

Votre expérience est importante – Participez à cette étude



Pratiques préventives pour contrer la COVID-19 dans les entreprises de transformation alimentaire

Pourquoi cette étude ?

La pandémie de COVID-19 pose d'importants enjeux de santé et sécurité du travail (SST) pour les employeurs qui ont l'obligation d'offrir un milieu sécuritaire à leurs travailleurs (LSST, art.51). Les nouvelles recommandations en matière de santé publique et de santé au travail obligent les entreprises à repenser leurs pratiques préventives afin de protéger adéquatement les travailleurs du virus SRAS-CoV2 sans entraîner de nouvelles contraintes physiques, chimiques, psychosociales ou biomécaniques (ergonomiques).

Cette étude vise à documenter les pratiques préventives adaptées au contexte de pandémie dans les entreprises de transformation alimentaire afin de protéger les travailleurs du virus SRAS-CoV2.

Objectifs de l'étude

1. Documenter les pratiques préventives mises en place dans la phase d'urgence et dans la phase de rétablissement de la pandémie
2. Documenter les défis rencontrés et les facteurs de succès considérant le contexte organisationnel (ex. diversité des populations de travailleurs, horaires de travail, aménagement des lieux, organisation de la production, système de gestion des risques)
3. Identifier des leçons, pistes de solution pour la situation de pandémie et la reprise
4. Élaborer des principes directeurs de gestion de SST en contexte de pandémie

Pour atteindre ces objectifs, la collaboration de 15 entreprises en transformation alimentaire est recherchée. Cette étude est réalisée en respect des règles d'éthique de l'IRSST.

L'équipe de recherche

Jessica Dubé, chercheuse – IRSST

Daniel Côté, chercheur – IRSST

Sylvie Gravel, professeure associée – L'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal (ESG-UQAM)

Romain Rives, professionnel scientifique – IRSST

Sylvie Beaugrand, professionnelle scientifique – IRSST



Implanté au Québec depuis 1980, l'IRSST est un organisme de recherche scientifique reconnu pour l'expertise de son personnel et la qualité de ses travaux. L'Institut est un organisme paritaire privé, sans but lucratif, dont le conseil d'administration est composé d'un nombre égal de représentants d'employeurs et de travailleurs.

505, boulevard de Maisonneuve Ouest, Montréal, Québec H3A 3C2
www.irsst.qc.ca

Votre expérience est importante – Participez à cette étude



Pratiques préventives pour contrer la COVID-19 dans les entreprises de transformation alimentaire

En quoi consiste votre participation

	Collecte de données dans votre entreprise	Retombées
Ce que nous ferons	<ul style="list-style-type: none">• Réaliser des entrevues individuelles à distance (Zoom ou téléphone) avec 4 à 6 personnes de l'entreprise ayant contribué aux transformations en SST durant la pandémie ou vécu le changement :<ul style="list-style-type: none">▪ Gestionnaires (SST, RH, production, qualité)▪ Superviseurs▪ Travailleurs• Envoyer un questionnaire pour documenter le contexte d'entreprise• Recueillir des documents administratifs : organigramme, étape de procédé de fabrication, programme de prévention, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Présentation d'un bilan des résultats aux entreprises participantes et des pistes pour aider à bonifier les pratiques préventives.• Publication d'un rapport de recherche accessible au secteur de la transformation alimentaire.
Quand ?	Entre novembre et avril 2021, au moment qui vous conviendra	Fin 2021
Votre participation	<ul style="list-style-type: none">• Informer le personnel de l'intérêt de votre entreprise à participer à cette étude.• Libérer 4 ou 5 gestionnaires et superviseur pendant 90 minutes pour les entrevues, pour un total de 6 à 7,5 heures de libération.• Soutenir la participation des travailleurs (un ou deux sont souhaités pour l'étude). Un montant de 50 \$ sera remis aux travailleurs, par l'équipe de recherche, lorsque l'entretien a lieu en dehors des heures de travail.• Donner accès à un ordinateur ou à un téléphone dans une salle où la personne sera seule.• Libérer une personne 20 minutes pour remplir le questionnaire portant sur les caractéristiques de l'entreprises (p.ex. taille, horaire, pratiques préventives, etc.).• Fournir des documents administratifs : organigramme, étape de procédé de fabrication, programme de prévention, programme d'hygiène et de salubrité, procédures SST ou de salubrité, fiche d'inspection, etc.	Si vous le désirez : <ul style="list-style-type: none">• Réunir les personnes intéressées à prendre connaissance des résultats et à échanger avec les chercheurs pour une durée d'une heure.

Contactez-nous

Jessica Dubé : jessica.dube@irsst.qc.ca / (438) 364-3703

Sylvie Beaugrand : sylvie.beaugrand@irsst.qc.ca / (438) 364-2624