

TERRITOIRES DU NORD-OUEST ET NUNAVUT

CODES DE PRATIQUE

Conformément à la *Loi sur la sécurité* et aux *Règlements sur la santé et la sécurité au travail* des Territoires du Nord-Ouest et à la *Loi sur la sécurité* et aux *Règlements sur la santé et la sécurité au travail* du Nunavut. Également à l'appui du *Règlement sur la santé et la sécurité dans les mines* des Territoires du Nord-Ouest et du *Règlement sur la santé et la sécurité dans les mines* du Nunavut.

Avril 2017

Établissement et gestion des campements



WSCC

Workers' Safety
& Compensation Commission

Commission de la sécurité au travail
et de l'indemnisation des travailleurs

Établissement et gestion des campements

TERRITOIRES DU NORD-OUEST

wsc.nt.ca/fr

Yellowknife

Case postale 8888, 5022, 49^e rue

Centre Square Mall, 5^e étage

Yellowknife (Territoires du Nord-Ouest) X1A 2R3

Téléphone : 867 920-3888

Sans frais : 1 800 661-0792

Télécopieur : 867 873-4596

Télécopieur sans frais : 1 866 277-3677

Inuvik

Case postale 1188,

Édifice Blackstone, pièce 87

85 chemin Kingmingya

Inuvik (Territoires du Nord-Ouest) X0E 0T0

Téléphone : 867 678-2301

Télécopieur : 867 678-2302

NUNAVUT

wsc.nu.ca/fr

Case postale 669, 2^e étage

Bâtiment Qamutiq

Iqaluit (Nunavut) X0A 0H0

Téléphone : 867 979-8500

Sans frais : 1 877 404-4407

Télécopieur : 867 979-8501

Télécopieur sans frais : 1 866 979-8501

AVANT-PROPOS

La Commission de la sécurité au travail et de l'indemnisation des travailleurs (CSTIT) a élaboré le présent code de pratique de l'industrie conformément aux paragraphes 18(3) et 18(4) de la *Loi sur la sécurité* des Territoires du Nord-Ouest et du Nunavut, et en tant que document d'appui de la *Loi sur la santé et la sécurité dans les mines* des Territoires du Nord-Ouest et du Nunavut.

Le code relatif à l'établissement et à la gestion des campements se reporte aux articles 4 et 5 de la *Loi sur la sécurité* des Territoires du Nord-Ouest et du Nunavut, et l'article 15 de la *Loi sur la santé et la sécurité dans les mines* des Territoires du Nord-Ouest et du Nunavut.

Le présent code entre en vigueur à sa publication dans la Gazette des Territoires du Nord-Ouest et la Gazette du Nunavut, conformément aux *Lois sur la sécurité* et aux *Règlements sur la santé et la sécurité au travail* (SST).

La CSTIT remercie l'Association canadienne des prospecteurs et entrepreneurs ([ACPE](#)) pour la permission d'adapter le document sur l'établissement et la gestion des campements de son *Cadre pour une exploration responsable*, ainsi que Trudy Hause Photography pour la permission d'utiliser l'image intitulée « Kennady Diamonds » sur la page couverture du présent code.

DATES D'ENTRÉE EN VIGUEUR :

Territoires du Nord-Ouest : Le 28 avril 2017

Nunavut : Le 28 avril 2017



Agent de sécurité en chef, CSTIT
Inspecteur en chef des mines, CSTIT

Avis de non-responsabilité

La présente publication fait mention d'obligations énoncées dans les lois sur l'indemnisation des travailleurs et les lois sur la santé et la sécurité au travail dans les mines, telles qu'elles sont appliquées par la Commission de la sécurité au travail et de l'indemnisation des travailleurs.

Afin d'assurer la conformité aux obligations juridiques, consultez toujours les dernières versions des lois.

La présente publication peut traiter de lois qui ont été modifiées ou abrogées.

Vous pouvez obtenir des renseignements sur les lois les plus récentes sur les sites wscn.nt.ca ou wscn.nu.ca, ou en communiquant avec la CSTIT au 1-800-661-0792.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.....	3
TABLE DES MATIÈRES.....	4
1 DE QUELLE FAÇON S'APPLIQUE LE PRÉSENT CODE DE PRATIQUE?	5
1.1 SÉCURITÉ INDUSTRIELLE	5
1.2 SÉCURITÉ MINIÈRE.....	5
2 ACRONYMES	6
3 INTRODUCTION	7
4 LOIS, RÈGLEMENTS ET NORMES	8
5 LIGNES DIRECTRICES RELATIVES À LA SÉLECTION ET À L'EMPLACEMENT	9
6 PROGRAMMES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL.....	11
7 POLITIQUES ET RÈGLEMENTS EN MATIÈRE D'ARMES À FEU	12
7.1 ARMES À FEU APPARTENANT À LA SOCIÉTÉ	12
8 DANGERS	15
8.1 SÉCURITÉ INCENDIE	15
8.2 CARBURANTS :	17
8.3 GÉNÉRATRICES :	22
8.4 INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE.....	23
8.5 FORMES D'ÉNERGIE DANGEREUSE :	25
9 SANTÉ	29
9.1 HYGIÈNE DU TRAVAILLEUR :	29
9.2 LIGNES DIRECTRICES POUR LA SÉCURITÉ DANS LA CUISINE ET LA MANIPULATION ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS :	29
Exploitation sécuritaire de la cuisine :	31
9.3 SÉCURITÉ DE L'EAU POTABLE :	34
10 PREMIERS SOINS	36
10.1 PLANIFICATION ET PRÉPARATION AUX PREMIERS SOINS EN CAS D'URGENCE :	36
11 GESTION DES DÉCHETS	38
11.1 ENTREPOSAGE :	38
11.2 ÉLIMINATION :	38
12 MANUTENTION MANUELLE	41
13 RESSOURCES	43
ANNEXE A – LISTES DE CONTRÔLE RELATIVES AUX PREMIERS SOINS.....	46

1 DE QUELLE FAÇON S'APPLIQUE LE PRÉSENT CODE DE PRATIQUE?

Les codes de pratique entrent en vigueur dans chaque territoire à la date à laquelle ils sont publiés dans la Gazette des Territoires du Nord-Ouest et la Gazette du Nunavut.

Les codes de pratique n'ont pas la même force juridique que les *Lois sur la sécurité*, les règlements connexes relatifs aux mines ou les *Règlements sur la santé et la sécurité au travail*. Une personne ou un employeur ne peut faire l'objet de poursuites pour un défaut de se conformer à un code de pratique. Toutefois, dans le cadre de procédures judiciaires en vertu de la *Loi sur la sécurité* et des *Règlements sur la santé et la sécurité au travail*, il est possible que le défaut d'observer le code de pratique soit pris en considération au moment de déterminer si un travailleur ou un employeur a respecté les *Lois sur la sécurité* et leurs règlements d'application.

1.1 SÉCURITÉ INDUSTRIELLE

Les campements font partie du secteur industriel : En vertu du paragraphe 18(3) des *Lois sur la sécurité* des Territoires du Nord-Ouest et du Nunavut : « Afin d'offrir des conseils pratiques concernant les exigences contenues dans les dispositions de la présente loi ou des règlements, l'agent de sécurité en chef peut approuver et établir les codes de pratique qu'il estime convenables à cette fin. »

Les employeurs et les travailleurs devraient suivre les codes de pratique de la CSTIT, à moins qu'un autre plan d'action puisse atteindre des résultats identiques ou supérieurs en matière de santé et de sécurité au travail.

1.2 SÉCURITÉ MINIÈRE

Le présent code de pratique sert de document d'appui pour répondre aux exigences en vertu de l'article 15 du *Règlement sur la santé et la sécurité dans les mines*. Il fournit de l'orientation sur les pratiques exemplaires relatives à l'établissement et à la gestion de campements, en plus de ressources et de liens pertinents. N'hésitez pas à communiquer avec la CSTIT au 1-800-661-0792 pour obtenir des éclaircissements concernant les lois s'appliquant à un campement particulier.

UN CODE DE PRATIQUE :

- fournit des conseils pratiques;
- s'adapte aux lieux de travail individuels;
- peut servir d'élément de preuve;
- doit être respecté, à moins qu'il existe une meilleure manière de faire.

2 ACRONYMES

CO – Monoxyde de carbone

CSA – Association canadienne de normalisation

CSTIT – Commission de la sécurité au travail et de l'indemnisation des travailleurs

DFT – Disjoncteur de fuite de terre

FDS – Fiche de données de sécurité (en vertu du SIMDUT 2015)

FDS – Fiches de données de sécurité (en vertu du SIMDUT 1988)

GPL – Gaz de pétrole liquéfié

kW – Kilowatt

m – Mètre

MERN – Ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles (gouvernement des Territoires du Nord-Ouest)

PES – Procédures d'exploitation sécuritaires

PIU – Plan d'intervention d'urgence

PPA – Permis de possession et d'acquisition

PPS – Permis de possession simple

RCP – Réanimation cardiopulmonaire

SIMDUT – Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

SST – Santé et sécurité au travail

TMD – Transport de marchandises dangereuses

TUM – Technicien médical d'urgence

UV – Ultraviolet

W – Watts

3 INTRODUCTION

Le présent code de pratique énonce les règlements, les dangers et les risques dont les employeurs devraient tenir compte au moment d'établir et de gérer des campements. La planification minutieuse et la préoccupation pour la santé, la sécurité et l'environnement sont essentielles à la bonne gestion d'un campement.

Les campements sur place ou l'hébergement loué doivent fournir aux travailleurs sur place des installations adéquates pour travailler, manger et dormir. Les employeurs doivent équiper adéquatement les campements afin que les travailleurs puissent réaliser leurs tâches de manière sécuritaire et efficace. Parallèlement, les campements devraient avoir aussi peu de répercussions que possible sur l'environnement.

Les gestionnaires de projet doivent accorder suffisamment de temps pour l'obtention des autorisations et des permis requis avant que les sites ne soient ouverts.

Tenez compte des facteurs suivants au moment de sélectionner un site pour un projet ou un campement :

- Période de résidence : Le campement sera-t-il exploité pendant une saison ou toute l'année?
- Durée : L'établissement sera-t-il temporaire ou permanent?
- Taille du campement : Fluctuera-t-elle selon les saisons?
- Accessibilité : Le mode de transport utilisé (véhicule, hélicoptère et aéronef à voile fixe) peut avoir une incidence sur la sélection du site.
- Permis : De quel type de terrain s'agit-il? Qui en est propriétaire?

4 LOIS, RÉGLEMENTS ET NORMES

Aux Territoires du Nord-Ouest et au Nunavut, les campements sont régis par les dispositions législatives suivantes :

- le Règlement sur la santé et la sécurité dans les mines, partie XV – Exploration, article 15;
- la Loi sur la sécurité, articles 4 et 5;
- les règlements sur la santé et la sécurité au travail, partie 3 – Obligations générales des employeurs.

Selon la taille du campement, les employeurs peuvent être tenus d’obtenir des permis pour la construction du campement, les routes d’accès, l’utilisation de l’eau et l’élimination des déchets. Assurez-vous de connaître les exigences et d’obtenir tous les permis requis afin d’exercer vos activités conformément aux règlements avant d’établir le campement.

Avant que le travail ne commence, l’inspecteur en chef des mines doit approuver le [programme de santé et sécurité relatif à l’exploration](#) du propriétaire qui comprend des procédures et des détails liés à ce qui suit :

- l’emplacement;
- la méthode d’exploration;
- l’équipement utilisé;
- Le nombre de travailleurs qui seront présents au campement;
- les pratiques de travail;
- les premiers soins et la prévention de l’hypothermie;
- les risques d’incendie;
- la manutention d’explosifs;
- la manutention d’équipement;
- l’équipement et les techniques de survie;
- les activités de forage, d’excavation et d’exploration souterraine.

Les sociétés d’exploration doivent être dotées d’une politique concise en matière de consommation d’alcool et de drogues aux sites de projet et de campement. Selon l’emplacement, la politique doit respecter les règlements des Territoires du Nord-Ouest ou du Nunavut.

Les sociétés devraient respecter les souhaits des collectivités locales, particulièrement au moment de travailler dans une « collectivité sobre » ou à proximité de celle-ci. Les sociétés devraient exiger une signature de la part des travailleurs pour indiquer qu’ils comprennent les politiques et les règlements (alcool, armes à feu, faune, etc.) du campement, et qu’ils acceptent de s’y conformer.

RÈGLEMENT SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DANS LES MINES

18.01. Les employés qui sont au travail :

- f) ne peuvent avoir les facultés affaiblies par l’alcool ou les drogues;
- g) ne peuvent avoir en leur possession de l’alcool ou des drogues illicites;

5 LIGNES DIRECTRICES RELATIVES À LA SÉLECTION ET À L'EMPLACEMENT

L'établissement approprié d'un campement favorise un milieu de travail sécuritaire et sain pour les travailleurs.

