

# **Ghid privind deschiderea unui restaurant, bar, pizzerie, fast-food sau altor tipuri de unități de alimentație publică**



**Întocmit: consilier Szfarli Zoltan  
Primăria Municipiului Mediaș**

**Revizie: 1**

## Cuprins

Introducere.....	pag. 4
CAP. 1 - Să încadrăm activitatea pe care o desfășurăm în grupa CAEN corectă !.....	pag. 6
CAP. 2 - Aspecte privind alegerea unui spatiu în vederea desfășurării activității de alimentație publică	
2.1. Vadul comercial .....	pag.10
2.2. Importanța datelor tehnice înscrise în Cartea Funciară, cu privire la destinația unei clădiri în cadrul căruia se dorește deschiderea unei unități de alimentație publică.....	pag.10
2.3. Aspecte importante de luat în considerare în alegerea unui spațiu în care dorim derularea unei afaceri în domeniul alimentației publice.....	pag.12
2.4. Reglementări legale cu privire la structura/compartimentarea și dotarea unui spațiu de alimentație publică, în vederea îndeplinirii condițiilor sanitare și sanitar-veterinare.....	pag.13
CAP. 3 Calificarea, importanță și modalități de dobândire.....	
3.1. Ocupațiile din cadrul alimentației publice care necesită calificare și modul de atestare a acesteia.....	pag.17
3.2. Căile prin care se poate dobândii calificarea în domeniul alimentației publice.....	pag.18
3.3. Dacă nu am dobândit o calificare în urma absolvirii unei forme de învățământ de profil, cum putem obține o calificare în acest domeniu ? .....	pag.20
CAP. 4 Alegerea formei de organizare a afacerii	
4.1. Înființarea unei societăți comerciale, cu personalitate juridică, în baza Legii nr.31/1990.....	pag.21
4.2. Aspecte de reținut cu privire la înființarea unei societăți comerciale.....	pag.23
4.3. Constituirea unei forme de organizare fără personalitate juridică în baza prevederilor O.U.G. nr.44/2008, privind desfășurarea activităților economice de către persoanele fizice autorizate, întreprinderile individuale și întreprinderi familiale.....	pag.25
4.4. Constituirea altor forme de organizare prevăzute de lege.....	pag.26
4.5. Alte aspecte cu privire la înființarea și funcționarea unei societăți comerciale sau a unei P.F.A. / I.I. sau I.F. ....	pag.27
CAP. 5 Constituirea unei societati comerciale, a unei P.F.A., I.I.sau I.F.....	
CAP. 6 Avize, acorduri și autorizati necesare în vederea deschiderii unui restaurant/bar.....	
6.1. Aspectele sanitar-veterinare.....	pag.28
6.2. Aspectele legate de mediu.....	pag.31
6.2.1. Obligația montării de separatoare de grăsimi și încheierea unor contracte de colectare uleiuri uzate.....	pag.31

6.2.2. - Obligația încheierii unui contract de prestări servicii cu o unitate de ecarisare autorizată, în vederea colectării deșeurilor de origine animală rezultate din activitatea desfășurată.....	pag.32
6.2.3. Regimul deșeurilor.....	pag.33
6.2.4. - Utilizarea substanțelor periculoase.....	pag.34
6.3. Aspectele sanitare .....	pag.36
6.4. Aspectele legate de protecția muncii .....	pag.39
6.5. Aspecte legate de situațiile de urgență – P.S.I. și Protecție Civilă.....	pag.46
6.6. Măsurile de securitate a obiectivelor, bunurilor și valorilor.....	pag.57
6.7. Reglementări privind folosirea muzicii ambientale.....	pag.57
6.8. Monitorizare cu camere video.....	pag.58
6.9. Unități de alimentație publică cuprinse în structuri de primire turistice.....	pag.58
6.10. Licențe de fabricație.....	pag.58
6.11. Mijloacele de măsurare.....	pag.59
6.12. Autorizarea desfășurării programelor de de strip-tease sau erotice.....	pag.59
6.13. Autorizație de gospodărire a apelor, eliberată de Adm. Națională Apele Române..	pag.59

