

# Protocole sanitaire

## Concours des Grands Vins de France à Mâcon

Règles sanitaires mises en place et validées par les autorités référentes  
dans le cadre d'un événement professionnel

- événement professionnel, sans public
- concours prévu sur 3 demi-journées et dans 3 à 4 salles selon le jour.
- accueil des dégustateurs en décalé pour éviter les regroupements (9h, 9h30, 10h)
- caméra thermique pour prise de température à l'entrée du Parc des expositions
- mise à disposition de gel hydroalcoolique
- port du masque obligatoire jusqu'au lancement de la dégustation
- remise de l'enveloppe d'affectation sur présentation de la convocation dégustateur
- cheminement pour chaque salle afin d'éviter les croisements
- entrée et sortie différenciées pour chaque salle
- distanciation de 2 mètres entre chaque juré et 3 mètres entre chaque jury
- 3 jurés maximum par table, en quinconce, sur un linéaire de 4m80.
- Chaque dégustateur dispose d'un dossier individuel, d'un stylo, d'un verre et de 2 crachoirs jetables
- équipe d'organisation dédiée pour chaque salle
- service des vins fait uniquement par le président de jury
- un dossier individuel par juré
- un commissaire dédié par rangée pour toute demande, afin d'éviter tous déplacements
- désinfection de chaque salle et du mobilier par appareils de désinfections certifiés (désinfection par nébulisation)

*Dans le contexte sanitaire actuel, nous souhaitons plus que tout vous accueillir dans les meilleures conditions et nous vous remercions par avance pour le respect de ces normes.*