.

Durant une pandémie d'influenza, une grande partie de la population sera infectée, beaucoup seront malades et certains mourront. On prévoit plus de cas de maladie et de décès durant une pandémie que durant la saison de grippe normale.

L'Agence de santé publique du Canada (ASPC) prédit qu'une pandémie de grippe atteindra le Canada dans les trois mois suivant son apparition ailleurs, mais ceci pourrait arriver encore plus rapidement. Des flambées sont susceptibles de se produire simultanément dans divers endroits, et il pourrait y avoir des différences dans le niveau de propagation entre différentes régions du pays. On prévoit que le premier sommet pourrait être atteint deux à quatre mois après l'arrivée du virus au Canada.

Dans une collectivité donnée, une vague pandémique durera généralement entre six et huit semaines, mais cette période peut varier. Une pandémie peut durer de 12 à 18 mois et plus d'une vague peuvent se produire au cours d'une période de 12 mois.

Pour de plus amples renseignements sur l'influenza pandémique, consultez les documents d'information de l'Agence de santé publique du Canada à l'Annexe A ou visitez le site http://www.phac-aspc.gc.ca/influenza/media_f.html.

INFLUENZA AVIAIRE

L'influenza aviaire, ou grippe aviaire, est une infection virale qui peut infecter les oiseaux. De nombreux oiseaux sauvages sont porteurs de virus d'influenza sans toutefois devenir malades, ce en raison de leur résistance naturelle, mais la maladie frappe durement les volailles domestiques. Les signes de la maladie vont d'une infection légère sans symptôme à une épidémie grave qui peut tuer jusqu'à 100 % des oiseaux infectés.

De tous les virus d'influenza en circulation chez les oiseaux, le virus H5N1 est celui qui pose le plus grand danger pour la santé humaine, et ce pour deux raisons principales : le virus H5N1 a causé le plus de cas humains de maladie très grave et ainsi que le plus grand nombre de décès; il y a également un risque que le virus H5N1, si on lui donne suffisamment de possibilités de le faire, développe les caractéristiques nécessaires pour déclencher une pandémie d'influenza.

Le virus H5N1 a franchi la barrière des espèces et infecté des humains à trois reprises au cours des dernières années : À Hong Kong en 1997 (18 cas qui ont fait six morts), à Hong Kong en 2003 (deux cas dont un mort) et la flambée actuelle qui a débuté en décembre 2003 et a été reconnue en janvier 2004.

Le virus présente toutes les caractéristiques nécessaires pour déclencher une pandémie, sauf une : la capacité de se propager facilement et de façon soutenue chez l'humain. Bien que le virus H5N1 soit le plus préoccupant à l'heure actuelle, on ne peut écarter la possibilité que d'autres virus de la grippe aviaire transmissibles aux humains puissent entraîner une pandémie.

Actuellement, la grippe aviaire H5N1 demeure une maladie d'oiseaux. La barrière des espèces est haute : le virus ne se transmet pas facilement d'oiseaux à humains. Même si des dizaines de millions de volaille ont été infectées dans des régions géographiques étendues depuis plus de deux ans, moins de 200 cas humains ont été confirmés en laboratoire.

Bien que le présent document porte surtout sur la menace d'une pandémie d'influenza, les exploitants de services alimentaires doivent également se préoccuper des répercussions de la grippe aviaire sur les comportements d'achat de leurs clients. Voici un bref aperçu de la situation au Canada et des mesures entreprises par le gouvernement et l'industrie pour protéger les secteurs de la volaille et des œufs et assurer la sécurité alimentaire de ces denrées.

Il y a très peu de risque que le virus de la grippe aviaire infecte la viande de volaille au Canada.

L'industrie canadienne de la volaille travaille étroitement avec tous les intervenants, y compris le gouvernement fédéral, les transformateurs, les détaillants et les services alimentaires, afin d'assurer que toutes les mesures possibles de prévention de la maladie sont scrupuleusement mises en place.

Les producteurs de volaille utilisent des mesures de biosécurité qui limitent les risques de contact entre la volaille et les autres animaux et les humains. Ceci peut à son tour aider à prévenir l'introduction ou la propagation de maladies animales.

La politique canadienne en matière de maladies animales contagieuses exige l'élimination immédiate des oiseaux qui posent un risque de propagation de la maladie. Ceci minimise les risques que la maladie soit introduite dans la chaîne alimentaire.

De plus, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (AGIA) collabore avec l'industrie afin de déterminer les meilleures méthodes de surveillance de la maladie.

La grippe aviaire n'a jamais été transmise à des humains par la consommation de volaille cuite correctement. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le virus de la grippe aviaire ne se transmet pas dans la volaille cuite. Il ne s'agit donc pas d'une maladie d'origine alimentaire.

Comme pour toutes les viandes, les Canadiens doivent s'assurer de respecter les temps et les températures de cuisson en tout temps en suivant les techniques de manipulation et en vérifiant les températures internes au moyen d'un thermomètre à viande. Dans le cas très peu probable que la viande de volaille contienne le virus de la grippe aviaire (GA), ce dernier sera détruit durant le processus de cuisson.

Une température interne de 72 °C (162 °F) est suffisante pour tuer le virus GA, ce qui est bien inférieur à la température interne normale que devrait avoir de la viande de volaille bien cuite (77-80 °C ou 170-176 °F).

L'expérience démontre que le risque le plus aigu d'infection chez l'humain se produit lorsque les occasions de contact avec le virus se poursuivent de façon continue.

Pour plus de renseignements sur la grippe aviaire, consultez le document d'information de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à l'Annexe B ou visitez le site <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/heasan/disemala/avflu/avflufsf.shtml>.

Pour obtenir un exemple d'affiche à l'intention des employés sur les bonnes méthodes de manipulation et de cuisson de la volaille et des œufs, voyez l'Annexe C – 1 (Outils de planification pandémique).

PLAN DE PRÉPARATION ET DE RÉACTION DU SECTEUR DES SERVICES ALIMENTAIRES

Toutes les entreprises gagnent à planifier la continuité de leurs activités en cas de pandémie, mais cette préparation est particulièrement importante pour les établissements de restauration, qui seraient les plus vulnérables en cas de pandémie de grippe. Les entreprises de services alimentaires ont la responsabilité vis-à-vis de leurs clients et de leurs actionnaires de se préparer adéquatement afin de réduire le coût humain et de maintenir la viabilité de l'entreprise durant et après une pandémie. Les exploitants de services alimentaires doivent connaître les risques et en tenir compte dans leur planification stratégique.

L'Agence de santé publique du Canada a émis les hypothèses suivantes sur les effets sur la santé d'une pandémie; on doit donc en tenir compte dans tout plan de préparation et de réaction :

« Les entreprises de services alimentaires seraient les plus vulnérables durant une pandémie de grippe »

- La majorité de la population (plus de 70 %) serait infectée au cours d'une pandémie
- 15 à 35 % seraient cliniquement malades
 - jusqu'à 50 % auraient besoin de soins ambulatoires
 - la majorité des cas se produiraient au cours de la première vague (pour un taux d'attaque de 35 %, on estime un taux de maladie de 25 % sur les six semaines de la première vague)

- 6 % serait atteints de pneumonie
- 1 % seraient hospitalisés (10 % en cas de pandémie grave)
- 0,6 % mourraient (2,2 % en 1918)

Si la pandémie était de gravité moyenne mais que des vaccins ou des médicaments antiviraux n'étaient pas accessibles, l'ACSP estime que le coût pour le système de santé se chiffrerait entre 400 millions et 1,4 milliard de dollars et qu'on enregistrerait :

- 11 000 à 58 000 décès
- 34 000 à 138 000 hospitalisations
- 2 à 5 millions de patients ambulatoires

Même si on ne connaît ni le moment ni l'impact réel de la prochaine pandémie, l'ACSP prédit ce à quoi les employeurs peuvent s'attendre :

- Absentéisme durant une vague pandémique de six à huit semaines dans une région ou une autre
- Taux d'absentéisme de 35 % durant les semaines du sommet d'une pandémie grave (cette estimation a récemment été réduite à 17-20 %)
- Possibilité de différences dans les moments où diverses régions atteindraient le sommet de leur activité grippale
- Il faudrait six mois pour produire un vaccin efficace
- L'efficacité des médicaments antiviraux tels que Tamiflu serait limitée

Selon un économiste de la Banque mondiale, les contrecoups économiques ne proviendraient pas de la maladie elle-même mais seraient plutôt le résultat des efforts faits par les travailleurs et les clients pour éviter l'infection en minimisant les interactions personnelles.¹

Alors que la plupart des entreprises doivent planifier la poursuite de leurs activités en cas d'importantes pénuries de main-d'œuvre, les restaurants doivent plutôt prévoir d'importantes pénuries de *clients*. Certains restaurateurs verront leur clientèle d'évaporer du jour au lendemain. Les exploitants de services alimentaires qui feront preuve de la plus grande créativité pour livrer leurs aliments aux consommateurs ou encore pour avoir accès à du financement et à de l'assurance pour parer aux urgences seront les mieux placés pour faire face à une pandémie.

Les autorités sanitaires publiques conseilleront au public d'éviter les foules et de rester le plus possible chez eux. Ils n'hésiteront pas à imposer des quarantaines, y compris en obligeant les personnes qui peuvent avoir été exposées au virus à rester à la maison. Ils pourront également ordonner la fermeture de lieux et d'événements publics. Le personnel régional de santé publique aura l'autorité de fermer des

« Alors que la plupart des entreprises doivent planifier la poursuite de leurs activités en cas d'importantes pénuries de main-d'œuvre, les restaurants doivent prévoir d'importantes pénuries de clients »

installations et des événements dans l'intérêt de la sécurité publique. Ceci pourrait inclure transports, garderies et écoles, établissements de détail, lieux de travail, lieux de culte, événements communautaires, événements sportifs, concerts, défilés, etc.

Les plans du secteur des services alimentaires devront tenir compte des changements dans la demande des consommateurs. Alors que la demande pour les commandes à emporter et la livraison augmentera sans doute de façon marquée, certains restaurants à service complet éprouveront peut-être des difficultés à poursuivre leurs activités. Les plans de ces établissements devront tenir compte de leurs besoins de financement et d'assurance en cas de fermeture ainsi que des besoins de revenu de leurs employés, des perturbations dans leur approvisionnement alimentaire et de la pénurie de produits et de carburant.

PRÉVISION DE L'IMPACT ÉCONOMIQUE SUR LE SECTEUR CANADIEN DES SERVICES ALIMENTAIRES

Les spécialistes du ministère canadien des Finances prévoient que dans l'éventualité d'une pandémie de grippe, le Canada pourrait voir son économie chuter de 14 milliards de dollars et son PIB de 1,2 %, réduisant sa croissance de moitié.²

On estime que le coût de la perte de productivité en cas de pandémie se chiffrerait entre 5 et 28 milliards de dollars.

Une analyse globale effectuée par le ministère fédéral des Finances sur l'impact économique d'une pandémie, fondée sur une analyse de pandémies passées, y compris la fameuse « grippe espagnole » de 1918 ainsi que la « grippe asiatique », moins grave, de 1957 et la « grippe de Hong Kong » de 1968, ainsi que la crise du SRAS en 2003, indique que les répercussions économiques à long terme seraient minimales. Selon cette analyse, les économies de marché évoluées comme le Canada résisteraient à de nombreux chocs naturels. Les gens s'adaptent aux chocs et répartissent leurs dépenses entre des secteurs et des périodes différentes, de sorte que l'économie générale se rétablit rapidement. Mais bien que la plupart des secteurs se remettent rapidement, d'autres, comme le tourisme, subissent des effets à plus long terme. Selon le rapport du ministère des Finances, la crise du SRAS n'a pas eu d'impact à l'échelle canadienne sur les produits des établissements de services alimentaires et des débits de boissons; toutefois, on reconnaît que certains secteurs de l'industrie des services alimentaires dans certaines régions du pays ont subi un impact important.

Le *Congressional Budget Office (CBO)*³ américain a récemment tenté d'estimer les répercussions d'une pandémie sur la demande dans différentes industries aux États-Unis. Le CBO estime une baisse de l'ordre de 80 % de la demande dans le secteur des arts et divertissements, lequel comprend les services alimentaires, sur une période de trois mois en cas de pandémie grave (c'est-à-dire une souche particulièrement virulente

de grippe semblable à la grippe espagnole de 1918) et une réduction de 20 % de la demande en cas de pandémie bénigne (comme celles de 1957 et de 1968). Par contraste, le CBO estime un déclin de 10 % pour la plupart des autres secteurs en cas de pandémie grave et de 3 % en cas de pandémie bénigne.

