

MINISTERUL
SĂNĂTĂȚII

MINISTERUL
ECONOMIEI,
ENERGIEI ȘI
MEDIULUI DE
AFACERI

AUTORITATEA
NAȚIONALĂ SANITARĂ
VETERINARĂ ȘI PENTRU
SIGURANȚA
ALIMENTELOR

NR...../.....

NR...../.....

NR...../.....

ORDIN nr. _____ pentru aprobarea Normei 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 unitățile de alimentație publică

Văzând Referatul de aprobare nr. _____ din _____ al Direcției generale siguranța alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

în temeiul prevederilor art. 71 alin. (2) din Legea nr. 55/2020 privind unele măsuri pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19 și al prevederilor art. 10 din Legea nr. 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, republicată, cu modificările și completările ulterioare, precum și al prevederilor art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

în conformitate cu prevederile art. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 668/2020 privind prelungirea stării de alertă pe teritoriul României și măsurile care se aplică pe durata acesteia pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19,

luând în considerare prevederile art. 4 din Hotărârea Comitetului Național pentru Situații de Urgență nr. 43/27.08.2020 pentru stabilirea unor măsuri în domeniul sănătății publice,

ținând cont de prevederile Regulamentului (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție 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 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale), cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul prevederilor art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 144/2010 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare, al prevederilor art. 10 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 44/2020 privind organizarea și funcționarea Ministerului Economiei, Energiei și Mediului de Afaceri, cu modificările ulterioare, și al prevederilor art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare, ministrul sănătății, ministrul economiei, energiei și mediului de afaceri și președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emit următorul ordin:

Articolul 1 - Se aprobă Norma 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 unitățile de alimentație publică, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Articolul 2 - Operatorii economici care desfășoară activități de alimentație publică, direcțiile de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București și direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Articolul 3 - Ministerul Sănătății, Ministerul Economiei, Energiei și Mediului de Afaceri și Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor vor controla modul de aplicare a prevederilor prezentului ordin.

Articolul 4 – La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul ministrului sănătății, ministrului economiei, energiei și mediului de afaceri și președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 966/1809/105/2020 pentru aprobarea Normei 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, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 461 din 30 mai 2020.

Articolul 5 - Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul Sănătății

**Ministrul Economiei,
Energiei și Mediului de
Afaceri**

**Președintele Autorității
Naționale Sanitare Veterinare
și pentru Siguranța Alimentelor**

Dr. Nelu TĂTARU

Virgil Daniel POPESCU

Dr. Robert Viorel CHIOVEANU

NORMA 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 unitățile de alimentație publică

Capitolul I - Dispoziții generale

Articolul 1

Prezenta normă stabilește măsurile specifice care trebuie aplicate pentru activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în unitățile de alimentație publică în legătură cu activitățile de manipulare, preparare, comercializare, servire și consum al produselor alimentare.

Articolul 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.

Articolul 3

Începând cu data de Sunt permise activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în interiorul și 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 unitățile de alimentație publică.

Secțiunea 1 - Cerințe speciale privind circuitul funcțional de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice

Articolul 4

(1) Operatorii economici din sectorul alimentației publice, înainte de reluarea activităților de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice, 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 Sistemului de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP) și acolo unde este cazul, revizuirea planurilor HACCP;

c) asigurarea de produse biocide avizate/autorizate 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 depășite sau pentru care nu se poate realiza trasabilitatea, astfel încât să fie preîntâmpinată apariția unor cazuri de toxiinfecții alimentare;

e) igienizarea și dezinfectia cu produse biocide avizate/autorizate, 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; dezinfectarea ustensilelor și tacâmurilor se poate realiza și prin alte mijloace, cum ar fi sterilizare prin temperatură sau UV;

f) reinstruirea 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 publică 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 nepermiterea accesului la locul de muncă a personalului care prezintă simptomatologie 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 la 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, întocmit cu respectarea prevederilor Regulamentului UE 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE, 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; Pentru unitățile de alimentație publică IMPUSE din cadrul structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare clasificate, nu este necesar registrul de evidență a rezervărilor clienților (pentru restaurant, bar de zi, salon mic dejun), având în vedere că triajul observational al clienților și datele acestora sunt înregistrate la recepția hotelului. Se va menționa doar numărul spațiului de cazare al clientului pentru serviciul de alimentație publică solicitat.

