

# CONCEPT GÉNÉRAL DE PROTECTION



*Ce concept de base a été établi dans un but informatif quant aux mesures mises en place/demandées par Forum Fribourg. L'organisateur est responsable d'établir un plan de protection personnalisé pour sa manifestation, de le mettre en place, et de le faire respecter durant la manifestation (du montage à la fin du démontage).*

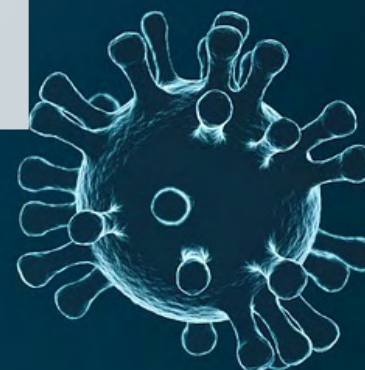
*Le plan de protection est soumis pour approbation à Forum Fribourg et, en cas de nécessité, à la Préfecture de la Sarine.*

## MANIFESTATIONS DE 1 À 30 PERSONNES (NIVEAU 1)

Mesures de base	Outils NIVEAU 1	Mesures pour la zone restauration	Outils NIVEAU 1	Mesures pour la zone fumeurs	Outils NIVEAU 1	Demande d'autorisation
1. Hygiène des mains	<ul style="list-style-type: none"> <li>7 stations de désinfection</li> <li>3 points de lavage des mains</li> </ul>	5. Traçage des contacts	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liste des personnes présentes fournie par l'organisateur</li> </ul>	7. Maintien des distances à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non</li> </ul>
2. Port du masque	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> </ul>	6. Le restaurateur s'engage à respecter le plan de protection de Gastrouisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charte restauration</li> </ul>			
3. Distanciation	<ul style="list-style-type: none"> <li>150cm entre les places</li> <li>Marquage au sol pour la file d'attente devant les WC</li> <li>Plexiglas dans les pissoirs</li> </ul>					
4. Gestion des flux	<ul style="list-style-type: none"> <li>1/3 des portes est réservé à la sortie</li> <li>2/3 des portes sont réservés à l'entrée</li> </ul>					

## MANIFESTATIONS DE 30 À 300 PERSONNES (NIVEAU 2)

Mesures de base	Outils NIVEAU 2	Mesures pour la zone restauration	Outils NIVEAU 2	Mesures pour la zone fumeurs	Outils NIVEAU 2	Demande d'autorisation
1. Hygiène des mains	<ul style="list-style-type: none"> <li>7 stations de désinfection</li> <li>3 points de lavage des mains</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7. Traçage des contacts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liste des personnes présentes fournie par l'organisateur <u>ou</u></li> <li>Scannage des personnes à l'entrée de la zone restauration</li> </ul>	9. Maintien des distances à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espace suffisant (2'000m<sup>2</sup>)</li> <li>Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> <li>Cendriers sur toute la place principale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non si privé</li> <li>Oui si public</li> </ul>
2. Hygiène de surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage régulier des objets tels que poignées, mains courantes, etc. par la permanence de nettoyage</li> </ul>	8. Le restaurateur s'engage à respecter le plan de protection de Gastrosuisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charte restauration</li> </ul>			
3. Port du masque	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> </ul>					
4. Distanciation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> <li>Marquage au sol pour la file d'attente devant les WC</li> <li>Plexiglas dans les pissoirs</li> </ul>					
5. Gestion des flux	<ul style="list-style-type: none"> <li>1/3 des portes est réservé à la sortie</li> <li>2/3 des portes sont réservés à l'entrée</li> </ul>					
6. Comptage et contrôle des contacts	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inscription ou scannage à l'entrée pour garantir le nombre de max 300 pax et pour tracer les contacts</li> </ul>					





## MANIFESTATIONS DE 300 À 1'000 PERSONNES (NIVEAU 3)

Mesures de base	Outils NIVEAU 3	Mesures pour la zone restauration	Outils NIVEAU 3	Mesures pour la zone fumeurs	Outils NIVEAU 3	Demande d'autorisation
1. Hygiène des mains	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 stations de désinfection</li> <li>• 3 points de lavage des mains</li> <li>• Poubelles fermées avec pédales</li> <li>• Vidéo d'instructions pour le lavage des mains sur les écrans</li> <li>• Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> </ul>	7. Traçage des contacts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liste des personnes présentes fournie par l'organisateur ou</li> <li>• Scannage des contacts à l'entrée de la zone restauration</li> <li>• Repas assis et attribution des places ou</li> <li>• Sectorisation pour repas debout</li> </ul>	9. Maintien des distances à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace cloisonné suffisant (600m<sup>2</sup>)</li> <li>• Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> <li>• Cendriers dans tout l'espace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oui</li> </ul>
2. Hygiène de surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage régulier des objets tels que poignées, mains courantes, etc. par la permanence de nettoyage</li> </ul>	8. Le restaurateur s'engage à respecter le plan de protection de Gastrosuisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charte restauration</li> </ul>	10. Comptage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scannage à l'entrée de la zone fumeurs pour garantir le nombre de pax max dans la zone et pour tracer les contacts</li> </ul>	
3. Port du masque	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> </ul>					
4. Distanciation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappel des mesures via affichage d'un visuel spécifique</li> <li>• Marquage au sol pour la file d'attente devant les WC</li> <li>• Plexiglas dans les pissoirs</li> </ul>					
5. Gestion des flux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/3 des portes est réservé à la sortie</li> <li>• 2/3 des portes sont réservés à l'entrée</li> </ul>					
6. Comptage et contrôle des contacts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scannage à l'entrée pour garantir le nombre de pax max par zone et pour tracer les contacts</li> </ul>					