



SITUATION ACTUELLE

Kermesses

Tout rassemblement étant interdit jusqu'au 31 juillet 2020, toutes les kermesses sont annulées jusqu'à cette date.

Activité « forain »

La saison devait débiter le 4 avril 2020 avec la 1ère kermesse de l'année, la Ouschterkiermes de Esch-sur-Alzette. L'activité des forains est totalement tributaire des kermesses et avec les annulations successives, la reprise d'activité totale semble pour le moment compromise.

RISQUES PROPRES AU SECTEUR

Pour l'instant pas de risques sanitaires car pas d'activité possible.

Mais, dès la reprise d'activité les risques sont :

- Promiscuité avec les clients (restaurant, vente à emporter, manège)
- Promiscuité avec les collègues dans les entrepôts, lors du montage des stands, lors du service aux clients

SCÉNARIO PROPOSÉ DE RETOUR À LA NORMALE

Règles générales

- De façon générale, les mesures sanitaires à appliquer seront de la responsabilité de l'organisateur de la manifestation, ainsi que de l'ensemble des forains y participant
- Le nombre de stands et manèges sera limité et l'espacement entre chaque suffisant pour maîtriser le flux de visiteurs et garantir le respect des consignes du gouvernement relatif aux rassemblements

SCÉNARIO DE SORTIE DE CRISE

SUITE

- Il est à noter que les activités lors d'une telle manifestation sont :
 - > Travail avec contact avec la clientèle en magasin / restaurant – concerné par les fiches « [Secteur Commerces essentiels](#) » + « [Secteur Commerces essentiels d'alimentation](#) »
 - > Travail en extérieur sur site avec contact avec partenaires + déplacement – concerné par la fiche émise par le gouvernement pour le « [Secteur d'interventions à domicile \(hors domaine de santé\)](#) » (pour les déplacements)
 - > Travail avec contact avec la clientèle lors de livraison – concerné par la fiche émise par le gouvernement pour le « [Secteur de livraisons](#) »

De façon résumée, voici quelques points d'attention :

Information / Consignes

- Définir un point de contact 'COVID-19' qui sera en charge de faire respecter les consignes :
 - > Sur l'ensemble de la zone et des stands présents (recommandation : un représentant de l'organisateur de la manifestation)
 - > Sur le manège ou dans le restaurant (recommandation : Propriétaire ou Chef d'équipe)
- Expliquer clairement ces consignes à l'ensemble des salariés lors de la reprise de l'activité, puis de façon régulière (fréquence à définir)
- Afficher les règles recommandées par le gouvernement luxembourgeois tels que les gestes barrières (distanciation sociale de 2 mètres, lavage fréquent des mains, pas de contact physique, etc.) aux endroits clés (à l'entrée de la zone « animation », sur chaque stand, etc.) (Source : affiches officielles au Ministère de la Santé luxembourgeois)
- Afficher les règles rappelant l'importance de l'hygiène des mains et la procédure de friction hydroalcoolique et lavage des mains ([source : OMS](#))

Distance sociale

- Mettre en place les conditions d'espacement sanitaire pour l'accès aux manèges et stands :
 - > Remplir les manèges à moitié
 - > Mettre des marquages au sol pour garder l'espacement dans les files (vente à emporter, manège) de minimum 2 mètres

SCÉNARIO DE SORTIE DE CRISE

SUITE

- Indiquer clairement dans les files quels sont le point d'entrée et le point de sortie qui sera situé dans la mesure du possible à plus de 2 mètres de la file d'attente
- Clôturer la zone afin de laisser un seul point d'entrée et plusieurs de sortie (attention à l'aspect évacuation) afin de contrôler le nombre de personnes présentes dans la zone de la manifestation
- Obliger le port du masque à tous les visiteurs et tous les salariés sur place lorsque la distanciation sociale de 2 mètres ne peut pas être respectée. Un masque « alternatif » est jugé suffisant selon les indications du gouvernement

Jetons et paiement

- Dans la mesure du possible :
 - > Ne pas utiliser de jetons (ex. : jetons des autos-tamponneuses) ou si cela ne peut être évité, désinfecter le stock de jetons avant réutilisation
 - > Favoriser les paiements sans contact par carte de paiement, téléphone, Digicash

Hygiène

- Si des points d'eau sont disponibles, les indiquer clairement et mettre à disposition des distributeurs de savon et des serviettes à usage unique
- Installer des distributeurs de gel désinfectants à chaque stand
- Définir un plan de nettoyage [selon les recommandations du STM](#) pour chaque manège et stand de restauration (ex. : entre chaque passage, désinfection des parties du manège qui sont touchées par les visiteurs telles que les manches de cannes à pêche pour une pêche aux canards, volants dans les mini-scooters, etc.)
- Pour les stands de restauration, respecter les consignes établies par [l'HORESCA](#)



Consulter en ligne toutes nos fiches de sortie de crise par Fédérations