

PROCOLE SANITAIRE

Guide relatif à l'organisation ou l'accueil de manifestations dans le contexte COVID-19



30 juin 2020

PREAMBULE

Ce protocole sanitaire a été réalisé dans l'objectif de faciliter le travail de chacun dans l'organisation de nos événements. Il a été établi à partir du référentiel sanitaire de la filière événementielle rédigé par l'UNIMEM et approuvé par gouvernement.

Tout membre de l'équipe de Centre France Événements doit s'y référer pour la mise en place du protocole sanitaire sur l'ensemble des manifestations que nous organisons. Il est également destiné à être diffusé auprès de tous les intervenants : prestataires, exposants.

N'oubliez pas non plus qu'en dehors du bureau, sur tout autre lieu de travail, les gestes barrières doivent être appliqués : distanciation sociale, port du masque, se laver régulièrement des mains, éviter de se toucher le visage, tousser ou éternuer dans son coude, se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter dans une poubelle prévu à cet effet. Pour que nos prestataires et exposants respectent les règles fixées, vous devez vous aussi les respecter.

En ce qui concerne Auxerexpo, une partie plus spécifique a été rédigée en tant que site d'accueil d'événements à destination des organisateurs et du personnel qui sont plus souvent confrontés aux interactions entre les intervenants sur un événement

Les chargés de projet de chaque événement sont nommés référent risques sanitaires des manifestations dont ils ont la charge. À tout moment, ils pourront interroger le référent sécurité sanitaire de Centre France Événement et devront mettre en place les mesures nécessaires en relation avec le responsable de la production.

Ce protocole sanitaire pourra être amené à évoluer en fonction des décisions gouvernemental.

Un retour des expériences de chacun contribuera aussi à l'amélioration des mesures. Il sera donc nécessaire de faire remonter toutes vos remarques auprès de votre responsable.



SOMMAIRE

Sécurité sanitaire du public accueilli

- Pilotage p. 3
- Information p. 3
- Déplacements p. 4
- Dispositif d'accueil p. 4
- Dispositif de restauration p. 5
- Mesures d'hygiène p. 6
- Moyens sanitaires p. 6

Sécurité sanitaire du personnel CFE sur manifestation

- Information p. 7
- Distanciation et moyens sanitaires p. 7
- Mesures d'hygiène p. 8
- Déplacement / Logistique p. 8
- Dispositif de restauration p. 8

Sécurité sanitaire dans les interactions

- Pilotage p. 9
- Information p. 9

FICHE EXPOSANTS p. 10

FICHE PRESTATAIRES

- Information et accueil p. 12
- Distanciation et moyens sanitaires p. 12
- Mesures d'hygiène p. 13
- Déplacement / Logistique p. 13
- Dispositif de restauration p. 13
- PROTOCOLE COMPLEMENTAIRE ET SPECIFIQUE EQUIPE DE NETTOYAGE p. 14
- PROTOCOLE COMPLEMENTAIRE ET SPECIFIQUE RESTAURATEUR p. 15
- PROTOCOLE DEVANT ETRE REMIS PAR LES PRESTATAIRES A LEURS EMPLOYES p. 17

FICHE ORGANISATEUR p. 19

FICHE METIER : Référent sécurité sanitaire p. 22

FICHE METIER : Responsable de la production p. 23

FICHE METIER : Régisseur technique p. 24

FICHE METIER : Chargé(e) de projet p. 25

FICHE METIER : Chargé(e) de mission commerciale p. 27

PRISE EN CHARGE DES PERSONNES SYMPTOMATIQUES p. 28

AFFICHAGE p. 29

PLAN SANITAIRE SPECIAL COVID-19 POUR AUXERREXPO p. 30

SECURITE SANITAIRE DU PUBLIC

Pilotage

Les capacités d'accueil sont adaptées à l'événement

- Calibrer les capacités d'accueil
- Adapter les mesures pour les flux d'entrées et de sorties des bâtiments

Respecter les mesures de distanciation sociale

- Pour une distanciation de 1 mètre entre les personnes
- Reprendre le mode de calcul des effectifs suivant le mode de calcul des effectifs prévu par le Règlement de sécurité
 - Type T : 1 personne / 3 m² brut (Considérant que la surface brute est la surface totale en m² d'exploitation, intérieure et extérieure correspondant à l'emprise totale de l'événement)
- Obligation du port de masque

La disponibilité des moyens sanitaires est suivie quotidiennement

- S'assurer de la mise à disposition de sanitaires en quantité suffisante pour se laver les mains, selon les fréquentations
- Adapter la fréquence de nettoyage des locaux et sanitaires avec traçabilité
- Approvisionner les savons, gels ou solutions hydroalcooliques en quantité suffisante pour les personnels, organisateurs et les publics
- Mettre en place et actualiser si besoin le dispositif de prise en charge des symptomatiques

La veille légale est renforcée pour la mise en conformité avec la réglementation et les mesures gouvernementales

- Désigner un référent risques sanitaires par événement propre au site et un propre à l'organisateur
- Diffuser et mettre à jour les affichages, informations aux personnels permanents et vacataires en relation avec les publics, les mesures à appliquer selon les directives du Gouvernement, les mesures pour les publics
- Enrichir la démarche par les retours d'expérience et les remonter chaque jour aux référents risques sanitaires de l'événement et du site

INFORMATION

L'information est organisée en amont de l'événement pour rappeler les gestes barrières, pour anticiper et faciliter les déplacements des publics

- S'appuyer sur la communication de l'organisateur pour diffuser les informations de fréquentation, d'historique d'affluence, avant et pendant l'événement

Les supports physiques de communication sont des sources de contamination

- Dématérialiser les catalogues, flyers et autres

La consigne de port du masque grand public obligatoire est clairement et régulièrement diffusée

- Diffuser des messages dans la sonorisation, les écrans vidéo et la signalétique sur site

Adapter l'information selon les publics, privés ou professionnels,

- Intégrer un rappel dans le guide du visiteur / congressiste et dossier exposants.
- Sur site, afficher les consignes clairement et visiblement, en plusieurs langues
- Afficher les consignes des gestes barrières à l'entrée des locaux, dans les sanitaires et les unités de passage
- Afficher les consignes de distanciation à l'entrée, à l'accueil, lors de la commande, aux toilettes, dans les zones de divertissement, aux vestiaires.
- Signaler les sanitaires, les sens de circulations, les zones d'attentes, les distributeurs de gel ou solution hydroalcoolique sur les plans du site, par des fléchages

DEPLACEMENTS

Lorsqu'ils sont gérés par le site ou l'organisateur, les déplacements collectifs, avion, autocar, minibus, etc. doivent se dérouler dans le respect des consignes sanitaires :

- Maintenir une distance minimum avec les autres usagers
- Porter un masque
- Eviter de toucher les barres et poignées de portes
- Se laver les mains avec du savon ou se les désinfecter avec du gel ou solution hydroalcoolique dès que possible

En cas de déplacement en transport en commun, les consignes sanitaires doivent être aussi communiquées et rappelées aux publics pour être suivies scrupuleusement

DISPOSITIF D'ACCUEIL

Aménager les accès pour garantir les distances entre chaque personne et éviter une affluence qui ne respecterait pas les mesures sanitaires

- Moduler les plages horaires d'ouverture en fonction de la nature de l'événement
- Mettre en place un plan de circulation avec dispositif de régulation des flux pour fluidifier plutôt que ralentir
- Mettre en place des barrières physiques dans les files d'attente, placer des marquages des sols

Donner l'accès à un lavage ou désinfection des mains dès l'arrivée sur site

- Placer des distributeurs de gel ou solution hydroalcoolique à l'entrée
- Proposer des kits sanitaires à la vente avec des masques, du gel ou solution hydroalcoolique

Organiser le contrôle d'accès, billet, vérification des effets personnels, palpation, dans le respect des mesures sanitaires

- Doter les personnels de sécurité et d'accueil de visière et masque, ainsi que de flacon de gel ou solution hydroalcoolique pour se laver les mains très souvent

Limiter les échanges des publics avec les équipes d'accueil

- Organiser et dimensionner le contrôle d'accès pour limiter les contacts, favoriser la dématérialisation, la billetterie en ligne
- En l'absence de billetterie électronique ou de dispositif sans contact, demander aux publics de déchirer eux-mêmes les billets

Revoir les dispositifs de conciergerie proposés aux publics pour limiter les risques de transmission du virus

- Inciter les clients à laisser les bagages au domicile, hôtel
- Gérer les files d'attente avec la distanciation
- Privilégier les paiements sans contact
- Aménager des vestiaires pour respecter les mesures barrières
- Signaler l'absence du service sur la signalétique de l'événement

Organiser les circulations pour limiter, voire éviter quand c'est possible les croisements de flux des publics, dans le respect du règlement de sécurité, arrêté du 25 juin 1980, et des dégagements

- Adapter les files d'attente, les espaces d'accueil, de conciergerie à l'événement
- Dédier, lorsque c'est possible, les escaliers à la montée ou la descente, sinon matérialiser des séparations au sol, un fléchage de sens

- Dédier, lorsque c'est possible, les portes en entrée / sortie
- Marquer au sol des repères de distance dans les zones de forte affluence Adapter les files d'attente, les espaces d'accueil, de conciergerie à l'événement
- Dédier, lorsque c'est possible, les escaliers à la montée ou la descente, sinon matérialiser des séparations au sol, un fléchage de sens

Connaître à l'instant T le nombre de publics présents dans une salle

- Disposer d'un système de comptage par espace d'emprise de l'événement pour ne pas dépasser les jauges maximales fixées

Port du masque

- Le recours à une visière pour équiper les personnels ne vient pas en remplacement d'un masque mais en complément de celui-ci quand une protection du visage et des yeux est nécessaire
- Il convient donc d'équiper d'abord en masque les personnels lorsque la distanciation physique ne peut être respectée et que l'installation d'écrans de protection (type plexiglas) n'est pas possible.

