

## COVID-19 : PROTOCOLE SANITAIRE

### **Covid-19 - La sécurité sanitaire du SIM 2020 est l'affaire de tous !**

Le gestionnaire de site et l'organisateur 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 l'attention des exposants sur les principaux points de vigilance.

### **Les 3 dispositions obligatoires sur l'exposition :**

#### **1. Hygiène des mains**

#### **2. Port du masque**

#### **3. Distanciation physique : 1m entre chaque personne**

#### 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. Un référent sanitaire de l'organisation sera présent pour faire respecter au mieux les mesures.
- L'exposant s'engage en contrepartie à tout mettre en œuvre pour que les préconisations générales soient observées sur son stand.

#### **1. LES MESURES ET DISPOSITIFS PRIS PAR L'ORGANISATEUR**

##### **• Protection des personnes**

- **Port du masque obligatoire sur l'exposition** : l'organisateur met à votre disposition 1 masque en tissu lavable logotisé SIM par exposant et collaborateur ainsi qu'1 masque par visiteur (masque chirurgical).
- Gel hydroalcoolique à disposition aux entrées, aux accueils, dans les espaces de restauration, réunions et conférences
- Organismes et prestataires seront obligatoirement équipés de masques ou visières
- Vitres de protection sur les banques d'accueil à l'entrée de l'exposition
- Mise en arrêt de la climatisation pour éviter tout brassage d'air

- **Respect des mesures barrières**

- Distanciation d'1m entre les personnes
- Réagencement des espaces :
  - Utilisation d'un siège sur deux dans les espaces de conférences et de réunions
  - Indication de la capacité d'accueil à l'entrée de chaque salle
- Gestion des flux :
  - Distinction entrées/sorties
  - Marquage au sol et barrières physiques pour respecter la distanciation dans les files d'attente, et dans les espaces de fortes affluences (accueil, restauration...)
  - Système de comptage pour la régulation des flux pour assurer un non dépassement des jauges maximales (5000 personnes)
  - Marquage au sol pour faciliter la circulation dans les allées (fléchage, séparation)
  - Les portes seront laissées ouvertes dans la mesure du possible

- **Hygiène**

- Renforcement des protocoles de nettoyage et d'évacuation des déchets pour éviter tout risque infectieux
- Accroissement de la fréquence de nettoyage des sanitaires (désinfection, réassort savon/papier, nettoyage des poignées, chasse d'eau, robinets)
- Nettoyage/désinfection des surfaces et zones de contact (tables, poignées) après utilisation des espaces, avec traçage (document de suivi)
- Essuie-mains papier et mise hors service des sèche-mains
- Non-partage des accessoires (crayons, papier)
- Afin de limiter l'échange de documents commerciaux, le QR code présent sur votre badge pourra être scanné par les visiteurs afin de récupérer votre fiche contact. Inversement, tout visiteur sera muni d'un QR code sur son badge que vous pourrez également flasher grâce à votre téléphone portable afin de récupérer ses coordonnées.
- Mise à disposition dans l'Espace visiteur du site [www.expositionsim.com](http://www.expositionsim.com), d'un dispositif de prise de rendez-vous afin de gérer le flux sur votre stand.

- **La restauration**

- Aménagement des espaces de restauration : espacement des tables d'au moins 1m, limitation du nombre de personnes par table (10 maximum, et 1 personne/m<sup>2</sup> pour la restauration) et port du masque obligatoire jusqu'à votre table ainsi que pour tout déplacement dans l'espace restaurant.
- Pratiques du traiteur : port des gants et lavage des mains régulier avec gel hydroalcoolique, port du masque, port de couvre-tête pour le personnel de cuisine, désinfection des ustensiles, de la vaisselle et des véhicules réfrigérés.
- Possibilité de commander sur votre espace exposant des lunch-bags ou plateaux repas livrés sur votre stand.

## **2. LES MESURES ET DISPOSITIFS RECOMMANDÉS POUR L'EXPOSANT**

### **➤ AVANT L'ÉVÈNEMENT**

- *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.
  
- *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.
  
- *Sensibiliser les prestataires des chantiers de montage/démontage et les clients sur les prescriptions sanitaires*
  - Informers, de manière formelle, les prestataires des consignes de sécurité sanitaire à observer sur le site.
  - Rassurer les clients en communiquant sur les consignes de sécurité sanitaire via le site internet, les mailings...

### **➤ PENDANT L'ÉVÈNEMENT**

- *Aménager le stand de manière à pouvoir mettre en œuvre les préconisations d'hygiène et de distanciation sociale.*
  - Installer des équipements de protection en plexiglas (non obligatoire)
  - Veiller à l'agencement du stand pour respecter les distanciations sociales
  - Prévoir du gel hydroalcoolique sur votre stand
  
- *Renforcer les actions de nettoyage, assurer la désinfection régulière du stand.*
  - Renforcer le nettoyage des espaces/surfaces particulièrement fréquentés.
  - Prévoir une désinfection régulière si vous n'avez pas pris l'option de nettoyage de votre stand.
  - Augmenter le rythme de l'enlèvement des déchets (pris en charge par l'organisateur).
  
- *Adapter les conditions de travail des personnes sur le stand.*
  - Imposer le port du masque et le lavage des mains par gel hydroalcoolique pour le personnel et vos visiteurs.
  - Réguler la densité des personnes sur le stand.
  - Planifier la présence des salariés sur le stand pour éviter le surnombre.
  - Munir les collaborateurs de leur badge à l'avance.
  - Proscrire les outils et accessoires de travail partagés.

- *Adapter les conditions d'accueil des visiteurs sur le stand.*
- Inciter les clients et prospects à planifier des RDV à l'avance - Espace visiteur sur [www.expositionsim.com](http://www.expositionsim.com)
  - Afin de limiter les échanges de documents, le QR code présent sur votre badge pourra être scanné par les visiteurs afin de récupérer votre fiche contact.  
Inversement, tout visiteur sera muni d'un QR code sur son badge que vous pourrez également flasher grâce à votre téléphone portable afin de récupérer ses coordonnées.
  - Nous vous conseillons également de mettre en place un QR code sur votre stand permettant aux visiteurs de récupérer vos plaquettes commerciales.