Au moment de choisir un emplacement, consultez les organismes de réglementation et ayez recours aux services de spécialistes qui peuvent vous aider à respecter les lignes directrices territoriales. Il faut toujours obtenir la permission avant d'utiliser un terrain privé ou d'y accéder, même si l'obtention d'un permis n'est pas requise. Des ententes d'accès aux terrains peuvent être requises avec des groupes dont les revendications territoriales ont été réglées.

- **Conditions environnementales** : Portez une attention particulière aux éléments suivants :
 - les sources d'incendie;
 - les sources d'eau;
 - la direction dominante des vents;
 - les nuages de poussière;
 - la neige poudreuse;
 - les températures;
 - l'accessibilité.
- **Terrain** : Les campements sont généralement mieux situés à un emplacement sec, ensoleillé, bien drainé et suffisamment élevé pour éviter des inondations potentielles ou des répercussions environnementales négatives sur les ressources hydriques locales. Évaluez les dangers et évitez ce qui suit :
 - des arbres dangereux ou des branches surplombantes qui peuvent tomber sur les tentes ou les travailleurs, ou des souches qui pourraient nuire à l'équipement;
 - les zones propices aux inondations, notamment les lits de cours d'eau secs et les rives immédiates des lacs ou des rivières;
 - les pentes escarpées ou les sols instables ayant un potentiel d'éboulement, y compris des risques de chutes de roche, de glissements de terrain, de coulées de boue et d'avalanches, les bases de falaise et les zones récemment défrichées;
 - les zones de travail restreintes ou confinées, le potentiel de chutes dans de vieilles mines ouvertes, le stationnement ou l'accès inadéquat pour les véhicules de service, l'équipement et les aéronefs;
 - les lignes de transmission électriques aériennes ou souterraines, les câbles de communication, les conduites de gaz et d'eau, ou la tuyauterie et l'instrumentation privée dans la région immédiate. Communiquez avec les autorités appropriées avant de procéder à des activités d'excavation ou de forage pour prévenir les contacts accidentels.

- **Faune** : Consultez le MERN au sujet des règlements régissant les interactions avec la faune et les pratiques de sécurité recommandées pour le territoire. Une politique interdisant que les travailleurs nourrissent les animaux sauvages devrait être en place. Cette pratique encourage les animaux à s'habituer aux humains et à être conditionnés à la nourriture.
- **Taille** : L'espace disponible doit être suffisamment grand pour que l'on puisse exercer les activités de manière sécuritaire pendant la durée prévue du projet, y compris une expansion future.
- **Conception** : L'aménagement doit respecter les dispositions législatives relatives aux incendies, à la santé, à la sécurité et à l'environnement.
 - Aménagez le campement de manière à minimiser le risque d'intrusion par des animaux. Il ne devrait pas y avoir d'impasses dans lesquelles les animaux sauvages ou les travailleurs peuvent se retrouver pris.
 - Établissez le campement au minimum à 200 m d'une piste d'atterrissage pour faire en sorte que les aéronefs ne le survolent pas à basse altitude. Les plateformes d'atterrissage pour hélicoptère peuvent être plus près.
 - Établissez le campement à un endroit aussi près que possible des chantiers afin de minimiser le temps de déplacement et l'exposition aux risques associés.
 - Installez les aires d'entreposage de carburant à au moins 100 m du campement.
 - Installations :
 - Disposez les installations en ligne ou en demi-cercle, plutôt qu'en cercle complet ou en carré pour prévenir qu'une tente soit dans une zone cible si un animal sauvage approche le campement.
 - Idéalement, la cuisine devrait se trouver à au moins 20 m dans le sens du vent des tentes utilisées pour dormir.
- **Communications** : Fournissez l'équipement de communication qui convient le mieux pour l'emplacement géographique et le terrain; acheminez suffisamment d'équipement au campement, y compris un système de sauvegarde indépendant. Affichez les instructions d'utilisation de tout l'équipement de communication dans la zone de communication pour un accès facile en cas d'urgence.

Il est interdit de nourrir des animaux sauvages en vertu du paragraphe 65(1) de la *Loi sur la faune* des Territoires du Nord-Ouest et du paragraphe 90(1) de la *Loi sur la faune et la flore* du Nunavut. C'est une infraction punissable d'une amende pouvant aller jusqu'à 100 000 \$ ou jusqu'à un an de prison aux T.N.-O., et pouvant aller jusqu'à 1 000 000 \$ ou jusqu'à 6 mois de prison au Nunavut.

6 PROGRAMMES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Les programmes de santé et de sécurité au travail (SST) visent à ce que chaque personne quitte le site, ou termine un quart de travail, en santé et en sécurité; et font partie du système de responsabilité interne (SRI) d'un organisme.

On doit réaliser une évaluation des risques pour déterminer et atténuer les risques. Le simple fait de copier-coller les procédures d'un chantier à un autre n'est pas une pratique qui assurera la sécurité des travailleurs.

Les éléments qui suivent font partie intégrante d'un programme de santé et de sécurité au travail et doivent être passés en revue et ajustés en fonction de l'emplacement du campement :

- les évaluations des risques;
- les procédures d'exploitation sécuritaires;
- les plans d'intervention d'urgence (PIU);
- l'entretien de l'équipement;
- le verrouillage et l'étiquetage;
- les communications;
- les séances d'initiation;
- les réunions sur la sécurité;
- la formation;
- les premiers soins;
- les inspections;
- les enquêtes;
- la documentation;
- les formulaires de rapport.

7 POLITIQUES ET RÉGLEMENTS EN MATIÈRE D'ARMES À FEU

Il faut toujours employer des moyens de dissuasion non létaux à moins que la situation ne nécessite l'utilisation d'une arme à feu. Dans des circonstances spéciales seulement, notamment pour la protection des vies humaines contre des attaques d'animaux, on peut autoriser la conservation d'armes à feu dans les campements ou le port d'armes par les travailleurs au moment où ils se rendent au chantier à pied. Dans certaines zones, où il y a des menaces d'attaques d'animaux sauvages, il est préférable d'avoir la présence de surveillants de la faune formés et expérimentés.

Une évaluation des risques doit être réalisée concernant la nécessité d'avoir des armes à feu et leur utilisation pour atténuer les risques suivants :

- les blessures ou les décès causés par la décharge involontaire d'une arme à feu;
- les blessures ou les décès causés par le mauvais usage volontaire ou l'utilisation négligente d'une arme à feu;
- les blessures personnelles au tireur, notamment la perte d'ouïe ou les blessures provenant d'une décharge accidentelle (glissement, faux pas, chute, etc.);
- le rangement inadéquat des armes à feu et des munitions;
- le risque accru lorsque des animaux sauvages sont tirés et blessés.

Éléments à envisager au moment de l'embauche d'un surveillant de la faune :

- Autorisation par la GRC de posséder une arme à feu
- Formation spécialisée en sécurité des armes à feu
- Expertise concernant la faune locale
- Formation en défense contre les animaux sauvages
- Connaissance de la *Loi sur la faune*

7.1 ARMES À FEU APPARTENANT À LA SOCIÉTÉ

La société doit présenter une demande d'utilisation d'armes à feu sans restrictions au contrôleur des armes à feu.

Les Territoires du Nord-Ouest et l'Alberta partagent un contrôleur des armes à feu, qui se trouve en Alberta. De manière semblable, le Nunavut et le Manitoba partagent un contrôleur des armes à feu, qui se trouve au Manitoba.

POLITIQUE DE LA SOCIÉTÉ RELATIVE AUX ARMES À FEU :

La politique de la société relative aux armes à feu doit respecter tous les règlements fédéraux, territoriaux et locaux. Au Canada, seules les personnes ayant un PPA ou un PPS valide sont autorisées à utiliser ou à manier des armes à feu appartenant à la société, à l'exception des personnes qui sont admissibles à

une autre attestation approuvée par la GRC. Une politique relative aux armes à feu indique ce qui suit :

- les personnes chargées des armes à feu;
- les personnes autorisées à utiliser les armes à feu;
- les mesures de contrôle de l'accès aux armes à feu;
- les exigences relatives au transport, au rangement et à l'entretien des armes à feu et des munitions;
- une mention indiquant que seules les armes à feu sans restrictions et non prohibées sont autorisées dans le campement;
- les circonstances dans lesquelles les armes à feu peuvent être utilisées (non autorisées pour la chasse);
- une mention indiquant que l'on doit toujours montrer que les armes à feu sont sécuritaires (processus [PROUVE](#));
- une mention indiquant que seules les armes à feu de la société sont autorisées sur place, à l'exception du moment où un agent réalise une inspection (agent des pêches, agent de la GRC ou agent de protection de la faune);
- les mesures disciplinaires en cas d'infraction des politiques et des règlements en matière d'armes à feu;
- les détails sur la façon dont les entrepreneurs travaillant sur place sont tenus de suivre la politique de la société relative aux armes à feu.

PRATIQUES DE MANIEMENT SECURITAIRE DES ARMES A FEU :

- Offrir aux travailleurs qui pourraient manier des armes à feu, avant leur arrivée au site, des séances de pratique et de formation relatives aux armes à feu (y compris le tir à la cible) données par un instructeur agréé.
- Aviser les autorités policières locales lorsque des armes à feu sont présentes dans le campement.
- Passer en revue les exigences juridiques relatives au transport d'armes à feu par véhicules VTT, motoneiges, bateaux, aéronefs à voilure fixe et hélicoptères.
- Ranger les armes à feu dans un contenant verrouillé; les armes doivent être déchargées et munies d'un verrou d'arme.
- Ranger les munitions dans un endroit verrouillé distinct. Veiller à ce que les munitions appropriées soient disponibles pour une arme à feu particulière.
- Si possible, acheter seulement un type d'armes à feu et de munitions, cela peut prévenir les risques de confusion pendant les urgences.
- Lorsqu'une arme à feu est sortie de son espace de rangement, elle doit être immédiatement prise en charge par une personne qualifiée en tout temps.
- Une arme à feu servant au contrôle des animaux sauvages peut être temporairement rangée dans un endroit ouvert et non verrouillé, à condition qu'elle ne soit pas chargée et que ses munitions ne soient pas facilement accessibles.

- Maintenir les armes à feu en bon état et entièrement fonctionnelles. Une arme à feu qui n'est pas entièrement fiable constitue un risque pour la personne qui l'utilise et pour celles dont la survie dépend de cette arme.
- Aux endroits où les travailleurs sont exposés aux attaques d'animaux sauvages, on conseille de travailler en groupes et d'affecter une personne au poste de surveillant de la faune.
- Collaborer avec les autorités locales pour gérer les animaux sauvages problématiques.

8 DANGERS

8.1 SÉCURITÉ INCENDIE

Le feu pose l'un des plus grands risques dans un campement et les conséquences sont extrêmement graves. Si un campement brûle, des personnes peuvent être blessées, tuées ou laissées sans abris, sans premiers secours, sans communications, sans transports, sans nourriture, sans eau et sans vêtements. La perte abrupte d'un campement peut entraîner une situation de survie immédiate et sérieuse, en particulier dans des conditions climatiques glaciales.



Chaque campement doit disposer d'un bon équipement de lutte contre les incendies lors de l'évaluation des risques et conformément à la législation.

Localisez les tentes, la cuisine, la zone d'entreposage du carburant et l'aire d'atterrissage des hélicoptères en tenant compte de la prévention des incendies. Laissez une distance de sécurité entre les tentes et les bâtiments, et tenez compte de la direction du vent. Assurez-vous que des détecteurs de fumée adéquats et fonctionnels sont présents dans les structures permanentes et les tentes. Gardez un seau rempli de sable à côté de l'entrée de chaque tente pour les petits feux.

Entretien ménager :

- réduisez l'encombrement;
- ne bloquez pas les sorties ou les équipements d'urgence;
- rangez les chiffons huileux dans un récipient métallique scellé ou incinérez-les;
- gardez l'herbe et la végétation inflammable dégagées;
- réservez un espace fumeurs désigné.

Mettez les extincteurs dans un endroit facile d'accès près de la sortie d'une tente, d'une cabine ou d'une cabane de forage. Exemples d'emplacements pour les extincteurs :

Bureau	Tentes de cuisine	Tentes de couchage
Lieu d'incinération	Boîtiers électrogènes	Cabane de forage
Emplacements d'approvisionnement en carburant	Zone d'entreposage de carburant	Aire d'atterrissage pour hélicoptères
Piste d'atterrissage	Véhicules	

L'évaluation des risques peut déterminer l'exigence d'une capacité supplémentaire en matière d'extincteurs dans les zones à risque élevé comme les stations d'entreposage et de remplissage de carburant, les cabanes de forage ou les cuisines, au-delà des exigences prévues par la loi.

Élaborez un plan d'évacuation d'urgence. Affichez le plan et assurez-vous que tous les travailleurs, y compris les visiteurs, le connaissent bien. Voici certains facteurs à prendre en considération :

- système de notification;
- poste de rassemblement;
- attribution du stationnement (deux voies de sortie chaque fois que possible);
- construction coupe-feu. Le pare-feu devrait être d'au moins 5 à 10 m de large;
- fréquence des exercices d'incendie.

