

EXPUNERE DE MOTIVE

Titlul proiectului de act normativ

LEGE

privind instituirea unor măsuri de limitare a efectelor negative generate de situațiile de pandemie

Având în vedere avertizările făcute de către Organizația Mondială a Sănătății privind infecția cu noul Corona virus – COVID-19 care va avea o durată extinsă, numărul de îmbolnăviri cu noul Corona virus în România precum și măsurile de relaxare care urmează a fi adoptate în perioada următoare, după încetarea situației de urgență

Opțiunile care trebuie luate în considerare de către autoritățile naționale, pentru un răspuns adecvat fiecărui scenariu a prevenirii extinderii îmbolnăvirilor cu Covid - 19, includ următoarele: instrucțiuni-măsuri de sănătate publică clare și rapide pentru a putea fi implementate pentru activitățile economice care urmează a fi deschise după încetarea situației de urgență.

Unitățile trebuie să ia măsuri și să efectueze o pregătire adecvată a unităților, pentru personalul angajat asigurându-se că aceștia cunosc toate cerințele de igienă, siguranță și le urmează în mod corespunzător.

Instrucțiunile trebuie aprobate și implementate înainte de încetarea stării de urgență având în vedere durata și pregătirea implementării acestora în unități (achiziționarea de materiale speciale, planuri de măsuri, instruirea angajaților).

Exemplificare Instrucțiune pentru Operatorii economici din domeniul hotelier și alimentație publică :

Context:

- existența pandemiei COVID-19
- închiderea unităților hoteliere și de alimentație publică, conservarea spațiilor, necesitatea reluării activității în condiții de siguranță atât pentru clienți cât și pentru personalul propriu
- lipsa unor norme legale specifice pentru prevenirea răspândirii infecțiilor cu noul corona virus 2019-nCoV în unități hoteliere, alimentație publică, etc
- lipsa unui standard național sau internațional dedicat unui sistem de management al igienei în unități de cazare, alimentație publică (cu referire explicită la COVID-19)

Scop:

- stabilirea unui *cadru legal* unitar pentru toate unitățile de acest tip
- posibilitatea demonstrării capacității de a furniza în mod constant servicii care îndeplinesc cerințele clienților, cerințele legale și de reglementare aplicabile.
- încurajarea întocmirii unui *Standard național* dedicat unui sistem de management al igienei în unități de cazare, alimentație publică care să poată fi folosit ulterior pentru evaluarea acestor unități de către organisme de certificare sau inspecție acreditate de autoritățile relevante.

Beneficii:

- capacitatea de a furniza în mod constant servicii de cazare și alimentație publică.
- furnizarea încrederii clienților
- afectarea pozitivă a psihicului lucrătorilor din acest domeniu

Conținut:

- necesitatea elaborării unei *Analize de risc* specifice fiecărei unități hoteliere sau de alimentație publică cu orientare spre prevenirea infectării clienților și respectiv a personalului propriu.
- stabilirea zonelor/criteriilor critice pe fluxurile operaționale.
- evidențierea măsurilor de prevenire stabilite în mod specific a riscului de contaminare pentru fiecare etapă din fluxul operațional al clientului, respectiv al personalului propriu.
- Întocmirea unui *Plan de măsuri* specific fiecărei unități și stabilirea modului de verificare a eficacității măsurilor (audituri, inspecții, teste de sanitație, etc.).

Capitole:

- infrastructura care să permită asigurarea distanțării sociale (fizice),
- recepția (check-in și check-out)
- liftul
- ușile (deschiderea ușilor)
- camerele (suprafețe, mini-bar, grupul sanitar, etc)
- asigurarea igienei în camere și pe holuri, scări
- materiale și ustensile de curățenie și dezinfecție; biocide (avizare, depozitare, concentrații)
- asigurarea echipamentelor
- dezinfectarea camerei (de ex nebulizatoare, UV)
- locul de luat mic dejun; tipul de mic dejun
- restaurant (mese aranjate pentru respectarea distanțării fizice, fluxul servirii preparatelor, condiții pentru ospătari, etc)
- grupul sanitar (igiena, dezinfectare, prevenirea intersecției între clienți)

- dezinfectarea mâinilor
- spălătoria (daca există) sau spălarea inventarului moale la unități specializate
- fluxul personalului propriu (vestiare, grupuri sanitare, loc de luat masa, fumat)
- fluxul de aprovizionare cu materii prime pat bucătărie-bar
- apa
- ventilația
- etc.

Unitățile hoteliere și de alimentație publică trebuie să aplice măsuri de igienă, care sunt mai stricte decât în mod normal;

Operatorii economici trebuie :

Să se asigure că personalul este instruit în mod corespunzător în ceea ce privește cerințele de igienă, să supravegheze efectiv dacă cerințele de igienă sunt respectate de către personalul din subordine, inclusiv prezența și dotarea punctelor sanitare (instalații de spălare a mâinilor, de dezinfecție);

Să asigure curățarea și dezinfectarea adecvată a spațiilor comune și de lucru ;

Să asigure informarea personalului despre obligația respectării cerințelor de igienă personală.

Să aplice măsuri maxime pentru a proteja personalul (instalarea ecranelor între angajați și clienți, dotarea personalului cu mijloace de protecție personală).

Pentru clienți să creeze posibilitatea de a-și dezinfecta mâinile la intrarea în unitatea de cazare;

Să organizeze limite de distanțare pentru client în vederea evitării supraaglomerării recepție, spațiilor comune, lift;