L'industrie touristique a été la plus touchée par la crise du SRAS de 2003 à Toronto. Ce secteur a en effet perdu plus de 500 millions de dollars et quelque 28 000 emplois.⁴ Au moins quatre importants congrès prévus à Toronto ont été annulés et les visites au restaurant ont dégringolé. Les effets sur l'industrie du tourisme et du voyage se sont prolongés bien après le dernier cas de SRAS, malgré une campagne multimédias de 10 millions de dollars menée par le gouvernement fédéral pour promouvoir le tourisme à Toronto, en Ontario et au Canada auprès des Américains et des Européens. Le nombre de non-résidents visitant le Canada a chuté de 13,4 % en 2003 par rapport à l'année précédente, baisse qui a atteint près de 20 % au sommet de la période du SRAS. Le nombre de visiteurs n'est jamais revenu aux niveaux qui ont précédé cet épisode, et le nombre de voyageurs non-résidents a chuté d'encore 0,4 % en 2004.⁵ Toutefois, on reconnaît que le déclin est également attribuable au déclenchement de la guerre en Irak et au redressement du dollar canadien.

Alors que les restaurants asiatiques et ceux qui dépendent du tourisme sont ceux qui ont accusé le plus grand recul durant la crise du SRAS, une analyse de la flambée permet d'évaluer l'impact qu'elle a eu sur différents secteurs de l'industrie des services alimentaires. Les restaurants et les bars ont affiché une baisse de 0,3 % à l'échelle nationale en avril 2003 (comparativement à avril 2002), lorsque la première vague de SRAS a frappé à Toronto, comparativement à une baisse de 0,7 % en septembre 2001 au moment des attaques terroristes du 11 septembre. Les recettes totales des restaurants ontariens ont chuté de 1,6 % en avril 2003; des pertes ont été enregistrées par les restaurants à service complet (-3,9 %), les fournisseurs de services alimentaires contractuels, y compris ceux desservant les lignes aériennes (-9,2 %), les traiteurs sociaux et mobiles (-4,5 %) et les débits de boissons (-2,6%). Par contraste, les recettes des restaurants à service restreint ont connu une modeste hausse (0,5 %).⁶

L'industrie de la restauration a été touchée par la réduction des voyages à destination de Toronto et par le fait que les résidents de Toronto évitaient les endroits publics. Toutefois, certaines substitutions se sont produites, puisque les entreprises offrant des services de mets à emporter et de livraison ont été plus occupées que d'habitude, les consommateurs s'efforçant d'éviter les foules afin de se soustraire au risque de contracter le SRAS. Les ventes au détail dans les épiceries ont augmenté de 1,4 % en avril 2003, reflétant partiellement l'aversion des Torontois pour les lieux publics, y compris les restaurants.⁷

Il est possible de pousser plus loin l'analyse grâce à des données fournies par Moneris Solutions, une entreprise de traitement des transactions par carte de débit et de crédit. Le volume des transactions de détail de la ville a connu une baisse de 4,4 % en avril 2003 comparativement au mois précédent, alors que celui des épiceries a connu un pic. Le volume de transactions des hôtels de la région métropolitaine de Toronto a chuté de

16,1 % et celui des restaurants de 10 %. Toutefois, dans le secteur est de Toronto ainsi qu'à Markham, qui comptent une importante population asiatique, les volumes ont dégringolé de 25,9 % et 16,3 % respectivement. Par contre, le volume de transactions des épiceries a connu une hausse de 9,9 %, augmentant de 44 % rien qu'à Markham⁸

L'absentéisme, les problèmes d'approvisionnement et la perte de clients ont des répercussions financières graves sur les entreprises de services alimentaires durant une pandémie. Les exploitants doivent prévoir que leur productivité et leurs revenus connaîtront une baisse marquée alors que leurs coûts d'exploitation demeureront constants ou même augmenteront. Pour une petite entreprise, ce n'est pas très long avant que les réserves financières ne s'épuisent et que le crédit devienne plus difficile à obtenir. Les exploitants de services alimentaires risquent également de perdre de leur part de marché au bénéfice de leurs concurrents mieux préparés qui réussissent à maintenir leur fonctionnement. Rien ne garantit que ces clients reviendront une fois la crise passée.

PLANIFICATION DE LA CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS

La présente section du guide de planification pandémique contient de l'information et des idées que les restaurateurs peuvent utiliser pour préparer leurs plans de continuité des activités destinés à atténuer les effets d'une pandémie sur leurs entreprises, leurs clients et leurs employés.

Au cours des dernières années, le Canada a vu des ouragans sur la côte Est, des incendies dans l'Ouest, la crise du verglas, celle du SRAS et celle du 11 septembre, autant d'événements qui ont renforcé l'importance de se préparer en cas d'urgence et de planifier la continuité des activités. Alors que la plupart des grandes entreprises ont des plans bien élaborés qui tiennent compte de l'impact des maladies hautement contagieuses, ce n'est pas le cas de beaucoup d'entreprises de petite et de moyenne tailles.

Le processus visant à mettre sur pied et à maintenir un plan de continuité des activités aidera les restaurants à disposer des ressources et de l'information dont ils ont besoin pour faire face à une pandémie.

La planification de la continuité des activités doit être adaptée à l'entreprise. En effet, le degré de risque et l'étendue des mesures varient selon le concept, le marché et l'emplacement. Un plan de continuité des activités comporte habituellement cinq éléments :

- Régie de la planification de la continuité des activités
- Analyse des répercussions sur les activités
- Plans, mesures et dispositions pour la continuité des activités
- Préparatifs

- Validation (exercices, maintien et vérification)

Régie

La régie définit la structure et les principaux rôles au sein de l'organisation dans l'éventualité d'une pandémie, c'est-à-dire qui prendra les décisions stratégiques et qui communiquera avec qui tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de votre organisation.

D'abord, il faut désigner un coordonnateur ou une équipe de coordination en cas de pandémie (ou les deux) et définir les rôles et les responsabilités touchant la préparation et la planification de la réaction. Cette équipe doit avoir l'engagement et l'appui de la haute direction. Du travail de fond peut être nécessaire pour sensibiliser la direction aux risques d'une pandémie et aux coûts et avantages d'une préparation adéquate. Il faut insister sur les avantages d'être prêts à faire face à une pandémie et de planifier la continuité des activités. Cette information se trouve dans le présent document de même que dans les nombreuses ressources que l'on trouve sur Internet sur ce sujet. Une fois la direction engagée, le programme de préparation en cas de pandémie doit être communiqué comme un programme et une priorité de l'entreprise.

Le coordonnateur ou l'équipe de coordination supervisera la mise en œuvre de toutes les mesures à prendre pour se prémunir contre une pandémie et sera responsable du plan et de son maintien, c'est-à-dire :

- Établissement des objectifs de planification
- Répartition de la responsabilité des tâches nécessaires à la coordination du plan
- Préparation d'un calendrier de planification comprenant des échéances pour l'exécution des tâches, la présentation à la direction et l'obtention de son approbation

L'équipe devrait également établir une chaîne de commandement en cas d'urgence de sorte que le leadership soit bien clair même si quelqu'un tombe malade durant la pandémie.

Analyse des répercussions sur les activités

Une analyse économique est l'un des principaux éléments d'un plan de continuité des activités. Elle consiste à cerner les services essentiels de l'entreprise, à leur attribuer un ordre d'importance et à déterminer les répercussions d'une interruption à l'interne et à l'externe. Les étapes de cette analyse consistent à :

- entreprendre une analyse à l'échelle de l'entreprise des « fonctions essentielles » et « non essentielles » durant une pandémie;
- déterminer les fonctions et les services essentiels qui, s'ils étaient interrompus, rendraient le restaurant vulnérable;

- déterminer le niveau de service minimum acceptable et la période maximale durant laquelle le service peut être touché avant que l'organisation ne subisse un tort grave;
- examiner les coûts liés aux employés en cas de pandémie, par exemple le coût des congés de maladie, la réponse aux besoins spéciaux des employés;
- déterminer qui sont les principales personnes nécessaires au maintien des activités essentielles;
- déterminer les compétences de base nécessaires pour maintenir l'entreprise;
- déterminer le seuil de tolérance relatif à la perte de clients et de recettes;
- déterminer les dépenses additionnelles qui pourraient être engagées en cas de pandémie (pertes de stocks, ruptures de contrats, etc.);
- tenir compte des pertes intangibles pouvant être entraînées par une pandémie, par exemple la perte de confiance du consommateur ou des investisseurs;
- utiliser les renseignements pertinents recueillis sur la perte potentielle de revenus, le temps de récupération et la gravité de l'impact d'une perturbation afin de déterminer les niveaux de service minimums nécessaires ainsi que les temps d'arrêt maximums possibles;
- déterminer le seuil de tolérance à la perte de personnel;
- déterminer le seuil de tolérance aux perturbations dans la chaîne d'approvisionnement. Des pénuries de produits peuvent être entraînées par les perturbations des systèmes de transport, la fermeture des frontières ou l'incapacité de fournisseurs de répondre à la demande en raison de leur propre pénurie de main-d'œuvre.
- déterminer qui sont les fournisseurs et les services essentiels qui pourraient avoir un effet sur votre capacité de fonctionner;
- déterminer les autres interdépendances internes (équipement, applications informatiques, données, véhicules et services de soutien tels que finances, ressources humaines, sécurité et technologie de l'information);
- déterminer les autres interdépendances externes (gestion des installations, services publics, communications, transport, entreprises de cartes de crédit, assureurs, organismes gouvernementaux, services juridiques, services de santé et sécurité);

- déterminer le risque de baisse de demande pour vos produits et services en cas de pandémie et l'impact sur la situation financière de votre entreprise au moyen de multiples scénarios possibles (par ex. l'effet d'interdire les rassemblements de masse).

Plans de continuité des activités

Il faut élaborer des plans pour atténuer les menaces et les risques déterminés dans l'analyse des répercussions sur les activités, le but étant d'assurer que les services et les produits essentiels sont offerts selon les niveaux de service minimums établis et que les temps d'arrêt limites sont respectés.

Les plans devraient préciser les points de mise en œuvre des différentes étapes du plan de réaction de l'entreprise. Le gouvernement annoncera à grande échelle tout changement dans l'état d'alerte pandémique, ce qui peut signaler le besoin de mettre en œuvre le plan de continuité des activités. Voyez à l'Annexe D les phases d'une pandémie de l'Organisation mondiale de la santé et des scénarios types présentant des mesures générales à prendre au sein de l'industrie à chaque période d'alerte.

◆ Opérations

Capacité excédentaire

Le défi auquel devront faire face les exploitants de services alimentaires durant une pandémie consistera à réinventer leur entreprise de façon à répondre au besoin des clients de s'alimenter en dehors d'un cadre public. Il faut élaborer à l'avance des solutions novatrices afin de maintenir les activités durant une pandémie.

- Élaborer un plan pour introduire ou accroître rapidement les services de mets à emporter et de livraison à domicile.
- Songer à mettre sur pied un système de commandes en ligne en vue de la livraison ou de la cueillette par le client.
- Mettre sur pied un système de contact et de distribution des repas pour les habitués.
- Étudier la possibilité d'utiliser la capacité excédentaire pour répondre à la demande accrue de repas pour les malades et élaborer un plan à cet effet. Réfléchir aux problèmes entourant la préparation et la distribution des repas.
- Développer une relation avec des organismes comme la Croix-Rouge et déterminer comment les restaurants peuvent les aider à accomplir leurs tâches en situation d'urgence.

- Trouver des partenaires pouvant offrir des options ou des services de livraison à domicile.
- Établir une relation avec un service de taxi.

Considérations financières

Pour les entreprises de services alimentaires qui réussissent à maintenir leur fonctionnement durant une pandémie, une chute marquée des ventes, bien que temporaire, est à prévoir. Les entreprises les mieux en mesure de survivre à la crise seront celles qui auront un plan en place pour parer aux manques à gagner.

- Élaborer un plan pour maintenir ou augmenter la capacité d'emprunter afin de survivre à la crise.
- Négocier une marge de crédit suffisante longtemps à l'avance.
- Discuter d'assurance contre les pertes d'exploitation avec votre assureur.
- Élaborer des plans pour accéder à des fonds d'urgence durant une pandémie.
- Préparer une liste de mesures de réduction des coûts qui seront mises en œuvre à diverses étapes de la pandémie.
- Élaborer une stratégie pour parer au risque de perturbations dans les systèmes de cartes de débit et de crédit.
- Songez aux poursuites que pourraient engendrer les mesures d'urgence et prendre des mesures raisonnables pour protéger l'entreprise contre de telles poursuites.

Produits et fournitures

Transport Canada estime qu'en cas de pandémie, le fonctionnement des systèmes de transport serait réduit de 30 % pendant une période de six à huit semaines, ce en raison de l'absentéisme, de restrictions sur les voyages par ordre ou par choix, de la pénurie de carburant et autres liens vulnérables de la chaîne d'approvisionnement. Les pénuries de produits sont inévitables. Les exploitants devront prendre des dispositions d'avance afin de s'assurer qu'ils disposent des approvisionnements essentiels.