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/halate și realizarea de proceduri repetate de igienizare și dezinfecție;

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)-l) și n. 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 cadrul 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 dezinfecție cu produse biocide avizate/ autorizate, pe bază de proceduri documentate, a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătirea și servirea alimentelor, a

săliilor/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 publică 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 a 2-a Măsuri de protecție a clienților

Articolul 5

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

a) la intrarea în unitatea de alimentație publică se va face un triaj observațional al clienților, iar 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 unitatea de alimentație publică, pe mese și la grupurile sanitare există dispozitive cu produse biocide avizate/autorizate, necesare dezinfectării mâinilor clienților, precum și informarea acestora cu privire la modul de utilizare;

c) stabilesc circuite cu sens unic dacă este posibil, ce trebuie parcurse de clienți în unitățile de alimentație publică, astfel încât să se minimizeze contactele între clienți (exemplu: înspre și dinspre toaletă);

d) portul măștii de către clienți este obligatoriu în cazul deplasării în zonele comune ale unității de alimentație publică;

e) se 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 stând în picioare, pentru a minimiza circulația clienților în interiorul unității;

f) se interzice consumul de alimente/bauturi la scaunele situate la bar și se limitează interacțiunea persoanelor stand în picioare

g) se interzic activitățile de divertisment (dans) în cadrul unității de alimentație publică în unitățile cu plată la casa de marcat se vor instala panouri de protecție din plexiglas;

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

j) se asigură că normele de distanțare fizică sunt aplicate în mod eficace și că se evită pe cât posibil interacțiunea fizică cu și între clienți; se stabilește un număr de maximum 6 clienți care pot ocupa o masă, excepție de la această regulă fac membrii de familie;

k) se asigură respectarea distanței între ocupanții meselor alăturate prin amplasarea meselor pe principiul "o masă ocupată, una liberă";

l) în funcție de amplasarea meselor și cu respectarea prevederilor prezentei norme, se va stabili numărul maxim de locuri care pot fi ocupate în cadrul unității de alimentație publică; acest număr va fi afișat într-un loc vizibil, la intrarea în unitatea de alimentație publică;

m) ocuparea locurilor se va face cu rezervare anterioară sau cu înscriere în registru la sosire (colectare date de contact pentru minim o persoană pentru fiecare masă), 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; excepție fac clienții unităților de alimentație publică ce deservește unități de cazare, unde rezervarea se poate face pe baza numărului camerei unde sunt cazați;

n) se asigură că la servirea mesei personalul va purta mască și își va dezinfecta mâinile înainte de fiecare servire;

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

p) asigură curățarea și dezinfecția cu produse biocide avizate/autorizate, a tuturor spațiilor/suprafețelor unde au acces clienții, precum și a ustensilelor utilizate în timpul servirii mesei;

q) 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;

r) utilizarea de semnalizări pentru a direcționa clienții pe benzi, dacă este posibil, pentru a facilita circulația, menținând în același timp distanța fizică între clienți de 1,5 m.

s) se asigură că se efectuează dezinfecția meselor, după fiecare client/grup, cu produse biocide avizate/autorizate, care necesită un timp minim de contact;

t) se recomandă aerisirea cât mai frecventă a incintelor, prin deschiderea ferestrelor și/sau usilor, cu folosirea sistemelor de aer condiționat în caz de caniculă. Se asigură un program de întreținere

a echipamentelor de climatizare in concordanta cu recomandarile producatorului. Se asigură curatarea si schimbarea filtrelor pentru sistemele centralizate de aer conditionat precum si curatarea frecventa a filtrelor de la sistemele de ventilatie din lifturi, în locatiile unde accesul catre unitatea de alimentație publică presupune folosirea acestuia

Secțiunea a 3-a Controale oficiale privind respectarea măsurilor aplicate

Articolul 6

(1) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, Ministerul Sănătății și Ministerul Economiei, Energiei și Mediului de Afaceri 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), d) și e) se sancționează în 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 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 art. 4 alin. (1) lit. c), h) și n) constituie contravenție, se constată de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății și se sancționează conform prevederilor art. 16, lit. h), ale art. 5 și ale art. 52, lit. a) din Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare”, iar nerespectarea prevederilor art. 5 lit. h) și lit. i) se sancționează, conform prevederilor art. 67, alin. (2), lit. d) din Legea nr. 55 /2020 privind unele măsuri pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19.

(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

Articolul 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 și rata incidentei cumulate pentru o perioadă de 14 zile anterioare este peste....., se suspendă activitățile de consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în unitățile de alimentație publică în conformitate cu decizia Centrului de coordonare și conducere a intervenției județean/al municipiului

București. Se exceptează servirea produselor alimentare doar în regim livrare la domiciliu sau take away și a clienților cazați în unitățile hoteliere.

(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.