

Mesures d'hygiène

- Veillez à ne pas faire travailler des collaborateurs qui se sentent malades ou qui présentent des symptômes grippaux.
- Vos collaborateurs doivent se laver les mains régulièrement à l'eau et au savon.
- Mettez du désinfectant à disposition sur votre stand pour le personnel et les visiteurs.
- Évitez les poignées de main et le contact physique.
- Nettoyez les surfaces et les objets tels que comptoirs, objets exposés, vitrines, sièges, etc. à intervalles réguliers avec un produit de nettoyage ou de désinfection professionnel.
- Du matériel d'information (cadeaux, flyers, etc.) peut être remis ou présenté aux visiteurs par le personnel du stand. Le contact direct avec les mains ou la remise en place de matériaux doivent être évités.
- Une distance minimale de 1,5 m doit être maintenue entre les collaborateurs. Si cela n'est pas possible, le port de masques de protection est obligatoire. Si les distances ne peuvent être respectées, des mesures supplémentaires peuvent être prises, par exemple l'utilisation de fenêtres en plexiglas sur les stands ou le port de masques de protection.
- Les pauses du personnel de stand doivent être échelonnées en fonction de la place disponible.
- Si une distribution de denrées alimentaires est prévue, les mesures d'hygiène fédérales spécifiques au secteur de la restauration doivent être appliquées.

Traçage des contacts

En cas de suspicion de contact avec une personne souffrant de Covid-19, les autorités cantonales peuvent demander des listes de traçage des contacts. Elles sont autorisées à contacter les collaborateurs et, si nécessaire, à ordonner une quarantaine.

Selon la taille de la manifestation, du salon ou de la foire, différentes possibilités existent pour collecter les données de contact. Les données de contact ne peuvent être collectées qu'à des fins de traçage et doivent être détruites après 14 jours de conservation obligatoire.

1. Enregistrement complet de tout le personnel concerné au moyen d'outils électroniques. Le contrôle des entrées se fait par un système d'accès.
2. Prénomination des entreprises participantes et des collaborateurs présents par l'organisateur. Saisie de: nom, prénom, lieu de résidence et numéro de téléphone. Le contrôle de l'admission est effectué par le personnel de sécurité.
3. L'organisateur connaît les entreprises participantes et une personne de contact pour chacune d'elles. Les entreprises doivent pouvoir assurer une traçabilité rapide à l'aide de plans de déploiement.