LISTE DE CONTRÔLE DES PRATIQUES DE PRÉVENTION DES INCENDIES (POUR LES TRAVAILLEURS) :

Les travailleurs sont tenus de mener à bien toutes les activités et procédures d'une manière qui réduit le risque d'incendie au minimum.

- Les travailleurs doivent être informés de la classification locale des risques d'incendie et effectuer les travaux conformément aux restrictions prescrites. Communiquez avec l'agent local d'ERN pour obtenir des renseignements sur les interdictions de brûler, les permis requis ou les mises à jour environnementales avant de brûler des matériaux.
- Lorsque les feux ouverts sont autorisés, assurez-vous qu'ils sont petits et dans un endroit sûr; ne laissez jamais un feu sans surveillance.
- Les feux dans les zones boisées doivent être allumés uniquement sur des sols minéraux. Rincez tous les matériaux organiques avant de faire un feu. Assurez-vous absolument que les matières organiques ne brûlent jamais sous un feu.
- Éteignez complètement tous les feux ouverts avec de l'eau quand ils ne sont plus nécessaires. Même si le feu est éteint, versez plusieurs autres seaux d'eau pour en être sûr.
- Séparez et retirez toutes les marchandises dangereuses qui pourraient exploser si des déchets sont incinérés au campement (p. ex., les batteries et les aérosols).
- Éteignez les cuisinières lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Assurez-vous que les réchauffeurs de poêle à huile sont réglés à une température basse ou éteints lorsque vous quittez le campement.
- Effectuez un entretien régulier des poêles, des réchauds et des régulateurs de tirage, ce qui réduira le risque potentiel d'incendie et d'intoxication par le CO.
- Fermez toutes les bonbonnes de propane non essentielles lorsque vous quittez temporairement le campement.

- Allumez les lanternes à l'extérieur de la tente et ne les faites entrer que lorsqu'elles brûlent correctement.
- Soyez prudent lors de la combustion des serpentins anti-moustiques. Mettez-les dans un récipient métallique lorsqu'ils sont allumés et assurez-vous de les éteindre lorsqu'ils ne sont pas surveillés.
- Dégagez les broussailles et les herbes qui se trouvent autour des génératrices portables, des pompes à eau, des compresseurs et des petits moteurs.
- Faites preuve de prudence et suivez les bonnes procédures lors du ravitaillement en carburant de l'équipement de campement et des véhicules. Si les travailleurs ne connaissent pas la routine, ils doivent suivre une formation.
- Assurez-vous que des protections adéquates demeurent en place autour des génératrices à moteur et des émetteurs, car cet équipement pose un risque d'incendie important.
- Lors du stationnement d'un véhicule, y compris des VTT, assurez-vous que le système d'échappement n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables secs. Les convertisseurs catalytiques peuvent devenir très chauds.

8.2 CARBURANTS :

Les campements nécessitent souvent une variété de carburants, qui sont généralement stockés dans des fûts de carburant de 205 litres (45 gallons) ou dans des fûts et des bidons plus petits. Certains carburants nécessitent une manipulation particulière, comme le propane et l'acétylène, car ils sont entreposés dans des bouteilles sous haute pression.

Au Canada, à compter du 12 juin 2010, de nouvelles réglementations s'appliquent aux réservoirs d'entreposage hors sol et souterrains servant à l'entreposage de produits pétroliers, d'une capacité supérieure à 230 litres, situés sur des terres fédérales ou autochtones. Les systèmes de réservoirs d'entreposage doivent être enregistrés auprès d'[Environnement Canada](#) et respecter les normes pour éviter les fuites et les déversements.

PARMI LES RISQUES ET LES DANGERS CAUSES PAR LES DEVERSEMENTS DE CARBURANT ET D'HUILE, NOTONS CEUX-CI :

- dégât causé à l'environnement;
- incendie ou explosion causée par : le brouillard du carburant entrant en contact avec une flamme nue, une décharge statique;

- brûlures ou brûlures chimiques causées par des incendies, des explosions ou un contact cutané avec des carburants;
- blessures par inhalation causées par des propriétés toxiques, corrosives ou asphyxiantes de certains gaz comprimés;
- blessures à l'impact causées par une défaillance mécanique des bouteilles de gaz comprimé. Si les bouteilles sont renversées et que le régulateur est étiré, le contenu peut se diffuser ou la bouteille peut devenir un missile;
- empoisonnement au CO causé par la combustion incomplète des combustibles dans les poêles chauffants, les génératrices, les scies ou les appareils où il n'y a pas suffisamment de ventilation.

Maintenant que le règlement SIMDUT de 2015 est en vigueur, les organisations doivent se conformer pleinement au *Règlement sur les produits contrôlés* (SIMDUT 1988) **ou** au SIMDUT 2015 en ce qui concerne un certain produit contrôlé ou dangereux. La classification, l'étiquette et la fiche de données de sécurité ou FDS (matériaux) doivent être pleinement conformes à la réglementation précise choisie par le fournisseur, **pas une combinaison des deux**.

FUTS ET RESERVOIRS DE CARBURANT :

- conservez tous les liquides inflammables et combustibles en toute sécurité dans des conteneurs étiquetés avec précision et conformes au règlement SIMDUT (p. ex., les carburants et le propane);
- entreposez et sécurisez chaque type de carburant dans un cache séparé; il est important de ne pas mélanger différents types de carburants, en particulier les carburants d'aviation;
- entreposez les fûts de carburant entièrement scellés en usine en installant le fût sur le côté avec les deux bouchons horizontaux en position de 9 h et 3 h, ce qui empêche l'entrée d'air et d'humidité;
 - les fûts de carburant d'aviation doivent être entreposés horizontalement, mais peuvent être placés verticalement lorsqu'ils sont utilisés. Une fois qu'un fût est ouvert, il est très important de replacer et de bien serrer les bouchons. Rangez un fût en cours d'utilisation dans une position inclinée (de préférence de 60 à 70° par rapport à la verticale).
 - les pilotes peuvent refuser d'utiliser du carburant si :
 - il a plus de deux ans;
 - les joints d'étanchéité des bouchons sont endommagés;
 - il a été entreposé verticalement pendant plus d'une journée.
- les fûts de carburant doivent être entreposés dans un système de confinement secondaire, qui devrait être adapté au diesel et aux carburants d'aviation, au besoin. Pour des renseignements sur le classement, vérifiez la fiche technique;

- affichez des pancartes qui interdisent clairement le tabagisme et les flammes nues dans les zones d'entreposage et de manutention de carburant;
- la plupart des fûts de carburant sont clairement marqués, mais les marquages sont parfois illisibles. En cas de doute sur la nature d'un carburant, NE L'UTILISEZ PAS. Marquez-le de manière adéquate pour l'éloigner du site et le mettre au rebut;
- entreposez le carburant dans une zone dégagée, creusée et entourée d'un pare-feu;
- éliminez les fûts de carburant vides de manière adéquate.

MANIPULATION DU CARBURANT :

Manipulez le carburant avec précaution pour prévenir les accidents, y compris les incendies, les déversements et la contamination du carburant. Les travailleurs qui manipulent du carburant doivent suivre une formation adéquate sur le SIMDUT et le transport de marchandises dangereuses (TMD). Gardez les trousseaux de déversement appropriés dans les stations de ravitaillement en carburant et prenez des précautions pour prévenir les blessures et les dommages environnementaux.

- Portez un équipement de protection individuelle : Lorsque les fûts sont sous pression en raison de l'exposition au soleil, les bouchons peuvent se dégager de manière inattendue et le contenu peut se propulser.
- Transfert de carburant à la main des fûts vers des conteneurs plus petits :
 - n'utilisez que des conteneurs de carburant approuvés par la CSA. Limitez la taille à 20 L au maximum;
 - utilisez des pompes à main ou électriques dotées d'un dispositif antiretour de flamme ou d'un pare-étincelles pour éviter une étincelle statique lors du transfert de carburant dans des bidons;
 - s'il est nécessaire d'utiliser la même pompe pour divers carburants, assurez-vous de rincer la pompe d'abord et de vider les déchets dans un récipient – jamais sur le sol. Étiquetez le conteneur de déchets de carburant;
 - **les travailleurs ne doivent jamais se servir de la bouche pour siphonner le carburant;**
 - il n'est PAS conseillé de remplir les fûts de carburant.

Gérez les déchets de produits pétroliers selon les exigences d'ERN. Isolez les déchets dans des récipients appropriés scellés jusqu'à ce qu'ils puissent être éliminés sur place ou hors site.

ENTRPOSAGE DES BOUTEILLES A GAZ COMPRIME :

Les zones d'entreposage de gaz comprimé doivent au moins être à **30 m de n'importe quel bâtiment ou tente occupé(e)**. Séparez les zones d'entreposage pour être conforme aux consignes du SIMDUT et des FS/FDS.

- Les gaz inflammables doivent être entreposés séparément des oxydants (p. ex., le peroxyde d'hydrogène, l'acide nitrique ou l'acide sulfurique) et des vapeurs corrosives.
- Les bouteilles pleines doivent être entreposées séparément des bouteilles vides.

TRANSPORT DES FUTS DE CARBURANT ET DES BOUTEILLES A GAZ COMPRIME :

Suivez toutes les réglementations du TMD relativement au transport. Le [site Web](#) de Transports Canada fournit des renseignements sur la formation et des liens vers une variété de sujets concernant les marchandises dangereuses.

Transportez les fûts de carburant en position verticale à l'arrière des camionnettes et jamais dans la cabine. Fixez soigneusement tous les fûts afin qu'ils ne puissent pas se déplacer en cours de route. Utilisez un chariot manuel pour transporter et manœuvrer chaque bouteille. Ne les faites jamais rouler de côté sur le sol ou le plancher pour les déplacer. Suivez des procédures d'élingage sécuritaires lors du transport de carburant ainsi que les instructions du pilote.

MANIPULATION DU GAZ PROPANE :

Le propane (un type de gaz de pétrole liquéfié [GPL]) est comprimé en liquide et stocké dans des bouteilles spéciales. Vous trouverez des renseignements généraux sur le propane dans la section *10.2 Propane et autres gaz de pétrole liquéfiés* de la trousse d'outils « Excellence en gestion environnementale » sur le [site Web](#) de e3Plus.

Manipulez les réservoirs et les bouteilles d'entreposage de propane selon les normes de TMD, du SIMDUT et des FDS/FS. Assurez-vous que l'anneau de protection n'est pas endommagé et que le capuchon de sécurité qui recouvre la soupape est bien en place pendant le transport.

Mettez les bonbonnes de propane en position verticale sur le mur extérieur du bâtiment, de la tente ou de la cabane de forage lorsqu'elles sont en cours d'utilisation. Elles doivent être placées sur une base solide ou un plateau incombustible et sécurisées de façon à ne pas basculer. Ne les placez pas directement sur un sol humide, car cela pourrait provoquer une corrosion. Protégez les réservoirs de propane contre les sources de chaleur radiale ou d'autres sources de chaleur directe ainsi que les tuyaux contre la chaleur et la circulation piétonne excessives. Si une bouteille gèle sur une surface, utilisez une eau chaude de moins de 52 °C (125 °F) pour la dégeler.

Ne suivez que les bonnes méthodes d'installation ainsi que les bons outils et les raccords adéquats (régulateurs, tuyaux, etc.) lors du raccordement des bonbonnes de propane aux conduites de carburant.

Étant donné que le gaz propane est plus lourd que l'air, le gaz qui s'échappe s'accumule dans les zones basses. Ventilez bien autour de tous les équipements de combustion de propane afin d'éviter toute explosion.

La pression du propane varie selon la température du propane liquide, pas selon

la quantité de propane qui se trouve dans la bouteille. Ne faites jamais chauffer un réservoir de propane en utilisant une torche, etc. pour essayer d'augmenter le débit de gaz de la bouteille.

Utilisez **toujours** de l'eau savonneuse pour vérifier les fuites dans les joints et les raccords. N'utilisez **jamais** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites. Assurez-vous que la soupape d'arrêt de sécurité fonctionne bien. La durée de vie utile des réservoirs de propane est limitée. N'utilisez aucun réservoir qui soit corrodé, rouillé ou qui a dépassé la date de péremption.

POELES ET APPAREILS DE CHAUFFAGE :

Précautions à prendre pour les poêles chauffants dans les tentes :

- Les poêles à huile ou bois doivent avoir un matériau résistant à la chaleur en dessous et sur les murs les plus proches.
- Lorsqu'une cheminée extérieure nécessite un poteau de soutien, placez l'isolant entre la cheminée et le poteau. Mettez en place et serrez tous les tuyaux avec des fils jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment solides pour résister à une tempête de vent. Assurez-vous que la cheminée ne touche pas la tente et que l'évent de cheminée qui traverse la tente est constitué d'un matériau isolant adéquat.
- Utilisez toujours un pare-étincelles résistant à la chaleur en haut de la cheminée pour les poêles à bois et à l'huile.
- En ce qui concerne tous les réchauffeurs ou cuisinières, vérifiez toujours si la tente est bien aérée, mais sans courant d'air. Les émanations d'oxyde de carbone et les fumées toxiques posent des dangers importants.

