

ORDIN ADMINISTRATIE PUBLICA 1493/2020	<i>Vigoare</i>
Emitent: Ministerul Sanatatii Domenii: Sanatate, Stari exceptionale	M.O. 802/2020
Ordin pentru aprobarea Normei privind stabilirea masurilor specifice de prevenire a raspandirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitatile de preparare, comercializare si consum al produselor alimentare si/sau bauturilor alcoolice si nealcoolice in unitatile de alimentatie publica de tipul restaurantelor si cafenelelor	

M.Of.Nr.802 din 1 septembrie 2020
Oficial

Sursa Act:Monitorul

MINISTERUL SANATATII
Nr. 1.493 din 31 august 2020

MINISTERUL ECONOMIEI, ENERGIEI
SI MEDIULUI DE AFACERI
Nr. 2.788 din 31 august 2020

AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINARA
SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
Nr. 149 din 31 august 2020

ORDIN

pentru aprobarea Normei privind stabilirea masurilor specifice de
prevenire a raspandirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitatile
de preparare, comercializare si consum al produselor alimentare si/
sau bauturilor alcoolice si nealcoolice in unitatile de alimentatie
publica de tipul restaurantelor si cafenelelor din interiorul
cladirilor, precum si in spatiile special amenajate
din exteriorul cladirilor

Vazand Referatul de aprobare nr. 2.097 din 31.08.2020 al Directiei generale
siguranta alimentelor din cadrul Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru
Siguranta Alimentelor,

in temeiul prevederilor art. 71 alin. (2) din Legea nr. 55/2020 privind unele
masuri pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19 si al
prevederilor art. 10 din Legea nr. 95/2006 privind reforma in domeniul sanatatii,
republicata, cu modificarile si completarile ulterioare, precum si al prevederilor
art. 10 lit. b) din Ordonanta Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activitatii
sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, aprobata cu modificari si
completari prin Legea nr. 215/2004, cu modificarile si completarile ulterioare,

in conformitate cu prevederile Hotararii Guvernului nr. 668/2020 privind
prelungirea starii de alerta pe teritoriul Romaniei si masurile care se aplica pe
durata acesteia pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19, cu
modificarile si completarile ulterioare,

luand in considerare masurile adoptate prin Hotararea Comitetului National pentru
Situatii de Urgenta nr. 43 din 27.08.2020 pentru stabilirea unor masuri in domeniul
sanatatii publice,

tinand cont de prevederile Regulamentului (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului
European si al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor si a
cerintelor generale ale legislatiei alimentare, de instituire a Autoritatii Europene
pentru Siguranta Alimentara si de stabilire a procedurilor in domeniul sigurantei
produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului (CE) nr.
852/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind
igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului (CE)
nr. 853/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 de

stabilire a unor norme specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunastarea animalelor, sanatatea plantelor si produsele de protectie a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale), cu modificarile si completarile ulterioare,

in temeiul prevederilor art. 7 alin. (4) din Hotararea Guvernului nr. 144/2010 privind organizarea si functionarea Ministerului Sanatatii, cu modificarile si completarile ulterioare, al prevederilor art. 10 alin. (6) din Hotararea Guvernului nr. 44/2020 privind organizarea si functionarea Ministerului Economiei, Energiei si Mediului de Afaceri, cu modificarile ulterioare, si al prevederilor art. 4 alin. (3) din Hotararea Guvernului nr. 1.415/2009 privind organizarea si functionarea Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor si a unitatilor din subordinea acesteia, cu modificarile si completarile ulterioare,

ministrul sanatatii, ministrul economiei, energiei si mediului de afaceri, si presedintele Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor emit urmatorul ordin:

Art. 1. - Se aproba Norma privind stabilirea masurilor specifice de prevenire a raspandirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitatile de preparare, comercializare si consum al produselor alimentare si/sau bauturilor alcoolice si nealcoolice, in unitatile de alimentatie publica de tipul restaurantelor si cafenelelor din interiorul cladirilor, precum si in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor, prevazuta in anexa care face parte integranta din prezentul ordin.

