



## Activités dans les parcs du Nunavik

### Recommandations : Visiteurs en provenance de l'extérieur du Nunavik

*Approuvées par le Comité consultatif régional en matière d'intervention d'urgence du Nunavik (CCRIUN) en lien avec la pandémie COVID-19 le 15 juin 2020, révisées le 6 juillet 2020*

Directives du CCRIUN en vigueur **au moins jusqu'au 30 septembre 2020** :

- Les services de pourvoirie sur le territoire du Nunavik ne devraient pas être offerts aux clients en provenance de l'extérieur du Nunavik (peu importe la possibilité ou non d'une visite à une communauté du Nunavik) ;
- Aucun voyageur autonome en provenance de l'extérieur du Nunavik ne devrait être autorisé de visiter le Nunavik pour fins de loisir (incluant sans s'y limiter les visites aux parcs du Nunavik, la pêche sportive, l'écotourisme, etc.).

### Recommandations : Activités pour clients en provenance du Nunavik

*Approuvées par le Comité consultatif régional en matière d'intervention d'urgence du Nunavik (CCRIUN) en lien avec la pandémie COVID-19 le 19 juin 2020*

Permettez au Parcs du Nunavik de donner accès aux parcs aux clients en provenance du Nunavik (incluant les Inuits, les résidents permanents et les travailleurs temporaires) afin de participer aux activités organisées et de reprendre les activités dans les pavillons des parcs après le 15 juillet.

**Les lignes directrices de santé publique suivantes doivent être respectées.**

Le 9 juillet 2020

# Lignes directrices de santé publique

Approuvées par le Comité scientifique de santé publique le 9 juillet 2020

## 1. Prédépistage

Les clients et les employés ne devraient pas être admis dans les pavillons et aux parcs du Nunavik s'ils :

- sont obligés d'être en quarantaine ou en isolement en raison, par exemple, d'un voyage récent à l'extérieur du Nunavik, d'une infection à la COVID-19 ou d'un contact avec un cas positif de COVID-19 ;
- ont des symptômes de la COVID-19 (fièvre, toux récente, difficultés respiratoires ou perte de l'odorat).

## 2. Mesures d'hygiène préventives et distanciation physique

Les **clients et les employés** doivent respecter les **mesures d'hygiène** avec les matériels nécessaires (eau, savon, solutions à base d'alcool, poubelles sans contact, mouchoirs jetables, serviettes ou essuie-tout jetables, etc.) :

- Lavez les mains fréquemment avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes.
- Utilisez un gel à base d'alcool (minimum 60 %) pendant au moins 20 secondes si l'eau et le savon ne sont pas disponibles.
- Évitez de toucher les yeux, le nez et la bouche avec les mains potentiellement contaminées.
- Toussez et éternuez dans le creux du coude ou dans un mouchoir et jetez le mouchoir immédiatement après, et ensuite lavez les mains aussitôt que possible.

Les **clients et les employés** doivent respecter les mesures de **distanciation physique** :

- Maintenez une distance d'au moins deux mètres entre personnes.
- La distanciation physique n'est pas nécessaire entre les personnes vivant sous le même toit.
- Évitez tout contact physique (p. ex., poignées de main, accolades) avec les personnes de d'autres ménages.

Le 9 juillet 2020

- Ne partagez pas les objets qui auraient pu être en contact avec les mains ou la salive d'autres personnes, tels les bouteilles, les cannettes, les tasses, les cigarettes, les crayons, l'argent (pièces ou papier), les oreillers, le shampoing, les épuisettes, les cannes à pêche, les jumelles ou les ustensiles.
- Portez un masque (non médical) ou un couvre-visage<sup>1</sup> lorsque possible, surtout dans des situations où une distance sécuritaire de deux mètres ne peut être gardée avec les personnes provenant de d'autres ménages.
- Remplacez un masque humide ou mouillé avec un masque sec. Vous pouvez garder les masques réutilisables humides ou sales dans un sac de plastique avant de les laver.

Suivez l'évolution des recommandations au Nunavik concernant le nombre autorisé de personnes pour les rassemblements à l'intérieur et à l'extérieur.

