



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

Direcția de Sănătate Publică Gorj

Serviciul de Control în Sănătate Publică, Cod C11

Târgu Jiu, Str. 22 Decembrie 1989, Nr. 22 Bis Cod : 210215, jud. Gorj

TEL: 0253/210156 --- FAX: 0253/210144 ; TEL. SCSP 0253-224982

e-mail principal: office@dspgorj.ro, relatii publice@dspgorj.ro

secretariat :: secretariat@dspgorj.ro; inspectie: inspectia.gorj@dspgorj.ro

Pagina WEB: <http://dsp-gorj.centruldecalcul.ro>, Număr de date cu caracter personal: 35910

Nr. 14786 / 26.11. 2020

PLAN DE MASURI

Avand in vedere contextul epidemiologic actual , pentru prevenirea raspandirii coronavirusului SARS CoV-2 pe perioada starii de alerta si apropierea Sarbatorilor de iarna si in conformitate cu prevederile :

Hotararii nr. 54 din 12.11.2020 privind propunerea prelungirii stării de alertă și a măsurilor necesar a fi aplicate pe durata acesteia pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19,

Hotararii nr. 967 din 12 noiembrie 2020 privind prelungirea stării de alertă pe teritoriul României începând cu data de 14 noiembrie 2020, precum și stabilirea măsurilor care se aplică pe durata acesteia pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19,

Ordinului nr. 1731/832/2020 privind măsurile pentru prevenirea contaminării cu noul coronavirus SARS CoV-2 și pentru asigurarea desfășurării activităților in condiții de siguranță sanitară în domeniul economiei, pe durata stării de alertă,

Ordinului nr. 1.493/2.788/149/2020 pentru aprobarea Normei privind stabilirea măsurilor specifice de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitățile de preparare, comercializare și consum al produselor alimentare și/sau băuturilor alcoolice și nealcoolice în unitățile de alimentație publică de tipul restaurantelor și cafenelelor din interiorul clădirilor, precum și în spațiile special amenajate din exteriorul clădirilor,

Ord. 976/1998, pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor,

aveti obligatia de a implementa si respecta urmatoarele masuri si recomandari :

-Se interzice desfășurarea și organizarea de reuniuni cu prilejul unor sărbători, aniversări, petreceri în spații închise și/sau deschise, publice și/sau private;

-Se interzice organizarea de evenimente private (nunți, botezuri, mese festive etc.) în spații închise și deschise, cum ar fi, fără a se limita la acestea, saloane, restaurante, baruri, cafenele, săli /corturi de evenimente;

-Purtarea măștii de protecție, astfel încât să acopere nasul și gura atât în spații închise cât și deschise

-Se interzice comerțul ambulant în zona Stațiunii Ranca pentru a se evita aglomerările de persoane.

În condițiile art. 5 alin. (3) lit. f) din Legea nr. 55/2020, cu modificările și completările ulterioare, se stabilesc următoarele măsuri:

1. activitatea cu publicul a operatorilor economici care desfășoară activități de preparare, comercializare și consum al produselor alimentare și/sau băuturilor alcoolice și nealcoolice, de tipul restaurantelor și cafenelelor, în interiorul clădirilor, este permisă fără a depăși 30% din capacitatea maximă a spațiului în intervalul orar 6,00-21,00 ;

2. activitatea restaurantelor și a cafenelelor din interiorul hotelurilor, pensiunilor sau altor unități de cazare este permisă fără a depăși 30% din capacitatea maximă a spațiului și în intervalul orar 6,00-21,00 ;

Pentru clienții hotelurilor și pensiunilor se va stabili un program orar pentru servirea mesei, pentru a nu se intersecta cu clienții care vin să servească masa din exteriorul unității

3. măsurile prevăzute la pct. 1 și 2 se aplică și operatorilor economici care desfășoară activități în spațiile publice închise care au un acoperiș, plafon sau tavan și care sunt delimitate de cel puțin 2 pereți, indiferent de natura acestora sau de caracterul temporar sau permanent;

4. în situația în care activitatea operatorilor economici prevăzuți la pct. 1 și 2 este restricționată sau închisă, se permit prepararea hranei și comercializarea produselor alimentare și băuturilor alcoolice și nealcoolice care nu se consumă în spațiile respective;