Art. 2. - Operatorii economici care desfasoara activitati de preparare, comercializare si consum al produselor alimentare si/sau bauturilor alcoolice si nealcoolice in unitatile de alimentatie publica de tipul restaurantelor si cafenelelor din interiorul cladirilor, precum si in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor, directiile de sanatate publica judetene, respectiv a municipiului Bucuresti si directiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor judetene, respectiv a municipiului Bucuresti vor duce la indeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. - Ministerul Sanatatii, Ministerul Economiei, Energiei si Mediului de Afaceri si Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor vor controla modul de aplicare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 4. - La data intrarii in vigoare a prezentului ordin se abroga Ordinul ministrului sanatatii, ministrului economiei, energiei si mediului de afaceri si presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 966/1.809/105/2020 pentru aprobarea Normei privind stabilirea masurilor specifice de prevenire a raspandirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitatile de preparare, servire si consum al produselor alimentare, bauturilor alcoolice si nealcoolice in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor unitatilor de alimentatie publica, publicat in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I, nr. 461 din 30 mai 2020.

Art. 5. - Prezentul ordin se publica in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I.

Ministrul sanatatii,
Nelu Tataru

Ministrul Economiei, Energiei
si Mediului de Afaceri,
Virgil Daniel Popescu

Presedintele Autoritatii Nationale Sanitare
Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor,
Robert-Viorel Chioveanu

ANEXA

NORMA

privind stabilirea masurilor specifice de preparare, comercializare si
consum al produselor alimentare si/sau bauturilor alcoolice si
nealcoolice in unitatile de alimentatie publica de tipul
restaurantelor si cafenelelor din interiorul cladirilor, precum
si in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor

Capitolul I Dispozitii generale

Art. 1. - Prezenta norma stabileste masurile specifice care trebuie aplicate pentru activitatile de preparare, comercializare si consum al produselor alimentare si/sau bauturilor alcoolice si nealcoolice in unitatile de alimentatie publica de tipul restaurantelor si cafenelelor din interiorul cladirilor, precum si in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor, in legatura cu activitatile de manipulare, preparare, comercializare, servire si consum al produselor alimentare.

Art. 2. - In intelesul prezentei norme se aplica definitiile prevazute la art. 17 din Norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor privind procedura de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor a activitatilor de obtinere si de vanzare directa si/sau cu amanuntul a produselor alimentare de origine animala sau nonanimala, precum si a activitatilor de productie, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine nonanimala, aprobata prin Ordinul presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 111/2008, cu modificarile si completarile ulterioare.

Art. 3. - Incepand cu data de 1 septembrie 2020 sunt permise activitatile de preparare, comercializare si consum al produselor alimentare, bauturilor alcoolice si nealcoolice in unitatile de alimentatie publica de tipul restaurantelor si cafenelelor din interiorul cladirilor, precum si in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor.

Capitolul II

Masuri specifice sanitare si cerinte pentru siguranta alimentelor
in vederea comercializarii si consumului produselor alimentare
si bauturilor alcoolice si nealcoolice in unitatile de
alimentatie publica

Sectiunea 1

**Cerinte speciale privind circuitul functional de preparare, servire
si consum al produselor alimentare, bauturilor alcoolice si nealcoolice**

Art. 4. - (1) Operatorii economici din sectorul alimentatiei publice, inainte de reluarea activitatilor de preparare, servire si consum al produselor alimentare, bauturilor alcoolice si nealcoolice, au urmatoarele obligatii:

a) verificarea starii de intretinere a tuturor spatiilor, facilitatilor, echipamentelor, inclusiv a ustensilelor ce se utilizeaza pentru receptia, depozitarea, prepararea, gatirea si servirea alimentelor catre consumatorul final;

b) revizuirea planurilor si procedurilor de igienizare, dezinfectie si de autocontrol pentru cresterea frecventei acestor operatiuni si implementarea procedurilor de bune practici de igiena bazate pe principiile Sistemului de analiza a riscurilor in punctele critice de control (HACCP) si, acolo unde este cazul, revizuirea planurilor HACCP;

c) asigurarea de produse biocide avizate/autorizate necesare dezinfectarii mainilor personalului lucrator, a spatiilor, facilitatilor, echipamentelor si ustensilelor utilizate;

