

# SHAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

---

## REFERENTIEL SANITAIRE COMEXPOSIUM

Code de bonne conduite sanitaire  
sur nos événements en France

---

COMEXPOSIUM

# CONTEXTE

---

## Contexte général

**2020 : le monde est marqué par une crise sanitaire d'envergure internationale.**

**En cause, l'infection Sars-Cov-2 renommée COVID-19 (Coronavirus), un virus dont la propagation et la transmission entre humains, a mis à l'arrêt l'économie de nombreuses filières où l'humain est au centre, notamment la filière événementielle.**

**Afin de lutter contre la propagation du COVID-19 et relancer l'activité, de multiples initiatives ont été mises en place dont les fameux « gestes barrières ».**

## Contexte filière

**Le gouvernement français a souhaité que les filières et professions proposent un « Référentiel Sanitaire » pour leur activité.**

**C'est dans ce cadre que Comexposium a participé à l'élaboration de propositions pour la filière événementielle avec de nombreux autres acteurs.**

**Dans cette même dynamique et toujours en étroite collaboration avec les autorités sanitaires, Comexposium a mis en place un « Code de bonne conduite sanitaire ».**

**Ce « Code de bonne conduite sanitaire » intègre l'ensemble des problématiques liées au COVID-19 et autres crises sanitaires précédentes (SARS en 2003 ; H1N1 en 2010 ; Ebola en 2015 ; Zika ;...) sur nos événements. Il sera remis à jour selon les décisions des autorités et est adapté à chacun des salons afin de tenir compte des spécificités des sites, accueils, zones communes et animations.**

# PRIORITES

---



## **La Sécurité et la Protection de la Santé de tous**

**Exposants, visiteurs, partenaires, prestataires, collaborateurs.**



## **Le respect des réglementations**

**Nous nous assurerons que les mesures imposées par les autorités soient mises en place et appliquées sur nos prochains événements.**



## **La mise en œuvre d'un « Référentiel Sanitaire Comexposium »**

**Un Code de bonne conduite sanitaire sur nos événement recensant notamment les normes de la filière.**



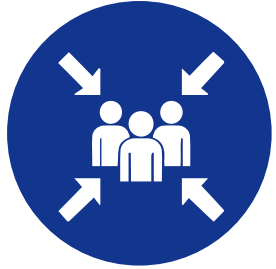
## **La communication**

**Nous veillerons à ce que l'ensemble des participants et collaborateurs soient informés en amont et sur site des mesures et moyens déployés afin d'assurer la sécurité de tous.**

# NOS MOYENS

- 
1. Les mesures barrières
  2. La distanciation physique
  3. Le nettoyage renforcé
  4. Le dispositif Sanitaire - Secours - Santé
  5. La communication
  6. Le référent sanitaire
  7. La restauration sur stand (optionnel)

# 1. Les mesures barrières



## L'hygiène des mains



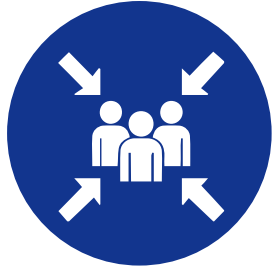
- **Désinfection des mains obligatoire avec une solution hydroalcoolique aux portes à l'entrée des halls. Un contrôle sera effectué par des agents lors de l'accès au salon,**
- **Le Lavage des mains au savon de manière régulière est impératif et sera rappelé par de la signalétique sur site. A défaut d'avoir de l'eau et du savon à certains endroits, il sera mis à disposition des solutions hydroalcooliques.**

## Port du masque obligatoire

- **En période de montage - démontage**  
**Le port du masque est obligatoire pour toute personne,**
- **En période d'ouverture au public**  
**Le port du masque est obligatoire pour l'ensemble des participants.**



# 1. Les mesures barrières



## Le sans contact

- Paiement sans contact privilégié et disponible sur site,
- Scan digital des badges et titres d'accès aux entrées du salon.

## Mesures complémentaires

- Déploiement de poubelles fermées dédiées à la récupération des déchets souillés (masques, lingettes, mouchoirs) - sanitaires, allées du salon,
- Moyens de protection spécifique aux zones de contacts avec visiteurs et exposants : pare-haleine en plexiglass, visière, etc.

## Rappel des mesures de base

- En cas de symptôme, rester chez soi,
- Eternuer ou tousser dans son coude,
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et jetez-les après utilisation dans une poubelle,
- Éviter de vous toucher les yeux, le nez et la bouche avec des mains non lavées,
- Nettoyer quotidiennement les surfaces et les objets fréquemment touchés.