5. operatorii economici prevăzuți la pct. 1 și 2 vor respecta obligațiile stabilite prin ordin al ministrului sănătății și al ministrului economiei, energiei și mediului de afaceri, emis în temeiul art. 71 alin. (2) din Legea nr. 55/2020, cu modificările și completările ulterioare;

6. prepararea, comercializarea și consumul produselor alimentare și băuturilor alcoolice și nealcoolice sunt permise în spațiile special destinate dispuse în exteriorul clădirilor, în aer liber, cu asigurarea unei distanțe de minimum 2 metri între mese și participarea a maximum 6 persoane la o masă, dacă sunt din familii diferite, și cu respectarea măsurilor de protecție sanitară

Operatorii economici care au în administrare partiile de schi vor lua toate măsurile de prevenire și limitare în comunitate a răspândirii infecției cu noul SARS CoV 2 prin asigurarea distanțării și evitarea aglomerării în zona teleschiurilor și telescaunelor .

UNITATI DE CAZARE

1. Protejare împotriva COVID-19, acordând atenție în special la : cazarea oaspeților, serviciile conexe (servicii de alimentație, curățenie), și interacțiunile specifice (oaspeți-oaspeți, personal-oaspeți și personal-personal).

2. Fiecare membru al personalului hotelier trebuie să respecte cu strictețe măsurile de bază pentru protejarea împotriva COVID-19, cum ar fi: igiena mâinilor, distanțarea fizică, evitarea atingerii ochilor, nasului și a gurii, respectarea igienei respiratorii și respectarea recomandării de a rămâne acasă și de a solicita asistență medicală medicului de familie, dacă are simptome specifice bolii.

3. Echipa de management trebuie să dezvolte un plan de acțiune, adaptat situației, și să îl pună în aplicare, în conformitate cu recomandările autorităților locale și naționale de sănătate publică, având ca scop prevenirea cazurilor, gestionarea eficientă a cazurilor, și atenuarea impactului în rândul clienților și al personalului.

4. Planul de acțiune trebuie să cuprindă, în principal, următoarele:

a) optimizarea comunicării între conducere și personal, pentru a predefini o politică de informare a oaspeților, dar și pentru a furniza și obține rapid informații cu privire la incidentele care pot apărea în unitatea de cazare și pentru a cunoaște situația în orice moment;

b) optimizarea comunicării între conducere și client, prin postere informative, pentru a crește impactul mesajelor-cheie în rândul oaspeților, inclusiv promovarea igienei mâinilor (spălarea pe mâini timp de cel puțin 20 de secunde, pe toate părțile mâinii) și igiena respiratorie. De asemenea, personalul de la recepție trebuie să fie suficient de bine informat cu privire la COVID-19, astfel încât să își poată îndeplini sarcinile în condiții de siguranță și să poată preveni o posibilă transmitere a COVID-19 în cadrul unității. Acesta trebuie să fie în măsură să informeze oaspeții cu privire la politica unității în materie de măsuri preventive adoptate sau alte servicii ce pot fi solicitate de oaspeți (de exemplu, servicii medicale și farmaceutice disponibile în zonă sau în unitate). În plus, acesta ar trebui să sfătuiască oaspeții cu simptome respiratorii să stea în camerele lor, până când vor fi consultați de către un medic - conducerea se va ocupa imediat de aceasta -, și să poată oferi recomandări de igienă de bază, dacă este nevoie. Personalul de la recepție trebuie să asigure accesul la informații oficiale, actualizate, cu privire la călătoriile către și dinspre țările sau zonele cu transmitere (COVID-19) prin consultarea periodică a site-ului Institutului Național de Sănătate Publică (INSP) - www.insp.gov.ro;

c) politica de ocupare a camerelor, privind persoanele însoțitoare, în situația în care există un caz suspect de COVID-19 (conform definiției de pe site-ul INSP). Pentru astfel de cazuri, în cadrul recepției, trebuie să fie disponibile imediat numerele de telefon ale direcției de sănătate publică județene/a municipiului București, pentru a putea fi utilizate ori de câte ori există posibilitatea ca un oaspete să fie bolnav;

d) în cadrul recepției trebuie să existe o trusă medicală care să conțină:

- dezinfectant/șervețele cu efect antibacterian pentru curățarea suprafețelor (șervețele);

- măști pentru față/ochi (separate sau combinate, scut facial, ochelari de protecție). Trebuie menționat că măștile faciale de unică folosință pot fi utilizate o singură dată (a se consulta Recomandările privind utilizarea măștii);

- mănuși (de unică folosință);

- șorț de protecție (de unică folosință);

- halat medical lung, cu mâneci lungi;

- sac de unică folosință pentru deșeuri (pericol biologic).