#### CAP.7 Documente care se afișează în incinta unitatii

7.1. Legea nr. 349/2002, pentru prevenirea și combaterea efectelor consumului produselor din tutun.....	pag.60
7.2. O.G. nr.21/1992, privind protecția consumatorilor.....	pag.60
7.3. O.U.G. nr.28/1999, privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscal.....	pag.60
7.4. Ordinul nr.72/2010, privind unele măsuri de informare a consumatorilor modificat prin Ordinul 594/2014.....	pag.60
7.5. Legea nr. 307/2006, privind apararea împotriva incendiilor.....	pag.60

#### CAP. 8 Aspecte legate de raportul antreprenorului cu administrația publică locală

8.1. Amplasarea și autorizarea mijloacelor de publicitate.....	pag.61
8.2. Obținerea autorizației de funcționare de la primăriile locale.....	pag.61

CAP. 9 Important de reținut.....	pag.61
----------------------------------	--------

## INTRODUCERE

Acest ghid conține informații cu caracter public și nu substituie sub nicio formă prerogativele altor instituții cu competențe în domeniu și totodată specificăm în mod expres faptul că informația cuprinsă în acesta nu reprezintă activitate de consultață juridică. Datorită deselor schimbări legislative, este posibil ca în decursul unei perioade de timp de la redactarea acestuia, unele informații să nu mai fie de actualitate, astfel încât este recomandat oricărei persoane care se informează din această lucrare, să verifice ulterior în ce măsură informațiile respective și-au păstrat autenticitatea în timp.

Această lucrare reprezintă o versiune îmbunătățită a celei editate inițial în luna octombrie 2015, parcurgerea acestuia oferă cititorului posibilitatea formării unei imagini de ansamblu asupra ceea ce înseamnă un business în acest domeniu de activitate, începând de la cunoașterea unor noțiuni de bază, încadrarea corectă în grupa CAEN corespunzătoare a activităților ce pot fi asimilate atât comerțului cât și alimentației publice, calificări necesare și modalitățile de dobândire a acestora, forme de organizare, avize, autorizații și alte obligații prevăzute de normele legale în vigoare. Lucrarea este foarte utilă și business-urilor reprezentate de acele covrigării, patiserii, gogoșerii, simigerii, amplasate de regulă pe artere intens circulate și care în funcție de condițiile de defășurare sunt asimilate fie comerțului, fie alimentației publice ( situație dezbătută de altfel în cadrul lucrării), antreprenorii din acest domeniu de activitate regăsind în acest ghid o gamă largă de informații utile.

Pentru început, este necesar să înțelegem ce înseamnă o unitate de alimentație publică precum și ce tipuri de activități se încadrează în codurile CAEN : 5610 – Restaurante ; 5630 – Baruri.

Conform legislației aplicabile în domeniu, unitățile de alimentație publică se pot clasifica în două mari categorii:

1. **Unități de alimentație publică** incluse în structurile de primire turistice, reglementate de prevederile O.G. nr.58/1998, privind organizarea și desfășurarea activității de turism în România, cu modificările și completările ulterioare. În această categorie se includ restaurantele indiferent de tipul acestora, baruri, cofetării, patiserii, unități de tip fast-food, amplasate în stațiuni turistice și care fie funcționează ca unități de sine stătătoare, fie în cadrul unor structuri cu funcțiuni de cazare, se supun unei proceduri de clasificare în funcție de caracteristicile constructive, de dotările și serviciile prestate, în conformitate cu prevederile H.G. nr.1267/2010, privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism, cu modificările și completările ulterioare.
2. **Unități de alimentație publică**, altele decât cele incluse în structurile de primire turistice, reglementate de prevederile cuprinse în H.G. nr.843/1999, privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică, neincluse în structurile de primire turistice.