- Déterminer les produits prioritaires de l'entreprise.

- Préparer des commandes d'achat en cas d'urgence pour les produits de base, lesquelles seront passées à un point de déclenchement donné.
- Dans toute la mesure du possible, négocier avec les fournisseurs afin d'obtenir les engagements nécessaires.
- Établir des règles de substitutions de produits plus souples de façon à pouvoir continuer à fonctionner.
- Établir des méthodes de vérification et de réception des marchandises d'urgence afin de minimiser le contact entre les chauffeurs et le personnel de réception.
- Mettre sur pied une méthode de livraison en cas d'urgence afin de minimiser les contacts entre personnes.
- Élaborer d'autres stratégies visant à parer aux pénuries de produits, par exemple la réduction des heures d'ouverture ou la consolidation des opérations de restauration.

◆ **Ressources humaines**

Les employés sont responsables de la santé et de la sécurité de leurs employés et doivent s'assurer que l'action ou l'inaction de ces employés ne cause pas de tort à autrui. Même si un restaurant peut survivre aux répercussions économiques d'une pandémie, les employeurs doivent également songer au risque que comporte pour leurs employés et leurs clients le fait de garder l'établissement ouvert.

Le plan de continuité doit tenir compte des obligations du restaurant en vertu des règlements provinciaux sur la santé et la sécurité du travail. Si un restaurant demeure ouvert durant une pandémie, les normes d'emploi provinciales continueront de s'appliquer.

Disponibilité/suivi des employés

La réaction des employés en cas de pandémie sera variée et on prévoit qu'il y aura des pénuries à certains postes et un surplus à d'autres. Il est important de prévoir et de permettre les absences des employés durant une pandémie en raison de facteurs tels que la maladie de l'employé ou celle d'un membre de sa famille, les mesures de confinement et les quarantaines locales, la fermeture d'écoles et d'entreprises, l'interruption des services de transport public et même les employés qui abandonnent leur emploi car ils perçoivent le risque comme étant plus grand que les avantages de l'emploi.

- Concevoir et mettre sur pied une base de données sur les employés afin de disposer des renseignements clés sur les employés et leurs familles en cas de pandémie.
- Établir un système pour assurer le suivi des employés qui :
 - sont malades
 - sont présumés être malades
 - sont absents du travail sans avoir prévenu
 - ont survécu et sont immunisés
 - ont perdu des membres de leur famille

Voir des exemples de listes de coordonnées et de suivi des employés aux Annexes C – 2 et 3 (Outils de planification pandémique).

- Identifier les employés qui ont des besoins spéciaux et intégrer ces besoins dans votre plan de préparation.
- Mettre sur pied un processus destiné à faciliter et à encourager le retour du personnel à la suite de la maladie ou d'une quarantaine.

Surplus d'employés

- Élaborer un plan d'urgence pour réaffecter des employés à d'autres tâches dans la mesure du possible.
- En prévision d'un changement dans les ressources, songer à faire de la formation croisée.
- Élaborer un plan à utiliser pour traiter la main-d'œuvre excédentaire et les travailleurs horaires qui auront besoin d'aide en cas de mises à pied.

Politiques et marches à suivre relatives aux employés

Certaines politiques et marches à suivre de ressources humaines peuvent devenir désuètes durant une pandémie. Des politiques et marches à suivre d'urgence pour les employés devraient par conséquent être élaborées à l'avance.

- Établir des politiques visant à minimiser la maladie chez le personnel et à prévenir la propagation de l'influenza au lieu de travail, par exemple bonne hygiène respiratoire, étiquette de la toux, exclusion rapide des personnes présentant de symptômes de grippe, directives pour modifier la fréquence et le type de contact physique (par ex. poignées de main) entre employés et entre les employés et les clients.

Voir à l'Annexe C – 4 à 10 (Outils de planification pandémique) des documents d'information sur les mesures de protection contre l'influenza, dont :

- Tableau des différences entre la grippe et le rhume
 - Exemple d'avis relatif à l'hygiène personnelle
 - Avis et marches à suivre pour se laver les mains
 - Conseils pour rester en bonne santé durant une pandémie
 - Exemple d'avis d'influenza
- Établir des politiques pour les employés qui ont été exposés à l'influenza pandémique, qu'on soupçonne d'être malades ou qui tombent malade au lieu de travail (par ex. réaction pour contrôler l'infection, congé de maladie obligatoire immédiat).

Voir à l'Annexe C – 11 à 13 (Outils de planification pandémique) des exemples de méthodes d'évaluation et de gestion des employés malades, un exemple d'avis de cas soupçonné au travail et un exemple de liste de coordonnées des personnes qui ont été en contact étroit avec une personne infectée.

- Établir un processus visant à assurer que les employés malades respectent toute quarantaine imposée et sont *en bonne santé* avant de leur permettre de revenir au travail.
- Établir des politiques visant à limiter les déplacements vers les régions géographiques touchées, évacuer les employés qui travaillent dans une région touchée ou à proximité lors d'une éclosion de la maladie, et préparer des conseils pour les employés qui reviennent des régions touchées.
- Établir des politiques pour la rémunération et les congés de maladie des employés spécifiques à une pandémie, y compris politique sur les congés, politique d'aide aux employés en cas d'urgence, politique touchant un décès dans la famille, politique d'invalidité de courte durée et politiques sur la façon de procéder avec une personne qui a été malade mais qui n'est plus contagieuse et qui peut revenir au travail.
- Établir des plans spécifiques pour les chauffeurs et des politiques relatives aux chauffeurs qui refusent d'aller dans certains secteurs.
- Élaborer un plan visant à fournir une sécurité additionnelle appropriée aux employés. Par exemple, les chauffeurs et le personnel du restaurant peuvent être exposés au risque durant la pandémie.

Disponibilité des fournitures et des services pour les employés

- Déterminer la quantité de matériel de protection à stocker et à qui ce matériel sera distribué.

- Élaborer un plan visant à assurer l'accès à une provision suffisante de fournitures de contrôle de l'infection (par ex. masques, gants protecteurs, produits d'hygiène pour les mains, produits de nettoyage, papiers mouchoirs et réceptacles pour en disposer).
- Évaluer l'accessibilité pour les employés à des services de santé mentale et à des services sociaux durant une pandémie, y compris ressources corporatives, communautaires et religieuses, et améliorer ces services au besoin.
- Assurer l'accès à des conseils médicaux en cas d'urgence.
- Travailler avec les administrateurs du régime de soins de santé pour élaborer une marche à suivre relative aux soins de santé d'urgence.
- Déterminer l'accessibilité des cliniques d'immunisation contre la grippe. Encourager les employés à se faire vacciner contre la grippe chaque année et assurer le suivi de ce processus.

Communications avec les employés et formation

La communication est un élément primordial de tout plan pandémique, et le plan de la direction doit être communiqué clairement au personnel. Ceci signifie prévoir les craintes et les anxiétés des employés, les rumeurs et les renseignements erronés, et planifier en conséquence. Cela veut également dire former les employés à réagir de façon appropriée.

- Familiariser les employés avec la question pandémique longtemps à l'avance et communiquez les messages appropriés.
- Élaborer et diffuser des programmes et du matériel présentant l'information pandémique de base (par ex. signes et symptômes de l'influenza, modes de transmission), la protection personnelle et familiale et les stratégies de réaction (par ex. hygiène des mains, étiquette relative à la toux et aux éternuements).

Voir à l'Annexe A les documents d'information de l'Agence de santé publique du Canada intitulées :

- Ce que vous devez savoir au sujet d'une pandémie d'influenza
 - Prévention de la propagation de l'influenza durant une pandémie
 - Quelques moyens de freiner la propagation d'une pandémie
- Organiser des séances de formation pour le personnel sur les activités de préparation et les plans de réaction (exercices pratiques sur les mesures à prendre, par exemple le port et l'ajustement du matériel de protection).

- Communiquer aux employés qu'en situation pandémique, il est possible que la répartition des tâches change et que l'on s'attend à ce que tous se serrent les coudes durant la crise.
- Les employeurs devraient également discuter avec leur personnel de la possibilité de fermeture de l'entreprise durant une pandémie et des mécanismes qui seront utilisés pour communiquer cette information. En étant prévenus d'avance de ce qui est susceptible de se produire, les employés seront mieux en mesure de s'organiser à l'avance.
- Au moment de mettre votre plan en œuvre, communiquer clairement, rapidement et de façon proactive avec vos employés, en prenant soin de leur dire comment votre organisation traite la situation.
- Élaborer un plan de communication avec les employés tant au travail qu'à la maison, y compris de l'information sur la façon de soigner les employés malades et les membres de leurs familles.
- Songer à mettre sur pied un centre d'appel d'urgence où les employés peuvent appeler pour obtenir de l'information ou en cas de besoin particulier.
- S'assurer que les communications sont appropriées sur les plans culturel et linguistique.

◆ **Communications**

Le comportement du consommateur durant une pandémie sera influencé par sa perception du risque et ce qu'il sait sur les moyens de se prémunir, lui et sa famille, contre le risque. Des messages cohérents de sources multiples, y compris du secteur privé, et un dialogue sur la façon de réagir à la crise favoriseront la confiance du consommateur et auront pour effet de mobiliser les gens pour relever les défis.

- Établir un plan de communication d'urgence et le passer en revue périodiquement. Le plan devrait comprendre la désignation de personnes ressource (avec remplaçants), les chaînes de communication (y compris fournisseurs et clients) et le processus pour suivre et communiquer l'état de l'entreprise et des employés.
- Mettre en place les mécanismes de communication d'urgence qui seront nécessaires en cas de pandémie.
- Songer à avoir recours à des moyens tels que le courriel, l'intranet, un site web réservé, des lignes de renseignements téléphoniques, des appels conférence, la messagerie instantanée, etc. pour favoriser une communication suivie et

opportune de l'état et des mesures pandémiques aux employés, aux fournisseurs et aux clients à l'intérieur et à l'extérieur du lieu de travail.

- Pour toute mesure visible, songer au besoin de sensibiliser les consommateurs aux raisons du changement.
- Durant une pandémie, établir un processus quotidien pour vous tenir au courant des derniers développements auprès de sources fiables telles que la CRFA.
- Déterminer les personnes ressource et les organismes municipaux clés qui prennent les décisions touchant les écoles, les hôpitaux, etc.
- Trouver des renseignements à jour et fiables sur la pandémie auprès d'organismes de santé publique et de gestion des situations d'urgence et autres de la communauté, et établir des liens durables.
- Préparer un responsable des relations avec les médias.
- Établir une marche à suivre pour répondre aux appels des médias et la passer en revue avec les employés.
- Prévenir les personnes qui ne sont pas employées par l'entreprise (fournisseurs, etc.) et qui pourraient être accostées par les médias de ne pas parler au nom de votre entreprise.
- Se préparer à jouer un rôle proactif pour fournir aux médias de l'information fiable sur l'approvisionnement et la sécurité alimentaires.
- Promouvoir l'élaboration d'une approche sectorielle à la pandémie (s'assurer que les mesures de protection mises en place ne sont pas perçues par les consommateurs comme signifiant qu'il existe un danger dans votre établissement simplement parce que les concurrents sont plus lents à réagir au risque).

Préparatifs

- Faire évaluer le plan entier par l'équipe de planification et le faire approuver par la direction.
- Une fois approuvé, imprimer et distribuer le plan à tous les membres du personnel clé désignés dans le plan et à leurs remplaçants.
- Informer le personnel du contenu du plan et s'assurer que les employés connaissent leurs responsabilités individuelles.

- Former les employés qui ont la responsabilité directe de certaines tâches qu'ils devront exécuter en cas de pandémie.
- Passer régulièrement le plan en revue afin de le garder juste, pertinent et efficace.
- Collaborer avec les assureurs, les régimes de santé et les principaux établissements de soins de santé pour partager vos plans pandémiques et comprendre leurs capacités et leurs plans.
- Collaborer avec les organismes de santé publique fédéraux, provinciaux et locaux ou avec les intervenants en cas d'urgence afin de participer à leurs processus de planification, de partager vos plans pandémiques et de comprendre leurs capacités et leurs plans.
- Partager vos meilleures méthodes avec d'autres entreprises et associations de votre communauté afin d'améliorer l'efficacité des interventions communautaires.

Validation

- Organiser des séances d'information afin de sensibiliser les gens aux risques et les aider à se préparer en cas de pandémie.
- Élaborer ou obtenir des exercices pour vérifier et valider le plan. Les exercices informatisés et de formation constituent des outils très utiles pour pratiquer, informer, motiver et évaluer les plans, les marches à suivre et la technologie. Vous pouvez vous renseigner sur la planification et l'exécution d'un exercice auprès des services de planification en cas d'urgence provinciaux et fédéraux.
- Désigner un responsable pour organiser des réunions de mise à jour régulières afin d'assurer que le plan demeure pertinent, juste et utile.