DISPOSITIF DE RESTAURATION

Réviser l'offre de restauration selon les conditions sanitaires

- Respecter une distanciation de 1 mètre entre les publics
- Pour la restauration assise, respecter 1 personne / 1,5 m²

Gérer l'affluence des publics dans les locaux qui ont leur capacité d'accueil réduite

- Préciser par des marquages au sol les distances pour les zones d'attente
- Inciter à la réservation dans les restaurants
- Privilégier des solutions et espaces de restauration extérieure sur le site dédié à l'événement
- Indiquer la capacité d'accueil à l'instant T de chaque salle

Donner aux publics l'accès à un lavage ou à la désinfection des mains

- Placer des distributeurs de gel ou solution hydroalcoolique à l'entrée et à la Sortie

Limiter les points de contact, pour limiter les sources de contagion

- Favoriser le paiement sans contact
- Présenter les menus sur ardoise, carte tenue par le serveur ou à l'oral
- Proposer des solutions dématérialisées de sélection des plats
- Laisser les portes ouvertes, dans la mesure du possible, dans le respect du Règlement de sécurité

Proposer des formules de restauration qui respectent les mesures sanitaires et les gestes barrières, et qui évitent le libre-service

- Développer les solutions de commandes en ligne, anticipées
- Privilégier les repas assis ou le service à l'assiette ou lunch-box
- Multiplier les personnels de service et proposer des contenants individuels servis par les personnels dédiés
- Favoriser les buffets multiples pour éviter toute concentration

En l'absence de restauration, proposer des zones où les publics pourront manger et s'asseoir dans le respect des règles de distanciation

- Espacer les tables pour garder 1,5 mètre entre chacune
- Prévoir une désinfection régulière de ces espaces

MESURES D'HYGIENE

Les contacts directs sont évités

- Pour les accueils, comptoirs et régies techniques, installer lorsque c'est pertinent des barrières physiques – vitres, cloisons transparentes temporaires –
- Sinon équiper les personnels d'accueil de visière, masques

Les surfaces de contact sont réduites

- Prendre les commandes / réservations via les portables ou solutions digitales uniquement selon les évènements
- Les accessoires partagés ou accessibles habituellement par les publics sont proscrits (dépliants, stylos, etc.)

Les surfaces communes sont désinfectées et nettoyées avec une fréquence renforcée

- Mettre en place un document de suivi de la désinfection et du nettoyage
- Accroître la fréquence de désinfection et nettoyage selon la fréquentation des clients / publics, toutes les 2 à 4 heures

Les points de contact importants des sanitaires sont nettoyés fréquemment avec une attention particulière

- Désinfecter les toilettes publiques – poignées de porte, poignées de chasse d'eau, toilettes et sièges de toilettes, poignet de robinet d'eau
- Prévoir des distributeurs d'essuie-mains, serviettes en papier et mettre hors service les sèche-mains

MOYENS SANITAIRES

Les publics peuvent se désinfecter les mains dès l'entrée sur le site

- Mettre du gel ou solution hydroalcoolique à disposition des publics de façon visible dès l'entrée du site
- Généraliser les points de lavage des mains avec du savon

Lorsque les mesures de distanciation ne peuvent pas être observées en permanence, le port du masque est obligatoire dès l'entrée dans l'enceinte du site

- Mettre à disposition des poubelles spécifiques pour récupérer les masques souillés
- Proposer des kits sanitaires à la vente avec des masques, du gel ou solution hydroalcoolique

Une zone d'attente, isolée des publics et équipée, est aménagée pour recevoir des personnes en état fiévreux, en cas de suspicion d'infection

- Préparer des masques, gants, de l'eau en bouteille
- Afficher les consignes à suivre, en plusieurs langues selon les publics

SECURITE SANITAIRE DES PERSONNELS CFE

Sur manifestation

Rappel : La mise en œuvre du protocole sanitaire pour une manifestation sera prise en charge par le « référent risques sanitaires » nommé pour la manifestation.

INFORMATION ET ACCUEIL

L'information aux personnels est organisée pour rappeler les gestes barrières, les consignes de sécurité sanitaire

- Chaque personne de CFE présente sur une manifestation devra avoir pris connaissance du protocole sanitaire général.
- Un rappel des gestes barrières et des consignes sanitaires sera fait par le « référent risques sanitaires » pendant les briefings sur le terrain

Un guide des préconisations renseigne les personnels sur les actions à mener dans le cadre de leurs activités

- des fiches sont établies par métier
- Des check-lists de matériel à distribuer seront établies

Planifier et augmenter les plages horaires d'arrivée

Donner l'accès à un lavage de main dès l'arrivée sur site

- Mise à disposition de gels ou solutions hydroalcooliques aux points principaux de circulation
- Afficher les consignes clairement et distinctement

Pour éviter les déplacements inutiles, tout le personnel sera briefé sur l'organisation de la manifestation et la localisation des espaces annexes : sanitaires, zones de repos, zones techniques ...

Protection du visage

- Le recours à une visière pour équiper les personnels ne vient pas en remplacement d'un masque mais en complément de celui-ci quand une protection du visage et des yeux est nécessaire.
- Il convient donc d'équiper d'abord en masque les personnels lorsque la distanciation physique ne peut être respectée et que l'installation d'écrans de protection (type plexiglas) n'est pas possible

DISTANCIATION ET MOYENS SANITAIRES

Quand le travail à plusieurs est indispensable, limiter les risques de contact

- Limiter les groupes de travail et conserver les mêmes équipes pendant les phases d'activité quand c'est possible
- Lorsque la distanciation risque de ne pas être respectée, installer des écrans en plexiglas, sinon doter les personnels de visières ou lunettes si les distanciations ne sont pas respectées
- Privilégier le travail côte à côte plutôt que face à face
- D'une manière générale, l'évènement se déroulera conformément aux mesures sanitaires en vigueur à l'instant T

La possibilité de se laver les mains avec un point d'eau et du savon est une condition incontournable pour autoriser l'activité

Le port du masque est obligatoire pour l'ensemble du personnel présent car les modes opératoires ne permettent généralement pas de respecter la distance d'au moins un mètre.

- Porter un masque lors des déplacements dans les circulations

- Le recours à une visière pour équiper les personnels ne vient pas en remplacement d'un masque mais en complément de celui-ci quand une protection du visage et des yeux est nécessaire
- Il convient donc d'équiper d'abord en masque les personnels lorsque la distanciation physique ne peut être respectée et que l'installation d'écrans de protection (type plexiglas) n'est pas possible
- Seul à son poste de travail, sans échange avec d'autres personnes, le port du masque n'est pas obligatoire

MESURES D'HYGIENE

Les équipements partagés habituellement sont dédiés à une personne, sinon ils sont désinfectés

Le nettoyage du linge et autres vêtements des personnels au contact des publics est réalisé à une température adaptée pour éliminer le Covid 19 : Laver à 60°C plus de 30 mn

Les temps de pauses sont aménagés pour permettre le lavage régulier des mains

- Imposer la désinfection des mains dès l'arrivée sur site, avant les pauses, le départ

Nettoyage et désinfection des locaux

- Aérer les locaux utilisés
- Penser à faire désinfecter les locaux utilisés par l'équipe de nettoyage

DEPLACEMENTS/LOGISTIQUE

Les modes de transport individuels sont privilégiés

- Eviter le covoiturage à plus de deux, le second étant en diagonale à l'arrière
- Faciliter le stationnement des véhicules particuliers des personnels

Les modes opératoires de la logistique sont adaptés aux mesures sanitaires en vigueur

- Grouper et planifier les livraisons pour réduire les trajets et interactions entre les personnes
- Faire respecter par les livreurs les consignes sanitaires attente dans la cabine, arrimage seul dans le respect des mesures de sécurité
- Etablir ou mettre à jour le protocole de sécurité pour les livraisons, le remettre aux sociétés concernées, adapter l'affichage pour les livreurs

DISPOSITIF DE RESTAURATION

Pour le catering ou la restauration sur site, garantir les distances entre chaque personne et éviter une affluence qui ne respecterait pas les mesures sanitaires

- Dans le cas d'un repas assis, mise en place de tables de 10 personnes maximum avec une séparation minimum d'1 m entre les tables
- Supprimer les places en vis à vis si elles ne respectent pas la distanciation physique
- Augmenter les plages horaires de pause
- Planifier les arrivées par groupe, mission, selon le planning de travail

En l'absence de catering ou de restauration, proposer des zones où les personnels pourront manger et se poser dans le respect des règles sanitaires de distanciation physique

- Répartir les équipes et organiser les temps de pause
- A défaut, prioriser le retour à domicile pour le déjeuner, le repas seul à bord de son véhicule, ou le repas à l'extérieur si la météo le permet

Donner l'accès à un lavage de main régulier

- Mise à disposition de gels ou solutions hydroalcooliques aux principaux points de circulation dans le lieu de l'évènement

SECURITE SANITAIRE DANS LES INTERACTIONS

PILOTAGE

L'organisation du travail est adaptée aux mesures de distanciation sociale

- Privilégier le télétravail pour préparer le dossier et organiser les rendez-vous en visioconférence
- Limiter les déplacements aux impératifs, quand le lieu n'est pas connu par exemple
- Planifier une réunion post événement sur la situation sanitaire pour en tirer les succès, les échecs et intégrer les améliorations dans les événements futurs.