### 3. Nettoyage et désinfection

- Il faut augmenter la fréquence des opérations de nettoyage et de désinfection. Les objets partagés, les installations sanitaires, les aires communes et les surfaces fréquemment touchées doivent être nettoyés et désinfectés plus souvent et en profondeur.
- Utilisez les produits habituels (Lysol, M. Net, Hertel, Clorox, Oxivir ou désinfectant fait maison<sup>2</sup>).
- Les employés doivent porter des équipements de protection individuelle pour les opérations de nettoyage. Formez le personnel sur les bonnes pratiques de nettoyage.
- Assurez que tous les objets et espaces/pièces sont adéquatement nettoyés avant, durant et après chaque séjour, peu importe s'ils étaient utilisés ou non.
- Permettez à deux employés de faire le nettoyage dans le même chalet seulement si les règles de distanciation peuvent être respectées.
- Pour la cuisine et la salle à manger :
  - Nettoyez et désinfectez régulièrement tous les équipements, ustensiles et comptoirs susceptibles d'être en contact avec la nourriture ;

<sup>1</sup> Consultez les directives concernant le port de couvre-visage lors de déplacement en bateau : [https://www.tc.gc.ca/documents/2019-2020-AA-37\\_FERRY\\_MASKS\\_POSTER\\_EN\\_V1\\_ACC.PDF](https://www.tc.gc.ca/documents/2019-2020-AA-37_FERRY_MASKS_POSTER_EN_V1_ACC.PDF).

<sup>2</sup> Pour faire une solution désinfectante : Diluez 4 cuillères à thé (20 mL) d'eau de javel dans 4 tasses (1 L) d'eau. Utilisez une solution fraîche d'eau de javel et d'eau à chaque jour.

- Nettoyez et désinfectez les surfaces souvent touchées au moins quelques fois par jour (p. ex., poignées de porte, poignée de réfrigérateur, tables, chaises, comptoirs, poêle, poignées d'armoire, commutateurs).
- Au besoin, fermez les installations sanitaires (dans les pavillons et chalets) durant les opérations de nettoyage afin d'assurer le respect des règles de distanciation.
- Intégrez le maintien des toilettes sèches à la routine :
  - sans restriction si la toilette sèche est utilisée exclusivement par un sous-groupe (nettoyage et désinfection au début et à la fin du séjour et maintien par le client durant le séjour avec désinfectant et papier brun fournis) ;
  - si la toilette sèche est partagée, désinfection une fois par jour (fréquence recommandée pour une toilette sèche utilisée peu fréquemment ou située dans un endroit isolé) ;
  - assurez une ventilation adéquate (en ouvrant les fenêtres le cas échéant).

## 4. Pavillon (activités de groupe, expositions, boutique)

### 4.1 Préparation du pavillon

- Installez plusieurs postes de lavage de mains pour les participants (avec de l'eau et du savon si possible, autrement avec du désinfectant) à l'entrée de chaque pièce (pièce d'exposition, boutique, etc.).
- Établissez et affichez sur place le nombre maximal de personnes par pièce selon la règle de deux mètres de distance entre personnes :
  - indications sur le plancher pour la direction de circulation dans l'exposition et dans la boutique ;
  - privilégiez la circulation à sens unique.
- Affichez les bonnes pratiques d'hygiène : lavage des mains obligatoire, distanciation de deux mètres, etc.
- Évitez la distribution de documents papier tels les pamphlets. Ne donnez pas de matériel aux visiteurs.
- Enlevez le couvercle des poubelles à l'intérieur munies de couvercle amovible.
- Fermez les postes sanitaires ou installez un séparateur efficace entre postes (p. ex., entre lavabos) là où une distance de deux mètres ne peut être gardée.
- Assurez une bonne ventilation (en ouvrant les fenêtres si possible).

- Assurez le nettoyage et la désinfection des installations après chaque groupe.

## 4.2 Activités de groupe (présentations, ateliers culturels, événements culturels, etc.)

- Désinfectez les matériels utilisés pour les activités, à moins qu'il n'existe un horaire réduit d'utilisation (matériels mis en quarantaine pendant au moins trois jours, selon les recommandations de la SÉPAQ).
- Éliminez le partage direct d'objets, d'artefacts et d'instruments avec les visiteurs et assurez que les artefacts eux-mêmes sont gardés à une distance de deux mètres des visiteurs (afin de réduire le risque de contaminer l'aire de l'activité).
  - Si pertinent, installez une barrière à ruban devant la zone de l'atelier avec des instructions de ne pas toucher aux artefacts ou instruments.