Étape de rétablissement

- Élaborer un plan qui traite de la façon dont l'entreprise se rétablira à la suite d'une crise. Le plan de rétablissement devrait couvrir les points suivants :
 - Stress psychologique, baisse de moral et perte temporaire de productivité dus au décès de collègues, de membres de la famille et d'amis.
 - Perte de connaissances collectives en raison du décès de certains employés.
 - Besoin de recruter et de former de nouveaux travailleurs et de réaffecter des employés.

- Communication avec les clients et les fournisseurs pour leur faire connaître la situation de votre entreprise et à quel moment ils peuvent s'attendre à un rétablissement complet des services.
- Compilation des renseignements nécessaires pour participer à tout programme de rétablissement financier.

ANNEXE A



Agence de santé
publique du Canada Public Health
Agency of Canada

INFORMATION

FÉVRIER 2006

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET D'UNE PANDÉMIE D'INFLUENZA

On a beaucoup parlé dernièrement de la possibilité qu'une pandémie d'influenza (grippe) survienne, provoquant la maladie grave et la mort sur la planète entière. Les questions et réponses suivantes vous aideront à mieux comprendre ce qu'est une pandémie d'influenza et comment le Canada s'y prépare.

Qu'est-ce que l'influenza (la grippe)?

L'influenza humaine, ou la grippe, est une infection respiratoire causée par le virus de l'influenza. Chaque année, deux types du virus causent des épidémies : l'influenza A et l'influenza B.

Comment l'influenza se propage-t-elle?

Le virus de l'influenza se propage grâce aux gouttelettes projetées dans l'air par la toux ou les éternuements d'une personne infectée. Vous pouvez attraper l'influenza en aspirant ces gouttelettes par le nez ou la bouche, ou lorsqu'elles entrent en contact direct avec vos yeux. Vous pouvez aussi contracter le virus en serrant la main d'une personne infectée ou en touchant à des surfaces contaminées puis en portant votre main à vos yeux, à votre nez ou à votre bouche.

Quels sont les symptômes de l'influenza?

L'influenza se manifeste habituellement par un mal de tête, des frissons et une toux, suivis d'une fièvre, d'une perte d'appétit, de douleurs musculaires et de fatigue, d'écoulement nasal, d'éternuements, de larmoiement et d'une irritation de la gorge. La nausée, les vomissements et la diarrhée sont parfois présents, en particulier parmi les enfants.

Quelle est la meilleure façon de prévenir l'influenza?

L'immunisation offre la meilleure protection contre de nombreuses maladies, y compris l'influenza. Chaque année, des millions de Canadiens se font vacciner contre l'influenza (la grippe) pour éviter d'être infectés par différentes souches du virus qui circulent régulièrement dans les collectivités.

Vous pouvez réduire le risque de contracter ou de propager l'influenza en adoptant de bonnes pratiques d'hygiène :

- Lavez-vous régulièrement les mains à l'eau tiède savonneuse pendant au moins 20 secondes, surtout avant et après les repas, après avoir été aux toilettes, après avoir toussé ou éternué et après avoir touché à des surfaces susceptibles d'avoir été contaminées.
- Toussez et éternuez dans un mouchoir ou dans votre manche pour éviter de propager le virus en projetant des gouttelettes dans l'air et de contaminer vos mains.
- Jetez rapidement les mouchoirs souillés à la poubelle.
- Nettoyez puis désinfectez fréquemment les surfaces ménagères telles que les poignées de porte et les interrupteurs susceptibles d'avoir été contaminés.
- Encouragez tous les membres de votre ménage, surtout les enfants, à adopter ces pratiques.
- Si vous attrapez la grippe, restez à la maison et reposez-vous jusqu'à ce que vous vous sentiez mieux.

.../2

Canada

Qu'est-ce qu'une pandémie?

Une pandémie, c'est la propagation à l'échelle mondiale d'une maladie particulière contre laquelle les gens ont une immunité faible ou nulle.

Qu'est-ce qu'une pandémie d'influenza?

Une pandémie d'influenza peut survenir lorsqu'un changement radical se produit dans une souche de virus grippal de type A, ce qui entraîne l'apparition d'une nouvelle souche contre laquelle les gens ont une immunité faible ou nulle. Si cette nouvelle souche (ou ce nouveau sous-type) possède la capacité de se transmettre facilement entre humains, de nombreuses personnes partout au monde pourraient en être malades et même mourir. Cette situation constituerait une pandémie d'influenza.

Quelle est la cause d'une pandémie d'influenza?

Une nouvelle souche peut apparaître, par exemple, si une personne déjà atteinte d'un virus de l'influenza humaine est également infectée par un virus de l'influenza aviaire et qu'il se produit un réassortiment, ou « mélange », des deux souches de virus. Cela signifie que le virus de la grippe aviaire acquiert certains gènes de la grippe humaine, ce qui peut entraîner la création d'un nouveau sous-type de l'influenza de type A contre lequel les gens ont peu ou pas d'immunité. D'autre part, il est possible qu'une souche de virus de la grippe aviaire subisse une série de modifications ou de mutations faisant en sorte que la nouvelle souche ainsi produite puisse infecter les humains et se transmettre d'une personne à une autre.

Qu'est-ce que l'influenza aviaire (grippe aviaire)?

Les oiseaux sauvages sont des porteurs naturels de virus de l'influenza de type A, et en général ils en souffrent peu ou pas du tout. D'autres oiseaux, comme les volailles domestiques, et certains animaux, dont les cochons, peuvent aussi contracter et transmettre les virus de l'influenza.

Quelle est la souche de la grippe aviaire qui a récemment touché des oiseaux domestiques et quelques êtres humains en Asie?

Une souche H5N1 de grippe aviaire circule actuellement en Asie du Sud-Est et dans certaines parties de l'Europe. Cette souche a infecté de nombreuses populations avicoles et quelques personnes. Elle est « très pathogénique », c'est-à-dire mortelle pour les oiseaux. Cette souche H5N1 a aussi infecté un nombre limité de personnes, mais il n'existe aucune preuve que la maladie puisse se transmettre d'une personne à une autre.

Que signifient les lettres « H » et « N » dans l'identification d'une souche?

Les virus de l'influenza sont classés selon les caractéristiques de deux de leurs protéines : l'hémagglutinine (H) et la neuraminidase (N). Il existe 16 sous-types H et 9 sous-types N. Ceux-ci peuvent se présenter dans n'importe quelle combinaison. Certaines combinaisons sont plus pathogéniques (mortelles) pour les oiseaux, mais cela ne signifie pas qu'elles sont plus susceptibles de causer la maladie chez les humains.

Qui décide si une éclosion d'influenza est une pandémie?

L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) se chargerait d'annoncer l'éclosion d'une pandémie d'influenza.

.../3

Comment saurons-nous si une pandémie s'est déclarée?

Un scénario éventuel serait une éclosion de maladie respiratoire dans une région du monde, suivie immédiatement d'autres groupes de cas dans d'autres régions. L'analyse en laboratoire révélerait que les infections ont été causées par une nouvelle souche du virus de l'influenza contre laquelle les humains ont une immunité faible ou nulle.

Quelle est la différence entre les vaccins et les antiviraux?

Les vaccins servent à protéger la population canadienne contre de nombreuses maladies graves, y compris l'influenza. Ils entraînent une immunité contre la maladie en incitant le corps humain à produire des anticorps pour lutter contre diverses souches virales. L'efficacité des anticorps dure de quatre à six mois. Lorsqu'une personne vaccinée est exposée à l'une de ces souches de virus de l'influenza, les anticorps contribuent soit à prévenir l'infection, soit à réduire la gravité des symptômes. Le vaccin est généralement administré par injection (p. ex. le vaccin annuel) et contient une forme morte ou affaiblie du virus non nuisible à la santé des gens.

Contrairement aux vaccins, les antiviraux ne produisent pas d'immunité contre la maladie. Ce sont des médicaments qu'on avale ou qu'on inhale, et qui détruisent un virus ou nuisent à sa capacité de croître et de se reproduire. On peut administrer des antiviraux aux patients malades afin d'atténuer leurs symptômes, de réduire la durée de la maladie et de minimiser les complications graves.

Existe-t-il un vaccin contre l'influenza pandémique?

On ne peut pas produire ou stocker un vaccin contre une souche pandémique d'influenza avant que celle-ci apparaisse et soit identifiée. À partir de ce moment, il faudra environ six mois pour mettre au point et fabriquer un vaccin spécifique. Par conséquent, il n'y aura pas de vaccin disponible au début d'une pandémie, et il se pourrait qu'on soit confronté à une pénurie de ce vaccin au cours des premières phases de la pandémie.

Le Canada a signé un contrat de dix ans avec un fabricant pour qu'il produise un vaccin contre l'influenza pandémique, en cas de besoin. Bien que le vaccin même ne puisse être produit avant l'apparition de la nouvelle souche, la conclusion d'un contrat avec un fournisseur du pays permet au Canada de se doter de l'infrastructure et des systèmes nécessaires à la fabrication d'une quantité suffisante de vaccin pour l'ensemble de la population canadienne, en cas de pandémie.

Le vaccin annuel contre la grippe assurera-t-il une protection contre l'influenza pandémique?

Non. Le vaccin annuel contre la grippe est produit à partir des souches d'influenza que l'on s'attend à voir circuler pendant la saison grippale annuelle. Bien que le vaccin annuel soit la meilleure façon de se protéger contre la grippe saisonnière, il ne procurera aucune protection contre une nouvelle souche qui causerait une pandémie.

Dans l'éventualité d'une pandémie d'influenza, combien de Canadiens seraient atteints ou en mourraient?

On estime qu'en l'absence de vaccins et d'antiviraux, un nouveau virus de l'influenza pourrait provoquer la maladie dans 15 à 35 p. 100 de la population canadienne – soit entre 4,5 et 10,5 millions de personnes. De plus, on estime qu'au Canada, entre 2 et 5 millions de personnes auraient besoin de soins médicaux, entre 34 000 et 138 000 personnes auraient à être hospitalisées et entre 11 000 et 58 000 personnes pourraient mourir.

Le Canada a-t-il un plan pour protéger la population en cas de pandémie d'influenza?

Le Plan canadien de lutte contre la pandémie d'influenza, paru en février 2004, a été élaboré par les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux avec l'aide de plus de 200 experts de ce domaine. Il précise les moyens de préparation et d'intervention qu'utilisera le Canada en réaction à une éventuelle pandémie. Le Plan comprend un plan d'intervention d'urgence ainsi que des lignes directrices et des listes de contrôle conçues pour aider les administrations dans leur planification d'urgence. Principalement axé sur la préparation et les interventions dans le secteur de la santé, ce plan est adapté et mis à jour à mesure que la situation évolue.

**Pour obtenir plus de renseignements,
veuillez consulter le site Web
www.pandemiedinfluenza.gc.ca.**



INFORMATION

FÉVRIER 2006

PRÉVENTION DE LA PROPAGATION DE L'INFLUENZA DURANT UNE PANDÉMIE

Les scientifiques s'entendent pour dire qu'une nouvelle pandémie d'influenza (grippe) – c'est-à-dire la propagation à l'échelle mondiale d'une nouvelle souche du virus de l'influenza contre laquelle les humains ont une immunité faible ou nulle – est inévitable. Lorsqu'une telle nouvelle souche apparaîtra, la mise en œuvre de mesures de santé publique pour contrôler sa propagation jouera un rôle important afin de réduire le nombre de cas de maladie grave et de décès et afin de minimiser les perturbations que subiront les collectivités.

Comment les personnes peuvent se protéger elles-mêmes

Le virus de l'influenza se propage grâce aux gouttelettes projetées dans l'air par la toux ou les éternuements d'une personne infectée. Vous pouvez attraper l'influenza en aspirant ces gouttelettes par le nez ou la bouche, ou lorsqu'elles entrent en contact direct avec vos yeux. Vous pouvez également contracter le virus en serrant la main d'une personne infectée ou en touchant à des surfaces contaminées puis en portant votre main à vos yeux, à votre nez ou à votre bouche.

En adoptant de bonnes pratiques d'hygiène, vous pouvez réduire le risque de contracter et de propager l'influenza aussi bien durant la saison de grippe annuelle que lors d'une pandémie.