d) verificarea stocurilor de alimente, materii prime existente in unitate si eliminarea celor pentru care nu se poate garanta siguranta alimentara, cum ar fi alimentele ce prezinta modificari organoleptice, care au fost pastrate in conditii necorespunzatoare, cu data durabilitatii minimale/data-limita de consum depasita sau pentru care nu se poate realiza trasabilitatea, astfel incat sa fie preintampinata aparitia unor cazuri de toxiinfectii alimentare;

e) igienizarea si dezinfectia cu produse biocide avizate/autorizate a tuturor spatiilor, facilitatilor, echipamentelor si ustensilelor utilizate pentru receptia, depozitarea, prepararea, gatirea si servirea alimentelor, curatarea zonelor unde sunt servite alimentele catre consumatorul final, a grupurilor sanitare utilizate de personalul lucrator din cadrul unitatilor de alimentatie publica si a celor utilizate de clienti; dezinfectarea ustensilelor si tacamurilor se poate realiza si prin alte mijloace, cum ar fi sterilizare prin temperatura sau UV;

f) reinstruirea sub semnatura a personalului lucrator cu privire la regulile generale de igiena ce trebuie respectate la nivelul unitatilor de alimentatie publica necesare pentru obtinerea unor produse alimentare sigure consumului uman, inclusiv asupra masurilor suplimentare in ceea ce priveste prevenirea raspandirii virusului SARS-CoV-2;

g) triajul observational al angajatilor la intrarea in unitatea de alimentatie publica in conformitate cu prevederile Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului afacerilor interne nr. 874/81/2020 privind instituirea obligativitatii purtarii mastii de protectie, a triajului epidemiologic si dezinfectarea obligatorie a mainilor pentru prevenirea contaminarii cu virusul SARS-CoV-2 pe durata starii de alerta si nepermiterea accesului la locul de munca al personalului care prezinta simptomatologie de infectie respiratorie (tuse, stranut, rinoree, febra, stare generala alterata);

h) asigurarea supravegherii starii de sanatate a lucratorilor conform prevederilor Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare, prin incheierea de catre medicul de medicina muncii a fiselor de aptitudini pentru personalul lucrator si interzicerea manipularii alimentelor de catre persoane ce nu detin aceste documente;

i) revizuirea circuitelor functionale de productie si livrare, acolo unde este necesar, astfel incat sa se respecte masurile de protectie sanitara pentru a impiedica posibila infectie cu virusul SARS-CoV-2 a personalului lucrator, dar care sa nu afecteze siguranta alimentelor;

j) intocmirea unui plan de prevenire a imbolnavirii cu virusul SARS-CoV-2 care sa cuprinda o evaluare completa a riscurilor ce pot aparea pe circuitul functional de la depozitarea alimentelor si pana la consumul acestora prin raportare la masurile dispuse prin prezenta norma, precum si desemnarea unei persoane care sa implementeze acest plan;

k) monitorizarea permanenta a starii de sanatate a personalului lucrator si interzicerea accesului in unitatea de alimentatie publica al persoanelor care prezinta simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile, precum si trimiterea la domiciliu a personalului la care in timpul programului de lucru apar simptome respiratorii specifice;

l) existenta unui registru de evidenta a rezervarilor clientilor, intocmit cu respectarea prevederilor Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European si al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protectia persoanelor fizice in ceea ce priveste prelucrarea datelor cu caracter personal si privind libera circulatie a acestor date si de abrogare a Directivei 95/46/CE, astfel incat, in cazul aparitiei unui caz de imbolnavire cu virusul SARS-CoV-2 in randul clientilor unitatii de alimentatie, sa existe date concrete pe baza carora sa poata fi efectuata ancheta epidemiologica. Pentru unitatile de alimentatie publica din cadrul structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare clasificate, nu este necesar registrul de evidenta a rezervarilor clientilor (pentru restaurant, bar de zi, salon mic dejun), avand in vedere ca triajul observational al clientilor si datele acestora sunt inregistrate la receptia hotelului. Se va mentiona doar numarul spatiului de cazare al clientului pentru serviciul de alimentatie publica solicitat;