Réchauffeurs et appareils au propane :

Le propane peut produire un CO mortel par une combustion incomplète. Aucun réchauffeur ou appareil au propane ne peut être utilisé dans des tentes ou des locaux destinés au sommeil sans une excellente ventilation. Placez un détecteur de CO dans toutes les zones où les appareils au propane sont utilisés.



Gaz comprimé bien entreposé : en position verticale, fixé avec des capuchons de sécurité en place et loin du sol humide afin d'éviter toute corrosion.

Ne faites jamais fonctionner le propane sans un bon régulateur fixé à la sortie de la bonbonne de propane.

- Assurez-vous que tous les raccords de la conduite d'alimentation sont sécurisés.
- S'il y a une odeur de propane (œufs pourris ou chou cuit), n'essayez pas d'allumer le réchauffeur ou l'appareil.
- Gardez les combustibles à l'écart de tout four ou appareil à propane.

Réfrigérateurs au propane : transportez toujours les réfrigérateurs en position verticale. Installez les réfrigérateurs dans une zone ayant une aération suffisante. Gardez-les à niveau et empêchez-les de basculer.

8.3 GÉNÉRATRICES :

Les campements utilisent une variété de génératrices dans le cadre des activités d'exploration. Les petits campements utilisent habituellement de petites génératrices à essence ou diesel ayant une capacité de production de 300 à 5000 W. Les campements permanents utilisent généralement des génératrices diesel plus grosses dont les capacités sont de 2 à 50 kW ou plus. Les génératrices sont également couramment utilisées dans le cadre des levés géophysiques au sol.

LIGNES DIRECTRICES POUR LE FONCTIONNEMENT PRUDENT DES GÉNÉRATRICES:

- Respectez les codes de construction, d'incendie et électriques pertinents. Les grandes génératrices et les systèmes de distribution électrique doivent être installés ou inspectés par un électricien qualifié.
- Les émissions d'échappement contiennent du CO toxique. Ne faites jamais fonctionner une génératrice dans un bâtiment, une tente ou une zone fermée, à moins que le tuyau d'échappement évacue les fumées à l'extérieur de la zone, de sorte que les fumées ne puissent pas rentrer dans l'enceinte.
- Faites fonctionner la génératrice sur une surface plane. Sinon, il se peut qu'il y ait des déversements de carburant et d'huile. Utilisez des plateaux d'égouttage ou des tampons absorbants et ayez une trousse de déversement à la portée.
- Génératrices à carburant pendant le jour. Si l'approvisionnement en carburant doit être fait dans l'obscurité (p. ex., l'hiver arctique), assurez-vous que l'éclairage est adéquat pour effectuer le travail en toute sécurité.
- Ne fumez pas et évitez les flammes ou les étincelles lors du ravitaillement des génératrices.
- Seules les personnes formées peuvent alimenter les appareils en carburant, les installer et effectuer des travaux d'entretien et de réparation réguliers. Cela inclut les vidanges d'huile et les contrôles de niveau de liquide de

Tous les fûts, tous les réservoirs ou toutes les génératrices doivent être mis à la terre lorsqu'ils sont utilisés. Ils doivent également avoir des systèmes de confinement de déversement auxiliaires.

refroidissement de façon régulière. Arrêtez le moteur avant de procéder à l'entretien. Conservez un journal écrit des travaux d'entretien et de réparation.

- Lors de l'utilisation des génératrices sur le terrain, assurez-vous qu'elles ne reposent pas sur une matière organique ou une végétation qui pourrait s'enflammer.
- Installez les grandes génératrices à l'écart des tentes et des structures, et dans les boîtiers isolés pour réduire le bruit. Dans la mesure du possible, installez-les dans la direction du vent pour réduire le bruit et la pollution des émissions.

8.4 INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE

Le CO est la principale cause de décès par empoisonnement en Amérique du Nord. Il est incolore, insipide, inodore et non irritant, donc les travailleurs ne savent pas qu'ils le respirent. Le CO circule facilement dans le sang, ce qui réduit la capacité du sang à transporter de l'oxygène. Il peut s'accumuler rapidement et une intoxication peut se produire en très peu de temps, voire en quelques minutes.

SYMPTOMES DE L'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE :

Les symptômes dépendent de la concentration, du degré d'effort physique et de la durée d'exposition. Étant donné que le cerveau est sensible à la privation d'oxygène, les changements de comportement et la confusion sont fréquents, mais les symptômes plus faciles à reconnaître sont les suivants :

- Les concentrations faibles de CO entraînent un léger mal de tête, un essoufflement, des nausées et des étourdissements;
- les concentrations élevées de CO entraînent une céphalée intense, une confusion mentale, des étourdissements, une altération de la vision ou de l'ouïe et un effondrement ou un évanouissement lors d'un exercice physique;
- les concentrations extrêmes de CO entraînent l'inconscience, le coma et la mort.

RISQUES

Les risques primaires pour les travailleurs d'exploration proviennent de l'utilisation de génératrices portables, de poêles chauffants et d'outils à gaz lorsqu'ils sont utilisés dans des zones sans aération adéquate. Les poêles ou les sources de chaleur utilisés dans une tente sont particulièrement dangereux. Les risques sont causés par :

- **Espaces clos ou semi-clos :** les niveaux de CO s'accumulent très rapidement, parfois en quelques minutes.
- **Formation insuffisante :** manque de sensibilisation aux risques et aux situations où l'intoxication au CO peut se produire.
- **Utilisation à l'intérieur :** équipement au propane ou à essence.

- **Conditions médicales préexistantes** : une maladie pulmonaire ou cardiovasculaire chronique augmente la sensibilité.
- **Toxine reproductrice** : les femmes enceintes sont très vulnérables, car le CO qui circule dans leur sang empoisonne le fœtus plus rapidement que la mère.
- **Combustion incomplète** : des brûleurs au mazout ou à gaz mal ajustés dans les appareils de chauffage spatiaux, les poêles chauffants et les cuisinières ainsi que tous les incendies sont des sources de CO. Au cours d'une combustion normale, très peu de CO se produit. Cependant, la combustion incomplète de *tout* carburant augmente considérablement la production de CO.

PRÉVENTION ET PRÉPARATION :

- faites effectuer une évaluation de tous les éléments susceptibles de générer des CO. Atténuer les risques;
- élaborer et mettez en œuvre des procédures d'utilisation normalisées pour utiliser des équipements produisant du CO;
- élaborer des PIU qui traitent de l'intoxication potentielle au CO;
- sensibilisez les travailleurs aux risques, aux signes avant-coureurs et aux premiers soins requis en cas d'intoxication au CO;
- mesures d'ingénierie;
 - installez une ventilation adaptée à l'espace de travail. Le travail dans les tranchées et sous terre nécessite une bonne ventilation de l'air et des gaz d'échappement des moteurs diesel – n'utilisez jamais de moteur à essence à proximité d'une tranchée où les gaz d'échappement peuvent descendre et s'accumuler.
 - remplacez les appareils à essence et au diesel par des appareils électriques, si possible.
 - gardez les appareils au carburant en bon état et inspectez-les régulièrement.
 - en ce qui concerne les réchauds et les cuisinières, assurez-vous que la flamme du GPL est claire et bleue. Une flamme vacillante ou jaune indique une combustion incomplète et que la prise d'air est restreinte et nécessite un ajustement.
- faites démarrer les véhicules et les équipements lourds à l'extérieur ou dans des zones bien aérées;
- n'allumez pas de barbecue avec du charbon dans un espace clos. Les charbons émettent du CO même lorsqu'ils ne brillent pas.

MILIEU D'ESSAI

Le seul essai fiable en ce qui concerne le CO consiste à utiliser des instruments conçus pour détecter la présence de CO. Utilisez des instruments de détection adaptés au chantier.

- Tubes de détection de gaz – indiquent le niveau de CO par des changements de couleur.
- Détecteurs électroniques : différentes tailles – portables et fixes.
- N'utilisez pas de détecteur de fumée domestique sur un chantier.

8.5 FORMES D'ÉNERGIE DANGEREUSE :

Il existe différents types d'énergie dangereuse; un employeur doit élaborer des procédures d'utilisation normalisées permettant d'atténuer l'exposition des travailleurs.

- **Énergie électrique** : Un équipement à basse tension et à haute tension peut tuer les travailleurs. Les travailleurs ne doivent jamais travailler sur des équipements électriques, des systèmes d'éclairage ou des panneaux électriques sauf s'ils sont verrouillés et que les travailleurs sont formés, compétents et autorisés à le faire.
- **Énergie cinétique** : Les pièces de machines peuvent continuer à tourner après que l'alimentation électrique a été coupée. La surveillance, le blocage ou des restrictions peuvent être nécessaires pendant l'entretien. Les pièces peuvent être contrôlées par une pression hydraulique ou pneumatique, qui doit être relâchée ou bloquée.
- **Énergie potentielle** : Certains matériaux ou parties de machines ou d'équipements peuvent être suspendus ou élevés lorsque la source d'énergie est arrêtée. Bloquez les pièces de machines élevées qui pourraient tomber en raison de la gravité et fixez ou bloquez les pièces suspendues par pression hydraulique ou pneumatique. Les ressorts armés sont une source d'énergie potentielle.
- **Énergie chimique** : Les matériaux inflammables et combustibles libèrent de l'énergie sous la forme d'une réaction chimique lorsqu'ils brûlent.
- **Énergie thermique** : Cette énergie peut être transférée dans un corps plus frais. Les conduits à vapeur chaudes et les gaz sous pression sont des sources d'énergie thermique.
- **Énergie de rayonnement** : Les lasers, la lumière et les rayons X sont des formes de rayonnement qui peuvent nécessiter un contrôle.

PROCÉDURES DE VERROUILLAGE ET D'ÉTIQUETAGE :

- Un programme qui exige que toutes les sources d'énergie soient protégées contre la libération d'une énergie dangereuse;
- Les travailleurs doivent être formés aux procédures de verrouillage et d'étiquetage.
- Le programme de verrouillage et d'étiquetage doit inclure :

Le cadenas personnel et les étiquettes empêchent toute personne de restaurer par inadvertance la source d'énergie.

- Un cadenas personnel dont une seule clé est délivrée à chaque travailleur (au besoin), qui est conservée par ce travailleur.
- Seul ce travailleur peut placer le cadenas sur un interrupteur, une soupape ou un panneau de circuit pour verrouiller l'énergie et seul ce travailleur peut retirer le cadenas lorsque le travail est terminé.
- Une étiquette, résistante aux intempéries et bien collée au cadenas, doit être clairement écrite.
- Tous les travailleurs qui effectuent des travaux d'entretien sur les sources d'énergie doivent placer leur cadenas personnel et leur étiquette sur la source d'énergie. Lorsque leur travail est terminé, ils enlèvent leur cadenas personnel et leur étiquette.
- Élaborez et mettez en œuvre des procédures à suivre lorsque la procédure de verrouillage et d'étiquetage passe à d'autres équipes.

SECURITE EN ELECTRICITE

Les électriciens qualifiés devraient concevoir et installer des systèmes électriques et des câblages, et effectuer toutes les réparations des équipements électriques. Les travailleurs qui utilisent des outils et des équipements électriques doivent être formés et se référer au manuel du fabricant pour connaître les procédures de fonctionnement sûres.

Lignes directrices générales concernant la sécurité en matière d'électricité :

Une électrocution peut être fatale lorsque le courant traverse le corps. Les brûlures électriques peuvent être extrêmement graves et peuvent nécessiter une amputation de doigts ou de membres. Évitez les risques électriques en suivant des pratiques de travail sécuritaires :

- conservez tous les appareils, les outils électriques, les bouchons et les cordons à l'écart de l'eau et des surfaces humides;
- assurez-vous que tous les équipements électriques sont bien mis à la terre;
- en cas d'incendie d'origine électrique, utilisez toujours un extincteur de catégorie C – **n'utilisez jamais d'eau**, cela augmentera le risque d'électrocution;
- soyez très prudent lors de la manipulation d'échelles en aluminium ou d'autres matériaux conducteurs. Empêchez-les de toucher les fils électriques exposés, les ampoules ou d'autres conducteurs;
- ne travaillez pas seul lorsque vous utilisez l'électricité à haute tension ou que vous travaillez à proximité de celle-ci. Utilisez le système de jumelage afin que des mesures d'urgence puissent être prises si un travailleur est blessé;
- traitez chaque fil comme s'il était sous tension jusqu'à ce qu'il soit confirmé qu'il ne l'est pas;



- étiquetez clairement le(s) disjoncteur(s) et l'interrupteur d'alimentation principal. Tous les travailleurs doivent connaître leur emplacement et la façon de bien couper l'électricité.

ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE :

- Utilisez l'outil ou l'appareil électrique approprié pour le travail. Rangez bien tous les équipements dans leur lieu de stockage désigné lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Conservez les articles en bon état et sans impuretés et graisse; n'utilisez jamais d'outils ou d'appareils défectueux ou usés;
- Saisissez la fiche et non le cordon lorsque vous débranchez un outil ou un appareil. Manipulez toujours les bouchons avec les mains sèches;
- Débranchez les outils, les appareils et les machines avant d'inspecter, de nettoyer ou de dégager une obstruction ou d'effectuer un entretien.