- Lavez-vous régulièrement les mains à l'eau tiède savonneuse pendant au moins 20 secondes, surtout avant et après les repas, après avoir été aux toilettes, après avoir toussé ou éternué et après avoir touché à des surfaces susceptibles d'avoir été contaminées.
- Toussez et éternuez dans un mouchoir ou dans votre manche pour éviter de propager le virus en projetant des gouttelettes dans l'air et de contaminer vos mains.
- Jetez rapidement les mouchoirs souillés à la poubelle.
- Nettoyez puis désinfectez fréquemment les surfaces ménagères telles que les poignées de porte et les interrupteurs susceptibles d'avoir été contaminés.
- Encouragez tous les membres de votre ménage, surtout les enfants, à adopter ces pratiques.
- Si vous attrapez la grippe, restez à la maison et reposez-vous jusqu'à ce que vous vous sentiez mieux.

Mesures à l'échelle des collectivités

Les professionnels de la santé, y compris les médecins et le personnel infirmier, s'appliquent à expliquer à la population canadienne l'importance de ces pratiques d'hygiène aussi bien avant que pendant une pandémie d'influenza.

La vaccination sera l'une des méthodes les plus efficaces pour protéger les gens contre la souche de virus à l'origine d'une pandémie d'influenza. Les vaccins entraînent l'immunité en incitant le corps humain à produire des anticorps afin de combattre certaines souches virales. Toutefois, on ne peut produire un vaccin contre une souche d'influenza pandémique avant cette souche apparaisse. À partir du moment où cette souche d'influenza aura été identifiée, il faudra environ six mois pour mettre au point et fabriquer un vaccin spécifique. Par conséquent, il n'y aura pas de vaccin disponible au début d'une pandémie d'influenza, et il se pourrait qu'on soit confronté à une pénurie de ce vaccin au cours des premières phases de l'éclosion.

.../2

Canada

Les autorités de santé publique pourraient envisager la mise en œuvre de mesures supplémentaires à l'échelle locale pour contrôler la propagation de l'influenza. Par exemple, dans certains cas, elles pourraient :

- recommander que les personnes qui présentent des symptômes de maladie restent à la maison, loin des activités et des lieux publics (c.-à.-d. l'auto-isolément);
- fermer des écoles et des garderies;
- restreindre les rassemblements publics intérieurs.

Le Plan canadien de lutte contre la pandémie d'influenza, élaboré par les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, précise les moyens de préparation et d'intervention qu'utilisera le Canada en réaction à une pandémie de grippe. Il offre des lignes directrices que les autorités de santé publique peuvent utiliser pour planifier des stratégies de contrôle de la propagation d'une pandémie d'influenza dans leur collectivité. Ces directives devront être mises à jour et révisées au fur et à mesure que de nouveaux constats sur l'efficacité et la faisabilité de diverses mesures de santé publique deviendront disponibles.

**Pour obtenir plus de renseignements, veuillez consulter
le site Web www.pandemiedinfluenza.gc.ca**



QUELQUES MOYENS DE FREINER LA PROPAGATION D'UNE PANDÉMIE D'INFLUENZA

À un moment ou à un autre, vous avez certainement entendu votre mère répéter : « Couvre-toi la bouche quand tu tousses! » Et encore : « N'oublie pas de te laver les mains! »

Eh bien, comme l'assure le dicton, « Maman a toujours raison! » Et ses sages conseils peuvent non seulement préserver votre santé chaque année durant la saison de la grippe, mais elles peuvent aussi freiner la propagation d'une pandémie d'influenza.

L'influenza humaine – qu'on appelle aussi « la grippe » – est une infection respiratoire causée par le virus de l'influenza. Celui-ci se propage grâce aux gouttelettes projetées dans l'air par la toux ou les éternuements d'une personne infectée. Diverses souches de ce virus circulent régulièrement, causant la maladie dans nos collectivités. Toutefois, vous ne serez peut-être pas malade si vous avez des anticorps pouvant combattre la souche de virus à laquelle vous êtes exposé. La vaccination contre l'influenza, ce « vaccin contre la grippe », est votre meilleur moyen d'éviter la grippe, car il stimule le corps à produire des anticorps pour combattre le virus de l'influenza.

De temps à autre, une souche du virus de la grippe se modifie pour créer une nouvelle souche. Il est possible que nous ayons peu ou pas d'immunité, c'est-à-dire de défenses naturelles, contre cette nouvelle souche. S'il fallait que celle-ci puisse se transmettre facilement d'une personne à l'autre, de nombreuses personnes tout autour du monde pourraient tomber malades et peut-être en mourir. C'est ce que nous appelons une pandémie d'influenza.

Actuellement, il n'existe aucune pandémie d'influenza dans le monde. Mais il est important de savoir comment éviter d'attraper l'influenza, aussi bien avant que pendant une pandémie. En adoptant certaines pratiques d'hygiène, vous pouvez réduire le risque de contracter et de propager l'influenza au cours de la saison de la grippe et lors d'une pandémie.

- Lavez-vous régulièrement les mains à l'eau tiède savonneuse pendant au moins 20 secondes, surtout avant et après les repas, après avoir été aux toilettes, après avoir toussé ou éternué et après avoir touché à des surfaces qui pourraient être contaminées.
- Toussez et éternuez dans un mouchoir ou dans votre manche pour éviter de propager dans l'air des gouttelettes contenant le virus, et pour ne pas contaminer vos mains.
- Jetez rapidement les mouchoirs souillés à la poubelle.
- Nettoyez et désinfectez souvent les surfaces ménagères telles que les poignées de porte, les interrupteurs et les comptoirs de cuisine qui pourraient être contaminées.
- Encouragez tous les membres de votre ménage, surtout les enfants, à adopter ces pratiques.
- Si vous attrapez la grippe, restez à la maison et reposez-vous jusqu'à ce que vous vous sentiez mieux.

Simple, n'est-ce pas? Le Dr David Butler-Jones, administrateur en chef de la santé publique du Canada, affirme que « le lavage des mains selon les bonnes pratiques d'hygiène demeure l'un des meilleurs moyens de prévenir la propagation des maladies. »

En appliquant ces règles d'hygiène de base, vous pouvez réduire le risque de contracter, de transmettre et de contribuer à la propagation du virus de l'influenza. Et n'oubliez pas que même les personnes qui ne présentent aucun symptôme peuvent propager le virus.

ANNEXE B



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Influenza aviaire

Qu'est-ce que l'influenza aviaire?

L'influenza aviaire (IA) est provoquée par le virus de l'influenza de type « A », qui peut frapper plusieurs espèces d'oiseaux d'abattage (poulets, dindons, cailles, pintades, etc.), ainsi que des oiseaux de compagnie et des oiseaux sauvages.

Les virus de l'IA sont classés en deux catégories : faiblement pathogène (IAFP) et hautement pathogène (IAHP), selon la gravité de la maladie qu'ils causent chez les poulets. La plupart des souches du virus IA sont des IAFP et les oiseaux infectés ne présentent habituellement que peu ou pas de signes cliniques. Il existe plusieurs sous-types d'influenza, cependant seuls les sous-types H5 et H7 ont déjà démontré le potentiel de devenir hautement pathogènes chez des espèces aviaires.

Quels sont les symptômes de la maladie dans un élevage?

Certains ou la totalité des signes cliniques suivants sont observés chez les oiseaux infectés :

- silence et apathie extrême;
- chute soudaine de la production d'œufs et ponte de nombreux œufs à coquille molle ou sans coquille;
- caroncules et crêtes enflées et congestionnées;
- gonflement de la peau sous les yeux;
- toux, éternuements et signes nerveux;
- diarrhée;
- hémorragie au niveau des jarrets;
- il se peut que l'on constate quelques décès pendant plusieurs jours, suivis d'une flambée causant la mort d'une forte proportion du troupeau.

Il est possible de soupçonner l'influenza aviaire d'après les signes cliniques et les circonstances qui ont mené à l'apparition de la maladie. Si vous observez des signes cliniques chez la volaille ou soupçonnez l'influenza aviaire, communiquez avec votre vétérinaire ou le bureau de l'ACIA de votre région. La Loi sur la santé des animaux oblige les producteurs à signaler la présence de cette maladie puisqu'il s'agit d'une maladie à déclaration obligatoire.

Comment la maladie est-elle transmise aux oiseaux domestiques?

Les oiseaux sauvages, en particulier la sauvagine, sont des hôtes naturels des virus de l'influenza; généralement, ils ne souffrent pas de la maladie mais peuvent infecter les volailles domestiques.

La maladie peut également être transmise aux oiseaux à la suite du contact avec des volailles ou des produits avicoles infectés, ou avec du fumier et de la litière contenant de fortes concentrations du virus, par exemple par l'entremise de vêtements, de chaussures, de véhicules, d'équipement, d'aliments et d'eau contaminés.

Est-ce que l'influenza aviaire est transmissible aux humains?

Quelques virus de l'influenza aviaire, principalement le virus H5N1 hautement pathogène présent en Asie, peuvent, en de rares occasions, causer des maladies chez les humains. La transmission des oiseaux aux humains s'est produite dans le cas où une personne a été en contact étroit avec des oiseaux infectés ou des environnements fortement contaminés.

En raison du potentiel d'infection humaine par des virus de l'influenza aviaire, il est recommandé aux personnes qui travaillent ou qui sont en contact avec des volailles infectées (ou soupçonnées de l'être) de porter des vêtements protecteurs, y compris un masque facial, des lunettes protectrices, des gants et des bottes.

Pour de plus amples renseignements, visitez le [site Web de Agence de santé publique du Canada](http://www.phac-aspc.gc.ca) à l'adresse : <http://www.phac-aspc.gc.ca>.

Est-ce que l'influenza aviaire a été signalée au Canada?

En février 2004, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a isolé la présence de l'influenza aviaire faiblement pathogène H7 dans la vallée du Fraser, au sud de la Colombie-Britannique. Des tests ultérieurs ont révélé la présence de l'influenza aviaire hautement pathogène H7 en Colombie-Britannique en mars 2004. L'ACIA a dépeuplé tous les établissements où on a relevé des cas d'influenza aviaire hautement pathogène (42 exploitations commerciales et 11 élevages d'arrière-cour) et, en guise de précaution, abattu les troupeaux se trouvant dans un rayon de trois kilomètres de ces établissements.

En novembre 2005, l'ACIA a isolé un virus de l'influenza aviaire faiblement pathogène H5N2 dans les canards de deux élevages de la vallée du Fraser. L'Agence a dépeuplé les exploitations et surveillé pendant trois semaines 78 autres élevages d'oiseaux situés dans un rayon de 5 Km. La surveillance a pris fin le 10 décembre.

Durant la migration d'automne 2005, le Centre canadien coopératif de la santé de la faune a échantillonné plus de 4400 canards sauvages à la recherche des souches H5

ou H7 du virus. Les résultats ont révélé la présence de divers sous-types du virus H5, tous faiblement pathogènes.

Que peuvent faire les éleveurs pour empêcher l'infection dans leur exploitation?

Les populations d'oiseaux sauvages constituent le réservoir naturel des virus de l'influenza aviaire. Puisque ce réservoir naturel échappe à leur contrôle, les producteurs commerciaux de volaille doivent prendre des mesures rigoureuses de biosécurité pour ne pas exposer leur troupeau à la maladie.

Voici des exemples de mesures à prendre à la ferme :

- Confinez les oiseaux dans un endroit clos.
- Évitez les aires fréquentées par la sauvagine.
- Exercez un contrôle rigoureux de l'accès des gens et de l'équipement aux poulaillers.
- Veuillez à ce que l'équipement soit nettoyé et désinfecté avant de l'introduire dans des poulaillers.
- Évitez d'aménager sur le terrain de votre exploitation des mangeoires ou des étangs susceptibles d'attirer des oiseaux sauvages.

Maintenez des normes d'hygiène rigoureuses.

Quel est le rôle de l'ACIA afin de lutter contre l'influenza aviaire et de l'empêcher d'entrer au Canada?

L'IAHP est une maladie à déclaration obligatoire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. Cela signifie que tous les cas suspects doivent être déclarés à l'ACIA pour être immédiatement examinés par les inspecteurs de l'agence. L'ACIA impose des règles strictes relativement à l'importation de volaille et de produits avicoles et les applique par des inspections aux points d'entrée au pays.

Le but d'une intervention d'urgence advenant la déclaration d'un foyer consiste à prévenir la propagation de la maladie et protéger la santé des animaux. Dans un effort visant à éradiquer l'IAHP, l'ACIA aurait recours à l'abattage total, ce qui comprendrait :

- la destruction sans cruauté de tous les oiseaux infectés
- la surveillance et le suivi des volailles potentiellement infectées ou exposées;
- la quarantaine et le contrôle stricts des déplacements des volailles;
- la décontamination minutieuse des lieux infectés;

Au terme de ces opérations, le Canada pourrait rétablir son statut de pays exempt de la maladie, condition nécessaire pour reprendre les échanges avec ses partenaires commerciaux.

Que peuvent faire les voyageurs pour éviter d'introduire la maladie au pays?