m) asigurarea distantarii fizice in randul angajatilor, iar, in cazul in care spatiile de preparare a alimentelor ingreuneaza mentinerea masurilor de distantare, trebuie sa fie instituite masuri alternative de protectie a lucratorilor (limitarea numarului de lucratori angajati in acelasi timp la o zona de preparare a alimentelor, distantarea statiilor de lucru, organizarea personalului in grupuri de lucru pentru a reduce interactiunile dintre grupuri, asigurarea echipamentului de protectie); in locurile in care amplasarea echipamentelor de productie nu permite distantarea fizica, dotarea angajatilor cu echipamente de protectie precum masti, viziere, combinezoane/halate si realizarea de proceduri repetate de igienizare si dezinfectie;

n) asigurarea ca personalul lucrator are efectuate cursurile privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, conform prevederilor Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare.

(2) La finalizarea masurilor luate inainte de demararea activitatii de preparare, servire si consum, operatorii economici sunt obligati sa pastreze la nivelul unitatii documente prin care sa se demonstreze ca au fost implementate masurile prevazute la alin. (1) lit. a)-l) si n). Aceste documente vor fi puse la dispozitia organelor de control, ori de cate ori se solicita.

(3) Dupa reluarea activitatii de preparare, servire si consum al produselor alimentare, bauturilor alcoolice si nealcoolice in cadrul unitatilor de alimentatie publica, in conformitate cu prevederile art. 4 alin. (1) si (2), operatorii economici trebuie sa realizeze:

a) respectarea planurilor si procedurilor specifice si formularea unui plan intern de masuri destinate prevenirii transmiterii virusului SARS-CoV-2, atat intre lucratorii unitatii, cat si in relatia cu clientii;

b) cresterea frecventei operatiunilor de curatenie si dezinfectie cu produse biocide avizate/autorizate, pe baza de proceduri documentate, a tuturor spatiilor, facilitatilor, echipamentelor si ustensilelor utilizate pentru receptia, depozitarea, prepararea, gatirea si servirea alimentelor, a salilor/zonelor unde sunt servite alimentele catre consumatorul final, a grupurilor sanitare din cadrul unitatilor de alimentatie publica utilizate de personalul lucrator si de catre clienti;

c) monitorizarea permanenta a starii de sanatate a personalului lucrator si interzicerea accesului in unitatea de alimentatie publica a persoanelor care prezinta simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile;

d) instruirea si informarea personalului cu privire la masurile de prevenire a

raspandirii virusului SARS-CoV-2 si in special la necesitatea mentinerii permanente a regulilor adecvate de igiena si de protectie sanitara, cum ar fi igiena mainilor, distantarea fizica, evitarea atingerii ochilor, nasului si a gurii, respectarea igienei respiratorii si respectarea recomandarilor de a ramane acasa si de a solicita asistenta medicala, daca prezinta simptome respiratorii specifice bolii (tuse, stranut, rinoree, febra, stare generala alterata);

e) limitarea numarului de persoane care lucreaza pe circuitul functional de productie si servire;

f) informarea directiei de sanatate publica judetene, respectiv a municipiului Bucuresti in cazul in care exista suspiciuni sau cazuri confirmate de COVID-19 la personalul lucrator, situatie in care se vor aplica masuri de igienizare corespunzatoare in intreaga unitate;

g) in cazul in care din cadrul anchetelor epidemiologice efectuate de Directia de sanatate publica judeteană, respectiv a municipiului Bucuresti rezulta ca un client al unitatii de alimentatie publica a fost depistat pozitiv la COVID-19, se va aplica masura igienizarii corespunzatoare a intregii unitati de alimentatie publica;

h) aplicarea masurilor de igienizare corespunzatoare a spatiului de lucru, in cazul in care un angajat a fost depistat pozitiv la COVID-19, conform normelor in vigoare.

