



REFERENTIEL SANITAIRE
















21 MAI 2021

Point d'étape prévu le 15 juin 2021

Sources :

- [Protocole sanitaire renforcé de l'événementiel professionnel du Gouvernement](#)
- [Protocole sanitaire pour les Traiteurs de l'événementiel du Gouvernement](#)
- [Référentiel sanitaire de la filière événementielle de l'Interfilère](#)
- [Référentiel des Traiteurs De France et Traiteurs Événementiels Paris](#)

Rappel du calendrier de réouverture

ERP	19 MAI  21H	9 JUIN  23H	30 JUIN Fin du couvre feu
TYPE T Salles d'exposition, foires et salons		 Jauge 50% Max 5000 p	
TYPE L Conférences, réunion, séminaires	 Jauge 35% Int : max 800 p Ext : max 1000 p  Public : Assis : autorisé Debout : Interdit	 Jauge 65% Max 5000 p  Public : Assis : autorisé Debout : Interdit	 Fin des limitations en nombre et en jauge
TYPE PA Etablissements de plein air	 Jauge 35% Int : max 800 p Ext : max 1000 p  Public : Assis : autorisé Debout : Interdit	 Jauge 65% Max 5000 p  Public : Assis : autorisé Debout : Interdit	
TYPE N Restaurants et débits de boissons	 Jauge 50% Uniquement en extérieur Restauration assise uniquement Table de 6 max	 Ext : jauge 100% Int : jauge 50% Restauration assise uniquement Table de 6 max	Fin des limitations en nombre et en jauge Consommation assise

AVEC LE STRICT RESPECT DES GESTES BARRIERES



Masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical
Port du masquer obligatoire en intérieur & extérieur
Couvrir nez, bouche & menton



Gel hydroalcoolique à l'entrée et tout point de contact
Se laver les mains régulièrement



Respecter une distanciation physique

Ces mesures nationales pourront être tempérées par des « freins d'urgence » dans les territoires où le virus circule trop

DU 19 MAI AU 8 JUIN

Couvre feu 21h

Seuls les visiteurs ou congressistes sont pris en compte dans le calcul de la jauge,

TYPE T :  Salons – Expositions interdits

TYPE L :



Le public doit être obligatoirement **assis**



Jauge 35% soit 1 personne pour 3 sièges
En quinconce sur chaque rangée

INT: 800 personnes maximum
EXT: : 1000 personnes maximum

TYPE N :



Restauration assise en extérieur uniquement .
Jauge de 50% des terrasses (chapiteaux sans parois autorisés)
avec tables de 6 pers. max & 2m de distance recommandée
entre chaque table, chaises comprises,
La consommation debout & les buffets à partager sont proscrit
Les postes boissons en libre service sont envisageables sous
réserve d'une mise à disposition de gel hydro-alcoolique et la
consommation doit se faire assise.

DU 9 JUIN AU 29 JUIN

 **Couvre feu 23h**

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE AU DELA DE 1000 PARTICIPANTS

Seuls les visiteurs ou congressistes sont pris en compte dans le calcul de la jauge et du recours au pass sanitaire

TYPE T : Salons – Expositions

1pers/2m²



Jauge 50%

5000 pers max

Pas plus de 5000 personnes à l'instant T par hall d'exposition

TYPE L :



Le public doit être obligatoirement assis



Jauge 65% soit 2 personnes pour 3 sièges

TYPE N :



En extérieur, assise 100% de l'ERP
En intérieure, assise 50% de l'ERP avec tables de 6 pers. max & 2m de distance recommandée entre chaque table, chaises comprises,
La consommation debout & les buffets à partager sont proscrit,
Les postes boissons en libre service sont envisageables sous réserve d'une mise à disposition de gel hydro-alcoolique et la consommation doit se faire assise.

A PARTIR DU 30 JUIN

Fin du couvre feu

Plus aucune limitation de jauge et de nombre

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE AU DELA DE 1000 PARTICIPANTS

Seuls les visiteurs ou congressistes sont pris en compte dans le calcul de la jauge et du recours au pass sanitaire

TYPE N :



Restauration en extérieur en jauge de l'ERP 100%
Aucune restriction de jauge ni de nombre de personnes/table



Cocktail debout autorisé en extérieur uniquement
(chapiteau autorisé sans parois)



Afin de limiter les regroupements de convives, prévoir en station debout du mobilier de confort, tels que des manges debout et préférer la mise en place d'assises



Restauration assise en intérieur en jauge de l'ERP à 100%



Aucun produit à partager



Les invités portent le masque lors de leurs déplacements mais peuvent l'ôter lorsqu'ils dégustent les produits (boissons et gastronomie)

Pass sanitaire = vaccin ou test PCR, ou immunité

Ces mesures nationales pourront être tempérées par des « freins d'urgence » dans les territoires où le virus circule trop

SECURITE SANITAIRE



- Augmenter la fréquence de nettoyage des locaux et sanitaires avec traçabilité (toutes les 2 à 4h),



- Parmi les équipes du site, désigner & former un référent risques sanitaires,



- Renforcer l'aération au moins toutes les heures et la ventilation mécanique ou naturelle des espaces de l'événement,



- Prévoir une zone d'isolement pour les personnes symptomatiques,



GESTION DES FLUX



- Mettre en place un système de comptage pour respecter la jauge maximale admise pour l'événement



- Mettre en place un plan de circulation avec dispositif de régulation des flux et des barrières physiques dans les files d'attentes, placer des marquages des sols



- Pour les événements ouverts au grand public, l'organisateur mettra à disposition des visiteurs une solution permettant, sur la base du volontariat, de recueillir prioritairement des coordonnées afin d'être prévenu d'un éventuel cas de COVID 19 révélé dans le cadre de l'événement



- Pour les événements réservés aux professionnels, le tracing est assuré par les inscriptions préalables à l'événement



- Identifier les accès aux espaces, les plages horaires d'arrivée et de départ, planifier les arrivées par groupe, s'assurer des modalités des contrôle d'accès pour limiter les contacts.

LA RESTAURATION

- Définir un planning de livraisons avec les prestataires afin de garantir la distanciation physique des intervenants,
- Séparer physiquement les stations de gastronomie et de boissons dans l'espace afin d'éviter les rassemblements de personnes,
- Le service au plateau de la gastronomie est autorisé avec un conditionnement individualisé (contenants, supports, pics, ...),
- Les produits à partager en libre-service sont interdits. Ils doivent être individualisés ou servis individuellement par du personnel dédié,
- Un sens de circulation devant les stations est fortement recommandé,
- Tous les acteurs veillent à respecter les distanciations recommandées entre les tables.



COMMUNICATION



- Diffuser et mettre à jour les affichages avec l'ensemble des directives actualisées du Gouvernement pour veiller au strict respect des gestes barrière par tous ainsi qu'un affichage spécifique invitant tous les participants à télécharger l'application « TOUSANTICOVID »
- Dans la continuité de la mise en place d'un sens de circulation, mettre en place des affichages dédiés et indiquer les zones d'attente, les zones de distribution de gel hydroalcoolique et les sanitaires,