

NORMA din 29 mai 2020 privind stabilirea măsurilor specifice de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în spațiile special amenajate din exteriorul clădirilor unităților de alimentație publică

CAPITOLUL I: Dispoziții generale

Art. 1

Prezenta normă stabilește măsurile specifice care trebuie aplicate pentru activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice la terasele/spațiile deschise din exteriorul unităților de alimentație publică în legătură cu activitățile de manipulare, preparare, comercializare, servire și consum al produselor alimentare.

Art. 2

În înțelesul prezentei norme se aplică definițiile prevăzute la art. 17 din Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 3

Începând cu data de 1.06.2020 sunt permise activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice la terasele sau spațiile deschise din exteriorul unităților de alimentație publică.

CAPITOLUL II: Măsurile specifice sanitare și cerințe pentru siguranța alimentelor în vederea comercializării și consumului produselor alimentare și băuturilor alcoolice și nealcoolice în spațiile special amenajate dispuse în exteriorul clădirilor, în aer liber

SECȚIUNEA 1: Cerințe speciale privind circuitul funcțional de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în spațiile special amenajate din exteriorul clădirilor unităților de alimentație publică

Art. 4

(1) Operatorii economici din sectorul alimentației publice, înainte de reluarea activităților de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în spațiile special amenajate din exteriorul clădirilor unităților de alimentație publică, au următoarele obligații:

- a)** verificarea stării de întreținere a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor, inclusiv a ustensilelor ce se utilizează pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și servirea alimentelor către consumatorul final;
- b)** revizuirea planurilor și procedurilor de igienizare, dezinfectie și de autocontrol pentru creșterea frecvenței acestor operațiuni și implementarea procedurilor de bune practici de igienă bazate pe principiile HACCP și, acolo unde este cazul, revizuirea planurilor HACCP;
- c)** asigurarea de dispozitive și produse biocide avizate de Comisia Națională pentru Produse Biocide necesare dezinfectării mâinilor personalului lucrător, a spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate;
- d)** verificarea stocurilor de alimente, materii prime existente în unitate și eliminarea celor pentru care nu se poate garanta siguranța alimentară, cum ar fi alimentele ce prezintă modificări organoleptice, care au fost păstrate în condiții necorespunzătoare, cu data durabilității minimale/data-limită de consum depășită sau pentru care nu se poate realiza trasabilitatea, astfel încât să fie preîntâmpinată apariția unor cazuri de toxinfecții alimentare;
- e)** igienizarea și dezinfectia cu substanțe biocide avizate a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și servirea alimentelor, curățarea zonelor unde sunt servite alimentele către consumatorul final, a grupurilor sanitare utilizate de personalul lucrător din cadrul unităților de alimentație publică și a celor utilizate de clienți;
- f)** instruirea sub semnătură a personalului lucrător cu privire la regulile generale de igienă ce trebuie respectate la nivelul unităților de alimentație publică necesare pentru obținerea unor produse alimentare sigure consumului uman, inclusiv asupra măsurilor suplimentare în ceea ce privește prevenirea răspândirii virusului SARS-CoV-2;
- g)** triajul observațional al angajaților la intrarea în unitatea de alimentație în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului sănătății și al ministrului afacerilor interne nr. 874/81/2020 privind instituirea obligativității purtării măștii de protecție, a triajului epidemiologic și dezinfectarea obligatorie a mâinilor pentru prevenirea contaminării cu virusul SARS-CoV-2 pe durata stării de alertă și nepermițarea accesului la locul de muncă a personalului care prezintă simptome de infecție respiratorie (tuse, strănut, rinoree, febră, stare generală alterată);
- h)** asigurarea supravegherii stării de sănătate a lucrătorilor conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, prin încheierea de către medicul de medicina muncii a fișelor de aptitudini pentru personalul lucrător și interzicerea manipulării alimentelor de către persoane ce nu dețin aceste documente;
- i)** revizuirea circuitelor funcționale de producție și livrare, acolo unde este necesar, astfel încât să se respecte măsurile de protecție sanitară pentru a împiedica posibila infecție cu virusul SARS-CoV-2 a personalului lucrător, dar care să nu afecteze siguranța alimentelor;
- j)** întocmirea unui plan de prevenire a îmbolnăvirii cu virusul SARS-CoV-2 care să cuprindă o evaluare completă a riscurilor ce pot apărea pe circuitul funcțional de depozitarea alimentelor și până la consumul acestora prin raportare la măsurile dispuse prin prezenta normă, precum și desemnarea unei persoane care să implementeze acest plan;
- k)** monitorizarea permanentă a stării de sănătate a personalului lucrător și interzicerea accesului în unitatea de alimentație publică a persoanelor care prezintă simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile, precum și trimiterea la domiciliu a personalului la care în timpul programului de lucru apar simptome respiratorii specifice;
- l)** existența unui registru de evidență a rezervărilor clienților, astfel încât, în cazul apariției unui caz de îmbolnăvire cu virusul SARS-CoV-2 în rândul clienților unității de alimentație, să existe date concrete pe baza cărora să poată fi efectuată ancheta epidemiologică;
- m)** asigurarea distanțării fizice în rândul angajaților, iar, în cazul în care spațiile de preparare a alimentelor îngreunează menținerea măsurilor de distanțare, trebuie să fie instituite măsuri alternative de protecție a lucrătorilor (limitarea