Sectiunea a 2-a Masuri de protectie a clientilor

Art. 5. - Operatorii economici din sectorul alimentatiei publice au urmatoarele obligatii privind protectia clientilor in spatiile in care acestia au acces:

a) la intrarea in unitatea de alimentatie publica se va face un triaj observational al clientilor, iar accesul clientilor cu semne vizibile de infectie respiratorie va fi interzis, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului afacerilor interne nr. 874/81/2020 privind instituirea obligativitatii purtarii mastii de protectie, a triajului epidemiologic si dezinfectarea obligatorie a mainilor pentru prevenirea contaminarii cu virusul SARS-CoV-2 pe durata starii de alerta;

b) se vor asigura ca la intrarea in unitatea de alimentatie publica, pe mese si la grupurile sanitare exista dispozitive cu produse biocide avizate/autorizate, necesare dezinfectarii mainilor clientilor, precum si informarea acestora cu privire la modul de utilizare;

c) stabilesc circuite cu sens unic daca este posibil, ce trebuie parcurse de clienti in unitatile de alimentatie publica, astfel incat sa se minimizeze contactele intre clienti (de exemplu: inspre si dinspre toaleta);

d) portul mastii de catre clienti este obligatoriu in cazul deplasarii in zonele comune ale unitatii de alimentatie publica;

e) se interzice transferul meniurilor, solnitelor, olivierelor si al altor obiecte de pe o masa pe alta. Acestea vor fi dezinfectate dupa plecarea clientilor de la o masa si, unde este posibil, se vor folosi meniuri de unica folosinta;

f) se interzice consumul de produse stand in picioare, pentru a minimiza circulatia clientilor in interiorul unitatii;

g) se interzice consumul de alimente/bauturi la scaunele situate la bar si se limiteaza interactiunea persoanelor stand in picioare;

h) se interzic activitatile de divertisment (dans) in cadrul unitatii de alimentatie publica;

i) in unitatile cu plata la casa de marcat se vor instala panouri de protectie din plexiglas;

j) va fi incurajata plata cu cardul, fie la casa, fie catre personalul de servire;

k) se asigura ca normele de distantare fizica sunt aplicate in mod eficace si ca se evita pe cat posibil interactiunea fizica cu si intre clienti; se stabileste un numar de maximum 6 clienti care pot ocupa o masa: exceptie de la aceasta regula fac

membrii de familie;

l) se asigura respectarea distantei intre ocupantii meselor alaturate prin amplasarea meselor pe principiul „o masa ocupata, una libera”, in cazul unitatilor de alimentatie publica de tipul restaurantelor si cafenelelor din interiorul cladirilor, sau, dupa caz, respectarea distantei de minimum 2 m intre ocupantii scaunelor meselor alaturate, in spatiile special amenajate din exteriorul cladirilor;

m) in functie de amplasarea meselor si cu respectarea prevederilor prezentei norme, se va stabili numarul maxim de locuri care pot fi ocupate in cadrul unitatii de alimentatie publica; acest numar va fi afisat intr-un loc vizibil, la intrarea in unitatea de alimentatie publica;

n) ocuparea locurilor se va face cu rezervare anterioara sau cu inscriere la sosire in registrul intocmit cu respectarea prevederilor Regulamentului UE 2016/679 al Parlamentului European si al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protectia persoanelor fizice in ceea ce priveste prelucrarea datelor cu caracter personal si privind libera circulatie a acestor date si de abrogare a Directivei 95/46/CE (colectare date de contact pentru minimum o persoana pentru fiecare masa), astfel incat sa se evite aglomerarile la intrarea in unitate si sa se faciliteze ancheta epidemiologica in cazul aparitiei unui caz de imbolnavire printre clientii localului; exceptie fac clientii unitatilor de alimentatie publica ce deservesc unitati de cazare, unde rezervarea se poate face pe baza numarului camerei unde sunt cazati;

o) se asigura ca la servirea mesei personalul va purta masca si isi va dezinfecta mainile inainte de fiecare servire;

p) informeaza clientii asupra regulilor de igiena, dezinfectare si distantare fizica, precum si a necesitatii limitarii timpului de servire a mesei, acolo unde este cazul;

q) asigura curatarea si dezinfectia cu produse biocide avizate/autorizate a tuturor spatiilor/suprafetelor unde au acces clientii, precum si a ustensilelor utilizate in timpul servirii mesei;