Ces précautions sont particulièrement importantes pour tous les voyageurs provenant des pays qui connaissent un foyer d'influenza aviaire hautement pathogène. (Vous trouverez une liste à jour des pays touchés par l'IAHP sur le [site Web de l'Organisation mondiale de la santé animale](http://www.oie.int/fr/fr_index.htm) au http://www.oie.int/fr/fr_index.htm)

Lorsque vous êtes à l'extérieur du pays :

Évitez les endroits où vous pourriez entrer en contact avec des oiseaux vivants, par exemple les fermes d'élevage de volaille, les marchés publics où il y a des oiseaux vivants ou tout autre endroit où les oiseaux sont rassemblés. Si vous avez été en contact avec des animaux vivants infectés par le virus de l'IAHP, le virus peut demeurer présent sur vos vêtements, vos chaussures et dans vos cheveux. Prenez des mesures d'hygiène personnelle appropriées, y compris le lavage minutieux des mains et du corps, le nettoyage des vêtements et le nettoyage et la désinfection des chaussures.

À votre retour :

1. Vérifiez si tous les oiseaux et produits aviaires que vous souhaitez rapporter au Canada sont admissibles à l'entrée et déclarez tous les produits animaux à votre arrivée.
2. Prenez les mesures d'hygiène personnelle appropriées, lavez vos vêtements et nettoyez et désinfectez vos chaussures à l'arrivée pour qu'ils soient exempts de sol et de fumier
3. Évitez de visiter une ferme de volailles dans les quatorze jours suivant votre retour d'un pays étant affecté par l'IAHP

Pour obtenir plus de renseignements à l'égard des voyages, visitez le site Web du [Programme de médecine des voyages de l'Agence de santé du Canada](http://www.phac-aspc.gc.ca/tmp-pmv/index_f.html) à l'adresse à http://www.phac-aspc.gc.ca/tmp-pmv/index_f.html

Est-il possible que d'autres animaux contractent la grippe aviaire?

La grippe aviaire frappe normalement les espèces d'oiseaux destinées à la consommation humaine (poulets, dindes, cailles, pintades, etc.), ainsi que les oiseaux de compagnie et les oiseaux sauvages. Des études révèlent qu'un petit nombre d'espèces mammifères, dont les porcs, les phoques, les baleines, les visons et les furets, peuvent contracter le virus de la grippe aviaire.

Vous voulez en savoir plus?

Veillez communiquer avec un centre opérationnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

Centre opérationnel de l'Atlantique :
(506) 851-7400

Centre opérationnel du Québec :
(514) 283-8888

Centre opérationnel de l'Ontario :
(519) 837-9400

Centre opérationnel de l'Ouest :
(403) 292-4301

Vous trouverez aussi le numéro de téléphone du bureau de district de l'ACIA de votre localité dans les pages bleues de l'annuaire téléphonique local.

Lien vers le site Web de [l'Agence de santé publique Canada](http://www.phac-aspc.gc.ca/influenza/avian_f.html) :
http://www.phac-aspc.gc.ca/influenza/avian_f.html

Lien vers le site Web de [Santé Canada](http://www.hc-sc.gc.ca/iyh-vsv/diseases-maladies/avian-aviare_f.html) :
http://www.hc-sc.gc.ca/iyh-vsv/diseases-maladies/avian-aviare_f.html

Mai 2006
P0295F-04/06



MANIPULER ET CUIRE CORRECTEMENT LA VOLAILLE

La clé de la salubrité

Manipuler et cuire correctement la volaille permet d'assurer la protection nécessaire contre le virus de la grippe aviaire, et contre les autres virus et bactéries, y compris la salmonelle et le colibacille E. Coli.

Manipuler toujours la volaille crue avec précaution

- Se laver soigneusement les mains avant et après avoir manipulé de la volaille crue.
- Prévenir la contamination entre les aliments :
 - ✓ Maintenir la volaille, la viande et le poisson crus, ainsi que leur jus, à l'écart des autres aliments.
 - ✓ Les conserver bien recouverts, à l'écart des aliments cuits ou prêts à consommer.
 - ✓ Laver la planche à découper, le couteau et le plan de travail à l'eau chaude savonneuse.
 - ✓ Désinfecter la planche à découper, le couteau et les ustensiles avec une solution contenant 1 cuillère à café d'eau de Javel pour un litre d'eau.
 - ✓ Et ne pas oublier de nettoyer l'évier et les robinets !

Bien cuire la volaille (poulet et dinde)

- L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) recommande aux consommateurs de cuire la volaille à la température de 85°C (185°F).
- Vérifier avec un thermomètre alimentaire que la température de cuisson recommandée est bien atteinte.

Salubrité alimentaire de Sodexo

LES OEUFS CUIVS CORRECTEMENT SONT SANS DANGER

Des études scientifiques ont montré que le virus de la grippe aviaire est détruit aux températures requises pour la pasteurisation et pour la cuisson des aliments comme les oeufs. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) conseille aux consommateurs d'éviter de consommer des oeufs crus ou insuffisamment cuits.

Éviter de manger ou de goûter :

- La pâte à gâteau ou pâte à frire crue, ou toute autre préparation à base d'oeufs crus.
- Les assaisonnements pour salades ou sauces à base d'oeufs crus, notamment les préparations faites maison comme l'assaisonnement pour salades César, la mayonnaise, la glace, les mousses et autres desserts.
- Le lait de poule et autres boissons à base d'oeufs crus, à moins que ceux-ci soient bien cuits.

CONSEIL : Utiliser des oeufs pasteurisés pour ces produits ou acheter la mayonnaise, les assaisonnements, sauces et desserts dans le commerce.

Bien cuire les oeufs

- Faire bouillir, frire ou pocher les oeufs jusqu'à ce que le jaune et le blanc d'oeuf soient fermes, et non baveux.
- Cuire les préparations à base d'oeufs et de lait à 71°C (160°F).
- Cuire les casseroles et autres plats préparés avec des oeufs crus à 71°C (160°F).
- Vérifier avec un thermomètre alimentaire que la température de cuisson requise pour ces plats est bien atteinte.

Autres conseils de sécurité

- Se laver les mains avec de l'eau et du savon après avoir manipulé des oeufs crus.
- Laver le plan de travail et les ustensiles à l'eau chaude savonneuse.

© Sodexo Tous droits réservés.

Source : Reproduit avec la permission de Sodexo Canada

*Exemple***COORDONNÉES DES EMPLOYÉS**

NOM	POSTE	TÉLÉPHONE DOMICILE	CELLULAIRE	AUTRE TÉLÉPHONE	ADRESSE COURRIEL	CONTACT EN CAS D'URGENCE/ LIEN AVEC L'EMPLOYÉ / TÉLÉPHONE (PARENT, CONJOINT OU TUTEUR)

Exemple

Rétablissement

LISTE DE SUIVI PANDÉMIQUE

NOM	POSTE	MALADE (DATE D'APPARI- TION DES SYMPTÔMES)	PRÉSUMÉ MALADE (DATE)	ABSENT DU TRAVAIL (DATE)	RÉTABLI ET DE RETOUR AU TRAVAIL (DATE)	PERDU MEMBRE DE LA FAMILLE (PRÉCISER)	BESOINS SPÉCIAUX (PRÉCISER)

Différences entre la grippe et le rhume

SYMPTÔME	GRIPPE (INFLUENZA)	RHUME ORDINAIRE (RHINOVIRUS)
Fièvre	Courante, poussées soudaines de 38 à 40° qui durent 3 à 4 jours	Rare
Mal de tête	Courant, peut être intense	Rare
Douleurs et courbatures	Courantes, souvent aiguës	Rares
Fatigue et faiblesse	Courantes, peuvent durer 2 ou 3 semaines ou plus	Parfois, légères
Fatigue excessive	Courante, commence tôt, peut être grave	Rare
Nez qui coule, nez bouché	Chez les enfants < 5 ans	Rare
Nausée, vomissements	Rares	Courants
Éternuements	Rares	Courants
Maux de gorge	Rares	Courants
Gêne respiratoire, toux	Courantes, peuvent être graves	Parfois, légères à modérées
Complications	Problèmes respiratoires; peut causer plus de complications chez les personnes atteintes de maladies chroniques; peut poser un danger pour la santé	Congestion ou mal d'oreille
Prévention	Vaccination contre l'influenza chaque année et lavage fréquent des mains	Lavage fréquent des mains; couverture de la bouche pour tousser

Source : Vancouver Coastal Health, Plan régional contre une pandémie d'influenza, mai 2005

*Exemple d'avis relatif à l'hygiène personnelle***COMMENT VOUS PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES
CONTRE LES MALADIES RESPIRATOIRES**

→ **VOUS LAVER LES MAINS** EST LE MEILLEUR MOYEN DE VOUS PROTÉGER.

→ Couvrez-vous le nez et la bouche lorsque vous toussiez ou que vous éternuez

- Utilisez un papier mouchoir et jetez-le ensuite à la poubelle.
- Lavez-vous toujours les mains après avoir toussé, éternué ou jeté des mouchoirs.

→ Évitez de vous toucher la bouche, le nez et les yeux avec les mains.

→ Évitez tout contact avec les personnes à risque (par ex. jeunes enfants ou personnes atteintes de maladies latentes ou chroniques telles que l'immunosuppression ou une maladie pulmonaire) jusqu'à ce que les symptômes de grippe aient disparu.

→ Évitez tout contact avec les personnes qui montrent des symptômes de grippe.

→ Demandez aux gens d'utiliser un papier mouchoir pour se couvrir le nez et la bouche pour tousser ou éternuer et de se laver les mains par la suite.

Source : Adapté du « *Influenza Pandemic Planning: Business Continuity Planning Guide* » du Gouvernement de Nouvelle-Zélande, octobre 2005

COMMENT SE LAVER LES MAINS

Pour s'assurer de bien se laver les mains, les manipulateurs d'aliments doivent respecter les étapes suivantes :

1. Se mouiller les mains et les bras exposés (au moins jusqu'aux poignets) à l'eau courante tiède;
2. appliquer du savon liquide;
3. faire mousser en frottant vigoureusement les mains et les bras exposés pendant au moins 20 secondes;
4. utiliser une brosse pour nettoyer sous les ongles et les autres endroits très sales;
5. rincer à l'eau tiède (poignets vers le bas);
6. savonner et faire mousser de nouveau;
7. rincer les mains et les poignets à fond; et
8. sécher les mains avec un essuie-mains à usage unique. Utiliser l'essuie-mains pour fermer le robinet (s'il n'est pas activé par le pied).

REMARQUE : Ne jamais se sécher les mains sur un tablier ou un linge à vaisselle, car elles s'en trouveraient contaminées de nouveau.

En plus de bien se laver les mains, il faut se couper et se limer les ongles et les garder courts afin que la saleté sous les ongles et autour soit éliminée durant le lavage des mains.

Source : Code de pratique de la sécurité alimentaire de la CRFA, 2005

Exemple d'affiche

Méthode de lavage des mains



Source : Affiches de formation sur la sécurité alimentaire de la CRFA.

Exemple d'affiche





ARRÊTEZ LES MICROBES !

Conseils pour éviter la propagation des microbes

Ce qu'il convient de faire quand on tousse ou éternue :

- Couvrez-vous le nez et la bouche avec un mouchoir en papier quand vous toussiez ou éternuez.
- Si vous n'avez pas de mouchoir en papier, toussiez ou éternuez dans le creux de votre avant-bras.
- Détournez votre visage des personnes près de vous.
- Jetez les mouchoirs en papier utilisés à la poubelle.
- Après avoir toussé ou éternué, lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau.
- Quand il n'est pas possible de se laver les mains, utilisez un désinfectant pour les mains à base d'alcool.
- Évitez de vous toucher la bouche, le nez ou les yeux.
- N'allez pas à votre travail ou à l'école si vous êtes malade : restez à la maison.



MAINS PROPRES

Points importants pour assurer la salubrité

Lavez-vous soigneusement et souvent les mains avec de l'eau et du savon.

- Lavez-vous les mains pendant au moins 20 secondes.
- Rincez-les à l'eau propre.
- Fermez le robinet à l'aide d'une serviette en papier, et *non pas* avec vos mains propres !
- Essuyez vos mains avec une serviette en papier ou utilisez un séchoir.

Lavez-vous toujours les mains

- après avoir utilisé les toilettes
- après avoir toussé, éternué ou vous être mouché
- avant de manipuler les aliments, et souvent au cours de leur préparation
- après avoir manipulé viandes, volailles, poissons et fruits de mer, et oeufs crus
- après avoir changé une couche
- après avoir touché des animaux domestiques
- après avoir manipulé des déchets
- après avoir touché quoi que ce soit de sale ou de contaminé.



© Sodexo Tous droits réservés.