Les organisateurs, lieux et prestataires de l'événement se coordonnent en amont sur les mesures d'hygiène et les moyens sanitaires à mettre en place pour les personnels et publics

- L'organisateur assure la coordination ou la délègue à un Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) un Coordonnateur Sécurité et Protection de la Santé.
- Une zone d'attente, isolée des publics et équipée, est aménagée pour recevoir des personnes en état fiévreux, en cas de suspicion d'infection
- Les protocoles d'identification et de prise en charge des cas sont définis conjointement par les organisateurs, lieux et prestataires

Eviter ou limiter fortement les situations de coactivité, les situations imprévues de regroupements de personnes dans les espaces limités en taille

- Définir des plannings de travail entre organisateurs, lieux et prestataires intégrant les nouveaux modes opératoires, mesures sanitaires, postes dédiés, etc
- Les zones de travail sont délimitées pour réduire les circulations de personnes à l'intérieur

Les indisponibilités, absence de produits ou dysfonctionnements sont signalés et les services concernés sont mobilisés sans délai

- Informer les personnels pour qu'ils ne relâchent la vigilance sur l'hygiène

Les locaux qui rassemblent habituellement un grand nombre de personnes ont leur capacité d'accueil réduite

- Revoir les capacités d'accueil et l'organisation des banques d'accueil, des vestiaires, sanitaires, salles de réunion, régies techniques, salles de repos, salles de restauration

INFORMATION

L'information est organisée pour rappeler les gestes barrières, mesures sanitaires, principes de la prévention des risques, consignes

- Définir les dispositifs d'affichage des bonnes pratiques, des gestes barrières, avec les organisateurs, lieux et prestataires chacun contribuant pour leur partie

Les référents sécurité sanitaire des organisateurs, lieux et prestataires sont mobilisés sur le terrain Ils renseignent et contrôlent les personnels sur les bonnes pratiques à respecter

- Partager l'information en utilisant les outils numériques
- Remonter tout dysfonctionnement pour le traiter dans une approche d'amélioration

Les équipes respectivement des organisateurs, lieux et prestataires sont tenues informées des conditions sanitaires de l'événement

La révision des capacités d'accueil se fait en fonction des règles officielles de distanciation physique et de jauge des personnes en m².

Covid-19 - La sécurité sanitaire des événements est l'affaire de tous !

Le gestionnaire de site et Centre France Evénements font leurs meilleurs efforts pour déployer un dispositif de précaution à l'échelle du site qui accueille l'événement (infrastructures, aération, installations générales, sanitaires...).

L'exposant est pour sa part responsable du dispositif à mettre en œuvre sur son stand.

L'objet de ce mémo est d'attirer votre attention sur les principaux points de vigilance.

Les préconisations des autorités publiques – les engagements des parties

1 - Les 3 préconisations prioritaires – Hy-pro-dis

- Hygiène des mains.
- Protection par le port du masque.
- Distanciation physique – pas de jauge officielle à ce jour (X personnes au m²) – préconisation officielle : faire observer une distance physique d'1 m entre chaque personne (voir décret du 31 mai 2020).

2- Les engagements des parties

- L'organisateur déploie un dispositif de sécurité sanitaire général et fait ses meilleurs efforts pour que les préconisations générales soient observées sur le site.
- L'exposant s'engage en contrepartie à tout mettre en œuvre pour que les préconisations générales soient observées sur son stand.

MESURES A PRENDRE PAR L'EXPOSANT AVANT L'EVENEMENT

1- Désigner un responsable Covid-19

- Il pilote la mise en place du dispositif de précaution sur le stand.
- il veille à la bonne observation des préconisations.
- Il décide les mesures d'amélioration.

2.2- Adapter, à l'avance, la configuration du stand aux impératifs de sécurité sanitaire

- Calibrer les capacités d'accueil en fonction de la surface du stand.
- Adapter, en relation avec le prestataire en charge, la configuration du stand.
- Prévoir les signalétiques utiles à positionner sur le stand.

2.3- Sensibiliser les prestataires des chantiers de montage/démontage et les clients sur les prescriptions sanitaires

- Informer, de manière formelle, les prestataires des consignes de sécurité sanitaires à observer sur le site.
- Rassurer les clients en communiquant sur les consignes de sécurité sanitaires via le site internet, les mailings...

MESURES A METTRE EN ŒUVRE PAR L'EXPOSANT SUR LE SITE DE L'ÉVÉNEMENT

1- *Aménager le stand de manière à pouvoir mettre en oeuvre les préconisations d'hygiène et de distanciation sociale.*

- Installer des équipements de protection en plexiglas.
- Flécher les parcours visiteurs à l'intérieur des stands
- Supprimer, autant que faire se peut, les points de contacts (installations, matériels, accessoires de Vente, supports papier...).

2- *Renforcer les actions de nettoyage, assurer la désinfection régulière du stand.*

- Renforcer le nettoyage des espaces/surfaces particulièrement fréquentés.
- Prévoir une désinfection régulière.
- Apposer une signalétique d'information sur les mesures de nettoyage/désinfection pratiquées.
- Augmenter le rythme de l'enlèvement des déchets. (Les exposants devront mettre eux-mêmes directement les déchets dans les bennes prévues par l'organisation.)

3- *Adapter les conditions de travail des personnels sur le stand.*

- Imposer le port du masque et le lavage des mains par gel hydroalcoolique.
- Réguler la densité des personnels sur le stand : 1 personne pour 3 m² au maximum
- Planifier la présence des salariés sur le stand pour éviter le surnombre.
- Munir les collaborateurs de leur badge à l'avance.
- Déconseiller l'emport de matériels personnels susceptibles d'encombrer la réserve.
- Proscrire les outils et accessoires de travail partagés.

4- *Adapter les conditions d'accueil des visiteurs sur le stand.*

- Mettre à disposition du gel hydroalcoolique.
- Inciter les clients et prospects à planifier des RDV à l'avance.
- Informer par des signalétiques adaptées des prescriptions de circulation et de précaution de distance physique.
- Prendre les mesures nécessaires pour éviter les regroupements trop nombreux sur le stand.
- Proscrire les outils et accessoires commerciaux partagés.
- Proposer, pour les offres de dégustation, une solution individualisée.

MESURES A PRENDRE PAR L'EXPOSANT POUR FACILITER/AMÉLIORER LA SECURITE SANITAIRE LORS DES PROCHAINS EVENEMENTS

- Organiser un debriefing collaborateurs – Remonter les bonnes pratiques/problèmes rencontrés.
- Enregistrer les points d'amélioration à envisager.
- Conserver les matériels d'hygiène et de signalisation.

L'ensemble de ces mesures pourront être revues en fonction de l'évolution de la crise sanitaire et des décisions gouvernementales.

Chaque prestataire contribuera pour sa partie à l'application du protocole sanitaire selon les spécificités de leur activité. La diffusion de ce protocole sanitaire sera faite par mail à chaque prestataire avant toute intervention sur site. La préparation de la manifestation devra se faire à partir de documents dématérialisés.

INFORMATION ET ACCUEIL

Chaque prestataire devra informer son personnel pour rappeler les gestes barrières, les consignes de sécurité sanitaire

- Chaque personne présente sur une manifestation devra avoir pris connaissance du protocole sanitaire général.
- Un rappel des gestes barrières et des consignes sanitaires sera fait par le « référent risques sanitaires » pendant les briefings sur le terrain.

Un guide des préconisations renseigne les personnels sur les actions à mener dans le cadre de leurs activités

- Des fiches sont établies par métier
- Des check-lists de matériel à distribuer seront établies

Planifier et augmenter les plages horaires d'arrivée et planifier les missions afin d'éviter les moments de fortes affluences

Donner l'accès à un lavage de main dès l'arrivée sur site

- Mise à disposition de gels ou solutions hydroalcooliques aux points principaux de circulation
- Afficher les consignes clairement et distinctement

Pour éviter les déplacements inutiles, tout le personnel sera briefé sur l'organisation de la manifestation et la localisation des espaces annexes : sanitaires, zones de repos, zones techniques ...

Protection du visage

- Le recours à une visière pour équiper les personnels ne vient pas en remplacement d'un masque mais en complément de celui-ci quand une protection du visage et des yeux est nécessaire.
- Il convient donc d'équiper d'abord en masque les personnels lorsque la distanciation physique ne peut être respectée et que l'installation d'écrans de protection (type plexiglas) n'est pas possible
- Pour le personnel exposé directement au public (hôtesse, caissières...), le masque est obligatoire en complément d'une visière, dans le cas où la pose d'un plexiglas n'est pas prévu.

DISTANCIATION ET MOYENS SANITAIRES

Quand le travail à plusieurs est indispensable, limiter les risques de contact

- Limiter les groupes de travail et conserver les mêmes équipes pendant les phases d'activité quand c'est possible
- Lorsque la distanciation risque de ne pas être respectée, installer des écrans en plexiglas, sinon doter les personnels de visières ou lunettes si les distanciations ne sont pas respectées
- Privilégier le travail côte à côte plutôt que face à face
- D'une manière générale, l'évènement se déroulera conformément aux mesures sanitaires en vigueur à l'instant T

La possibilité de se laver les mains avec un point d'eau et du savon est une condition incontournable pour autoriser l'activité. Le point d'eau devra être repéré dès l'arrivée sur site. Donner également accès à un lavage régulier des mains en mettant à disposition du gel ou solutions hydroalcooliques aux principaux points de circulation.