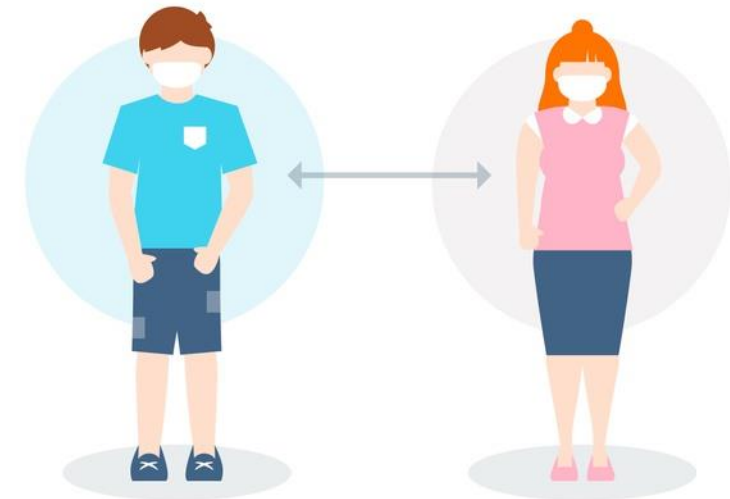


# 2. La distanciation physique



## Limitation des points de contact, Mise en œuvre de distanciation

- **Circulation différenciée des flux entrée / sortie sur les accueils,**
- **Mise en place adaptée du mobilier dans les espaces communs (conférences, VIP et Presse...).**







# 3. Le nettoyage renforcé

---



## Sanitaires

- **Augmentation des fréquences de nettoyage,**
- **Distributeurs d'essuie-main équipés de lingettes papier à usage unique et poubelles dédiées,**
- **Distributeurs de solution hydroalcoolique,**
- **Document de suivi du nettoyage affiché.**

## Surfaces communes, Accueils, Services

- **Augmentation des fréquences de nettoyage,**
- **Suppression des moquettes d'allées et nettoyage quotidien des allées (avec produit détergent),**
- **Nettoyage renforcé des moyens utilisés par le public (bancs, cendriers, DAB),**
- **Distributeurs de solution hydroalcoolique.**

# 4. Dispositif Sanitaire Secours Santé



## Gestion des cas suspects

- **Procédure spécifique** mise en place pour l'accueil et l'évacuation d'un cas suspect (trajet du malade pour éviter le public, ...),
- **Zone d'isolement aménagée**, séparée du public et distincte de l'antenne Secours-Santé pour recevoir des personnes considérées comme cas suspect.



# 5. La communication



## En amont de l'événement

- Comexposium est en relation permanente avec les services de l'Etat et les autorités de Santé afin d'anticiper au mieux les évolutions de la crise COVID 19,
- Diffusion des supports de communication officiels type [Santé Publique France](#),
- Fournisseurs partenaires de COMEXPOSIUM, informés par la cellule d'information de l'évolution des mesures sanitaires et de la posture COMEXPOSIUM

## Sur site

Rappel des mesures de sécurité déployées sur l'ensemble de l'événement via :

- Signalétique au sol ou mural (ex : rappel des gestes barrières, sens de circulation, règles de distanciation, affichage salles de réunion),
- Diffusion de messages sonores



# 6. Le référent sanitaire

---



## Un Référent Sanitaire

*Un référent fonctionnel est nommé pour chaque événement*

- **S'assurer en permanence du bon déploiement** des mesures sanitaires définies,
- **Briefer** les équipes, partenaires et prestataires sur les mesures sanitaires et intégrer leurs retours d'expérience,
- **Faire remonter** toutes informations utiles au Responsable Sanitaire\* de Comexposium.

L'ensemble des projets et mesures sanitaires seront pilotés au sein de Comexposium par un **Responsable Sanitaire groupe**.

# 7. Restauration et dégustation sur stand

---



## Restauration sur stand

- Les personnes accueillies ont une place assise,
- Une même table ne peut regrouper que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la limite de dix personnes,
- Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les tables occupées par chaque personne ou groupe de personnes, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique,
- Proposer le paiement sans contact, si nécessaire.

## Cuisines sur stand

- Port du masque requis pour tout le personnel,
- Lavage de mains/au gel au moins toutes les heures, y compris pour le personnel travaillant au comptoir,
- Dans les cuisines, lavage de mains toutes les 30' (ou le port de gants).

## Dégustations

- Distance minimale d'un mètre ou présence d'un pare-haleine/plexiglass (si dégustation sur un point de contact type comptoir),
- Portions individuelles.

MERCI DE VOTRE  
ATTENTION

---

COMEX<sup>®</sup>POSIUM