Astfel în conformitate cu prevederile cuprinse în Anexa la H.G. nr.843/1999, ca regulă generală, unitatea de alimentație publică reprezintă localul public în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi, caracterizându-se prin aceea ca în cadrul lui

se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoțită de servicii specifice care asigură consumul acestora pe loc. Conform acestui act normativ, acestea se clasifică pe tipuri de unități de alimentație publică, dintre care le vom menționa pe cele mai des întâlnite în rețeaua comercială și anume:

- **Restaurant clasic** - unitate de alimentație publică în care consumatorii sunt serviți cu un variat sortiment de preparate culinare de cofetărie-patiserie, cafea, băuturi etc. Pentru crearea unei atmosfere recreative se pot oferi programe artistice sau alte mijloace de distracție. Personalul de producție și de servire are o calificare de profil.
- **Restaurant cu specific** - unitate de alimentație publică care prin amenajări, dotări, ținuta lucrătorilor și preparatele culinare oferite corespunde unui specific local, regional, național (restaurant "românesc", "moldovenesc", "dobrogean", "bănățean" etc.) sau reprezintă unități tradiționale - han, cramă, colibă, șură etc.
- **Pizzerie** - unitate specializată care oferă, cu preponderență, sortimente de pizza și de paste făinoase. Suplimentar se pot oferi gustări, salate, produse de patiserie și sortiment variat de băuturi, cu preponderență slab alcoolizate.
- **Bar** - unitate de alimentație publică cu program de zi sau de noapte în care se desfac băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment restrâns de produse culinare. Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, jocuri electronice și video. Această categorie cuprinde și **Disco-bar, Video-bar, Discotecă, Cafe-bar, Cafenea**.
- **Fast-Food** - unitate care propune clienței sale, în principal tineri, o servire rapidă de produse, la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat și standardizat, de regulă bazat pe un singur produs de bază și este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sunt preluate de clienți la casa în momentul plății și consumate pe loc sau în afara unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unică folosință.
- **Unități tip cofetărie, patiserie** - sunt unități de alimentație publică care oferă consumatorilor preparate de cofetărie-patiserie produse în laboratoarele proprii sau în laboratoarele altor unități de profil, biscuiți și produse zaharoase ale producătorilor specializați, băuturi nealcoolice, cafea, ceai, fructe, produse specifice micului dejun, precum și diferite sortimente de băuturi fine pentru consum la domiciliu. Majoritatea unităților de acest tip, pe lângă asigurarea condițiilor pentru consumul pe loc, vând și produse pentru consum la domiciliu.

Conform Ordinului nr.337/2007, privind actualizarea Clasificării activităților din economia națională - CAEN, grupele/clasele de activități, prevăzute în cadrul acestui act normativ, care includ activități de alimentație, sunt următoarele:

### **Pentru alimentație publică:**

- 5610 – Restaurante, aici fiind incluse activități precum: restaurant, bufete expres, restaurant fast – food, pizzerie, unități de alimentație care servesc pentru acasă, vânzători ambulanți la tonete de înghețată, cărucioare mobile care vând mâncare, prepararea hranei la standuri în piețe.
- 5630 – Baruri și alte activități de servire a băuturilor, incluzând: baruri, bodega, saloane de servit cocktail-uri, discoteci (unde servirea băuturilor este predominantă), berării, cafenele, baruri care servesc sucuri de fructe, standuri mobile de vânzare a băuturilor.

### **Pentru alimentație colectivă:**

- 5621 – Activități de alimentație (catering) pentru evenimente – această clasă include asigurarea serviciilor de alimentație bazate pe aranjamente contractuale cu clientul, în locația specificată de acesta în vederea organizării unui eveniment.
- 5629 – Alte activități de alimentație n.c.a. – include:
  - furnizori de servicii de alimentație pentru contractori (diverse companii)
  - activitatea unităților de alimentație concesionate în cadrul bazelor sportive și al unităților similare
  - activitatea cantinelor sau bufetelor ( de ex. pentru fabrici, birouri, spitale sau școli) pe bază de concesiune.