Le port du masque est obligatoire pour l'ensemble du personnel présent car les modes opératoires ne permettent généralement pas de respecter la distance d'au moins un mètre.

- Porter un masque lorsque les opérations se déroulent en intérieur
- Le recours à une visière pour équiper les personnels ne vient pas en remplacement d'un masque mais en complément de celui-ci quand une protection du visage et des yeux est nécessaire
- Il convient donc d'équiper d'abord en masque les personnels lorsque la distanciation physique ne peut être respectée et que l'installation d'écrans de protection (type plexiglas) n'est pas possible

MESURES D'HYGIENE

Chaque poste devra être attribué à une personne avec son équipement dédié. Le cas échéant, une désinfection sera effectuée par la personne après utilisation des outils, appareils, accessoires...

Le nettoyage du linge et autres vêtements des personnels au contact des publics est réalisé à une température adaptée pour éliminer le Covid 19 : Laver à 60°C plus de 30 mn

Les temps de pauses sont aménagés pour permettre le lavage régulier des mains

- Imposer la désinfection des mains dès l'arrivée sur site, avant les pauses, le départ

Nettoyage et désinfection des locaux

- Aérer les locaux utilisés
- Penser à faire désinfecter les locaux utilisés par l'équipe de nettoyage

DEPLACEMENTS/LOGISTIQUE

Les modes de transport individuels sont privilégiés

- Eviter le covoiturage à plus de deux, le second étant en diagonale à l'arrière
- Faciliter le stationnement des véhicules particuliers des personnels

Les modes opératoires de la logistique sont adaptés aux mesures sanitaires en vigueur

- Grouper et planifier les livraisons pour réduire les trajets et interactions entre les personnes
- Faire respecter par les livreurs les consignes sanitaires : attente dans la cabine, arrimage seul dans le respect des mesures de sécurité
- Etablir ou mettre à jour le protocole de sécurité pour les livraisons, le remettre aux sociétés concernées, adapter l'affichage pour les livreurs

DISPOSITIF DE RESTAURATION

Pour le catering ou la restauration sur site, garantir les distances entre chaque personne et éviter une affluence qui ne respecterait pas les mesures sanitaires

- Dans le cas d'un repas assis, mise en place de tables de 10 personnes maximum avec une séparation minimum d'1 m entre les tables
- Supprimer les places en vis à vis si elles ne respectent pas la distanciation physique
- Augmenter les plages horaires de pause
- Planifier les arrivées par groupe, mission, selon le planning de travail

En l'absence de catering ou de restauration, proposer des zones où les personnels pourront manger et se poser dans le respect des règles sanitaires de distanciation physique

- Répartir les équipes et organiser les temps de pause
- A défaut, prioriser le retour à domicile pour le déjeuner, le repas seul à bord de son véhicule, ou le repas à l'extérieur si la météo le permet

Donner l'accès à un lavage de main avant la pause repas

PROTOCOLE COMPLEMENTAIRE ET SPECIFIQUE EQUIPE DE NETTOYAGE

Préparation :

- Le référent sanitaire de la société de nettoyage a la mission de briefier son personnel sur les mesures à respecter et à mettre en place pour l'accueil du public.
- Chaque membre de l'équipe de nettoyage sera informé du protocole sanitaire mis en œuvre.
- Informer l'organisateur sur le nombre de sanitaires ouverts et le positionnement des bornes de distributions de gel
- S'assurer de l'approvisionnement suffisant en savon, gel pour tous les postes (wc, bornes)
- Définir la fréquence de nettoyage des locaux et sanitaires avec mise en place d'une fiche de traçabilité
- Contrôler et approvisionner le stock de gel, savon, essuie main
- Mise en place de poubelles spécifiques clairement identifiées et permettant de jeter, masques et mouchoirs.
- S'assurer de bon fonctionnement des distributeurs.

Pendant l'ouverture au public des manifestations :

- Vérifier et approvisionner les sanitaires, les points de distribution de gel
- Aux intervalles fixés : désinfecter les poignées de portes, chasse d'eau, robinet, toilettes et abattants
- Vider régulièrement les poubelles spécifiques
- Renseigner la fiche de traçabilité
- Faire remonter les informations chaque jour au référent des difficultés rencontrées et observations liées au protocole sanitaire.

Locaux, postes de travail :

- Vérifier et approvisionner les sanitaires, les points de distribution de gel
- Aux intervalles fixés : désinfecter toutes les poignées de portes, chasse d'eau, robinet, toilettes et abattants, postes de travail (téléphone, clavier, bureau)
- Vider régulièrement les poubelles spécifiques
- Renseigner la fiche de traçabilité
- Faire remonter les informations au référent des difficultés rencontrées et observations liées au protocole sanitaire.

PROTOCOLE COMPLEMENTAIRE ET SPECIFIQUE RESTAURATEUR

Réviser l'offre de restauration aux conditions sanitaires

- Respecter la distanciation de 1 mètre entre les publics avec 1 personne 1 m² pour la restauration assise
- Dans le cas d'un repas assis, mise en place de tables de 10 personnes maximum avec une séparation minimum d' 1 m entre les tables
- D'une manière générale, l'évènement se déroulera conformément aux mesures sanitaires en vigueur au moment de l'évènement

Gérer l'affluence des publics

- Préciser par des marquages au sol les distances pour les zones d'attente
- Inciter à la réservation dans les restaurants
- Privilégier des solutions et espaces de restauration extérieure sur le site dédié à l'évènement
- Indiquer la capacité d'accueil à l'instant T de chaque salle

Donner aux publics l'accès à un lavage ou à la désinfection des mains

- Mise à disposition de gels ou solutions hydroalcooliques aux principaux points de circulation dans le lieu de l'évènement

Limiter les points de contact, pour limiter les sources de contagion

- Développer les solutions de commandes en ligne, anticipées
- Privilégier les repas assis ou le service à l'assiette ou lunch box
- Dans le cas d'un repas assis, mise en place de tables de 10 personnes maximum avec une séparation minimum d' 1 m entre les tables
- Multiplier les personnels de service et proposer des contenants individuels servis par les personnels dédiés
- Favoriser les buffets multiples pour éviter toute concentration
- D'une manière générale, l'évènement se déroulera conformément aux mesures sanitaires en vigueur au moment de l'évènement

En l'absence de restauration, proposer des zones où les publics pourront manger et s'asseoir dans le respect des règles de distanciation

- Espacer les tables d' 1 mètre

LES BONS REFLEXES

- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique, Avant et après toute manipulation de caisses, vaisselle propre ou sale
- Eviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher et le jeter aussitôt
- Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable
- Respecter les mesures de distanciation physique entre le personnel, et auprès des convives
- Nettoyer régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées en office et en salle

PREPARER LA RECEPTION (LE MONTAGE)

- Exiger une attestation sur l'honneur du personnel attestant de la bonne santé de ceux-ci
- Privilégier les dossiers et documents administratifs en version numérique
- Respecter une distance minimale entre les tables d'au moins 1m. En cocktail debout, prévoir 1,5m² par personne
- Marquage au sol d'un couloir de distribution (1m devant les buffets) avec sens de circulation des convives et organisation des espaces réceptifs afin de maintenir la distance de sécurité
- Porter des protections de type masques et gants, si les mesures barrières ne sont pas applicables
- Afficher les gestes barrières en office et veiller à leur application notamment lors des briefings
- Respecter dans la mesure du possible la marche en avant. Stocker la vaisselle sale à l'écart et isoler le poste de débarrassage du poste d'envoi
- Prévoir les pauses des équipes par roulement

PENDANT LA RECEPTION

- Installer un panneau à l'entrée de la réception avec toutes les informations du protocole sanitaire utiles au client
- A l'arrivée des clients, les inviter à utiliser du gel hydroalcoolique mis à disposition ou se laver les mains et les sensibiliser aux consignes du protocole sanitaire de service
- Pour les cocktails, privilégier un kit de service individuel (verres, couverts, serviettes)
- En cocktail, inviter le client à conserver un verre unique durant la soirée
- Expliquer aux clients que leurs déchets doivent être jetés dans les poubelles disposées dans la salle et les verres utilisés, déposés sur les dessertes
- Prévoir des dessertes en salle, pour déposer la vaisselle sale
- Proposer toutes les denrées en contenants individuels ou en pics
- Protéger les denrées en buffet
- Utilisation de pinces pour le service des denrées
- Affecter une équipe au service buffet et une autre au débarrassage, munie de gants
- Prévoir des poubelles, en salle et en office, et les évacuer régulièrement

VERIFIER LA BONNE MISE EN OEUVRE DU PROTOCOLE SANITAIRE

- Désigner un responsable Santé et Sécurité sur la prestation, qui veillera à la bonne compréhension des consignes et au respect des règles
- Procéder à l'analyse des retours d'expériences, pour adapter les procédures et mesures initiales

PROTOCOLE SANITAIRE DEVANT ETRE REMIS PAR LES PRESTATAIRES A TOUTE PERSONNE AMENEE A INTERVENIR SUR NOS MANIFESTATIONS

MESURES D'ORGANISATION POUR LA PRÉPARATION DU DOSSIER

- Récupérer les consignes sanitaires auprès du référent risques sanitaires nommé et respecter les consignes données pour la préparation du chantier
- Eviter les trajets collectifs et privilégier les moyens de transport individuels. En cas de covoiturage, limiter à deux personnes par véhicule, en diagonale
- Apporter, lorsque c'est possible, ses repas et boissons avec son nom marqué sur les contenants. Apporter ses propres bouteilles ou gourde d'eau
- Prévoir les accessoires de balisage pour délimiter les zones de travail
- Venir déjà équipé sans oublier les EPI nécessaires à la mission chaussures de sécurité, casques, harnais, gants de manutention, chasuble, etc
- Bien intégrer que chacun sera affecté à une mission et qu'en cas d'absence d'outils ou d'EPI l'organisation en place ne permettra pas de perdre une heure à faire venir des casques ou aller rechercher ses chaussures