numărului de lucrători angajați în același timp la o zonă de preparare a alimentelor, distanțarea stațiilor de lucru, organizarea personalului în grupuri de lucru pentru a reduce interacțiunile dintre grupuri, asigurarea echipamentului de protecție); în locurile în care amplasarea echipamentelor de producție nu permite distanțarea fizică, dotarea angajaților cu echipamente de protecție precum măști, viziere, combinezoane și realizarea de proceduri repetate de igienizare și dezinfectie;

n) asigurarea că personalul lucrător are efectuate cursurile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

(2) La finalizarea măsurilor luate înainte de demararea activității de preparare, servire și consum, operatorii economici sunt obligați să păstreze la nivelul unității documente prin care să se demonstreze că au fost implementate măsurile prevăzute la alin. (1) lit. a) -k). Aceste documente vor fi puse la dispoziția organelor de control, ori de câte ori se solicită.

(3) După reluarea activității de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în spațiile special amenajate din exteriorul clădirilor unităților de alimentație publică, în conformitate cu prevederile art. 4 alin. (1) și (2), operatorii economici trebuie să realizeze:

a) respectarea planurilor și procedurilor specifice și formularea unui plan intern de măsuri destinate prevenirii transmiterii virusului SARS-CoV-2, atât între lucrătorii unității, cât și în relația cu clienții;

b) creșterea frecvenței operațiunilor de curățenie și dezinfectie cu produse biocide avizate, pe bază de proceduri documentate, a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și servirea alimentelor, sălilor/zonelor unde sunt servite alimentele către consumatorul final, a grupurilor sanitare din cadrul unităților de alimentație publică utilizate de personalul lucrător și de către clienți;

c) monitorizarea permanentă a stării de sănătate a personalului lucrător și interzicerea accesului în unitatea de alimentație publică a persoanelor care prezintă simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile;

d) instruirea și informarea personalului cu privire la măsurile de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2 și în special la necesitatea menținerii permanente a regulilor adecvate de igienă și de protecție sanitară, cum ar fi igiena mâinilor, distanțarea fizică, evitarea atingerii ochilor, nasului și a gurii, respectarea igienei respiratorii și respectarea recomandărilor de a rămâne acasă și de a solicita asistență medicală, dacă prezintă simptome respiratorii specifice bolii (tuse, strănut, rinoree, febră, stare generală alterată);

e) limitarea numărului de persoane care lucrează pe circuitul funcțional de producție și servire;

f) informarea direcției de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București în cazul în care există suspiciuni sau cazuri confirmate de COVID-19 la personalul lucrător, situație în care se vor aplica măsuri de igienizare corespunzătoare în întreaga unitate;

g) în cazul în care din cadrul anchetelor epidemiologice efectuate de direcția de sănătate publică județeană, respectiv a municipiului București rezultă că un client al unității de alimentație a fost depistat pozitiv la COVID-19, se va aplica măsura igienizării corespunzătoare a întregii unități de alimentație publică;

h) aplicarea măsurilor de igienizare corespunzătoare a spațiului de lucru, în cazul în care un angajat a fost depistat pozitiv la COVID-19, conform normelor în vigoare.

SECȚIUNEA 2: Măsuri de protecție a clienților

Art. 5

Operatorii economici din sectorul alimentației publice au următoarele obligații privind protecția clienților în spațiile în care aceștia au acces:

a) la intrarea în spațiul special amenajat din exteriorul clădirii unității de alimentație publică (terasă) se va face un triaj observational al clienților (accesul clienților cu semne vizibile de infecție respiratorie va fi interzis), conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului afacerilor interne nr. 874/81/2020 privind instituirea obligativității purtării măștii de protecție, a triajului epidemiologic și dezinfectarea obligatorie a mâinilor pentru prevenirea contaminării cu virusul SARS-CoV-2 pe durata stării de alertă;

b) se vor asigura că la intrarea în spațiul special amenajat din exteriorul clădirii unității de alimentație publică (terasă) și la grupurile sanitare există dispozitive cu produse biocide avizate, necesare dezinfectării mâinilor clienților, precum și informarea acestora cu privire la modul de utilizare;

c) se recomandă stabilirea de circuite cu sens unic ce trebuie parcurse de clienți în interiorul spațiului special amenajat din exteriorul clădirii unității de alimentație publică (terasă), astfel încât să se minimizeze contactele între clienți (exemplu: înspre și dinspre toaletă);

d) se va interzice transferul meniurilor, solnițelor, olivierelor și al altor obiecte de pe o masă pe alta. Acestea vor fi dezinfectate după plecarea clienților de la o masă și, unde este posibil, se vor folosi meniuri de unică folosință;