### **Cap. 1 - Să încadrăm activitatea pe care o desfășurăm în grupa CAEN corectă !**

Pentru un antreprenor aflat la început de drum, este util să se informeze în prealabil asupra codurilor CAEN, mai exact să studieze explicitarea acestora, pentru a ști exact în ce grupă/clasă se încadrează activitatea pe care dorește să o presteze, acest fapt fiindu-i util în momentul autorizării punctului de lucru la Oficiul Registrului Comerțului. În practică se întâmplă cazuri, când viitorul antreprenor nu oferă suficiente informații cu privire la ceea ce dorește să întreprindă, ducând astfel în eroare și funcționarii instituției respective și astfel apar situații când după eliberarea certificatului constatator, emis de ORC, să se constate că activitatea autorizată nu corespunde cu activitatea ce se va desfășura efectiv. În acest context, am putea exemplifica ca și încadrare greșită a unei activități - cazul amenajării, pe bază de concesiune, a unui bufet în cadrul unei fabrici, care se încadrează de fapt în categoria alimentației colective și căruia ia fost atribuit codul 5610 - Restaurant în loc de 5629 – Alte activități de alimentație n.c.a, cum ar fi fost corect, eroare care determină costuri suplimentare și documentație suplimentară prin faptul ca acest cod necesită autorizație din partea primăriei locale și inclusiv achitarea unei taxe în conformitate cu prevederile Codului Fiscal și a reglementărilor existente pe plan local și de asemenea poate implica sancțiuni contravenționale pentru desfășurarea unei activități neautorizate conform legii, aspecte care pot ajunge până la stadiul confiscării întregului venit obținut.

Un alt aspect care merită discutat, des întâlnit în practică, este reprezentat de următoarea speță:

Știm cu toți de covrigăriile, gogoșeriile, patiseriile, etc, amplasate în general pe arterele intens circulat și care comercializează produse diverse produse de patiserie și panificație În

cadrul acestor activități, am observat că nu există o practică unitară, același tip de activitate de ex. o unitate ce vinde produse tip fornetti, autorizată în județe diferite ( Oficii ale Registrului Comețului din județe diferite) se desfășoară în baza unor coduri CAEN diferite, unele având autorizate prin certificatul constatator codurile 1071 - Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie, 4724 – Comerț cu amănuntul al pâinii, produselor de patiserie și produselor zaharoase precum și codul 5610 – Restaurante, altele desfășurându-și activitatea în baza codurilor CAEN- 1071 și 4724, altele în baza codurilor 4724 și 5610. Având în vedere cele menționate anterior se pune întrebarea – **Ce coduri CAEN se atribuie unui business precum o covrigărie, gogoșerie, patiserie, simigerie, cofetărie, etc, astfel încât pentru același gen de business să corespundă aceleași coduri CAEN și nu coduri diferite ? Acest tip de business este asimilabil comerțului sau alimentației publice ?** Răspunsul la această întrebare este unul dificil, necesitând analizarea mai multor aspecte și chiar și în aceste condiții, datorită incoerenței cadrului legislativ nu se poate obține un răspuns clar, fără echivoc. Pentru a răspunde la întrebările respective, vom încerca să analizăm mai multe aspecte legale și anume:

Raportându-ne strict la tipurile de business menționate anterior putem distinge în practică următoarele situații:

- a. dacă o unitate comercializează produse de patiserie și cofetărie, preambalate sau nu, ce nu sunt destinate consumului imediat și nu sunt produse în cadrul acesteia, activității i se atribuie un cod CAEN de comerț, în cazul de față CAEN 4724 eventual 4711 dacă se comercializează și alte tipuri de produse.

**Argument:** notele explicative oferite pentru diviziunea 56 – Restaurante și alte activități de servicii de alimentație, care exclud din această clasă vânzarea de alimente care nu sunt fabricate cu surse proprii, care nu se consideră a fi o masă sau a meselor care nu sunt destinate consumului imediat (cazul comerțului).

- b. dacă o unitate comercializează produse de patiserie și/sau cofetărie, indiferent dacă acestea sunt produse în cadrul unității sau nu, asigurându-se și servicii care să asigure consumul acestora pe loc ( servirea la masă spre exemplu), asigurându-se pe lângă servirea acestora și consumul unor băuturi răcoritoare, cafea, bere, băuturi alcoolice etc, activității i se atribuie codul codul CAEN - 5610 – Restaurante, la care se adăugă codul CAEN – 1071, în cazul în care produsele sunt fabricate în locația respectivă, eventual codul 4724 – Comerț cu amănuntul al pâinii, produselor de patiserie și produselor zaharoase și 4711 – Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate cu vânzare predominantă de produse alimentare, în cazul în care în unitate se comercializează și alte tipuri de produse alimentare sau nealimentare.