CIRCUITS :

Assurez-vous que tous les systèmes électriques sont bien mis à la terre. Tous les circuits doivent être équipés de disjoncteurs de fuite de terre (DFT). Les DFT protègent les travailleurs contre les décharges électriques, car ils interrompent le circuit avant qu'un fusible du disjoncteur ne se déclenche.

Gardez l'accès dégagé autour des panneaux de circuits et des boîtes de jonction. Réduisez au minimum les risques causés par les câbles électriques en enfouissant, en élevant ou en barricadant les câbles exposés. Marquez l'emplacement de tous les câbles enfouis.

Utilisez uniquement un câble blindé (Teck) conformément aux instructions du fabricant relativement à l'enfouissement.

Lors de l'utilisation de câbles électriques, de cordons d'alimentation et de rallonges :

- assurez-vous que les cordons d'alimentation utilisent la tension appropriée pour le réseau électrique. Utilisez des cordons dont le calibre est approprié pour le travail;
- il est préférable d'utiliser uniquement des circuits dotés de DFT. Toutefois, s'il n'y a pas de DFT, utilisez des cordons électriques comportant des DFT intégrés. Si vous utilisez des cordons électriques qui manquent de DFT, les employeurs devraient avoir un programme d'inspection documenté en place; pour cette raison, il est généralement moins coûteux et plus sûr d'acheter et d'utiliser des cordons dotés de DFT intégrés;
- inspectez visuellement les cordons d'alimentation avant leur utilisation. Assurez-vous qu'ils ne comportent aucune rupture de l'isolation et que leurs épissures ne comportent aucun ruban. Inspectez-les sur le plan de l'effilochage et des dommages avant chaque utilisation. En cas d'endommagement, les câbles doivent être réparés par un électricien ou mis au rebut;

- utilisez le type et la longueur exacts du cordon pour le travail. Un cordon d'alimentation doit être aussi court que possible pour le travail. Un cordon ne doit jamais être près des pieds d'un travailleur, car il peut le faire trébucher ou couvrir un espace de travail ou une surface de cuisson où il peut se faire prendre;
- ne laissez pas les véhicules, etc. rouler sur les cordons d'alimentation. Placez le cordon entre des planches pour la protection.

BATTERIES:

Une variété de batteries sont utilisées dans les campements; les batteries au plomb de 6 ou 12 volts alimentent différents moyens de transport et appareils de communication.

Conseils généraux sur les batteries :

- suivez les instructions du fabricant pour bien installer et recharger les batteries;
- toutes les batteries doivent être du même âge – remplacez-les toutes en même temps;
- ne laissez pas l'équipement allumé lorsque les batteries sont épuisées. Retirez les batteries épuisées ou endommagées. Ne les laissez pas dans l'équipement, car elles peuvent rouiller ou fuir et causer des dommages;
- faites attention à la date de péremption des batteries. Les batteries doivent être remplacées avant la date de péremption;
- s'ils transportent un appareil alimenté par batterie pendant un temps très froid, les travailleurs doivent le conserver près de leur corps, à l'intérieur de plusieurs couches de vêtements pour préserver la charge;
- respectez les consignes d'ERN concernant l'élimination et le recyclage des batteries.

Conseils sur la recharge des batteries :

- les batteries doivent être presque épuisées, mais pas totalement, avant de les recharger;
- rechargez les batteries à la température ambiante dans la mesure du possible – pas à des températures inférieures à 0 °C ou supérieures à 40 °C.

Conseils sur l'entreposage des batteries :

- rangez les batteries conformément aux consignes du fabricant dans des endroits frais, secs et bien aérés. éloignez-les de toute source de chaleur, y compris la lumière directe du soleil;
- ne rangez jamais les batteries avec des matériaux inflammables ou explosifs ou avec de la nourriture.

9 SANTÉ

Il peut être complexe de gérer des campements d'exploration éloignés et de fournir un environnement sain aux travailleurs. Pour ce faire, il faut tenir les campements aussi propres que possible en portant une attention particulière à l'hygiène, malgré l'isolement et les conditions climatiques. Des conditions de travail difficiles peuvent entraîner un stress et une fatigue physiques, ce qui rend les travailleurs plus vulnérables aux maladies ou aux incidents.

9.1 HYGIÈNE DU TRAVAILLEUR :

En général, les travailleurs d'exploration travaillent de longues heures pendant des semaines ou des mois tandis qu'ils résident en campement. L'accès à de l'eau potable et à des aliments nutritifs et salubres est essentiel pour assurer la productivité et le bon moral. Il est important d'adopter de bonnes normes d'hygiène personnelle pour empêcher les saletés et les infections potentielles du chantier de contaminer la cuisine et les aires de repas.

Il faut prévoir un poste de lavage des mains pour encourager les travailleurs à se laver les mains avant de manger, après avoir utilisé les toilettes et après avoir manipulé tout matériau pouvant être une source de contamination (p. ex., des résidus d'échantillons contenant des matériaux radioactifs ou amiantiformes). Le lavage fréquent des mains diminue le risque de contracter une maladie contagieuse.

- Il faut utiliser la cabine de douche ou la baignoire sur une base régulière (quotidienne, de préférence).
- Il faut se servir de l'équipement de lessive régulièrement afin de garder les vêtements exempts de graisse, huile et saleté. Il peut être nécessaire d'inclure un poste de lessive dans certaines zones d'échantillonnage afin que les vêtements de travail ayant le potentiel d'être contaminés demeurent dans cette zone. Dans certaines circonstances, par exemple un campement de forage, il peut être nécessaire de prévoir des machines à laver réservées aux vêtements excessivement sales ou gras.

9.2 LIGNES DIRECTRICES POUR LA SÉCURITÉ DANS LA CUISINE ET LA MANIPULATION ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS :

Une maladie d'origine alimentaire peut balayer un campement et rendre beaucoup de travailleurs hors d'état au même moment. Par conséquent, une préparation hygiénique des aliments et des procédures de manipulation et d'entreposage salubres sont essentielles pour maintenir la santé des travailleurs. Le risque de contamination des aliments augmente dans des conditions chaudes et humides qui permettent la multiplication très rapide des bactéries.

- Veillez à restreindre les aliments à la cuisine et aux aires de repas. Aucun aliment ne devrait être permis dans les aires de repos et de travail afin de prévenir la présence d'animaux.
- Prévoyez un poste de lavage des mains où les travailleurs peuvent se laver les mains avant les repas. Les travailleurs ne doivent pas porter des vêtements ou des bottes de travail sales dans la cuisine et les aires de repas.
- Les campements doivent être dotés d'une installation d'éclairage de secours dans la cuisine en cas de panne de courant.

PERSONNEL DE CUISINE :

La prévention de maladies d'origine alimentaire commence par la sélection de préposés à la manipulation des aliments compétents. Ils doivent connaître les pratiques de préparation, d'entreposage et de nettoyage sécuritaires liées aux aliments.

- Choisissez soigneusement le personnel de cuisine du campement. Dans la mesure du possible, embauchez un personnel de cuisine qui détient une certification dans la manipulation des aliments. La formation sur la manipulation des aliments est disponible et est requise pour exploiter un établissement dans les [T.N.-O.](#) Il est recommandé que les exploitations au Nunavut embauchent aussi des préposés à la manipulation des aliments formés.
- Assurez-vous que l'immunisation des préposés est à jour. Avant leur embauche, les préposés doivent subir un examen médical pour détecter les maladies transmissibles (p. ex., la choléra, l'hépatite A et la tuberculose infectieuse). Dans les Territoires du Nord-Ouest et au Nunavut, il est interdit aux préposés infectés de manipuler des aliments, en vertu des *Lois sur la santé publique* et des *règlements* correspondants.
- Lavage des mains : Assurez-vous que l'ensemble du personnel de cuisine respecte les techniques de [lavage des mains](#) appropriées et utilise de l'eau et du savon. Insistez pour que le personnel adopte une hygiène personnelle rigoureuse avant et durant la préparation des aliments, après avoir touché des surfaces insalubres (y compris le visage, le nez, les cheveux, etc.), avoir manipulé des déchets et avoir été à la toilette.
- Songez à placer des distributeurs de [désinfectant pour les mains](#) à des endroits stratégiques.
- Il est interdit de fumer durant la préparation des aliments. Couvrez les infections ou les coupures sur la peau à l'aide de pansements imperméables. Si un membre du personnel de cuisine se sent malade, il doit aviser son superviseur.
- Les travailleurs aux cheveux longs doivent les attacher et porter un filet. N'enfilez pas des vêtements amples, particulièrement des manches amples qui peuvent prendre feu ou s'accrocher dans les bords coupants.

EXPLOITATION SÉCURITAIRE DE LA CUISINE :

Sécurité générale :

- Prévoyez TOUJOURS un extincteur de taille appropriée, déterminée par l'évaluation des risques, dans la cuisine, près d'une sortie.
- Selon la taille et l'aménagement de la cuisine, songez à entreposer un extincteur de catégorie K, conçu pour éteindre un feu dans une friteuse.
- Si un incendie se déclare sur un poêle-cuisinière, éteignez le feu et recouvrez la casserole. Utilisez un extincteur de type B ou BC, au besoin.
- Suivez les procédures de lutte contre les incendies. Consultez la partie 8.1, Sécurité incendie.
- Utilisez toujours des linges de cuisine secs, des gants ou des poignées de cuisine lors de la manipulation de casseroles ou d'ustensiles chauds. Les articles humides peuvent occasionner une brûlure de vapeur sur les mains ou les bras.
- Manipulez les couteaux de cuisine avec précaution.
 - Tenez les couteaux bien affilés et utilisez le couteau approprié à la tâche.
 - Rangez les couteaux de cuisine de façon sécuritaire : ne les laissez jamais libres dans un tiroir.
- Respectez les pratiques d'utilisation sécuritaires des appareils de cuisine électriques.
 - Lisez le manuel du fabricant et familiarisez-vous avec les procédures d'exploitation sécuritaires.
 - L'utilisation de prises avec DFT est recommandée. Ne surchargez pas les prises : utilisez une barre d'alimentation.
 - Ne débranchez jamais un cordon électrique avec des mains mouillées. Débranchez toujours un appareil avant de le nettoyer ou de dégager une obstruction.



CUISINE ET SURFACES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS :

- Préparez une solution diluée d'eau de Javel pour assainir les surfaces et les ustensiles de cuisine après chaque repas. Versez cette solution dans un vaporisateur et utilisez-la après avoir nettoyé les surfaces avec une eau savonneuse chaude. Préparez cette solution régulièrement. Nettoyez les planchers et les aires d'entreposage tous les jours.
- Utilisez le produit nettoyant approprié à l'équipement ou l'appareil (p. ex., le poêle-cuisinière, le réfrigérateur). Affichez les fiches de données de sécurité (FDS) appropriées à proximité.
- L'eau servant au lavage de la vaisselle à la main doit être d'au moins 43 °C (110 °F) et les articles doivent sécher à l'air libre. La température de l'eau dans le lave-vaisselle doit être d'au moins 60 °C (140 °F).

- N'utilisez pas d'éponges pour nettoyer la cuisine, car celles-ci emmagasinent les bactéries.
- Portez des gants de caoutchouc lors du lavage de la vaisselle pour protéger les mains de l'eau chaude et de l'exposition à l'eau savonneuse.

PRÉPARATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS :

La contamination croisée est l'une des causes les plus fréquentes des maladies d'origine alimentaire et survient lorsque les bactéries d'aliments crus (particulièrement la viande et la volaille) se propagent vers d'autres aliments.

- Utilisez uniquement de l'eau potable (bonne pour la consommation) pour laver la laitue, les fruits, les légumes et tout aliment consommé cru. Il est recommandé de laver les aliments vendus déjà lavés.
- Nettoyez la pelure des melons et des fruits avant de les trancher afin d'empêcher les bactéries à la surface de se propager dans la chair. Les aires de préparation des aliments doivent être conservées rigoureusement propres. Il est essentiel de nettoyer toutes les surfaces de préparation des aliments avec une eau savonneuse chaude avant de commencer la préparation, puis de répéter le nettoyage entre la préparation de divers types d'aliments pour éviter la contamination croisée. Rincez les surfaces avec une solution désinfectante.
- Utilisez une planche à découper désignée pour la viande, la volaille et les fruits de mer et une planche distincte pour les légumes et les fruits. Ainsi, vous préviendrez la contamination croisée accidentelle entre les fruits et légumes et les viandes crues. Nettoyez les planches à découper avec de l'eau savonneuse chaude, puis la solution désinfectante après chaque utilisation.
- Nettoyez les aliments dans un bol et non dans un évier rempli d'eau. Après avoir lavé de la viande, de la volaille ou du poisson, nettoyez l'évier et le bol, car les éclaboussures peuvent contenir des bactéries contaminantes.
- Lors de la cuisson de viande, de volaille ou de fruits de mer sur une grille, déposez les aliments cuits dans un contenant propre. Jetez les marinades après en avoir retiré les aliments crus.
- Dans le cas du port de gants de cuisine jetables, le préposé doit les remplacer à la même fréquence qu'il se laverait les mains – c.-à-d. quand il y a un risque de contamination croisée ou quand les mains sont entrées en contact avec quelque chose d'insalubre.