## 4.3 Salle d'exposition

- Assurez une distance de deux mètres entre tables, installations, chaises et bancs.
- Enlevez tout objet d'exposition habituellement manipulé par les visiteurs.

## 4.4 Boutique

- Assurez que les transactions sans contact sont possibles dans la boutique. Privilégiez le paiement par carte. Un reçu devrait être offert au client.
- Les employés ne devraient pas emballer les achats ou manipuler les sacs réutilisables apportés par les clients.
- Politique de retour et de crédit : toutes les ventes sont finales sauf si le produit est défectueux.

## 5. Activités avec nuitée dans le parc

### 5.1 Communication aux participants

- Communiquez clairement les directives, instructions et mesures d'atténuation pour les séjours des participants (par courriel avant le séjour et en personne à l'arrivée des participants).
- Installez des affiches indiquant les bonnes pratiques d'hygiène (lavage des mains obligatoire, distanciation de deux mètres, etc.) dans des endroits stratégiques du chalet, tels le lavabo dans la cuisine, l'aire de repas, la salle de bain et la chambre.
- Ajoutez certains produits à la liste des items à apporter par les participants : masque ou couvre-visage, solution désinfectante (Purell ou autre) et/ou lingettes désinfectantes et, si possible, leur propre gilet de sauvetage.
- Les clients séjournant pendant une fin de semaine ou en séjour autonome devraient apporter leur propre tente, literie et nourriture.
- Ne distribuez aucun document papier (pamphlets, contrats ou autre).
  - Évitez tout document nécessitant une signature ou autre écriture à la main.
  - Assurez que toutes les informations sont fournies par voie électronique, verbalement ou par écrit sur des affiches avant ou durant le séjour.
- Évitez la distribution de souvenirs et prix.

## 5.2 Sous-groupes

- Créez des sous-groupes (idéalement avec les membres du même ménage ou par groupe d'âge) permanents pour la durée du séjour pour des activités où la distanciation physique serait difficilement maintenue (p, ex., déplacements, séjour en tente ou chalet, heure de repas, cercle de partage).
- Lorsque possible, optez pour des sous-groupes permanents. Évitez le transfert de personnes, y compris les employés, d'un sous-groupe à un autre.
- Arrangez la literie des enfants dans une orientation tête à pied, afin d'assurer une distance adéquate entre enfants.
- Limitez les activités où les sous-groupes sont en contact entre eux.

## 5.3 Pour se rendre au parc

### Par avion ou hélicoptère nolisé

- Les visiteurs peuvent voyager par avion ou hélicoptère nolisé, en autant que les recommandations pour les vols dans la région en lien avec la COVID-19<sup>3</sup> et les recommandations intérimaires pour les vols nolisés en lien avec la COVID-19<sup>4</sup> sont respectées.

#### Par bateau ou autre véhicule

- Les passagers doivent se laver les mains en embarquant dans le bateau ou véhicule et en débarquant ainsi qu'avant de manger et après (apportez du désinfectant pour les mains ou utilisez de l'eau et du savon).
- Autant que possible, limitez le nombre de personnes provenant de différents ménages ou sous-groupes sur le bateau ou véhicule. Si **deux passagers et plus provenant de différents ménages doivent s'asseoir ensemble à une distance inférieure à deux mètres**, ils doivent porter un masque (non médical ou couvre-visage ; consultez le site du Gouvernement du Canada<sup>5</sup>).
- Si un arrêt sur le rivage est planifié lors du voyage (p. ex., pour le dîner), les employés devraient encourager les passagers à débarquer et réembarquer eux-mêmes ou à demander de l'aide à quelqu'un de leur ménage.
- Après le transport, les employés doivent nettoyer et désinfecter, avec les produits habituels tels Lysol, M. Net, Hertel, Clorox, Oxivir ou désinfectant fait maison (voir la section 3 pour la recette) :
  - le bateau, avec une attention particulière aux surfaces fréquemment touchées : plat-bords, poignée du moteur, boîtier du moteur, rames et bancs ;
  - le véhicule, avec une attention particulière aux surfaces fréquemment touchées : tableau de bord, volant, levier de vitesses, poignées de porte.