Trusa medicală va fi pusă la dispoziția cadrelor medicale solicitate pentru consultul cazurilor suspecte de boală;

e) promovarea măsurilor de distanțare socială, curățarea mâinilor și igiena respiratorie:

- distanțarea socială presupune abținerea de la îmbrățișare, pupat sau strângerea mâinilor în cadrul interacțiunilor cu oaspeții, dar și cu personalul. Aceasta presupune menținerea unei distanțe de cel puțin 1 m și evitarea oricărei persoane care tușește sau strănută;

- igiena mâinilor înseamnă spălarea mâinilor în mod regulat și riguros cu apă și săpun și dezinfecția cu un dezinfectant de mâini pe bază de alcool; se recomandă dezinfectarea mâinilor după orice schimb de obiecte (bani, carduri de credit) cu oaspeții;

- se va evita atingerea ochilor, nasului și a gurii cu mâinile neigienizate;

- igiena respiratorie înseamnă acoperirea gurii și a nasului cu pliul cotului sau cu un șervețel, atunci când cineva tușește sau strănută; șervețelul utilizat trebuie aruncat imediat într-un coș de gunoi cu capac;

f) monitorizarea oaspeților din unitate care pot fi bolnavi se va face cu respectarea reglementărilor privind protecția datelor cu caracter personal și a dreptului la viață privată și confidențialitate. Personalul de la recepție ar trebui să înregistreze toate incidentele relevante pe care le constată, cum ar fi cererile pentru consultații medicale. Aceste informații vor ajuta oaspeții, prin: recomandări adecvate, facilitarea depistării din timp și gestionarea rapidă a cazurilor suspectate, împreună cu autoritățile sanitare locale. Personalul de la recepție trebuie să aibă o abordare discretă în privința acestor informații și ar trebui să asigure faptul că doar conducerea și serviciile medicale vor evalua situația și vor lua deciziile corespunzătoare;

g) serviciile tehnice și de mentenanță asigurate, conform reglementărilor în vigoare (aprovizionare cu apă, ventilație, iluminat etc.).

Se va urmări să existe suficient săpun și soluții dezinfectante (intrare locatie , holuri acces camera , grupuri sanitare intrare locatie , etc , prin montare de dispensere)

h) Spălarea și dezinfecția suprafețelor din camere și spații comune se vor face mai frecvent decât de obicei, cu soluții dezinfectante pe bază de alcool sau clor, avizate conform legii. În cazul în care, în cadrul hotelului, în rândul personalului sau oaspeților apare un caz confirmat de COVID-19, se va contacta direcția de sănătate publică județeană/a municipiului București pentru efectuarea anchetei epidemiologice și stabilirea măsurilor care se impun.

i) Folosirea lifturilor va fi făcută doar dacă este strict necesar și numai de către cel mult două persoane odată, care vor purta măști de protecție în tot timpul folosirii liftului. Este recomandabil ca cele două persoane să fie din aceeași familie.

Măsuri specifice sanitare și cerințe pentru siguranța alimentelor în vederea comercializării și consumului produselor alimentare și băuturilor alcoolice și nealcoolice în unitățile de alimentație publică

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, gătitul și servirea alimentelor, a 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) 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;

e) 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 al personalului care prezintă simptomatologie de infecție respiratorie (tuse, strănut, rinoree, febră, stare generală alterată);

f) 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

g) 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);

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

i) 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;

j) 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;

k) 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.

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 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 observațional 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 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.

n) operatorii economici sunt obligați să păstreze la nivelul unității documente prin care să se demonstreze că au fost implementate măsurile impuse / recomandate. Aceste documente vor fi puse la dispoziția organelor de control, ori de câte ori se solicită.

DIRECTOR EXECUTIV
EC. STOIAN VASILE NARCIS



SEF BIROU SCSP
INSP. DOBRIN ADRIAN VIRGIL