ENTREPOSAGE DES ALIMENTS :

Les préposés à la manipulation des aliments doivent déballer et inspecter toutes les livraisons d'aliments dès leur arrivée. Vérifiez la qualité et toute contamination potentielle, y compris les vermines. Une fois l'inspection terminée, entreposez immédiatement la marchandise. L'entreposage approprié fait référence à la préservation de la qualité des aliments par la réfrigération,

ainsi qu'à la prévention de l'invasion d'animaux ou d'insectes. Ne rangez jamais des aliments dans des tentes de couchage.

- Entreposez les denrées périssables aux endroits appropriés : armoire, réfrigérateur ou congélateur.
- Respectez les températures critiques liées à la chaleur, le refroidissement et la réfrigération d'aliments.
 - Il est essentiel de garder les aliments préparés à une température sécuritaire pour prévenir la croissance de bactéries. Pour ce faire, les aliments froids doivent être conservés au frais (moins de 4 °C ou de 40 °F) et les aliments chauds doivent être conservés au chaud (plus de 60 °C ou 140 °F). Comme les bactéries se propagent vite, il faut faire chauffer ou refroidir les aliments rapidement dans cette plage de températures.
 - Les aliments qui doivent être tenus réfrigérés doivent être jetés s'ils ont été gardés au moins deux heures entre les températures de 4 à 60 °C (de 40 à 140 °F).
 - Une grande casserole d'aliments chauds prend plus de temps à refroidir à la température critique. Pour refroidir les aliments cuits rapidement, déposez-les dans une casserole peu profonde afin d'exposer une plus grande surface à une température plus basse ou divisez-les dans de multiples contenants plus petits.
 - Faites décongeler les aliments au réfrigérateur. Faites toujours décongeler la viande au réfrigérateur.
- Placez les articles plus lourds et volumineux sur les tablettes plus basses (sans nécessairement choisir la tablette la plus basse). Rangez les aliments dans des contenants à l'épreuve des insectes, des rongeurs et des ours, le cas échéant. Étiquetez les contenants.
- Une fois que les aliments sont décongelés, ils ne peuvent être congelés de nouveau. Faites cuire les aliments décongelés le plus rapidement possible et jetez les aliments qui sont décongelés depuis trop longtemps.
- Effectuez une rotation des aliments entreposés afin qu'ils soient consommés dans l'ordre où ils ont été reçus. Portez attention aux dates de péremption et aux instructions d'entreposage comme « réfrigérer une fois ouvert ».
- Rangez les aliments dans des contenants avec couvercle ou des sacs de plastique dans le réfrigérateur pour empêcher le jus d'aliments de couler sur d'autres aliments. Déposez la viande, la volaille et le poisson crus dans des contenants hermétiques et placez les contenants sur la tablette inférieure du réfrigérateur afin que leur liquide ne coule pas sur d'autres aliments.
- Jetez les aliments si : le sceau de l'emballage d'origine est brisé; la conserve est rouillée, gonflée ou endommagée; la date de péremption est passée, de même que dans le cas d'un entreposage inapproprié (p. ex., un aliment devant être réfrigéré qui a été laissé dans l'armoire;
- gardez toujours la graisse dans un contenant hermétique et utilisez-la dès que possible.

Empêchez la faune d'accéder aux aliments si le campement est laissé sans surveillance dans la journée. Les aliments très odorants doivent être enveloppés en couches et dans des sacs de plastique refermables. Songez à utiliser un système de détection des mouvements à infra-rouge qui émet un son très aigu et déclenche des clignotants pour effrayer les animaux qui entrent dans une zone de détection déterminée.

MESURES DE CONTRÔLE DE LA FAUNE ET DE LA VERMINE :

Vermine : Construisez les installations du campement de sorte à empêcher l'entrée de la vermine et des insectes par l'utilisation de moustiquaires, de pièges et d'appâts.

Faune : Grâce à leur odorat très développé, les animaux sauvages seront attirés par des aliments mal entreposés et les déchets mal incinérés. Déposez tous les aliments dans des fûts en métal, dans la mesure du possible.

- Contrôlez les odeurs d'aliments, de déchets et de produits résiduels.
- Préparez seulement la quantité d'aliments nécessaires à un repas.
- Retirez les restes des sacs-à-dos et jetez-les correctement à la fin de chaque journée.
- Pour les campements isolés accessibles par hydravion :
 - Suspendez les caches pour nourriture entre les arbres, dans la mesure du possible. La nourriture doit être suspendue à au moins 4 m au-dessus du sol et à un minimum de 100 m des tentes de couchage.

9.3 SÉCURITÉ DE L'EAU POTABLE :

Les risques principaux associés à l'eau potable sont les organismes pathogènes, la turbidité et la présence de produits chimiques toxiques ou d'eaux d'égout pouvant contaminer l'eau potable. Il s'agit là d'enjeux mondiaux, et l'eau dans n'importe quel endroit, climat ou terrain peut être affectée par l'un ou plusieurs de ces facteurs. Les T.N.-O. comptent cinq offices des eaux qui couvrent chacun une région précise : [Office des terres et des eaux de Gwich'in](#), [Office des eaux d'Inuvialuit](#), [Office des terres et des eaux de la vallée du Mackenzie](#), [Office des terres et des eaux de Sahtu](#) et [Office des terres et des eaux de Wek'éèzhii](#). [L'office des eaux du Nunavut](#) est responsable du territoire du Nunavut.

EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'EAU POTABLE :

- Le volume d'eau potable nécessaire pour le campement dépend des facteurs suivants :
 - le campement est-il temporaire ou permanent;
 - le nombre de travailleurs;
 - la saison;
 - les activités d'exploration (p. ex., forage, taille de minéraux ou de pierres, triage);

- les exigences actuelles et futures du campement ou du projet (douches, lave-vaisselle, machines à laver).
- Installez un système de traitement et de purification de l'eau approprié. Certains systèmes ont recours à une technologie de filtration, de chloration, d'osmose inverse, d'oxydation par ultraviolet (UV) ou une combinaison de celles-ci. Les systèmes d'oxydation par UV sont utilisés le plus fréquemment dans les campements. Au besoin, consultez un expert pour établir le type de système approprié au lieu du campement;
- Faites le prélèvement des échantillons nécessaires à l'analyse afin que l'eau potable soit conforme aux normes.

SOURCES D'EAU AUX CAMPEMENTS ÉTABLIS

- Passez en revue les procédures du [ministère des Affaires municipales et communautaires](#) (MAMC) relatives au traitement de l'eau, au nettoyage de réservoirs et à l'échantillonnage.
- Lors de la réouverture d'un lieu de travail, il faut assainir le réservoir d'eau avant d'y verser de l'eau.
- Inspectez les composants du système de traitement d'eau et assurez leur entretien sur une base régulière.
- Si un volume important d'eau potable est transporté vers le lieu de travail à bord de citernes, il faut ajouter du chlore pour assurer une teneur en chlore libre résiduel. Les citernes doivent seulement servir à l'eau potable. Si ce n'est pas possible, il faut nettoyer la citerne en profondeur pour éviter la contamination résiduelle;
- En cas de fermeture complète du système hydraulique, le réservoir doit être vidé complètement. Il faut utiliser une pompe de puisard pour vider complètement le réservoir. Il est très important de retirer tout le sable et les sédiments afin qu'il n'y ait aucun lieu réceptif à la propagation des bactéries pendant que le réservoir n'est pas utilisé. Il est conseillé de veiller à ce que des filtres et des lampes à rayons UV soient disponibles au début de la prochaine saison.

10 PREMIERS SOINS

Dans le cadre d'une diligence raisonnable et en conformité avec les *Règlements sur la santé et la sécurité au travail* ou le *Règlement sur la santé et la sécurité dans les mines*, les entreprises doivent assurer des ressources en premiers soins appropriées dans les campements, y compris un personnel formé en premiers soins, de l'équipement et des fournitures.

10.1 PLANIFICATION ET PRÉPARATION AUX PREMIERS SOINS EN CAS D'URGENCE :

Vous trouverez les exigences réglementaires en matière de formation en premiers soins et d'administration de ceux-ci à l'annexe A, de même que dans le *Règlement sur la santé et la sécurité dans les mines* ou les *Règlements sur la santé et la sécurité au travail*. Les exigences supplémentaires peuvent être identifiées au moyen de l'évaluation des risques du lieu de travail.

- Il peut être nécessaire d'établir des quartiers réservés aux premiers soins et aux malades dans le cas des campements de grande taille.
- Les campements doivent être dotés du matériel de premiers soins et de l'équipement de milieu sauvage appropriés.
- Toute blessure doit être examinée par le secouriste qui jugera si son traitement nécessite le renvoi à un établissement médical.
- Les responsabilités du secouriste comprennent :
 - obtenir des renseignements médicaux. Pour chaque travailleur nécessitant des premiers soins, le secouriste doit respecter les procédures de protection de la vie privée établies par l'entreprise;
 - remplir le formulaire de premiers soins pour toutes les blessures;
 - remplir le formulaire d'évaluation médicale lors du transfert d'un travailleur pour obtenir des soins médicaux;
 - Maintenir la trousse de premiers soins et en documenter chaque utilisation. Les secouristes doivent procéder à la prise d'inventaire des fournitures et au réapprovisionnement au besoin, en plus de tenir la zone de premiers soins propre et bien organisée.
- Les campements doivent être préparés aux risques potentiels suivants :
 - les maladies courantes comme un rhume, une grippe ou d'autres infections; le pied d'athlète, l'eczéma fongique (dermatomycose) et la gale sarcoptique humaine;
 - le traitement initial de maladies graves comme la malaria, le cas échéant;
 - le traitement de brûlures (échaudures et coups de soleil);
 - les éraflures, les entorses et les fractures;
 - les coupures et les lacérations graves (scie à chaîne, hache ou autre outil servant à la coupe);

- l'oxygénothérapie;
- les blessures ou maladies spécifiques au terrain ou au climat :
 - l'hypothermie, les gelures et l'immersion dans l'eau froide;
 - l'hyperthermie ou l'épuisement par la chaleur, le coup de chaleur;
 - la déshydratation;
 - les morsures de tiques ou de serpent;
 - le mal des montagnes/de l'altitude sévère;
 - les attaques d'animaux et l'exposition accidentelle au vaporisateur chasse-ours.
- Affichez un avis indiquant les coordonnées du secouriste dans les lieux centraux et à chaque poste de communication :
 - le nom du ou des secouristes et l'emplacement du poste de premiers soins sur le lieu de travail;
 - le numéro de téléphone, la radiofréquence ou le numéro de téléphone par satellite pour joindre le secouriste en tout temps et de n'importe où;
 - le mode d'emploi pour la communication par radio ou téléphone par satellite;
 - les coordonnées des centres de services médicaux les plus proches et le transport offert (hélicoptère, aéronef à voilure fixe, etc.);
 - la durée de transport nécessaire pour se rendre au centre de services médicaux.

11 GESTION DES DÉCHETS

Une gestion des déchets adéquate est essentielle à la sécurité du campement. Les gestionnaires de projet doivent déterminer la manière dont les déchets seront gérés, c.-à-d. s'ils seront recyclés ou s'ils feront l'objet de différentes options de traitement et d'élimination.

Obtenez tous les permis requis et suivez tous les règlements applicables concernant la classification, la gestion et l'élimination des déchets, y compris pour les déchets dangereux qui pourraient être produits au site.

Recyclez autant de déchets que possible et envisagez de donner les matériaux sécuritaires qui seraient éliminés sous forme de déchets afin qu'ils puissent être utilisés par le public.

11.1 ENTREPOSAGE :

Toutes les zones d'entreposage des déchets doivent faire l'objet d'un accès restreint pour limiter l'entrée par les travailleurs non formés, le public et les animaux. Fournissez des conteneurs à ordures à l'épreuve des mouches aux endroits appropriés. Entretenez les conteneurs afin qu'ils ne deviennent pas malodorants, inesthétiques ou un lieu de reproduction pour les insectes. Les odeurs de déchets attirent les animaux sauvages, créant des dangers pour les travailleurs, les biens de la société et les animaux.

- Lavez toutes les bouteilles et les canettes pour éliminer les odeurs et recyclez-les hors du site.

11.2 ÉLIMINATION :

Les installations d'élimination des déchets doivent être conformes aux permis du site. Éliminez les déchets à une décharge approuvée ou incinérez-les complètement. Lorsque cela est autorisé, établissez la zone d'incinération à une distance d'environ 100 à 200 m du campement, dans un endroit à ciel ouvert qui est visible à partir du campement afin de pouvoir le surveiller. Retirez toute la végétation dans un rayon de 3 m autour de l'incinérateur et ayez un extincteur en place.