#### 5.4 Logement en petits chalets, chalets de grande capacité (avec cuisine), camps rustiques et abris (incluant dômes rustiques)

- Lorsque possible, assurez un intervalle de 24 heures entre séjours (tel que recommandé par la SÉPAQ pour les séjours en camps rustiques et yourtes).
- Plastifiez les pages principales du guide de bienvenue et d'autres documents en circulation libre dans le chalet (p. ex., mesures de sécurité, instructions pour les appareils)

<sup>3</sup> Disponible en ligne : [http://nrhss.ca/sites/default/files/covid19/Lines\\_North\\_flights\\_EN.pdf](http://nrhss.ca/sites/default/files/covid19/Lines_North_flights_EN.pdf).

<sup>4</sup> Disponible en ligne :

[http://nrhss.ca/sites/default/files/covid19/Nunavik\\_Interim\\_Recommendations\\_For\\_Charter\\_05-18-2020.pdf](http://nrhss.ca/sites/default/files/covid19/Nunavik_Interim_Recommendations_For_Charter_05-18-2020.pdf)

<sup>5</sup> <https://www.canada.ca/en/public-health/services/diseases/2019-novel-coronavirus-infection/prevention-risks/about-non-medical-masks-face-coverings.html#a5>.

et installez des autocollants rappelant du lavage des mains avant et après l'usage. Évitez les affiches en papier.

- Installez des postes de lavage de mains pour les participants (avec de l'eau et du savon si possible, autrement avec du désinfectant) à l'entrée, dans l'aire de repas, dans les pièces servant pour les activités intérieures, etc.
- Fournissez des serviettes supplémentaires, des rouleaux de papier brun et de la solution désinfectante aux clients. Ne fournissez pas de lingettes désinfectantes (affichez un avis dans les toilettes rappelant aux clients de ne pas jeter les lingettes dans les toilettes afin de ne pas endommager les installations septiques).
- Enlevez les napperons. Laissez les nappes en plastique le cas échéant.
- D'autres objets utilisés par plusieurs clients doivent également être enlevés (p. ex., journaux, jeux).
- Enlevez systématiquement tout produit ou objet laissé par les clients après un séjour, incluant la nourriture.

## 5.5 Équipements de camping : tentes, literie et nourriture

- Les clients séjournant pour une fin de semaine ou en séjour autonome devraient apporter leur propre tente, literie et nourriture.
- La location de tentes est possible sur demande, avec un intervalle minimal de quatre jours entre locations.
- Informez les clients que la location de literie est suspendue.
  - Élaborez un protocole spécifique pour fournir de la literie aux clients qui oublient d'en apporter.
  - Élaborez un protocole strict pour récupérer la literie utilisée/souillée de l'abri et pour l'apporter au service de nettoyage.

## 5.6 Activités intérieures

- Favorisez les activités extérieures lorsque possible.
- Déterminez en avance les activités sans contact possibles dans l'éventualité de mauvais temps et établissez un horaire pour chaque groupe.
  - Réservez des pièces spécifiques pour des activités intérieures.
  - Toute activité intérieure devrait se faire avec les personnes du même sous-groupe ou qui demeurent dans le même chalet ou tente.



- Limitez l'utilisation d'équipements non lavables ou faits de tissu (jouets en tissu, costumes, etc.). Révissez les activités proposées et éliminez tout objet qui ne peut être désinfecté.
- Les employés doivent se laver les mains avant de distribuer les équipements.

## 5.7 Sorties en bateau, voyages de pêche, embarcations (kayaks, canots) et équipements nautiques

- Pour les voyages de pêche guidés ou les sorties en bateau d'une journée, les clients et les employés devraient suivre les lignes directrices énumérées dans la section 5.3 (Par bateau ou autre véhicule).