e) se interzice consumul de produse în picioare, pentru a minimiza circulația clienților în interiorul terasei;

f) în unitățile cu plata la casa de marcat se vor instala panouri de protecție din plexiglas;

g) va fi încurajată plata cu cardul, fie la casă, fie către personalul de servire;

h) se asigură că normele de distanțare fizică sunt aplicate în mod eficient și că se evită pe cât posibil interacțiunea fizică cu și între clienți; se stabilește un număr de maximum 4 clienți care pot ocupa o masă, cu condiția respectării unei distanțe de 1,5 m între persoane, excepție de la această regulă fac membrii aceleiași familii, care au același domiciliu;

i) se asigură respectarea unei distanțe de minimum 2 m între ocupanții scaunelor meselor alăturate;

j) în funcție de amplasarea meselor cu respectarea prevederilor prezentei norme, se va stabili numărul maxim de locuri care pot fi ocupate în cadrul spațiului special amenajat din exteriorul clădirii unității de alimentație publică (terase);

k) ocuparea locurilor se va face cu rezervare anterioară, astfel încât să se evite aglomerările la intrarea în unitate și să se faciliteze ancheta epidemiologică în cazul apariției unui caz de îmbolnăvire între clienții localului;

l) se asigură că la servirea mesei personalul va purta mască și mănuși; mănușile utilizate la servire nu vor fi utilizate la pregătirea mesei;

m) informează clienții asupra regulilor de igienă, dezinfectare și distanțare fizică, precum și a necesității limitării timpului de servire a mesei, acolo unde este cazul;

n) asigură curățarea și dezinfectia cu substanțe biocide avizate a tuturor spațiilor/suprafețelor unde au acces clienții, precum și a ustensilelor utilizate în timpul servirii mesei;

- o)** se asigură o protecție suplimentară a produselor alimentare din vitrinele deschise sau bufete situate în spațiile de servire și consum, limitând accesul clienților la produse și preparate, acestea fiind servite de personal care asistă servirea produselor din vitrine sau bufete;
- p)** se asigură că se efectuează dezinfectia meselor, după fiecare client/grup, cu produse biocide care necesită un timp minim de contact, avizate de către Comisia Națională pentru Produse Biocide;
- q)** utilizarea de semnalizări verticale pentru a direcționa clienții terasei pe benzi, dacă este posibil, pentru a facilita circulația pe terasă, menținând în același timp distanța de 2 m.

SECȚIUNEA 3: Controale oficiale privind respectarea măsurilor aplicate

Art. 6

- (1)** Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și Ministerul Sănătății vor adopta planuri de verificare a modului în care sunt respectate și aplicate măsurile prevăzute în prezenta normă, în conformitate cu domeniul de competență al fiecărei părți, stabilit prin legislație specifică în vigoare.
- (2)** Nerespectarea obligațiilor prevăzute la art. 4 alin. (1) lit. a), b), c), d), e), g), h) și i), alin. (2), alin (3) lit. a) și b) se sancționează în conformitate cu prevederile art. 4 lit. a) pct. 5, 8, 9,10, lit. b) pct. 4, 5, 6,10,11 și 12, art. 4 lit. c) pct. 1 și 2, art. 4 lit. d), art. 7 lit. a) pct. 3, art. 7 lit. b) pct. 3 și ale art. 7 lit. c) pct. 1 și 3 din Hotărârea Guvernului nr. 984/2005 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.
- (3)** Nerespectarea prevederilor prevăzute la art. 5 lit. h) și n) constituie contravenție și se sancționează în conformitate cu prevederile art. 30 lit. h) din Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare, de către personalul împuternicit din cadrul Inspecției Sanitare de Stat din cadrul Ministerului Sănătății și al Serviciului control în sănătate publică din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.
- (4)** Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și Ministerul Sănătății se informează reciproc cu privire la orice informație deținută ca urmare a controalelor oficiale, legată de existența unei neconformități față de prevederile prezentei norme care nu intră în domeniul propriu de competență.

CAPITOLUL III: Dispoziții finale

Art. 7

- (1)** Operatorii economici trebuie să urmărească și să aplice în funcție de specificul unității aflate sub control ghidurile și recomandările Institutului Național de Sănătate Publică și ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor în legătură cu prevenirea și combaterea răspândirii virusului SARS-CoV-2.
- (2)** În situația în care într-o localitate evoluează focare extinse cu virusul SARS-CoV-2, se suspendă activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice la terasele/spațiile deschise din exteriorul unităților de alimentație publică, în conformitate cu decizia Centrului de coordonare și conducere a intervenției județean/al municipiului București.
- (3)** Măsurile aplicate în conformitate cu prezenta normă nu exonerează operatorii economici de la respectarea celorlalte cerințe privind siguranța alimentelor sau de protecție a sănătății publice prevăzute de legislația în vigoare, precum și a normelor generale în vigoare privind măsurile de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2.

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 461 din data de 30 mai 2020