- Lorsque cela est autorisé, réduisez tous les déchets en cendres et refroidissez-les. Si les déchets ne sont pas complètement réduits en cendres, entreposez les résidus dans des contenants hermétiques dans un endroit approprié à l'abri des animaux sauvages. Éliminez-les à un site d'élimination approprié.
- Décharges : Les résidus de déchets doivent être entreposés dans des contenants à l'épreuve des animaux et transportés avec les déchets non alimentaires jusqu'à une décharge municipale, ou enfouis conformément aux autorisations des [T.N.-O.](#) et du [Nunavut](#).

INCINÉRATION OU BRÛLAGE :

Il est habituellement idéal de procéder à l'incinération au moins une fois par jour. Si le brûlage ou l'incinération sont des options possibles, sachez la différence entre les deux processus :

Incinérateurs : Lorsqu'il est permis de brûler les déchets, la plupart des régions requièrent l'utilisation d'un incinérateur qui respecte les règlements locaux.



Incinérateur TraumaTech © Bill Mitchell

Barils de brûlage : Méthode utilisée pour les campements temporaires, de très petite taille ou isolés accessibles par hydravion, mais qui nécessite beaucoup d'attention pour brûler entièrement les déchets. Cette méthode nécessite l'utilisation d'un carburant à combustion lente, comme le diesel, combiné à beaucoup d'air pour créer un feu chaud d'incinération. Les carburants à combustion rapide ne brûlent pas les déchets en entier; ils les enflamment et répandent leur odeur. Le dessus d'un baril de brûlage doit être recouvert d'un couvercle de mailles d'acier pour empêcher les étincelles de provoquer un feu de forêt et pour empêcher que les animaux ou le vent répandent les déchets. Vérifiez les règlements des T.N.-O. ou du Nunavut pour vous assurer que l'utilisation d'un baril de brûlage est autorisée.

EAUX USÉES :

Les trousse de traitement des eaux usées offertes sur le marché sont des solutions viables.

Traitez minutieusement les eaux usées restantes de la plonge, des douches et des machines à laver le linge afin de retirer les odeurs. Là où les règlements le permettent, utilisez de la chaux dans les puisards au lieu d'une solution eau-agent de blanchiment. Ne laissez pas la graisse ou des particules fines de nourriture s'accumuler dans les puisards, utilisez des boîtes à graisse pour récupérer les restes puis les incinérer. Couvrez les puisards de contreplaqué pour minimiser l'accès à ceux-ci et les odeurs qui s'en dégagent. On recommande d'installer une clôture autour des puisards de grande taille.

Dans les petits campements n'ayant pas de système d'élimination des eaux grises, filtrez les petits morceaux de nourriture hors de l'eau de vaisselle. Placez-les avec les déchets et déversez l'eau de vaisselle à un endroit approprié et traitez-la avec de la chaux pour éliminer les odeurs.

EAUX D'ÉGOUT :

Les campements de grande taille nécessitent un système d'élimination des eaux d'égout approuvé, comme une fosse septique et un champ d'épandage en subsurface. Il peut être requis d'obtenir des conseils d'expert, particulièrement lorsque les options de fosses septiques et de champs d'épandage ne sont pas

idéales. Envisagez d'utiliser des incinérateurs ou des toilettes par compostage comme solution de rechange pour les campements de taille petite à moyenne. Construisez et entretenez des latrines (lorsque cela est autorisé) lorsque vous n'utilisez pas de toilettes chimiques, à chasse d'eau ou autres. Construisez et entretenez correctement toutes les toilettes d'eaux d'égout du campement :

- empêchez les mouches, les insectes, les souris et les écureuils terrestres d'accéder aux déchets;
- empêchez les eaux de surface ou souterraines de pénétrer la fosse;
- la pose de sièges à fermeture automatique est conseillée.

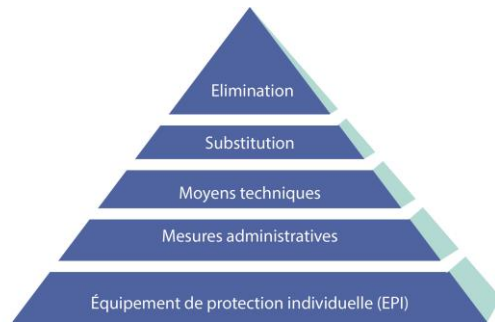
Si les latrines sont autorisées, elles doivent être conformes aux normes de santé publique ou aux conditions stipulées dans les permis de travail. Placez les latrines à au moins 100 m (300 pi) des cours d'eau ou des rives. Elle devrait être en aval du campement et à au moins 30 ou 40 mètres de la zone de cuisine. Aménagez des installations de lavage de main entre les latrines et le campement pour favoriser l'hygiène. Un bon endroit serait au commencement du sentier d'accès vers les latrines.

- Latrines : Creusez un trou d'environ 1,5 m² et d'environ 1,5 m de profondeur. Couvrez le trou de planches de bois en laissant un trou pour l'usage personnel. Placez l'abri des latrines au-dessus du trou. Lorsque les latrines ne sont pas utilisées, recouvrez leur ouverture pour réduire la quantité de mouches et la possibilité que de petits animaux y tombent. Pour désinfecter les latrines, gardez à proximité de celles-ci un contenant de chaux et une louche servant à cette fin seulement. Placez de la chaux et de la terre dans la fosse tous les jours. De la mousse de tourbe peut convenir s'il n'y a pas trop d'urine. Lorsque les latrines ne sont plus nécessaires, remplissez leur trou avec la terre excavée. Maintenez le sentier vers les latrines dégagé pour une utilisation sécuritaire la nuit.
- Brûlez tous les produits d'hygiène féminine dans un feu très chaud.

12 MANUTENTION MANUELLE

Suivez la hiérarchie des mesures de contrôle et réalisez une évaluation des risques pour déterminer les mesures appropriées.

Au moment d'établir un campement, planifiez et organisez le site pour faciliter les activités de manutention manuelle, ce qui aide à réduire les blessures. Élaborez des procédures de travail sécuritaire pour maîtriser les risques liés à la manutention manuelle.



Hiérarchie des mesures de maîtrise

Le [code de pratique relatif à l'évaluation des risques](#) contient des détails sur les évaluations et les méthodes de maîtrise des dangers.

Au moment de choisir un emplacement, tenez compte des processus de manutention. Traitez les risques et les dangers repérés et atténuez les problèmes. Tenez compte de ce qui suit :

- **Formation** : Formez les travailleurs sur les techniques de levage adéquates et offrez des cours de recyclage plusieurs fois par année, y compris pendant la saison sur le terrain. La formation devrait comprendre des étirements et des exercices de réchauffement appropriés.
- **Configurations du milieu de travail et des postes** : Organisez les configurations de manière à éliminer la manutention manuelle autant que possible. Envisagez les mouvements requis pour différentes charges :
 - organisez la disposition afin que le travail soit effectué au niveau de la taille dans une position qui n'exige pas beaucoup de flexion, de torsion ou d'étirement;
 - évitez les emplacements qui requièrent qu'un travailleur doive placer une charge de manière très exacte ou la transporter sur une grande distance;
 - assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace afin que les travailleurs puissent utiliser l'équipement fourni afin de prévenir les blessures et en diminuer le nombre (p. ex., chariot).
- **Entreposage** : Les zones doivent être suffisamment spacieuses pour que les travailleurs puissent manipuler les matériaux de manière sécuritaire.
 - Évitez d'entreposer des charges à une position au-dessous de la mi-cuisse ou au-dessus des épaules.
- **Gestes et postures des travailleurs** : Évitez les mouvements qui sont irréguliers, difficiles à contrôler ou qui comportent des torsions, des flexions

vers le bas ou des étirements vers le haut. Ne conservez pas des positions inconfortables pendant de longues périodes.

- Poids : Tenez compte du poids des objets, et de leur taille et de leur forme. Il est possible que des objets plus légers soient difficiles à déplacer en raison de leur volume.
- Éclairage : Fournissez un bon éclairage. Les travailleurs doivent être en mesure de bien voir pour travailler de façon sécuritaire.
- Conditions climatiques chaudes ou froides : Contrôlez les températures et les expositions au vent, au soleil, à la pluie et à la neige autant que possible. Les entrepôts et les dépôts de carottes devraient être des lieux dans lesquels il est confortable de travailler.
- EPI et vêtements : Portez des gants et une protection des yeux, et ajustez les vêtements amples qui pourraient se prendre dans les machines ou les outils. Les manches longues, les lacets et les cheveux longs détachés constituent des risques.

13 RESSOURCES

La Commission de la sécurité au travail et de l'indemnisation des travailleurs remercie l'Association canadienne des prospecteurs et entrepreneurs (ACPE) pour la permission d'adapter leur ouvrage *Cadre pour une exploration responsable*, qui comprend du matériel tiré de publications des organismes ci-dessous. La permission d'utiliser du matériel n'implique pas une approbation du document.

1984 Enterprises Inc.

Association for Mineral Exploration British Columbia (AME BC)

Canadian Diamond Drilling Association

OUVRAGES

Canadian Diamond Drilling Association. *Safe Work Methods Surface Handbook*. #306-222. McIntyre St. W., North Bay, Ontario P1B 2Y8 Canada.

Health and Safety Committee. 2006. *Safety Guidelines for Mineral Exploration in Western Canada*. Fourth edition. Association for Mineral Exploration British Columbia.

RESSOURCES EN LIGNE

Copiez-collez les liens des documents PDF dans le navigateur Web.

Campement et installations de soutien

Affaires autochtones et du Nord Canada. *Lignes Directrices sur l'utilisation des Terres du Nord : campement et installations de soutien*. Consulté le 26 avril 2017.

<http://publications.gc.ca/site/fra/9.694405/publication.html>

Piles et électricité

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Chargement des accumulateurs*. Consulté le 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/safety_haz/battery-charging.html.

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Sécurité en électricité – Information de base* Consulté le 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/safety_haz/electrical.html.

Infrastructure Health and Safety Association. Manuel de santé et sécurité. *Electrical Hazards*. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

https://www.ihsa.ca/topics_hazards/electrical_hazards.aspx

Association pour la prévention des accidents industriels. *Lockout*. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

www.iapa.ca/main/documents/pdf/lockout.pdf.

WorkSafeBC. *Working Safely around Electricity*. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

<https://www.worksafebc.com/en/resources/health-safety/books-guides/working-safely-around-electricity>

Armes à feu

Gendarmerie royale du Canada. *Règlement d'adaptation visant les armes à feu des peuples autochtones du Canada*. Consulté le 16 février 2017.

www.rcmp-grc.gc.ca/cfp-pcaf/fs-fd/ab-au-fra.htm.

Gendarmerie royale du Canada. *Loi sur les armes à feu*. Consulté le 16 février 2017.

laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/f-11.6

Nourriture et eau

Centers for Disease Control and Prevention. Counseling and Advice for Travelers. *Water Disinfection for Travelers*. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

wwwnc.cdc.gov/travel/yellowbook/2016/the-pre-travel-consultation/water-disinfection

Agence canadienne d'inspection des aliments. *Guide de salubrité des aliments*. Consulté le 16 février 2017.

www.inspection.gc.ca/aliments/non-enregistre-au-federal/production-d-aliments-salubres/guide/fra/1352824546303/1352824822033

Agence canadienne d'inspection des aliments. *La bactérie salmonelle – Conseils pour préserver la salubrité des aliments*. Consulté le 16 février 2017.

www.inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/empoisonnements-alimentaires/fra/1331151916451/1331152055552.

Gouvernement des Territoires du Nord-Ouest. *Formation sur la salubrité des aliments*. Consulté le 7 novembre 2017.

<http://www.hss.gov.nt.ca/fr/services/santé-environnementale/formation-sur-la-salubrité-des-aliments>.

Environmental Protection Agency. *Drinking Water Contaminants – Standards and Regulations*. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

www.epa.gov/dwstandardsregulations

Santé et sécurité

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Lavage des mains : Réduire le risque d'infections courantes*. Consulté le 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/diseases/washing_hands.html.

Formation sur l'utilisation des extincteurs. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

<http://www.fireextinguishertraining.com/>

Environnement Yukon. *Guidelines for Industrial Activity in Bear Country*. Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

<https://yukon.ca/fr/lignes-directrices-relatives-lactivite-industrielle-au-pays-des-ours>

Matériaux et produits dangereux

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Comment puis-je travailler en toute sécurité avec des gaz comprimés?* Consulté le 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/prevention/comp_gas.html.

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Comment travailler en toute sécurité avec les liquides inflammables et combustibles? (pratiques sécuritaires générales).*

Consulté le 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/prevention/flammable_general.html.

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Fiches de données de sécurité (FDS) – Établissement.* 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/legisl/msds_prep.html.

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. *Système général harmonisé (SGH).* Consulté le 16 février 2017.

www.cchst.ca/oshanswers/chemicals/ghs.html.

Centers for Disease Control and Prevention. National Institute for Occupational Safety and Health. *Carbon Monoxide Hazards from Small Gasoline Powered Engines.* Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

www.cdc.gov/niosh/topics/co/.