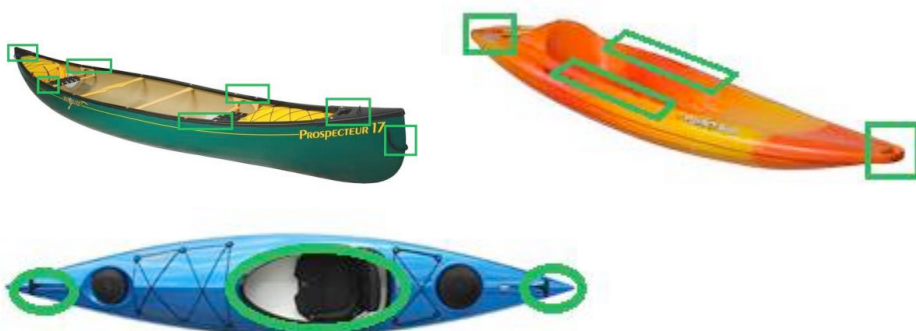
Pour les kayaks et canots :

- Le client utilisera une embarcation (et une trousse de sécurité nautique le cas échéant) préalablement mise en quarantaine pendant la période recommandée (voir plus bas).
- Les employés donneront au client sa rame ou pagaie, combinaison étanche, jupette et, au besoin, gilet de sauvetage (si le client n'en a pas apporté) préalablement mis en quarantaine pendant la période recommandée (voir plus bas).
- Pour les kayaks de mer, les ajustements seront faits par le client avec des explications d'un employé au besoin. Le contact est possible lors de l'installation de la jupette et pour l'ajustement des pédales du gouvernail. Une intervention nécessitant un contact rapproché doit être précédée et suivie de désinfection des mains, doit se faire avec le port de masque et ne doit durer que 15 minutes au maximum.
- Avant le départ, un employé doit informer le client clairement de la procédure et des endroits pour retourner tout équipement (gilet de sauvetage, pagaie, embarcation et trousse de sécurité nautique).
- Idéalement, les clients conserveront leurs équipements jusqu'à la fin de leur séjour.
  - Les combinaisons étanches, jupettes, gilets de sauvetage et autres vêtements devraient être séchés et mis en quarantaine pendant au moins 24 heures à la fin d'un séjour.
  - Les embarcations et autres équipements (rames, pagaies, cannes à pêche, etc.) devraient être mis en quarantaine pendant neuf jours à la fin d'un séjour.
- **Si la période de quarantaine n'est pas possible entre deux clients :**

- **Combinaisons étanches, jupettes, gilets de sauvetage et autres vêtements :**
  - Aspergez avec un produit désinfectant tel Lysol, M. Net, Hertel, Clorox, Oxivir (NE PAS UTILISER une solution d'eau de javel ou de chlore) et laissez pendant au moins 10 minutes.
  - Laissez sécher après la désinfection.
- **Rames et pagaies :** Assurez la désinfection des surfaces habituellement touchées par les clients (manches) avec les produits habituels tels Lysol, M. Net, Hertel, Clorox, Oxivir ou un désinfectant fait maison (voir la section 3 pour la recette).



- **Équipements de pêche :** Assurez la désinfection des cannes à pêche, etc., avec les produits habituels tels Lysol, M. Net, Hertel, Clorox, Oxivir ou un désinfectant fait maison (voir la section 3 pour la recette).
- **Embarcations :** Assurez la désinfection des surfaces habituellement touchées par les clients (poignées de transport, plat-bords près des bancs, hiloire) avec les produits habituels tels Lysol, M. Net, Hertel, Clorox, Oxivir ou un désinfectant fait maison (voir la section 3 pour la recette).



## 5.8 Cuisine

Le risque de transmission de la COVID-19 par la nourriture est très faible. Il est possible de contracter la COVID-19 en touchant une surface ou un objet contaminé par le virus et ensuite se touchant la bouche, le nez ou les yeux, mais cela ne constitue pas le principal moyen de transmission. Il est donc important de continuer à suivre les règles d'hygiène de base et les bonnes pratiques de préparation de la nourriture afin de prévenir d'autres maladies d'origine alimentaire.

