



LÉVIS CENTRE DES CONGRÈS

Le Centre des congrès de Lévis a à cœur la sécurité de ses visiteurs ainsi que de ses équipes de travail.

Voici le guide des mesures de prévention mises en place pour vos événements.



Entretien et Hygiène

- » Stations mobiles de gel désinfectant aux endroits stratégiques
- » Stations de lavage de mains (\$)
- » Systèmes de protection (Plexi) aux postes d'inscription des clients et autres points de contact publics
- » Nettoyage en continu par nos équipes lors de chacun des événements des aires publiques, des salles, des surfaces à contacts multiples ainsi que les salles de bains.
- » De l'équipement de désinfection mis à la disposition des organisateurs de l'évènement.
- » L'apport en pourcentage d'air frais sera augmenté. De plus, il y a une augmentation des fréquences d'entretien des systèmes et de leurs filtres
- » Utilisation de produits à efficacité prolongée pour les points de contacts à usage fréquent (ascenseurs, toilettes, rampes d'escalier)
- » Portes de toilette sans contact avec ouvre porte avec le pied.
- » Service sur demande de désinfection en profondeur des salles avant l'arrivée des clients.





Affichage et consignes

- » Repères visuels au sol dans les aires d'attentes afin d'illustrer la distance requise entre les participants ainsi qu'un rappel des consignes de sécurité.
- » Affichage de la capacité maximale aux toilettes et ascenseurs
- » Promotion auprès de la clientèle des mesures pour assurer leur sécurité et bien-être avant et pendant l'événement
- » Rappel des conseils de sécurité par le site web et les médias sociaux



Accueil et espaces

- » Les capacités ainsi que les montages de nos salles seront faites afin de respecter les mesures de distanciation sociale demandée par la santé publique.
- » Zone spécifiques pour les inscriptions
- » Circulation planifiée et bien identifiée des halls, corridors, entrée et sortie des salles
- » Personnel sur place pour rappeler les mesures de distanciation à respecter.
- » Paiement par carte recommandé.
- » Masques disponibles pour les clients sur demande et pour achat.



Mesures de prévention

- » Tous les accès au centre seront contrôlés. Des portes à sens unique (entrées et sorties) seront mises en place.
- » Le port d'équipement de protection individuel sera recommandé à tous les participants.
- » Notre personnel sera formé afin de détecter les symptômes reliés à la COVID-19 et toute personne ayant ou développé des symptômes sera amené dans une salle prévue à cet effet. Le service de santé prendra le relais par la suite.
- » Protocole permettant de relever les déplacements d'une personne infectée afin de désinfecter les lieux pour la poursuite de l'événement.
- » Processus de contrôle des fournisseurs externes lors des expositions aux points d'entrée/sortie du centre. (débarcadère et entrée du personnel)
- » Nous demanderons aux responsables de l'évènement de communiquer avec leurs participants afin que les personnes souffrant de symptôme de la COVID-19 ainsi que les personnes à haut risque de contact ne participent pas à l'évènement.
- » Possibilité d'installation d'un kiosque info santé avec un professionnel de la santé (questions, prise de la température, masques au besoin etc.)





Service banquet sécuritaire

- » Serveurs formés quant aux mesures d'hygiène et de distanciation sociale applicable.
- » Respect des mesures de distanciation sociale et utilisation d'équipement de protection individuelle
- » Renforcement des procédures, de la fréquence de nettoyage et d'assainissement des objets et surfaces fréquemment utilisés.
- » Plats prémontés afin de limiter la manipulation des instruments, des aliments et les files d'attente
- » Service de nourriture fait avec gants.
- » Offre de repas froids individuels prémontés
- » Création de menus limitant les interactions travailleurs-clients
- » Élimination des stations de type « libre-service » avec manipulation et contacts multiples
- » Pause-café en mode continu et stations multiples afin de diminuer la circulation et offrir condiments et aliments en format individuel.
- » Utilisation de vaisselle, d'ustensiles et de serviettes de tables compostables lorsque requis.



Personnel en santé

- » Équipement de protection pour tout le personnel.
- » Contrôle de la santé du personnel et des sous-traitants) par la signature d'un formulaire à leur arrivée au centre.
- » Signature d'un formulaire par le personnel et les sous-traitants confirmant leur engagement à respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- » Signature d'un formulaire par les fournisseurs externes aux points d'entrées, débarcadère et entrée du personnel.
- » Stations de lavage de mains obligatoire à l'entrée du personnel et dans les corridors de service.
- » Affichage des consignes de sécurité/ distanciation physique à l'entrée du personnel, dans les corridors de service et les aires communes des employés.
- » Cloison en plexi aux points de contacts étroits avec la clientèle
- » Interdiction de se présenter au travail en cas de symptômes de grippe ou de rhume.
- » Mise en isolement d'un membre du personnel présentant soudainement des symptômes de la COVID-19 dans une salle prévue à cette fin et en retrait des espaces clients
- » Lieux de repos aménagés respectant la distanciation physique (vestiaire et cafétéria)
- » Désinfection de tous les outils de travail sur une base régulière.