

TERENY WYSTAWIENNICZE

1. Poszerzenie ciągów komunikacyjnych pomiędzy stoiskami wystawienniczymi do szerokości minimum 3 metrów.
2. Liczba uczestników dostosowana do obowiązujących przepisów tj. przebywanie nie więcej niż 1 osoby na 2.5 m² powierzchni dostępnej dla uczestników, z wyłączeniem obsługi.
3. W celu ograniczenia liczby osób oczekujących na wejście czy przebywających na terenie targów wprowadzenie sprzedaży biletów wstępu online z podziałem na poszczególne dni.
4. Wprowadzenie rozwiązań umożliwiających prowadzenie spraw w trybie online (systemy rejestracji wystawców, mediów, zwiedzających).
5. Obowiązek zasłaniania ust i nosa (maseczką, przyłbicą lub innym materiałem)
6. Zapewnienie możliwości zakupu maseczek w przynajmniej jednym punkcie na terenie obiektu targowego.
7. Zapewnienie pojemników z preparatem dezynfekującym przy wejściach, w toaletach i innych ogólnodostępnych przestrzeniach.
8. Zrezygnowanie z roznoszenia ulotek i takich działań na terenie obiektów wystawienniczych, które mogłyby sprzyjać tworzeniu się skupisk ludzi.

STREFY WEJŚCIA I WJAZDU

1. Wprowadzenie sprzedaży dokumentów wstępu na wydarzenia targowe w formie online.
2. Wprowadzenie rejestracji wszystkich uczestników targów, w celu pozyskania danych osób przebywających na targach. Formularz rejestracji będzie zawierał obowiązkową deklarację epidemiologiczną – o nieprzebywaniu na kwarantannie lub w izolacji.
3. Wpuszczanie na targi wyłącznie osób uprawnionych i posiadających dokumenty wstępu tj. zgłoszeni wystawcy, zarejestrowani zwiedzający, pracownicy obsługi i służby serwisowe.
4. Wyznaczenie odrębnych dróg komunikacji dla uczestników wydarzenia – jednej dla gości wchodzących na teren targów, drugiej dla wychodzących, w celu zminimalizowania bliskiego kontaktu między nimi.
5. Zapewnienie bezpiecznej przestrzeni dla gości oczekujących na wejście na teren targów, wydzielenie stref kolejki do wejścia poprzez linie i naklejki wskazujące kierunki, tak, aby odległość pomiędzy osobami wynosiła minimum 1,5 m.
6. Wprowadzenie bezdotykowej formy weryfikacji dokumentów wstępu w strefach wejścia i wjazdu.
7. Stosowanie systemu liczenia osób, co umożliwi weryfikację liczby osób przebywających na terenie targów oraz pozwoli na blokadę wejścia, w przypadku przekroczenia dozwolonej liczby osób.
8. Weryfikowanie w strefach wejścia, czy wchodzący mają na twarzy maseczkę.
9. Dokonywanie bezdotykowego pomiaru temperatury ciała w strefie wejścia, o ile będzie to zalecane przez GIS.
10. Przygotowanie zamkniętych, odizolowanych i odpowiednio dezynfekowanych pomieszczeń dla osób z objawami infekcji.

PUNKTY OBSŁUGI KLIENTA (recepce, biura targów)

1. Ograniczenie liczby punktów obsługi do niezbędnego minimum i umożliwienie, w jak najszerszym stopniu, obsługi online.
2. Wyposażenie punktów obsługi w osłony z plexi, o ile nie jest możliwe zachowanie bezpiecznej odległości 1,5 m.
3. Dopuszczenie do pracy jedynie pracowników po przeprowadzonej kontroli temperatury ciała, za ich zgodą, oraz wyposażonych w maseczki / przyłbice ochronne oraz rękawiczki, jeśli nadal będzie to wymagane obowiązującymi przepisami prawa lub zaleceniami GIS.
4. Przygotowanie bezpiecznych stref kolejki do punktów obsługi, w której oczekujący będą oddaleni od siebie o minimum 1,5 metra. Wyznaczenie miejsc (poprzez taśmy, słupki czy naklejki na podłodze) do zatrzymania się osób oczekujących na obsługę w odległości 1,5 metra od osoby obsługującej.
5. Dezynfekowanie powierzchni lady recepcyjnej w punkcie obsługi nie rzadziej niż co godzinę.
6. Zastosowanie rozliczeń bezgotówkowych, zabezpieczenie folią terminali płatniczych oraz ich dezynfekowanie nie rzadziej niż co godzinę.