Source : Reproduit avec la permission de Sodexo Canada

CONSEILS POUR RESTER EN BONNE SANTÉ DURANT UNE PANDÉMIE DE GRIPPE

Santé personnelle

- Mangez bien, reposez-vous et faites de l'exercice avec modération
- Lavez-vous les mains souvent à l'eau tiède et au savon
- Couvrez-vous le nez et la bouche pour tousser ou éternuer
- Minimisez les visiteurs
- Prenez des nouvelles des parents et amis qui habitent seuls
- Obtenez les dernières nouvelles sur la pandémie de votre service de santé publique
- Faites-vous vacciner contre la grippe dans toute la mesure du possible
- Il est recommandé que les personnes à risque élevé de contracter la grippe et ses complications et leurs donneurs de soins se fassent vacciner chaque année contre la grippe

Se laver les mains est l'un des meilleurs moyens de prévenir la propagation de la grippe

Éviter les foules

- Faites des provisions
- Faites vos emplettes dans de petits magasins où il y a moins de monde
- Allez au magasin en dehors des heures d'achalandage et renseignez-vous sur les magasins qui sont ouverts tard ou 24 heures
- Si possible, donnez votre commande d'épicerie par téléphone et passez la chercher rapidement
- Commandez votre épicerie par téléphone ou en ligne et faites-la livrer
- Payez vos factures au guichet automatique, en ligne ou par téléphone
- Annulez ou reportez les réunions de famille, sorties ou voyages

Si vous ne pouvez éviter les foules, réduisez le plus possible le temps que vous y passez

Rester en bonne santé au travail

- Travaillez de la maison ou, si c'est possible, adoptez un horaire souple
- Lavez-vous les mains fréquemment à l'eau tiède et au savon
- Utilisez du gel aseptisant à sec pour vous laver les mains si vous n'avez pas facilement accès à de l'eau et du savon
- Nettoyez les objets et les surfaces qui sont touchés par beaucoup de gens avec un désinfectant
- Empruntez les escaliers plutôt que les ascenseurs bondés.

**Si vous ne vous sentez pas bien, restez à la maison,
reposez-vous et buvez beaucoup de liquides**

Source : Vancouver Coastal Health, Plan régional contre une pandémie d'influenza, mai 2005

Exemple d'avis

AVIS D'INFLUENZA

L'influenza est une maladie contagieuse. Il y a actuellement une recrudescence de cas d'influenza au Canada. Afin de réduire la propagation de la maladie dans ce lieu de travail, veuillez respecter les consignes suivantes :

NE VENEZ PAS AU TRAVAIL si vous avez :

- frissons, tremblements, fièvre (température >38°C)
- douleurs musculaires
- mal de gorge
- toux sèche
- difficulté à respirer
- éternuements
- congestion ou écoulement nasal
- fatigue

Si vous éprouvez les symptômes ci-dessus, rentrez chez vous et attendez d'être rétabli avant de revenir au travail.

Si vous arrivez ou revenez de l'étranger, veuillez vous adresser au responsable de l'influenza (voir ci-dessous)

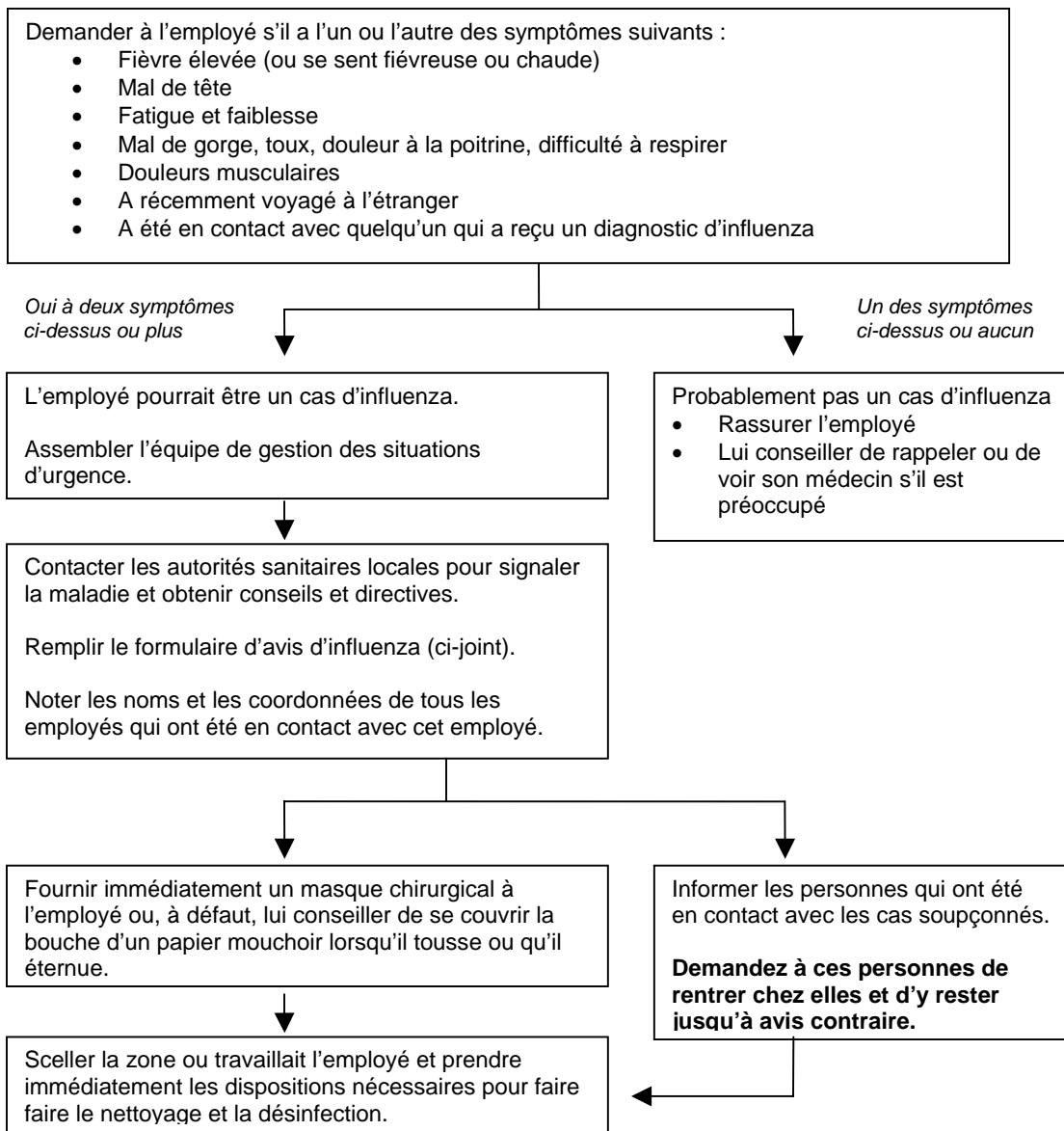
Si vous vous sentez mal au travail, **NE QUITTEZ PAS** votre poste

Appelez le responsable de l'influenza _____ Poste _____

Source : Adapté du « *Influenza Pandemic Planning: Business Continuity Planning Guide* » du Gouvernement de Nouvelle-Zélande, octobre 2005

Exemple**Liste de vérification pour la détection et la gestion de cas soupçonnés d'influenza pandémique**

1. Dans toute la mesure du possible, éviter le contact direct avec la personne (gérer le processus par téléphone).
2. Isoler immédiatement la personne (faire en sorte que la personne s'en aille dans une pièce à l'écart des autres employés).



Source : Adapté du « *Influenza Pandemic Planning: Business Continuity Planning Guide* » du Gouvernement de Nouvelle-Zélande, octobre 2005

Exemple**FORMULAIRE D'AVIS DE CAS D'INFLUENZA
SOUPÇONNÉ AU TRAVAIL****Détails sur l'employé touché**

Nom :	Lieu de travail :	Lieu d'isolement :
Titre du poste :		Date de naissance :
Adresse :		
Numéros de téléphone : _____ (travail) _____ (maison) _____ (cellulaire)		
Symptômes notés :		
<input type="checkbox"/> Fièvre	<input type="checkbox"/> Douleurs musculaires	
<input type="checkbox"/> Mal de tête	<input type="checkbox"/> Fatigue	
<input type="checkbox"/> Toux sèche	<input type="checkbox"/> Autres, détails : _____	
<input type="checkbox"/> Rhume		
Heure de début de la fièvre : _____		
Heure de l'isolement : _____		
au cours des 8 derniers jours :		
Pays visités : _____ Vols : _____		
Référé à :		
Coordonnées des contacts (<i>Voir feuille</i>)		

Renseignements sur le déclarant

Nom :	Fonction :
Numéros de téléphone : _____ (travail) _____ (maison) _____ (cellulaire)	

Source : Adapté du « *Influenza Pandemic Planning: Business Continuity Planning Guide* » du Gouvernement de Nouvelle-Zélande, octobre 2005

*Exemple***COORDONNÉES DES PERSONNES QUI ONT ÉTÉ EN CONTACT
ÉTROIT AVEC LA PERSONNE INFECTÉE**

Personnes avec lesquelles l'employé a été en contact depuis l'apparition de symptômes			
Nom	Courriel	Téléphone	Adresse
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

ANNEXE D

Chronologie des réactions du secteur aux scénarios types basés sur les phases pandémiques définies par l’OMS

Le tableau suivant illustre des réactions et des mesures advenant des scénarios types basés sur les phases pandémiques définies par l’OMS :

PÉRIODE INTERPANDÉMIQUE			
	Description de l’OMS	Contexte canadien (scénarios types)	Exemples d’actions et de réactions d’entreprises
Phase 1	Aucun nouveau sous-type de virus grippal n’a été dépisté chez les humains. Un sous-type de virus grippal ayant causé une infection chez les humains peut être présent chez les animaux. Si c’est le cas, on considère que le risque ^(a) d’infection ou de maladie chez les humains est faible.		<ul style="list-style-type: none"> • Obtenir l’engagement de la direction et les ressources nécessaires pour préparer et maintenir un plan et un programme de lutte pandémique. • Désigner un coordonnateur de la planification. • Former une équipe de planification. • Élaborer les objectifs de planification, soit le maintien des activités de l’entreprise, la protection des employés, etc.
Phase 2	Aucun nouveau sous-type de virus grippal n’a été dépisté chez les humains. Toutefois, un sous-type de virus grippal circulant chez les animaux présente un risque ^(a) important de maladie chez les humains.	Le virus H5N1 se retrouve fréquemment dans les populations aviaires du monde entier. L’OMS émet une mise en garde contre les risques de mutation du virus H5N1 en une souche transmissible aux humains.	<ul style="list-style-type: none"> • Désigner des responsables des tâches nécessaires pour coordonner la préparation et le maintien d’un plan. • Établir un cadre et un calendrier de planification. • Procéder à l’analyse des répercussions sur les activités.

PÉRIODE D'ALERTE À LA PANDÉMIE

	Description de l'OMS	Contexte canadien (scénarios types)	Exemples d'actions et de réactions d'entreprises
Phase 3	Il y a un ou des cas d'infection humaine causée par un nouveau sous-type de virus grippal, mais sans transmission de personne à personne, ou tout au plus quelques rares cas de transmission à une autre personne par suite d'un contact proche. ^(b)	Le virus H5N1 est diagnostiqué chez un aviculteur vietnamien et ses trois enfants. L'OMS confirme les premiers cas de transmission du virus H5N1 d'animal à humain.	<ul style="list-style-type: none"> • Établir les priorités touchant la production alimentaire et les services. • Documenter les ressources nécessaires, y compris le personnel critique, l'information, l'équipement, les services publics, les systèmes informatiques et de communication, l'approvisionnement, etc. • Élaborer un plan et des marches à suivre pour parer aux pénuries de personnel et d'approvisionnement. • Déterminer si vos fournisseurs ont mis en place des plans raisonnables pour parer aux problèmes de nature pandémique.
Phase 4	Il y a un ou des petits groupes de cas dans lesquels il y a une transmission limitée de personne à personne, mais la propagation est très localisée, donnant à penser que le virus n'est pas bien adapté aux humains. ^(b)	Une demi-douzaine de décès subits de villageois sont attribués au virus H5N1 dans deux pays de l'Asie du sud-est.	<ul style="list-style-type: none"> • Trouver des fournisseurs et des produits de rechange en cas de besoin. • Songer à augmenter les niveaux des stocks de denrées essentielles. • Former une équipe de gestion pour étudier les questions de ressources humaines, y compris la sécurité et la protection en milieu de travail, la communication au sein de l'organisation, suivi de l'état de santé des employés. le suivi de la