r) se asigura o protectie suplimentara a produselor alimentare din vitrinele deschise sau bufete situate in spatiile de servire si consum, limitand accesul clientilor la produse si preparate, acestea fiind servite de personal care asista servirea produselor din vitrine sau bufete;

s) utilizarea de semnalizari pentru a directiona clientii pe benzi, daca este posibil, pentru a facilita circulatia, mentinand in acelasi timp distanta fizica intre clienti de 1,5 m;

t) se asigura ca se efectueaza dezinfectia meselor, dupa fiecare client/grup, cu produse biocide avizate/autorizate, care necesita un timp minim de contact;

u) se recomanda aerisirea cat mai frecventa a incintelor, prin deschiderea ferestrelor si/sau usilor, cu folosirea sistemelor de aer conditionat in caz de canicula. Se asigura un program de intretinere a echipamentelor de climatizare in concordanta cu recomandarile producatorului. Se asigura curatarea si schimbarea filtrelor pentru sistemele centralizate de aer conditionat, precum si curatarea frecventa a filtrelor de la sistemele de ventilatie din lifturi, in locatiile unde accesul catre unitatea de alimentatie publica presupune folosirea acestuia.

Sectiunea a 3-a Controale oficiale privind respectarea masurilor aplicate

Art. 6. - (1) Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor, Ministerul Sanatatii si Ministerul Economiei, Energiei si Mediului de Afaceri vor adopta planuri de verificare a modului in care sunt respectate si aplicate masurile prevazute in prezenta norma, in conformitate cu domeniul de competenta al fiecarei parti, stabilit prin legislatia specifica in vigoare.

(2) Nerespectarea obligatiilor prevazute la art. 4 alin. (1) lit. a), b), d) si e) se sanctioneaza in conformitate cu prevederile art. 4 lit. a) pct. 5, 8, 9, 10, lit. b) pct. 4, 5, 6, 10, 11, art. 4 lit. c) pct. 1 si 2, art. 4 lit. d) si art. 4 lit. a) pct. 3 din Hotararea Guvernului nr. 984/2005 privind stabilirea si sanctionarea contraventiilor la normele sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare.

(3) Nerespectarea prevederilor art. 4 alin. (1) lit. c), h) si n) constituie contraventie, se constata de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii si se sanctioneaza conform prevederilor art. 16 lit. h), ale art. 5 si ale art. 52 lit. a) din Hotararea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea si sanctionarea contraventiilor la normele din domeniul sanatatii publice, cu modificarile si completarile ulterioare, iar nerespectarea prevederilor art. 5 lit. l), q) si t) se sanctioneaza conform prevederilor art. 30 lit. h) din Hotararea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea si sanctionarea contraventiilor la normele din domeniul sanatatii publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

(4) Nerespectarea prevederilor art. 5 lit. f), g), i) si r) constituie contraventie si se constata de catre personalul imputernicit din cadrul Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor si se sanctioneaza conform art. 50 alin. (1) lit. a) din Ordonanta Guvernului nr. 21/1992 privind protectia consumatorilor, republicata, cu modificarile si completarile ulterioare.

(5) Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor, Ministerul Sanatatii si Ministerul Economiei, Energiei si Mediului de Afaceri se informeaza reciproc cu privire la orice informatie detinuta ca urmare a controalelor oficiale, legata de existenta unei neconformitati fata de prevederile prezentei norme care nu intra in domeniul propriu de competenta.

Capitolul III Dispozitii finale

Art. 7. - (1) Operatorii economici trebuie sa urmareasca si sa aplice, in functie de specificul unitatii aflate sub control, ghidurile si recomandările Institutului National de Sanatate Publica si ale Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor in legatura cu prevenirea si combaterea raspandirii virusului SARS-CoV-2.

(2) Masurile aplicate in conformitate cu prezenta norma nu exonereaza operatorii economici de la respectarea celorlalte cerinte privind siguranta alimentelor sau de protectie a sanatatii publice prevazute de legislatia in vigoare, precum si a normelor generale in vigoare privind masurile de prevenire a raspandirii virusului SARS-CoV-2.