STOISKA WYSTAWIENNICZE I STREFY DLA GOŚCI

1. Rekomenduje się Wystawcom planowanie zabudowy stoisk w typie frontowych, narożnych bardziej otwartych.
2. W przypadku stoiska piętrowego należy zapewnić szerokie schody lub schody jednokierunkowe. Dodatkowo na wejściu i zejściu z piętra zaplanować miejsce na dozowniki z płynem do dezynfekcji.
3. Dostosowanie liczby dostępnych miejsc siedzących na terenach targowych poprzez wprowadzenie specjalnych rozwiązań umożliwiających zachowanie odległości przynajmniej 1,5 metra zgodnie z aktualnie obowiązującymi zasadami bezpieczeństwa.
4. W trakcie montażu i demontażu stoisk zachowanie zasad bezpieczeństwa obowiązujących dla firm zabudowujących i dostawców zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i zaleceniami GIS.
5. Zobowiązanie Wystawców do zapewnienia na stoiskach stosownych środków ochrony osobistej dla personelu oraz środków dezynfekujących.
6. Wydanie zaleceń osobom obsługującym stoisko, aby w miarę możliwości materiały dla gości targowych były dostępne tylko w wersji online (np. na ekranach, pliki przekazywane online)
7. . Dopuszczenie do pracy na stoisku jedynie pracowników po przeprowadzonej kontroli temperatury ciała oraz wyposażonych w maseczki / przyłbice ochronne oraz rękawiczki, jeśli nadal będzie to wymagane obowiązującymi przepisami prawa lub zaleceniami GIS.
8. Przeszkolenie personelu obsługującego stoisko w zakresie zasad reżimu sanitarnego i bezpieczeństwa podczas przebywania uczestników targów na stoisku.
9. Zapewnienie na stoisku środków ochrony osobistej dla personelu (maseczki, przyłbice, rękawiczki) oraz środków dezynfekujących.
10. Zainstalowanie na stoisku odpowiedniej liczby pojemników z preparatem dezynfekującym.
11. Utrzymywanie odpowiedniego dystansu z osobami wchodzącymi na teren stoiska i unikanie uścisków dłoni.
12. Dezynfekowanie powierzchni lady recepcyjnej i innych powierzchni płaskich na stoisku nie rzadziej niż co godzinę.
13. Regularne, nie rzadziej niż co 2 godziny, czyszczenie i dezynfekcja często dotykanych elementów infrastruktury: klamki, poręcze, balustrady z użyciem środków dezynfekujących o ile takie znajdują się na stoisku.
14. Zastosowanie rozliczeń bezgotówkowych, zabezpieczenie folią terminali płatniczych oraz ich dezynfekowanie nie rzadziej niż co godzinę.
15. Przechowywanie śmieci i odpadów w pojemnikach zamkniętych, regularnie czyszczonych i dezynfekowanych.

PRZESTRZENIE GASTRONOMICZNE

1. Przygotowanie sposobu funkcjonowania przestrzeni gastronomicznych zgodnie z aktualnie obowiązującymi zasadami bezpieczeństwa
2. Zapewnienie bezpiecznej przestrzeni dla gości oczekujących na wejście do przestrzeni gastronomicznych z zachowaniem bezpiecznych odstępów minimum 1,5 metra.

HIGIENA OTOCZENIA I ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Zapewnienie urządzeń do higieny rąk z środkami dezynfekującymi w miejscach przebywania gości (w recepcji, w toaletach, przed przestrzeniami gastronomicznymi, przed wejściem do sal konferencyjnych)
2. Regularne, nie rzadziej niż co 2 godziny, czyszczenie i dezynfekcja często dotykanych elementów infrastruktury: klamki, poręcze, balustrady, blaty z użyciem środków dezynfekujących.
3. Przechowywanie śmieci i odpadów w pojemnikach zamkniętych, regularnie czyszczonych i dezynfekowanych.
4. Regularne wentylowanie pomieszczeń i przestrzeni, w jakich przebywają uczestnicy.
5. Wyposażenie wszystkich toalet w płynne mydło i jednorazowe ręczniki papierowe, a także w płyn dezynfekujący.
6. Zapewnienie obecności zespołu medycznego dostępnego na terenach targowych podczas wydarzenia.

KOMUNIKACJA Z GOŚCMI

1. Udostępnienie w widocznym miejscu informacji dotyczących zasad bezpieczeństwa obowiązujących uczestników wydarzenia na terenach targowych.
2. Komunikowanie (przez system dźwiękowy) o ograniczeniach liczby osób mogących przebywać jednocześnie na terenach targowych, zachowania odległości między kolejnymi osobami, obowiązku unikania skupisk ludzi oraz przestrzegania zasad higieny.
3. Zamieszczenie w widocznych miejscach materiałów edukacyjnych (w postaci plakatów, plansz na ekranach) na temat higieny rąk i zachowania podczas kichania lub kaszlu (toalety, punkty obsługi klienta, strefy wejściowe) oraz utrzymywania odpowiedniego dystansu z innymi ludźmi i unikania uścisków dłoni.
4. Uruchomienie alarmowego numeru telefonu, dostępnego w czasie wydarzeń targowych, oznakowanie w widocznych miejscach informacji o tym numerze i zasadach korzystania.

Procedury w razie podejrzenia zakażenia u uczestników targów.

1. Ustalenie listy pracowników oraz klientów obecnych w tym samym czasie w danym obiekcie i zalecenie stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

2. Dokładne zdezynfekowanie przestrzeni, w której przebywał zakażony klient (ze wskazaniem, że nie mamy pewności, czy w momencie świadczenia usługi dana osoba była już zakażona) oraz zdezynfekowanie narzędzi, które były wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi.

Regulacje bezpieczeństwa opracowane zostały w oparciu o:

- aktualne zalecenia Ministerstwa Rozwoju
- Główny Inspektorat Sanitarny
- zalecenia Polskiej Izby Przemysłu Targowego