

Norma privind stabilirea măsurilor specifice de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2 pe perioada stării de alertă în unitățile de alimentație publică, din 25.05.2020

În vigoare de la 28 mai 2020

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 450 din 28 mai 2020. Formă aplicabilă la **29 mai 2020**.

CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. - Prezenta normă stabilește măsurile specifice care trebuie aplicate pe durata stării de alertă în unitățile de alimentație publică în legătură cu activitățile de manipulare, preparare, comercializare, livrare și consum a 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. - Pe durata stării de alertă sunt permise atât activitățile de preparare a hranei, cât și activitățile de comercializare a produselor alimentare și a băuturilor alcoolice și nealcoolice, care nu presupun staționarea consumatorilor în spațiile destinate acestui scop, precum cele de tip "drive-in", "room-service", livrare la consumator, "take-away".

Art. 4. - Cerințele igienico-sanitare ce trebuie respectate la producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor de către unitățile de alimentație publică sunt următoarele:

- a)** utilizarea ambalajelor, recipientelor, ustensilelor și utilajelor în perfectă stare de curățenie și igienizare și interzicerea utilizării acestora în cazul în care au fost folosite în alte scopuri decât contactul direct cu alimentele;
- b)** personalul de întreținere a curățeniei din anexele sanitare și gospodărești nu va fi implicat în manipularea, prelucrarea, depozitarea, transportul sau livrarea alimentelor;
- c)** efectuarea corespunzătoare a operațiunilor de curățenie și/sau dezinfecție cu produse biocide avizate a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafețelor de lucru și a ambalajelor, după caz;
- d)** depozitarea, chiar și provizorie, în condiții corespunzătoare a ambalajelor de transport ale produselor alimentare astfel încât să nu determine contaminarea sau impurificarea acestora;
- e)** asigurarea dotării cu ustensile și utilaje a unităților de alimentație colectivă permanente în funcție de natura și volumul unității de alimentație;
- f)** asigurarea și/sau utilizarea echipamentului de protecție curat și complet pentru personalul care lucrează în sectoarele de producție, prelucrare, depozitare, transport și desfacere a alimentelor;
- g)** verificarea zilnică de către angajator a stării de igienă individuală și de sănătate a angajaților; consemnarea acestei verificări, precum și interzicerea în unitate a angajaților bolnavi sau convalescenți de boli transmisibile;
- h)** respectarea regulilor de igienă individuală pe toată durata programului de lucru de către personalul din sectorul alimentar;
- i)** organizarea procesului de producție alimentară, realizându-se orientarea fluxului tehnologic într-un singur

sens pentru evitarea încrucișărilor între fazele salubre și cele insalubre;

j) asigurarea în unitățile de alimentație publică a spațiilor și circuitelor funcționale stabilite prin normele de igienă în vigoare, adaptate pentru prevenirea și limitarea răspândirii virusului SARS-CoV-2.

CAPITOLUL II

Măsuri specifice în unitățile de alimentație publică

SECȚIUNEA 1

Cerințe speciale privind circuitul funcțional de producție și livrare în unitățile de alimentație publică

Art. 5. - (1) Operatorii economici din sectorul alimentației publice au următoarele obligații înainte de demararea activității de livrare și consum al produselor alimentare:

a) verificarea stării de întreținere a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor, inclusiv a sistemelor de ventilație și ustensilelor ce se utilizează pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul, ambalarea și livrarea alimentelor, a sălilor/zonelor unde sunt livrate alimentele către consumatorul final, precum și efectuarea periodică sau după necesitate a lucrărilor de igienizare și de revizie a instalațiilor și utilajelor;

b) revizuirea planurilor și procedurilor de igienizare, dezinfecție și de autocontrol pentru creșterea frecvenței acestor operațiuni și implementarea procedurilor de bune practici de igienă bazate pe principiile Sistemului de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP) și, acolo unde este cazul, revizuirea planurilor HACCP;

c) asigurarea de dispozitive și produse biocide avizate de Ministerul Sănătății 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 valabilității minimale/data-limită de consum depășite sau pentru care nu se poate realiza trasabilitatea, astfel încât să fie preîntâmpinată apariția unor cazuri de toxiinfecții alimentare;

e) igienizarea și dezinfecția cu substanțe biocide avizate, ce se regăsesc incluse în Registrul național al produselor biocide ce poate fi accesat la linkul <http://www.ms.ro/2017/01/17/registrul-national-al-produselor-biocide/>, a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și livrarea alimentelor, precum și a grupurilor sanitare utilizate de personalul lucrător;

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) 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;

h) 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;

i) 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);

j) 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 livrare 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). Aceste documente vor fi puse la dispoziția organelor de control, ori de câte ori se solicită.

Art. 6. - (1) În cazul în care operatorii economici din domeniul alimentației publice optează și pentru comercializarea produselor alimentare prin comerțul online sau cu servire la pachet ("take away"), aceștia trebuie să își revizuiască programele și procedurile de siguranța alimentelor, bazate pe principiile HACCP, astfel încât să ia în considerare activități noi, precum ambalarea produselor, servirea la ghișeu, transportul mâncărurilor și informarea adecvată a consumatorilor asupra produselor comercializate.

(2) În cazul în care măsurile preconizate pentru desfășurarea activităților de la alin. (1) indică necesitatea unor modificări în desfășurarea activității este necesară notificarea direcției sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile art. 28 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.

SECȚIUNEA a 2-a

Verificarea respectării măsurilor aplicate

Art. 7. - (1) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și Ministerul Sănătății adoptă planuri de verificare a modului în care sunt respectate și aplicate măsurile prevăzute în prezenta normă, care țin de domeniul specific de competență.

(2) Nerespectarea obligațiilor prevăzute la art. 5 alin. (1) lit. a), b), d) și e) se sancționează în conformitate cu prevederile art. 4 lit. a) pct. 5, 8, 9 și 10, art. 4 lit. b) pct. 4, 5, 6, 10 și 11, art. 4 lit. c) pct. 1 și 2, art. 4 lit. d) și art. 7 lit. a) pct. 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. 4 se constată și se sancționează în conformitate cu prevederile art. 5, art. 30 lit. h), art. 41 lit. a), c), f) și h), ale art. 42 lit. b), c) și k), ale art. 43 lit. c), e) și i), ale art. 44 lit. a) - k), ale art. 45 lit. a) și ale art. 52 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. 8. - (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 COVID-19.

(2) 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.