MESURES D'ORGANISATION PENDANT LA PRESTATION

- Respecter son horaire d'arrivée et prévenir son responsable hiérarchique en cas de retard
- A l'arrivée, se renseigner des consignes auprès de son responsable
- Respecter la zone prévue pour se changer ou s'équiper
- Eviter le mélange d'effets personnels avec les sacs en tas
- Veiller à sa propre santé et sécurité
- Conserver les distances, oublier provisoirement les contacts entre individus
- Suivre le briefing de son responsable en respectant les distances entre chacun
- Respecter l'affectation aux équipements et engins
- Surveiller tout signe d'essoufflement, de toux, de sensation de fièvre
- Surveiller qu'il n'y ait pas de travailleur isolé par les mesures d'organisation

PENDANT LE DÉCHARGEMENT / CHARGEMENT

- Porter impérativement un masque, des gants de manutention En présence de personnels non équipés de masque, porter des lunettes
- Limiter la présence sur le hayon, dans la remorque ou le véhicule à deux personnes, en respectant les distances
- Laisser le chauffeur livreur manœuvrer le hayon et rester à un mètre de lui
- Eviter de tipper le matériel, les fly cases pour limiter les efforts

PENDANT LE MONTAGE / DÉMONTAGE

- Ne pas s'échanger les outils, ne pas les laisser trainer
- Pour les phases de manutention de matériel, pour éviter les blessures et limiter la propagation, porter des gants de manutention
- Quand le travail à plusieurs est indispensable, travailler en binômes ou en trinômes qui ne changeront pas pendant le montage
- Privilégier le travail côte à côte plutôt que face à face

PAUSES

- Respecter les horaires des pauses pour éviter les regroupements
- Avant la pause, se remettre en tête les consignes d'hygiène et de distanciation
- Se laver les mains avant la pause

- Eviter les regroupements pour la pause cigarette et se rappeler de respecter une distance d'un mètre entre chacun
- Ne pas utiliser de gel ou solution hydroalcoolique à proximité d'une flamme
- Ne pas partager de cigarette ou d'e cigarette

REPAS

- Se laver les mains avant de manger, de boire
- Respecter les règles de distanciation, 1 mètre entre personne en l'absence de masque
- Prioriser le retour à domicile pour le déjeuner, le repas seul à bord de son véhicule, ou le repas à l'extérieur si la météo le permet
- Si le lieu dispose d'une salle dédiée, éviter de se croiser et respecter les accès dédiés à l'entrée ou à la sortie
- Avant la reprise, retourner au briefing, se rappeler de son affectation et des missions attendues avant la fin de la phase de travail
- S'équiper complètement, sans oublier les équipements de protection individuelle

FIN DE CHANTIER

- Se laver les mains
- Respecter l'ordre de passage au vestiaire, limiter le nombre de personnes
- Déposer les accessoires jetables masques dans le sac poubelle dédié
- Signaler toute situation qui devrait être analysée

Covid-19 - La sécurité sanitaire des événements est l'affaire de tous !
Cette fiche reprend sous forme de check-list l'ensemble des mesures sanitaires à mettre en œuvre sur nos évènements compte tenu des exigences réglementaires et des interactions entre les intervenants.

	Organisateur	Gestionnaire du site
1- Réguler l'accès au site		
-Calibrer les capacités d'accueil en instantané (pas de jauge officiellement arrêtée - une exigence : faire observer une distance physique d'1 m entre chaque personne) - Mettre en place un comptage entrées/sorties	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-Prévoir un contrôle/une régulation des admissions à l'accueil avec mise à disposition de masques et gel hydroalcoolique	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-Envisager la possibilité de réservation à l'avance avec horodatage	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2- Informer/sensibiliser les clients exposants et visiteurs sur les consignes : distanciation physique, port du masque, hygiène des mains		
-Communiquer sur les consignes en amont et pendant l'événement (sur le site internet, sur le site d'accueil de l'événement)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-poser des marquages au sol pour indiquer la distance à respecter, notamment dans les zones de forte affluence.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-Sensibiliser les agents d'accueil à l'observation de ces mesures par les participants	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3- Déterminer les conditions d'intervention appropriées sur les chantiers de montage et de démontage		
-Echelonner, dans la mesure du possible, les interventions des opérateurs dans le temps	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-Inciter à organiser à l'avance, hors du site événementiel, certaines opérations pour gagner du temps	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Imposer le port des EPI (masque, visièrre, gants...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

-Allonger si possible la durée des chantiers

4- Mettre en œuvre la distanciation physique

-Prévoir des marquages au sol dans les lieux où la densité du public est susceptible d'être importante

-Organiser les flux de visiteurs – Distinguer entrées/sorties

-Adapter les parcours si nécessaire

-Prévenir les goulets d'étranglement

-Passer les escaliers en sens unique ou flécher les sens montée/descente

-Signaliser la jauge maximum retenue pour les ascenseurs

5- Renforcer les mesures d'hygiène et limiter les points de contact

-Renforcer le nettoyage des espaces d'accueil, surfaces fréquentées, sanitaires, des points de contact type poignées, boutons, mains courantes, portes, ascenseurs...

-Installer des équipements de protection en plexiglas

-Aérer/ventiler les espaces

-Augmenter le rythme de l'enlèvement des déchets

-Privilégier les solutions de billetterie en ligne – préconiser l'impression des badges à domicile

-Supprimer, autant que faire se peut, l'usage des points de contact (poignées, boutons...)

6- Prévoir des aménagements et une gestion des flux dans les lieux spécifiques

-Espaces d'accueil

Installer des écrans plexiglas - apposer des marquages au sol - organiser/gérer les files d'attente

-Equiper les salariés d'EPI adaptés (visières, masques, lunettes...)

-Espaces de bagagerie

-Equiper les salariés d'EPI adaptés (visières, masques, lunettes...)



-Espaces de restauration

Réguler les flux en adoptant des solutions de réservation, commande en ligne, restauration extérieure... - espacer les tables – éviter les outils de vente partagés type menus



-Prévoir des marquages au sol dans les files d'attente



-Prévoir un sens pour les entrées et les sorties.



-Espaces de conférence et de réunion / auditoriums

Aménager les espaces de conférence en signalisant des sièges utilisables (1 siège/2 en quinconce) - Aménager les espaces de regroupement permettant l'observation des mesures d'hygiène et de distanciation d'1 m entre 2 personnes



-Espaces Toilettes et Sanitaires

Renforcer le nettoyage - Assurer la désinfection - Apposer des marquages au sol pour les files d'attente



7- Mettre un espace d'isolement à la disposition du service médical de l'événement pour le cas où un participant manifesterait des symptômes sur le site



FICHE METIER

Référent sécurité sanitaire

FONCTION TRANSVERSE : RÉFÉRENT SECURITE SANITAIRE CFE

AVANT L'ÉVÉNEMENT

- **S'assurer de la conformité des mesures et procédures en lien avec les demandes du gouvernement**
- **Maintenir à jour l'ensemble des procédures et informer les personnels et publics concernés**
- **Se mettre en relation avec les autres référents organisateur, prestataires, lieu pour évaluer les risques inhérents à chacun**
- **Définir les moyens de prévention adaptés aux risques**
- **Formaliser le Plan de prévention en précisant les rôles de chacun**
- **Informers les personnels sur les mesures prises, dont les mesures sanitaires**
- **Mettre en place les mesures générales et spécifiques**

PENDANT L'ÉVÉNEMENT

- **Mener les actions préventives et correctives durant l'exploitation de l'événement**
- **Appliquer la procédure en cas de suspicion de cas de contagion**
- **Effectuer régulièrement un bilan de l'application des procédures de sécurité sanitaire**

APRÈS L'ÉVÉNEMENT

- **S'appuyer sur des retours d'expérience pour l'amélioration continue des mesures sanitaires**

FICHE METIER

Responsable de la production

EN PHASE DE PREPARATION DE L'EVENEMENT

- S'assurer auprès du chargé de projet qu'il transmette les règles sanitaires en vigueur
- Prévoir la mise en application du référentiel sanitaire événementiel
- Mettre en cohérence la conception de l'évènement avec le référentiel sanitaire événementiel, notamment :
 - Aménagement des espaces et des constructions
 - Implantation du salon
 - Gestion des flux
 - Dispositif concernant la procédure cas suspect
 - Anticiper la coactivité
 - Organiser le flux des personnes
 - Organiser les opérations logistiques
 - Organiser les déplacements sur le salon
- Privilégier les moyens de communication « sans contacts » Diminuer ou supprimer les réunions
- Adapter l'organisation du travail
- Digitaliser les supports papier
- Communiquer en privilégiant les supports digitaux aux prestataires, exposants, visiteurs et partenaires les règles et recommandations qui seront en vigueur pendant l'évènement (tant sur le montage/démontage que pendant l'ouverture aux publics)
- Récupérer sa dotation de matériel spécifique Covid 19 pour la partie site (masques, gel hydroalcoolique, ...) avant de partir sur site

PENDANT LA REALISATION (MONTAGE/DEMONTAGE, OUVERTURE AUX PUBLICS)