<p>Phase 5</p>	<p>Il y a un ou des groupes de cas plus importants, mais la transmission de personne à personne est toujours localisée, donnant à penser que le virus s'adapte de plus en plus aux humains, mais n'est peut-être pas encore pleinement transmissible (risque important de pandémie).</p>	<p>Le virus H5N1 fait encore une douzaine de morts dans quatre pays de l'Asie du sud-est. À ce qu'on sache, les gens qui sont morts n'ont pas été exposés à de la volaille infectée et n'ont pas de lien avec les régions où l'on soupçonne la propagation du virus H5N1. L'OMS émet une alerte pandémique régionale pour l'Asie du sud-est.</p>	<p>l'état de santé des employés, le suivi de la disponibilité des employés, la suspension des activités non essentielles, la réaffectation du personnel aux emplois essentiels.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Établir des politiques et des marches à suivre claires en cas d'urgence pour les employés afin de minimiser la maladie et prévenir la propagation de l'influenza avant une pandémie. • Préparer des listes de contacts exhaustives • Établir un centre d'opérations d'urgence. • Établir un système de surveillance et de cueillette d'information pandémique. • Élaborer des plans de communication définissant les publics à rejoindre, les messages à transmettre, les outils à utiliser et les mécanismes de rétroaction. • Fournir de l'information et de la formation au personnel sur les mesures pour minimiser la transmission de la maladie.
-----------------------	--	--	---

PÉRIODE DE PANDÉMIE

	Description de l'OMS	Contexte canadien (scénarios types)	Exemples d'actions et de réactions d'entreprises
Phase 6	Il y a une transmission accrue et soutenue dans la population générale.	<p>La pandémie se propage rapidement de l'Asie du sud-est à l'Europe, l'Afrique et l'Inde. L'OMS émet une alerte pandémique à l'échelle mondiale. Le commerce et les déplacements internationaux sont arrêtés. Les efforts de confinement dans les pays touchés sont abandonnés.</p> <p>Les premiers cas canadiens de virus H5N1 sont diagnostiqués à Vancouver. Le directeur des autorités sanitaires de Vancouver ordonne la fermeture de toutes les écoles, universités, garderies et autres endroits de rassemblement public et conseille au public d'éviter les foules.</p> <p>Un employé arrive au restaurant avec des symptômes correspondant à</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informer le personnel du changement d'état pandémique. • Mettre à jour le plan de lutte pandémique. • Effectuer des exercices de formation afin de pratiquer, de sensibiliser, de motiver et de mettre les plans et marches à suivre à l'essai. • Modifier le plan en fonction des résultats des exercices de formation. • Mettre en œuvre les restrictions de déplacements des employés. • Mettre en œuvre les mesures visant à minimiser l'introduction ou la propagation de l'Influenza au lieu de travail (affichage d'avis, nettoyage du lieu de travail, établissement de distance sociale, etc.) <ul style="list-style-type: none"> • Informer le personnel du changement d'état pandémique. • Mettre en œuvre les mesures de continuité des activités essentielles. • Communiquer avec le personnel afin de promouvoir la confiance dans le lieu de travail. • Mettre en œuvre le lien de communication avec les autorités sanitaires locales. • Mettre à jour les renseignements de contact et de suivi pour tout le personnel. <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les marches à suivre établies pour détecter et gérer les cas soupçonnés d'influenza.

		<p>ceux du virus H5N1.</p> <p>Plus de 150 000 personnes ont été infectées par le virus H5N1 au Canada et on estime qu'encore un million de personnes seront infectées au cours des six prochaines semaines, avec un sommet dans deux à trois semaines.</p> <p>Le ministre fédéral de la Santé internationale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assembler l'équipe de gestion en cas d'urgence. • Communiquer avec les autorités sanitaires locales pour déclarer le cas et obtenir des conseils et des directives. • Déterminer les répercussions de la maladie à l'interne et à l'externe. • Mettre en œuvre le plan de communication interne au moyen des modèles préparés. (Fournir l'information sur la situation, tout message d'intérêt public, dire aux employés ce qu'ils peuvent faire, s'efforcer de réduire l'anxiété, la peur et la panique.) • Mettre en œuvre le plan de communication externe (non média) au moyen des modèles préparés (fournisseurs, clients, autres restaurants du secteur, police, etc.). • Mettre en œuvre le plan de communication avec les médias avec le porte-parole désigné. • Documenter toutes les activités et les décisions. • Mettre en œuvre le retraçage des contacts de tous les employés. • Réduire l'interaction entre les employés et les clients. • Assurer une hygiène méticuleuse des mains et un nettoyage à fond de l'environnement. <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les politiques visant les employés qui ont été exposés à l'influenza ou que l'on soupçonne d'en être atteints. • Interrompre tous les services et activités non essentiels. • Déterminer la faisabilité de garder l'établissement ouvert ou partiellement ouvert (menu restreint, heures d'ouverture réduites). • Mettre en œuvre les procédures touchant la capacité excédentaire.
--	--	--	---

		Santé interdit les rassemblements publics.	<ul style="list-style-type: none">• Mettre en œuvre le plan pour les employés ayant besoin d'aide en cas de mise à pied.• Mettre en œuvre le plan de communication d'urgence.• Mettre en œuvre le processus de réintégration au travail pour les employés non atteints ou guéris si le restaurant est opérationnel.
--	--	--	---

PÉRIODE POST-PANDÉMIQUE

	Description de l'OMS	Contexte canadien (scénarios types)	Exemples d'actions et de réactions d'entreprises
	Retour à la période interpandémique (phase 1 ou 2)	Aucun nouveau cas de H5N1 diagnostiqué dans votre communauté depuis trois semaines et le responsable des autorités sanitaires annonce que la crise est passée.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre le plan de rétablissement (counseling pour le stress, recrutement et formation de remplaçants, communication avec les clients et les fournisseurs). • Procéder à une analyse post-crise. • Analyser et mettre à jour l'évaluation des risques et des répercussions • Réviser le plan de réaction à une pandémie au besoin.

- (a) La différence entre la **phase 1** et la **phase 2** est basée sur le risque d'infection ou de maladie chez les humains provenant de souches circulant chez les animaux. La distinction est basée sur divers facteurs et sur leur importance relative selon les données scientifiques actuelles. Ces facteurs peuvent comprendre la pathogénécité chez les animaux et les humains, si les cas se retrouvent chez les animaux domestiques ou de ferme ou seulement dans la faune sauvage, si le virus est enzootique ou épizootique, géographiquement localisé ou répandu ainsi que d'autres paramètres scientifiques.
- (b) Cette différence entre la **phase 3**, la **phase 4** et la **phase 5** est basée sur l'évaluation du risque de pandémie. Divers facteurs et leur importance relative selon les données scientifiques actuelles peuvent entrer en ligne de compte. Ces facteurs peuvent comprendre le taux de transmission, l'emplacement et la propagation géographiques, la gravité de la maladie, la présence de gènes de souches humaines (si elle provient d'une souche animale) ainsi que d'autres paramètres scientifiques.

GLOSSAIRE DES TERMES ET ACRONYMES

Antiviraux	Les antiviraux sont des médicaments employés pour la prévention et le traitement précoce de la grippe. Les antiviraux agissent en réduisant la capacité du virus de se reproduire, mais n'offrent aucune immunité contre lui.
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Protège l'approvisionnement alimentaire du Canada, les végétaux et les animaux dont dépendent la salubrité et la qualité des aliments.
ASPC	Agence de santé publique du Canada (ASPC). <i>Promouvoir et protéger la santé des Canadiens grâce au leadership, aux partenariats, à l'innovation et aux interventions en matière de santé publique.</i>
CBO	Congressional Budget Office.
CRFA	Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA).
Enzootique	Une maladie enzootique est toujours présente dans la population animale, mais elle n'affecte habituellement qu'un petit nombre d'animaux en même temps.
Épidémie	Écllosion d'infection qui se propage rapidement et qui affecte un grand nombre d'individus dans une région ou une population donnée au même moment.
Épizootique	Une éclosion épidémique de la maladie chez une population animale, souvent avec le risque de transmission aux humains. Par exemple, la Rift Valley fever (RVF) touche principalement le bétail et peut causer la maladie chez un grand nombre d'animaux domestiques. La présence d'une RVF épizootique peut entraîner la maladie chez les humains exposés à des animaux atteints de cette maladie.
Grippe	Autre nom de l'infection par le virus de l'influenza, bien que ce terme soit souvent employé à tort pour faire référence à des maladies gastro-intestinales et à d'autres types de maladies cliniques
Grippe aviaire (GA)	La grippe aviaire est une infection virale contagieuse qui peut toucher toutes les espèces aviaires.
H5N1	Souche de virus d'influenza de type A qui est passée en 1997 de la volaille à l'homme. Bien que l'écllosion de ce virus ait été rapidement maîtrisée, il a entraîné une morbidité et une mortalité importantes chez les personnes qui ont contracté l'infection, probablement

	par contact direct avec des volailles infectées.
Infectieux	Capable d'être transmis par infection, avec ou sans contact direct.
Infection	Affection par laquelle des organismes virulents sont capables de se multiplier dans l'organisme et de causer une réponse des défenses immunitaires de l'hôte. L'infection peut ou non provoquer une maladie clinique.
Influenza de type A	Catégorie de virus d'influenza caractérisée par des protéines internes spécifiques et divisée en sous-groupes en fonction des variations de leurs deux protéines de surface (hémagglutinine et neuraminidase). Il infecte les animaux et l'homme et a causé les infections d'influenza pandémique du siècle dernier.
Influenza ou grippe	Infection respiratoire aiguë très contagieuse et fébrile du nez, de la gorge, des bronches et des poumons causée par le virus de l'influenza. Elle est responsable de la maladie clinique sévère et potentiellement mortelle dans des proportions épidémiques et pandémiques.
OMS	Organisation mondiale de la Santé (OMS) Organisme spécialisé des Nations Unies s'occupant de santé et de soins de santé en général.
Pandémie	Réfère à une maladie épidémique dont la prévalence est étendue à travers le monde.
PCA	Plan de continuité des activités (PCA). Un plan de continuité des activités permet aux clients de recevoir sans interruption les services ou produits qui leurs sont essentiels. Au lieu de se pencher sur la reprise des activités après la cessation d'opérations essentielles ou sur le rétablissement après une catastrophe, le plan de continuité des activités veille à ce que les opérations essentielles continuent à se dérouler et à être disponibles.
PIB	Produit intérieur brut.
Souche	Groupe d'organismes d'une espèce ou d'un type qui partagent une qualité commune. Par exemple, les souches d'influenza qui circulent présentement incluent le type A (H1N1), le type A (H3N2) et le type B (H3N2).
SPPCC	Sécurité publique et protection civile Canada (SPPCC). Créé en 2003 pour assurer la coordination de tous les ministères et organismes fédéraux qui ont pour mission de veiller à la sécurité nationale et à la

	protection des Canadiens et des Canadiennes. <i>Notre mandat est de travailler à la sécurité du Canada sur tous les plans, allant des catastrophes naturelles aux crimes et au terrorisme.</i>
SRAS	Syndrome respiratoire aigu sévère.
Symptômes	Toute manifestation perceptible et subjective de l'organisme ou de ses fonctions indiquant une maladie ou des phases d'une maladie, tel que relatées par le patient.
Toxi-infection alimentaire	Aliments contaminés par des bactéries, des virus et des parasites. Ces maladies, qu'on appelle aussi parfois « empoisonnement alimentaire », peuvent présenter des symptômes semblables à ceux de la grippe.
Type	Classification des virus d'influenza basée sur des protéines internes caractéristiques.
Vaccin	Substance contenant des composantes antigéniques provenant d'un organisme infectieux. En stimulant une réponse immunitaire (mais pas la maladie), il confère une protection contre une infection subséquente par cet organisme.
Virus	Groupe d'agents infectieux caractérisés par leur incapacité de se reproduire à l'extérieur d'une cellule hôte vivante. Les virus peuvent bouleverser les fonctions normales des cellules de l'hôte, provoquant un comportement cellulaire déterminé par le virus.

¹ Milan Brahmbhatt, économiste de la Banque mondiale, Asie de l'Est et Pacifique, Presse canadienne, novembre 2005

² *The Economic Impact of An Influenza Pandemic*, Ministère des Finances, Division de l'analyse et des prévisions économiques, 24 février, 2006

³ *A Potential Influenza Pandemic: Possible Macroeconomic Effects and Policy Issues*, Congressional Budget Office (CBO), décembre 2005

⁴ *An Investor's Guide to Avian Flu Special Report*, BMO Nesbitt Burns Research, août 2005

⁵ *Enquête sur les voyages internationaux*, Statistique Canada

⁶ *Enquête mensuelle sur les restaurants, les traiteurs et les tavernes*, Statistique Canada

⁷ *Enquête mensuelle sur le commerce de détail*, Statistique Canada

⁸ « SARS Cuts Retail Volume 4% in Toronto », National Post, 10 mai 2003