- La nourriture doit être préparée selon les méthodes habituelles recommandées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).
- Pour la préparation des aliments traditionnels, consultez le document sur le traitement et le partage d'aliments traditionnels.<sup>6</sup>
- Les personnes symptomatiques doivent éviter de manipuler ou de préparer la nourriture pour les autres.
- Les cuisiniers et autres personnes qui manipulent la nourriture doivent se laver les mains fréquemment avec de l'eau et du savon ou du désinfectant pour mains pendant au moins 20 secondes, surtout en arrivant et en quittant, avant de manipuler la nourriture, après avoir manipulé la nourriture crue, après avoir manipulé les déchets, après avoir réalisé des tâches de nettoyage et de désinfection, après avoir utilisé la toilette, après avoir éternué ou toussé, après s'être mouché, et après avoir mangé, bu ou fumé.
- Encouragez les employés à porter un uniforme ou un tablier lors de la préparation de nourriture.
- Les gants ne sont pas recommandés. Ils se contaminent comme les mains et les personnes qui en portent oublient souvent les règles de base.
- Minimisez le temps où les aliments périssables sont conservés à la température ambiante (moins de deux heures). Les aliments périssables réfrigérés doivent être conservés entre 0°C et 4°C et les aliments périssables congelés à -18°C.
- Lavez les fruits et légumes avant de les cuisiner ou manger. Le détergent n'est pas nécessaire.

---

<sup>6</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux Nunavik, 19 juin 2020, *Processing and Sharing Country Food during the COVID-19 pandemic: Guidelines for Hunter Support Program and the General Public*. Disponible en ligne : [http://nrhss.ca/sites/default/files/covid19/Processing\\_and\\_sharing\\_country\\_food\\_FINAL\\_longue\\_version.pdf](http://nrhss.ca/sites/default/files/covid19/Processing_and_sharing_country_food_FINAL_longue_version.pdf).

- Gardez la cuisine propre en tout temps. Voir la section sur le nettoyage et désinfection.

## 5.9 Heures de repas

- Limitez le nombre de personnes qui manipulent la nourriture, la vaisselle et les ustensiles.
  - Il est recommandé d'attirer un seul employé, qui aurait lavé les mains préalablement, au service de nourriture aux participants.
  - Évitez d'offrir les buffets.
- Évitez le partage de matériel pendant un repas. Les assaisonnements et condiments (p. ex., sel, sucre, huile, épices) ne doivent pas être mis sur les tables.
- Favorisez les repas dehors lorsque possible ou dans une pièce assez grande pour assurer une distance de deux mètres entre personnes.
  - Dans l'impossibilité de ce faire, échelonnez l'heure de repas (deux ou trois services).
- Assurez que les participants se lavent les mains avant de manger et après.
- Utilisez des nappes en plastique faciles à laver.
- Lavez la vaisselle dans l'eau chaude avec du savon à vaisselle régulière.

## 6. Plan de contingence

Tout exploitant devrait adapter son plan d'urgence à la situation de la pandémie COVID-19.

**Notamment, si un employé ou un client présente avec des symptômes de la COVID-19** (fièvre, toux récente, difficultés respiratoires ou perte de l'odorat), l'exploitant devrait :

- communiquer avec la ligne d'info-santé COVID-19 du Nunavik<sup>7</sup> directement par téléphone satellite (ou avec la communauté la plus proche par radio et demander au répondant d'appeler la ligne info-santé COVID-19) et suivre les instructions :
  - **ligne info-santé COVID-19 : 1-888-662-7482 ;**
- avoir une procédure pour isoler la personne dans une pièce ;
- fermer la pièce (ou les pièces) utilisée par la personne et attendre au moins 3 heures, 24 heures si possible, avant de procéder au nettoyage et à la désinfection.

---

<sup>7</sup> La ligne info-santé COVID-19 existe pour aider les personnes qui pourraient avoir besoin d'être dépistées pour la COVID-19 et pour répondre aux questions de nature médicale en lien avec la COVID-19.

- créer une liste des équipements ou appareils utilisés par la personne et les nettoyer et désinfecter ;
- si possible, ouvrir les fenêtres qui donnent à l'extérieur afin d'augmenter la circulation d'air ;
- jeter les mouchoirs et matériels jetables utilisés par la personne dans un sac fermé et ensuite mettre le sac dans la poubelle ;
- informer les autres clients et les employés afin qu'ils soient vigilants même aux symptômes mineurs et en informant l'exploitant immédiatement.

### Référence principale

Société des établissements de plein air du Québec (SEPAQ) : *Guide détaillé des mesures de mitigation de la SÉPAQ : Document de travail*, version du 15 juin 2020, en français seulement.