- Eviter les trajets collectifs et privilégier les moyens de transport individuels
- Eviter tout contact physique direct ou indirect
- Mettre un masque dès l'entrée sur site, dès lors qu'il est obligatoire
- Respecter les règles sanitaires en vigueur, notamment :
 - les gestes barrières (notamment l'hygiène lavage ou désinfection des mains)
 - le respect de jauges dans les espaces
 - les règles en matière de circulation et de distanciation en toute circonstance (y compris lors de pauses et des repas)
- Utiliser de préférence ses propres équipements (ordinateur, téléphone...) et fournitures de bureau (stylo...)
- Utiliser des EPI et appliquer les règles sanitaires (gels hydroalcoolique, ...) dans le cas d'utilisation d'outils partagés (imprimantes, ...)
- Rappeler aux publics (prestataires, exposants, visiteurs, partenaires) les règles sanitaires en vigueur sur l'évènement
- Alerter en cas de suspicion Covid 19
- Se laver les mains juste avant de quitter le site
- Jeter son masque le cas échéant en quittant le site

VERIFICATION

De l'amont à l'aval de l'évènement :

- S'assurer en permanence du respect des consignes
- S'assurer de la disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène
- S'assurer du respect des procédures de nettoyage/désinfection
- Recueillir les commentaires/réclamations/demandes

FICHE METIER

Régisseur technique

MESURES D'ORGANISATION POUR LA PRÉPARATION DU DOSSIER

- Avoir demandé et reçu toutes informations liées au Covid 19 et s'en être fait expliquer les éléments non compris afin de s'engager à ce qu'elles soient respectées sur le chantier
- Privilégier le travail à distance pour le brief chantier
- Se renseigner sur les règles applicables au site d'accueil et vérifier si le planning limite au maximum la coactivité
- Privilégier un dossier technique digitalisé à un dossier « papier »
- Venir à l'entreprise uniquement sur demande et y respecter les consignes spécifiques
- Avant départ, vérifier que son véhicule dispose d'éléments indispensables comme de la rubalise pour délimiter les zones de travail, de savon, de gel hydroalcoolique, de lingettes, de sacs poubelle, etc
- Se rendre sur le chantier en tenu de travail
- Eviter le covoiturage ou le limiter à deux personnes par véhicule, avec port du masque

MESURES D'ORGANISATION PENDANT LA PRESTATION

- Être le relai du référent risques sanitaires de la manifestation pendant les phases de montage et de démontage.
- Organiser pour tout nouvel arrivant un accueil sécurité avec des consignes liées au Covid 19
- Veiller à sa propre santé et sécurité et celles des autres en s'assurant que les consignes sont appliquées
- Signaler toute anomalie à votre direction
- Mettre en place un plan de circulation afin d'éviter tout croisement de personnes

MONTAGE / DÉMONTAGE

- Veiller au respect des consignes et plus particulièrement au non-échange d'outils, au respect des zones de travail, du plan de circulation, au port des gants de manutention pour éviter les blessures et limiter la propagation, à la distanciation physique en privilégiant le travail côte à côte plutôt que face à face

PAUSES

- S'assurer qu'il n'y a pas de regroupement pendant les pauses
- Rappeler les règles de distanciation et du lavage des mains avant la pause

REPAS

- Les contenants des repas et boissons sont identifiés à son nom
- Se laver les mains avant de manger ou de boire
- Si le lieu dispose d'une salle dédiée, faire respecter les règles de distanciation, être assis en quinconce, éviter de se croiser en affectant des accès dédiés à l'entrée et à la sortie
- Prioriser le repas seul à bord de son véhicule ou à l'extérieur si la météo le permet

FIN DE CHANTIER

- S'assurer de laisser derrière soi un lieu propre et organisé et plus particulièrement que les accessoires jetables masques, gants ont bien été jetés dans une poubelle équipée d'un couvercle à ouverture sans les mains et contenant un sac poubelle doublé et qu'ils seront évacués
- S'il y a eu covoiturage à l'aller, nettoyer l'habitacle avant la reprise du véhicule
- Se laver les mains
- Réapprovisionner le kit de désinfection
- Procéder à des retours et partages d'expériences

FICHE METIER

Chargé(e) de projet

Le chargé de projet sera le référent risques sanitaire de la manifestation dont il a la charge sous la direction du référent sanitaire de CFE et du responsable production. Il devra donc prendre connaissance et connaître l'intégralité du protocole sanitaire, le mettre en œuvre et le faire appliquer pour chaque manifestation. Dans le cas où un régisseur technique intervient pendant les phases de montage et de démontage, le relai devra se faire avec celui-ci.

EN PHASE DE PREPARATION DE L'ÉVÈNEMENT

- Prévoir la mise en application du référentiel sanitaire événementiel
- Mettre en cohérence la conception de l'évènement avec le référentiel sanitaire événementiel, notamment :
 - Implantation du salon
 - Gestion des flux
 - Dispositif concernant la procédure cas suspect
 - Anticiper la coactivité
 - Organiser le flux des personnes
 - Organiser les opérations logistiques
- Privilégier les moyens de communication « sans contacts »
- Digitaliser les supports papier
- Communiquer en privilégiant les supports digitaux aux prestataires, exposants, visiteurs et partenaires les règles et recommandations qui seront en vigueur pendant l'évènement (tant sur le montage/démontage que pendant l'ouverture aux publics)
- Récupérer sa dotation de matériel spécifique Covid 19 pour la partie site (masques, gel hydroalcoolique, ...) avant de partir sur site
- Diffuser le protocole sanitaire à tous les intervenants sur site

MONTAGE / DÉMONTAGE

- Veiller au respect des consignes et plus particulièrement, au respect des zones de travail, du plan de circulation, au port des gants de manutention pour éviter les blessures et limiter la propagation, à la distanciation physique et le port du masque. L'organisation du travail doit être adaptée aux mesures de distanciation sociale.

PENDANT LA PHASE D'OUVERTURE AU PUBLIC

- Éviter les trajets collectifs et privilégier les moyens de transport individuels
- Éviter tout contact physique direct ou indirect
- Mettre un masque dès l'entrée sur site, dès lors qu'il est obligatoire
- Respecter les règles sanitaires en vigueur, notamment :
 - les gestes barrières (notamment l'hygiène lavage ou désinfection des mains)
 - le respect de jauges dans les espaces
 - les règles en matière de circulation et de distanciation en toute circonstance (y compris lors de pauses et des repas)

- Utiliser de préférence ses propres équipements (ordinateur, téléphone...) et fournitures de bureau (stylo...)
- Utiliser des EPI et appliquer les règles sanitaires (gels hydroalcoolique, ...) dans le cas d'utilisation d'outils partagés (imprimantes, ...)
- Rappeler aux publics (prestataires, exposants, visiteurs, partenaires) les règles sanitaires en vigueur sur l'évènement
- Alerter en cas de suspicion Covid 19
- Se laver les mains juste avant de quitter le site
- Jeter son masque le cas échéant en quittant le site

PAUSES

- S'assurer qu'il n'y a pas de regroupement pendant les pauses
- Rappeler les règles de distanciation et du lavage des mains avant la pause

REPAS

- Les contenants des repas et boissons sont identifiés à son nom
- Se laver les mains avant de manger ou de boire
- Si le lieu dispose d'une salle dédiée, faire respecter les règles de distanciation, être assis en quinconce, éviter de se croiser en affectant des accès dédiés à l'entrée et à la sortie

VERIFICATION

De l'amont à l'aval de l'évènement :

- S'assurer en permanence du respect des consignes par tous les intervenants
- S'assurer de la disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène
- S'assurer du respect des procédures de nettoyage/désinfection (protocole spécifique nettoyage)
- Recueillir les commentaires/réclamations/demandes

FICHE METIER

Chargé(e) de mission commerciale

Comme tout membre du personnel de l'équipe de Centre France Evénement, le chargé de mission commerciale présent sur une manifestation devra veiller à l'application du protocole sanitaire par tous les intervenants et faire remonter tout dysfonctionnement au référent risques sanitaires présent sur site.

EN PHASE DE PREPARATION DE L'EVENEMENT

- Privilégier les moyens de communication « sans contacts »
- Eviter le covoiturage ou le limiter à deux personnes par véhicule, avec port du masque
- Communiquer en privilégiant les supports digitaux aux exposants, visiteurs et partenaires les règles et recommandations qui seront en vigueur pendant l'évènement (tant sur le montage/démontage que pendant l'ouverture aux publics)

PENDANT LA REALISATION

- Eviter les trajets collectifs et privilégier les moyens de transport individuels
- Veiller à sa propre santé et sécurité et celles des autres en s'assurant que les consignes sont appliquées
- Signaler toute anomalie au référent risques sanitaires présent sur site
- Eviter tout contact physique direct ou indirect
- Mettre un masque dès l'entrée sur site, dès lors qu'il est obligatoire
- Respecter les règles sanitaires en vigueur, notamment :
 - les gestes barrières (notamment l'hygiène lavage ou désinfection des mains)
 - les règles en matière de circulation et de distanciation en toute circonstance (y compris lors de pauses et des repas)
- Utiliser de préférence ses propres équipements (ordinateur, téléphone...) et fournitures de bureau (stylo...)
- Rappeler aux publics (prestataires, exposants, visiteurs, partenaires) les règles sanitaires en vigueur sur l'évènement
- Alerter en cas de suspicion Covid 19
- Se laver les mains juste avant de quitter le site
- Jeter son masque le cas échéant en quittant le site

PAUSES

- Ne pas se regrouper pendant les pauses
- Appliquer la règle de distanciation et du lavage des mains avant la pause

REPAS

- Les contenants des repas et boissons sont identifiés à son nom
- Se laver les mains avant de manger ou de boire
- Si le lieu dispose d'une salle dédiée, appliquer et respecter les règles de distanciation, être assis en quinconce, éviter de se croiser en affectant des accès dédiés à l'entrée et à la sortie.