Association pour la prévention des accidents industriels. *Carbon Monoxide in the Workplace.* Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

<http://www.wsps.ca/Information-Resources/Articles/Carbon-monoxide-protect-against-this-deadly-hazard.aspx>

Association pour la prévention des accidents industriels. *WHMIS Training Requirements.* Consulté le 16 février 2017 (en anglais seulement).

<http://www.wsps.ca/Information-Resources/Topics/WHMIS-2015.aspx>

Ministère du Travail de l'Ontario. *Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) : Guide de la législation.* Consulté le 16 février 2017.

www.labour.gov.on.ca/french/hs/pubs/whmis/index.php.

Transports Canada, *Formation relative aux marchandises dangereuses.* Consulté le 16 février 2017.

www.tc.gc.ca/fra/tmd/formation-menu-266.htm

Travail sécuritaire NB. *SIMDUT Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail.* Consulté le 16 février 2017.

www.worksafenb.ca/docs/WHMIS_f.pdf

ANNEXE A – LISTES DE CONTRÔLE RELATIVES AUX PREMIERS SOINS

RÈGLEMENT SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DANS LES MINES – T.N.-O. ET NU

8.40. Sauf disposition contraire du présent règlement ou ordre contraire de l'inspecteur en chef, le matériel de premiers soins est conforme aux exigences des annexes 1, 2 et 3.

À l'exclusion de la civière hamac et des couvertures, les articles suivants sont gardés dans un contenant pouvant être facilement apporté vers le lieu où une blessure survient.

- 1 exemplaire du manuel intitulé *Secourisme orienté vers la sécurité* (dernière édition)
- 5 paires de gants en latex
- 200 pansements adhésifs assortis
- 1 bandage de compression stérile de 10,2 cm
- 4 bandages de compression de 20,32 cm
- 1 paquet contenant 12 pansements stériles pour brûlures
- 6 tampons oculaires de gaze stérilisée
- 1 paquet de bandes roulées de 2,54 cm
- 3 bandages triangulaires
- 12 grandes épingles de sûreté
- 1 protège-œil en plastique
- 1 paquet d'attelles métalliques flexibles
- 1 paire de ciseaux
- 1 civière hamac
- 1 registre de premiers soins
- 2 masques de poche pour réanimation cardiopulmonaire munis d'un clapet antiretour
- 6 bandages stériles de 10,2 cm
- 5 bandages de compression de 15,24 cm
- 5 bandages de gaze stérilisée de 91,4 cm
- 1 bandage élastique de 7,5 cm sur 15 cm
- 10 bandes roulées de 5,1 cm sur 5,5 m
- 1 rouleau de ruban adhésif de 2,5 cm sur 2,3 m
- 3 bandages de crêpe de coton de 7,6 cm de long
- 2 boîtes contenant chacune 6 serviettes antiseptiques humides
- 12 tampons stériles de 5,08 cm
- 1 brosse à ongles
- 1 pince
- 3 couvertures

8.48. Si la mine se trouve à plus de 20 minutes de route d'un hôpital, le propriétaire :

- a) aménage une salle de premiers soins ayant du matériel conforme aux exigences de l'annexe 2;
- b) malgré l'alinéa 8.43a), fait en sorte que la salle de premiers soins soit placée sous la responsabilité d'une personne qui est titulaire d'un certificat valide équivalant au moins au certificat de Secourisme avancé, niveau 2, de l'Ambulance Saint- Jean, ou qui satisfait à des exigences équivalentes ou supérieures. R-008-2003, art. 83.

LISTE DE CONTRÔLE DE L'ANNEXE 2 :

En plus des articles exigés en vertu de l'annexe 1, les articles suivants sont gardés dans la salle de premiers soins visée à l'article 8.48.

- 3 compresses instantanées froides
- 5 enveloppes de pansements de suture de 0,6 cm sur 7,5 cm
- 48 tampons de gaze de 7,62 cm
- 2 rouleaux de ruban adhésif de 2,5 cm sur 2,3 m
- 6 bandages de crêpe de coton de 7,6 cm
- 1 savon antiseptique, 50 ml
- 1 compte-gouttes en verre
- 2 protège-œil en plastique
- 1 pince à échardes à bout effilé
- 2 paquets d'attelles métalliques flexibles
- 1 petit haricot
- 1 ensemble de collets cervicaux réglables
- 1 planche dorsale en contreplaqué munie de poignées (les deux côtés sont de niveau), de 44 cm sur 1,8 m sur 2 cm
- 7 sangles solides à fermeture velcro pour retenir le blessé, de 5 cm sur 1,8 m
- 2 ensembles d'attelles comprenant :
 - 2 attelles (1 cm sur 10 cm sur 1 m) en contreplaqué garnies d'encoches et de bourre d'une épaisseur de 2,5 cm
 - 1 attelle (1 cm sur 10 cm sur 1,5 m) en contreplaqué garnie d'encoches et de rembourrage d'une épaisseur de 2,5 cm
- 1 appareil d'oxygénothérapie portatif (peut être rangé dans un contenant distinct)
- 1 masque de poche muni d'un clapet antiretour (peut être rangé avec l'appareil d'oxygénothérapie portatif)
- 1 trousse pour canule oropharyngée (peut être rangée avec l'appareil d'oxygénothérapie portatif)
- 1 ensemble masque et ballon d'anesthésie autogonflable à détente manuelle ayant un réservoir d'oxygène (peut être rangé avec l'appareil d'oxygénothérapie portatif)
- 1 lit
- 1 bassin de lit
- 6 tampons stériles de 7,6 cm
- 6 bandages de compression de 5,08 cm
- 6 bandages de compression stériles de 7,6 cm
- 6 pansements abdominaux de 30,48 cm
- 2 bandes d'Esmarch de 7,62 cm
- 1 contenant de 50 ml de solution pour l'irrigation des yeux
- 1 œillère en verre à pied
- 12 abaisse-langue
- 1 trousse de traumatologie pour soins aux brûlés

8.50. Si la mine se trouve à 20 minutes ou moins de route d'un hôpital, le propriétaire aménage une salle de premiers soins ayant du matériel conforme aux exigences de l'annexe 3.

LISTE DE CONTRÔLE DE L'ANNEXE 3 :

Pour l'application de l'article 8.50, en plus des articles exigés en vertu de l'annexe 1, les articles suivants sont gardés dans un contenant pouvant être facilement apporté vers le lieu où une blessure survient :

- 1 ensemble de collets cervicaux réglables
- 1 ensemble d'attelles comprenant :
 - 2 attelles (1 cm sur 10 cm sur 1 m) en contreplaqué garnies d'encoches et de bourre d'une épaisseur de 2,5 cm
 - 1 attelle (1 cm sur 10 cm sur 1,5 m) en contreplaqué garnie d'encoches et de bourre d'une épaisseur de 2,5 cm
- 1 appareil d'oxygénothérapie portatif (peut être rangé dans un contenant distinct)
- 1 trousse pour canule oropharyngée (peut être rangée avec l'appareil d'oxygénothérapie portatif)
- 1 ensemble masque et ballon d'anesthésie autogonflable à détente manuelle ayant un réservoir d'oxygène (peut être rangé avec l'appareil d'oxygénothérapie portatif)
- 1 registre de premiers soins

RÈGLEMENTS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL – T.N.-O. ET NU

- 58. (1)** L'employeur fournit les secouristes et fournitures indiqués en résumé à l'annexe G :
- a) d'une part, pour la distance entre le lieu de travail et l'installation médicale la plus proche;
 - b) d'autre part, pour le nombre de travailleurs se trouvant à tout moment dans le lieu de travail.

LISTE DE CONTRÔLE DE L'ANNEXE G :

Minimum : Chaque lieu de travail doit avoir une trousse de premiers soins contenant les fournitures indiquées à l'annexe H, un manuel, un registre et des renseignements en cas d'urgence. Les exigences supplémentaires sont énoncées ci-dessous :

- 1-4 travailleurs; lieu de travail rapproché : le minimum
- 5-9 travailleurs; lieu de travail rapproché : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail très dangereux
- 10-99 travailleurs; lieu de travail rapproché : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures
- 100+ travailleurs; lieu de travail rapproché : le minimum plus deux secouristes titulaires d'une qualification de niveau 1 et des fournitures
- 1 travailleur; lieu de travail éloigné : le minimum
- 2-4 travailleurs; lieu de travail éloigné : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles
- 5-40 travailleurs; lieu de travail éloigné : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures; des couvertures, une civière et des attelles
- 41-99 travailleurs; lieu de travail éloigné : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 2 et des fournitures pour le travail très dangereux; un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail autre que le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles
- 100+ travailleurs; lieu de travail éloigné : le minimum plus une salle de premiers soins; un TUM et un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 2 et des fournitures pour le travail très dangereux; deux secouristes titulaires d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail autre que le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles
- 1 travailleur; lieu de travail isolé : le minimum
- 2-4 travailleurs; lieu de travail isolé : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles
- 5-20 travailleurs; lieu de travail isolé : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures; des couvertures, une civière et des attelles
- 21-40 travailleurs; lieu de travail isolé : le minimum plus un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 2 et des fournitures pour le travail très dangereux; un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail autre que le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles
- 41-99 travailleurs; lieu de travail isolé : le minimum plus un TUM pour le travail très dangereux; un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 2 et des fournitures pour le travail très dangereux; un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 1 pour le travail autre que le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles
- 100+ travailleurs; lieu de travail isolé : le minimum plus un TUM pour le travail très dangereux; un secouriste titulaire d'une qualification de niveau 2 et des fournitures pour le travail très dangereux; deux secouristes titulaires d'une qualification de niveau 2 et des fournitures pour le travail autre que le travail très dangereux; deux secouristes titulaires d'une qualification de niveau 1 et des fournitures pour le travail très dangereux; des couvertures, une civière et des attelles

58 (4) Malgré toute autre disposition de la présente partie, l'employeur qui fournit un logement aux travailleurs dans un lieu de travail éloigné ou isolé ou à proximité de celui-ci fournit les secouristes, les fournitures, le matériel et les installations indiqués aux annexes G, H, I et J en fonction du nombre total de travailleurs dans le lieu de travail ou à proximité de celui-ci, que les travailleurs soient ou non tous au travail à un moment donné.

LISTE DE CONTRÔLE DU CONTENU OBLIGATOIRE DE LA TROUSSE DE PREMIERS SOINS DE L'ANNEXE H
Les fournitures et le matériel suivants, en nombre ou en quantités adéquats pour les urgences prévues, dans un conteneur bien marqué.

- Antiseptique, solution pour plaies ou tampons antiseptiques
- Bandage – triangulaire, de 100 cm plié, et épingles de sûreté
- Bandage – rouleau de gaze, divers formats
- Bandage – bandes adhésives et sparadrap hypoallergène
- Gants de latex ou de vinyle jetables
- Pansement – tampons de gaze et compresses stériles et enveloppés, divers formats, dont celui de compresse abdominale
- Pansement – rouleau autoadhésif, divers formats
- Pince – échardes
- Compresse oculaire avec écran ou ruban
- Masque de poche pourvu de soupapes de respiration à circuit fermé unidirectionnelles et jetables
- Ciseaux – bandage
- Savon

LISTE DE CONTRÔLE RELATIVE AUX FOURNITURES ET AU MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRES –
QUALIFICATION DE NIVEAU 1 DE L'ANNEXE I :

- Sac – glace ou eau froide
- Sac – eau chaude ou enveloppement chaud
- Bandage – élastique, largeurs de 5 et 10 cm
- Drap stérile pour brûlés
- Toute autre fourniture et tout autre matériel de premiers soins qui sont adaptés aux dangers et autres situations dans le lieu de travail et qui conviennent à la formation du secouriste

LISTE DE CONTRÔLE RELATIVE AUX FOURNITURES ET AU MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRES –
QUALIFICATION DE NIVEAU 2 DE L'ANNEXE J :

- Sac – eau chaude ou enveloppement chaud
- Sac – glace ou eau froide
- Masque et ballon d'anesthésie
- Bandage – élastique, largeurs de 5 et 10 cm
- Système d'oxygène de secours
- Sphygmomanomètre
- Drap stérile pour brûlés
- Stéthoscope doté d'une cloche
- Thermomètre
- Lorsqu'il y a des causes éventuelles de blessure à la colonne vertébrale, des planches dorsales courtes et longues pourvues de courroies de retenue adéquates et de collets cervicaux moyens et larges
- Toute autre fourniture et tout autre matériel de premiers soins qui sont adaptés aux dangers et autres situations dans le lieu de travail et qui conviennent à la formation du secouriste

Établissement et gestion des campements

Commission de la sécurité au travail et de l'indemnisation des travailleurs
Territoires du Nord-Ouest et Nunavut

Signalement des urgences à la CSTIT
Ligne de signalement d'accident
24 heures sur 24

1 800 661-0792

WSCC



Si vous souhaitez obtenir ce code de pratique dans une autre langue, veuillez communiquer avec nous.