PRISE EN CHARGE DES PERSONNES SYMPTOMATIQUES

En Présence d'une personne symptomatique fièvre et ../ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat, voici la conduite à tenir :

ISOLEMENT ET PROTECTION

Isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée en appliquant immédiatement les gestes barrière, garder une distance raisonnable avec elle (1 m) et faites-lui mettre un masque, chirurgical si disponible.

RECHERCHE DE SIGNES DE GRAVITE

- Détresse respiratoire aigüe, Antécédents médicaux, Age du patient, Désordres intestinaux, ...

MOBILISATION

Mobiliser le professionnel de santé dédié de l'établissement, un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID ou le référent COVID, selon l'organisation locale Lui fournir un masque avant son Intervention.

➔ En l'absence de signe de gravité

Demander à la personne de contacter son médecin traitant ou tout autre médecin pour avis médical. Si confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.

➔ **En cas de signe de gravité** : signes de détresse (détresse respiratoire, difficulté à terminer ses phrases sans pause et difficulté orale, personne bleue, perte de connaissance, somnolence, confusion)
Appeler le SAMU en composant le 15 en étant suffisamment proche de la personne afin de permettre au médecin de lui parler éventuellement.

→ **présentez-vous et présentez en quelques mots la situation (COVID-19, pour qui, quels symptômes)**

→ **donnez le téléphone sur lequel vous êtes joignable**

→ **précisez la localisation précise et les moyens d'accès**

→ **L'assistant de régulation vous passera le médecin et vous donnera la conduite à tenir**

→ **Demandez ce qu'il faut faire en attendant et ne raccrochez que lorsqu'on vous le dit**

→ **Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15 :**

– **envoyez quelqu'un accueillir les secours**

– **restez à proximité non immédiate de la personne pour la surveiller, le temps que les secours arrivent**

– **en cas d'éléments nouveaux importants, rappelez le Samu 15**

→ **Ne jamais s'énerver ou agir dans la précipitation**

NB : Si la prise en charge d'une personne symptomatique se fait dans les locaux de l'entreprise, il faut prendre contact avec le médecin du travail.

Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et suivre ses consignes y compris pour le nettoyage du poste de travail et le suivi des cas contacts.

Informez son supérieur hiérarchique.

SI LE CAS COVID EST CONFIRME

L'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par le médecin prenant en charge le cas et les plateformes d'Assurance Maladie, les contacts évalués « à risque » seront pris en charge et placés en quatorzaine.

AFFICHAGE

Les affiches suivantes sont disponibles auprès du référent sécurité sanitaire de Centre France Evénements afin de pouvoir les diffuser sur les manifestations.

Port du masque obligatoire



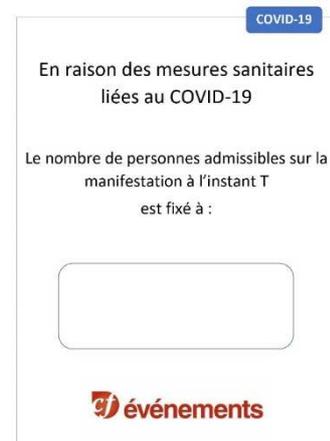
Rappel des gestes barrières



Identification borne hydroalcoolique



Nombre de personnes Admissibles



Plan sanitaire spécial COVID-19 pour Auxerrexpo



PLAN SANITAIRE COVID-19

AUXERREXPO

06-07-2020

Toute l'équipe d'Auxerrexpo se mobilise pour accueillir votre événement dans le respect de la santé de tous.

La pandémie de COVID 19 implique une modification de nos habitudes par l'application de mesures sanitaires nationales et adaptées à notre activité

Ce guide a été conçu sur la base d'un référentiel conçu par l'UNIMEV et reste évolutif en fonction des annonces gouvernementales.

SOMMAIRE

MESURES AVANT OUVERTURE PUBLIC	P2
MESURES PENDANT LES MANIFESTATIONS	P5
PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES	p9
LA RESTAURATION	p11

Mesures avant ouverture au public



1. Mesures spécifiques pour les collaborateurs et les prestataires

- Formation et sensibilisation du personnel aux règles d'hygiène
- Mise à disposition de kits de protection à tout le personnel d'Auxerrexpo (masques, flacon de gel hydroalcoolique, lingette)
- Les prestataires intervenant sur l'événement devront être équipés de masques (fournis par leur soins)
- Coordination des livraisons pour chaque type d'intervenant (organisateur, prestataires, exposants) afin d'éviter les flux de personnes trop importants sur le site
- Mesures de distanciation sociale (1m entre chaque individus)

2. Mesures d'hygiène spécifiques

- Désignation d'un référent sécurité sanitaire pour chaque événement
- Désinfection des zones de contact (poignées de portes, plan de travail, toilettes...)
- Mise en place d'une check-list répertoriant les points à mettre en place et à vérifier pour chaque service
- Recyclage en continu de l'air ambiant avec apport d'air extérieur
- Point de collectes pour les déchets spécifiques (masques, mouchoirs et gants)

Mesures pendant les manifestations



1. A l'entrée du site

- Affichage d'informations
 - port du masques obligatoire dans les zones de circulation
 - rappel des gestes barrières
 - signalisation des points de lavages de mains ainsi que l'emplacement des bornes de gel
- Communication sur support audio et vidéo disponibles selon les cas des rappels des gestse barrières
- Désinfection obligatoire des mains :
 - mis à disposition de bornes de gel hydroalcooliques
 - nombreux points de lavage dans les sanitaires

2. Nettoyage

Intensification des mesures d'hygiène et de nettoyage des zones sensibles.

- * nettoyage et désinfection renforcés des points de contact (accueil, sanitaire, portes)
- * utilisation de serviettes à usage unique dans les sanitaires
- * contrôle et vérification des opérations du service de nettoyage

3. Respect de la distanciation physique 1m

- Gestion des flux d'attente en extérieur (barrière ; guide file, marquage au sol)
- Limitation des espaces de rassemblement potentiel (zone fumeur...) ainsi que les lieux confinés (loges, vestiaires...)
- Dimensionner les jauges admissibles maximum par salle
 - différencier les entrées / sorties
 - éviter les points d'engorgement
 - proposer des créneaux d'arrivée différer
 - marquage au sol avec signalisation des sens de circulation

4. Mesures complémentaires

- Mise à disposition d'une salle d'isolement pour les personnes souffrant de symptômes pendant l'événement
- Favoriser les supports numériques pour la communication. pas de distribution de catalogue et flyer
- Affichage de fiches de contrôle de nettoyage dans les sanitaires

Prestations complémentaires en option



- Respect de la distanciation
 - installation de plexiglas et signalétique personnalisée
 - Mise en place d'un système de comptage manuel ou automatique pour le respect des jauges maximales admissibles
-
- Hygiène et contrôle
 - renfort des équipes de nettoyage
 - recharge de gel hydroalcoolique pour les bornes de distribution
 - flacons de gel individuels, lingettes et masques

RESTAURATION



- Service
 - port du masque obligatoire
 - pas de passage des plateaux lors des cocktails et buffets

- adaptation des jauges
 - groupe de 10 personnes maximum
 - pas de vis a vis
 - espacement de 1m entre les tables

- adaptation des offres
 - pas de proposition type "finger food"
 - offres cocktail et buffet en portion individuelle, verrine
 - pas de produits crus
 - service à l'assiette

- organisation et gestion des flux
 - limiter les interventions orateurs et animations pendant les repas
 - favoriser la vente à emporter et proposer des solutions favorisant les délais d'attente courts
 - paiement sans contact, marquage au sol et parcours pour les files d'attentes

CONTACTS

Responsable du parc : Sebastien FUENTES / 03 86 42 06 01 /
sebastien.fuentes@centrefrance.com

Responsable technique : Karl Cotté / 03 86 42 06 00 / karl.cotte@centrefrance.com

Standard : 03 86 42 06 00 / auxerrexpo@centrefrance.com

ADRESSE

Auxerrexpo - Centre France Parc Expo

1, rue des plaines de l'Yonne BP 342 89006 Auxerre Cedex

NOUS SUIVRE



auxerrexpo.com/



[facebook.com/auxerrexpo/](https://www.facebook.com/auxerrexpo/)

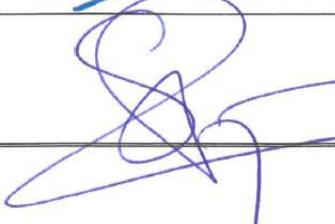


<https://www.instagram.com/auxerrexpo.89/?hl=fr>

Protocole de nettoyage mis en œuvre par la
société Derichebourg

DESTINATAIRES	Direction Générale, Bureaux d'étude, Service Qualité, Ressources Humaines Directions régionales Chefs d'agences Coordinateurs QSHE RRH Responsables exploitation
----------------------	---

MODIFICATIONS			SOMMAIRE
DATE	EDITION	OBJET	1. OBJECTIF 2. CONSIGNES 2.1 LOCAUX CONCERNES 2.2 SURFACES A DECONTAMINER 2.3 PERSONNEL INTERVENANT 2.4 PRODUITS UTILISES 2.5 MATERIEL UTILISE 2.6 INTERVENTION / EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE 2.7 CHRONOLOGIE DE DECONTAMINATION DE SURFACE 2.8 ÉTAPES DE DECONTAMINATION 2.9 CONTROLES 2.10 PRECAUTIONS PARTICULIERES 3. ANNEXES
28/02/2020	A	Création	
13/03/2020	B	Intégration de la méthode désinfection par diffusion	
REFERENCES			
<ul style="list-style-type: none"> • Site intranet COVID-19 • Consigne " Prise en charge d'un cas suspect dans un contexte de pandémie " • Fiche méthode Désinfection d'un local à risques infectieux par aérosol SI.CS.FM.TE.035A 			

	NOM - FONCTION	DATE	SIGNATURE
REDACTION	Djallel BENCHALLAL Responsable QSE - <i>DERICHEBOURG Propreté</i>	03/03/2020	
VERIFICATION	Romain GAMBARDELLA Directeur QSE - <i>DERICHEBOURG Multiservices</i>	03/03/2020	
APPROBATION	Simon PEBEYRE Directeur Général – <i>DERICHEBOURG Propreté</i>	03/03/2020	

1. OBJECTIF

Cette consigne a pour but de définir l'ensemble des dispositions à prendre lors de la décontamination d'une zone suspectée d'être contaminée par un virus, dans un contexte de pandémie, tel le coronavirus Covid-19. Les techniques décrites dans ce document ne font pas référence à la prestation désinfection des points de contact.

2. CONSIGNES

2.1 Locaux concernés

Les locaux concernés seront les locaux identifiés comme "contaminés". DERICHEBOURG PROPLETE définit un local contaminé comme un volume dans lequel une personne présentant les symptômes ou une personne contaminée de façon certaine (diagnostic) a été présente de façon prolongée.

2.2 Surfaces à décontaminer

- Plafonds/Bouches de soufflage/luminaires,
- Cloisons, murs/grilles de reprise/portes/vitrages, huisseries/signalétique, surfaces de contact
- Mobilier et objets meublants,
- Matériels de bureautique (sous réserve de l'accord du client et seulement lorsque les ordinateurs sont hors tension)
- Points de contact : poignées de portes, interrupteurs, etc.
- Sols / Moquettes

2.3 Personnel intervenant

➤ **Formation du personnel :**

Le personnel doit être habilité après avoir été formé au mode opératoire suivant permettant de réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection de ces locaux.

Les différentes étapes à suivre pour l'obtention de l'habilitation sont les suivantes :

Formation spécifique aux travaux en zone contaminée avec sensibilisation une fois par an



Évaluation des connaissances acquises à l'issue de la formation (*voir en annexe 1 la grille d'évaluation*)



Mise en pratique des connaissances acquises durant la formation

2.4 Produits utilisés

Les produits utilisés sont fournis par DERICHEBOURG PROPRETÉ. Ils devront avoir une efficacité prouvée sur la famille du virus à traiter.

Dans le cas du Coronavirus COVID-19, les désinfectants utilisés devront respecter la norme EN 14476.

Les désinfectants utilisés dans le cadre d'une méthode par diffusion devront être testés suivant les normes européennes Bactéricide EN1276, fongicide EN1650 et virucide EN14476.

Les fiches techniques et fiches de données sécurité des produits seront fournies au client. L'utilisateur respectera l'ensemble des prescriptions (prévention, protection, stockage, etc.) notées dans les FDS.

2.5 Matériel utilisé

- **Chariot d'intervention dédié à cette décontamination :**

- Balais trapèze,
- Gazes,
- Lavette ou microfibre
- Lingettes jetables,
- Pulvérisateur
- Masques type FFP2 (à minima),
- Combinaisons intégrales jetables,
- Gants jetables,
- Lunettes de protection,
- Produits de décontamination
- Sacs poubelle

Pour le traitement des sols moquettes, prévoir en plus :

- Aspirateur à poussière
- Bâche de protection
- Monobrosse
- Brosse souple

- **En plus, sont nécessaires :**

- Sacs poubelles,
- Un contenant identifié destiné à la dilution du produit (bidon de 5 litres),
- Lotion hydro alcoolique

2.6 Intervention / Equipements de protection individuelle

Le personnel en charge de la décontamination devra être équipé avant d'accéder dans la zone :

- Combinaison intégrale jetable,
- Sur-chaussures et charlottes (si absence dans la combinaison intégrale)
- Masques type FFP2 (à minima),
- Lunettes de protection,
2 paires de gants jetables.



Préparer les produits et matériels prévus pour la décontamination avant de rentrer dans la zone concernée



Attendre minimum trois heures après le départ de la personne potentiellement contaminée pour pénétrer dans la zone concernée

Pénétrer dans la zone concernée



Procéder aux opérations de nettoyage/décontamination des surfaces (*voir chapitre chronologie*)



Évacuer les déchets, mis dans un sac poubelle fermé



Quitter la zone contaminée



Mettre les sacs poubelle dans les conteneurs prévus à cet effet (suivre filière classique)



Retirer les gants (*voir annexe 2*) et ensuite le reste des équipements en commençant par les lunettes et le masque



Procéder à la décontamination du matériel avant rangement

2.7 Chronologie de décontamination de surface

Afin d'éviter toute propagation, il est primordial de procéder à la décontamination des zones « les plus hautes » vers les zones « les plus basses » à l'intérieur des locaux traités :

Plafonds/bouches de soufflage/luminaires



Cloisons, murs/grilles de reprise/ portes/vitrages, huisseries/signalétique, surfaces de contact



Matériels de bureautique



Mobilier



Points de contact : poignées de portes, interrupteurs, etc.



Sols / Moquettes

2.8 Étapes de décontamination

Procéder aux opérations de nettoyage / décontamination des surfaces suivantes :

ATTENTION : toujours respecter l'ordre chronologique des opérations consistant à progresser des zones les plus hautes vers les plus basses

Surfaces concernées	Descriptif des opérations	Mode d'application
Plafonds	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Bouches de soufflage	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Parois verticales (murs, portes et vitres)	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Grilles de reprise	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Matériel bureautique	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Ameublement	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Points de contacts	Application du détergent désinfectant	Pulvérisation, essuyage humide
Sols / Moquettes	Balayage humide	Balayage, nettoyage humide
	Application du détergent désinfectant	Lavage humide

2.9 Contrôles

Contrôle visuel :

- Absence de traces

2.10 Précautions particulières

ATTENTION :

- Ne jamais pulvériser les produits directement sur les surfaces
- Se laver les mains avant et après chaque prise de poste
- Après le lavage des mains, utiliser la solution hydro-alcoolique mise à disposition
- En cas d'alarme sonore : respecter les consignes de sécurité client
- Interdiction d'introduire du matériel non désinfecté

3. ANNEXES

Annexe 1 : grille d'évaluation des compétences

Annexe 2 : Retrait des gants contaminés

Annexe 3 : décontamination/désinfection du matériel

Annexe 1 : grille d'évaluation des compétences

La formation est réalisée sur la base des modes opératoires et des supports de communication

DERICHEBOURG

1. Quels Équipements de Protection Individuelle (EPI) dois-je porter pour la réalisation de cette prestation :

- Gants jetables
- Combinaison intégrale jetable
- Masque type FFP2
- Bouchons d'oreilles
- Lunettes de protection
- Gants anti-coupure
- Bottes

2. Le port des gants est-il obligatoire ?

- Oui
- Non

3. A quel moment faut-il se laver les mains ?

- Avant le début de la prestation
- Après la prestation
- Avant et après la prestation
- Jamais

4. Dans quel ordre dois-je réaliser la prestation de décontamination des zones ?

- Des zones les plus sales aux zones les plus propres
- Des zones les plus propres aux zones les plus sales
- Il n'y a pas d'ordre particulier

5. À la fin de la prestation, où dois-je jeter les déchets ?

- Dans la benne des déchets banals
- Dans la benne tri papiers/cartons
- Dans une poubelle DASRI
- Dans le collecteur à gobelets

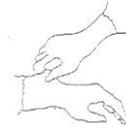
6. En cas de doute sur la prestation, que dois-je faire ?

Annexe 2 : Retrait des gants contaminés

Le retrait des gants doit se faire en évitant de souiller la main découverte.

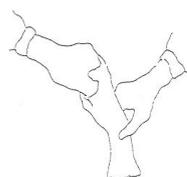
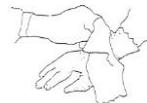
La méthode, décrite ci-dessous, permet que la main ne soit en contact qu'avec la partie intérieure, non souillée, des gants.

1 - Saisir le gant à quelques centimètres de son extrémité



2 - Le retourner jusqu'à l'apparition des doigts.

3 - Avec les doigts encore engagés dans le gant retourné, dégainer l'autre main.



4 - Finir de dégainer le deuxième gant.

5 - Finir d'enlever le premier gant par la face interne de celui-ci et jeter les gants dans une poubelle prévue à cet effet



Annexe 3 : décontamination/désinfection du matériel

1- Remplir le seau gradué bleu de 8 litres d'eau



2- Presser sur le flacon de désinfectant jusqu'à obtenir une dose de 20 ml



3- Verser la dose dans les 8 L d'eau



4- Tremper le tissu d'essuyage dans la solution

5- Démontez le chariot (seau, balai, flacons doseur etc.) et le balai trapèze

6- Rincer à l'eau

7- Essorer un tissu d'essuyage



8- Appliquer sur toutes les faces du matériel

9- Rincer à l'eau

10- Sécher l'ensemble du matériel à l'aide d'un tissu d'essuyage sec

ATTENTION :

- Le port des gants et des lunettes est obligatoire.
- Vérifier la date de péremption du désinfectant avant l'utilisation
- Après nettoyage, s'assurer que le matériel est bien séché pour éviter la contamination bactériologique.
- Le matériel doit être nettoyé et rangé après chaque utilisation