**Argument:**

- prevederile cuprinse în Anexa la H.G. nr.843/1999, prin care se specifică ca regulă generală, faptul că unitatea de alimentație publică reprezintă localul public în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi, caracterizându-se prin aceea ca în cadrul lui se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoțită de servicii specifice care asigură consumul acestora pe loc. Conform pct.12.2. din aceeași Anexă, prin patiserie-placintarie se înțelege - unități care vand, în general, produse de patiserie în stare caldă, în acest scop fiind preferabil

ca produsele sa fie realizate în laboratoarele proprii. La vânzarea acestor produse se poate oferi și bere. Conform pct. 12.3, prin simigerie-covrigărie-gogoșerie se înțelege unități cu spațiu restrâns de servire sau chioșc, amplasate în zone de trafic pietonal intens, care se pot organiza fie ca spații ce reunesc cele trei specialități, fie ca unități profilate pe o singura specialitate. Produsele acestor unități se vând, de regulă, în stare caldă.

- notele explicative oferite pentru diviziunea 56 – Restaurante și alte activități de servicii de alimentație, prevăzută în CAEN, rev.2, care specifică că determinant pentru încadrarea unei activități în aceasta diviziune este faptul că mâncărurile oferite sunt destinate consumului imediat, fără a conta tipul de unitate care le asigură.
- c. dacă o unitate comercializează ( în majoritatea cazurilor direct în exterior, prin geamuri rabatabile) produse de patiserie - gen fornetti, coapte în incinta unității, acestea fiind achiziționate în stare congelată și fără a fi asigurate servicii care să asigure consumul acestora pe loc, în incinta unității, activității i se atribuie un cod CAEN de prelucrare și anume 1071 - Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie, care se va constitui în obiectul principal de activitate, menționat în certificatul de înregistrare, întrucât valoarea adăugată în această fază este mai mare decât în faza comercializării, precum și codul 4724 – Comerț cu amănuntul al pâinii, produselor de patiserie și produselor zaharoase. Eventual dacă se comercializează și alte tipuri de produse se mai poate adăuga și codul CAEN 4711 – Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate cu vânzare predominantă de produse alimentare. În anumite situații, impuse poate de anumite instituții, se poate adăuga și codul CAEN - 5610, Restaurante, fapt care personal, în această speță, nu îl consider ca și o condiție obligatorie.

**Argument:**

- notele explicative oferite pentru diviziunea 56 – Restaurante și alte activități de servicii de alimentație, din CAEN, exclud din această diviziune pregătirea mâncărurilor ce nu sunt destinate consumului imediat sau pregătirea hranei considerate a nu constitui o masă - se face trimitere la diviziunea 10 care include în cazul analizat, codul CAEN, 1071 - Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie.
- notele explicative oferite pentru diviziunea 10 – Industria alimentară, în care se încadrează și codul CAEN, 1071 - Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie, specifică faptul că activități precum cele efectuate de brutării, patiserii, etc, sunt considerate activități de prelucrare ( incluse în cadrul industriei) chiar dacă există comerț cu amănuntul și anume produsele se comercializează prin magazinele proprii.
- chiar dacă produsele comercializate nu sunt efectiv fabricate în incinta unității respective, ele fiind achiziționate în stare congelată fiind coapte ulterior în cuptoare, această operațiune este asimilabilă activității de prelucrare așa cum noțiunile de “prelucrare” și ”produse prelucrate” sunt definite prin Regulamentul (CE) nr.852/2004, privind igiena produselor alimentare.
- d. dacă o unitate fabrică efectiv produse de patiserie pe care le și comercializează în locul respectiv, obiectul de activitate principal îl constituie codul CAEN 1071 - Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie, la



care se adaugă codul CAEN 4724 – Comerț cu amănuntul al pâinii, produselor de patiserie și produselor zaharoase și eventual, dacă se comercializează și alte tipuri de produse, se mai poate adăuga și codul CAEN 4711 – Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate cu vânzare predominantă de produse alimentare. Cazul este aproape identic cu cel prezentat la lit. c., inclusiv argumentele prezentate.

În cazul întreprinzătorilor care doresc deschiderea unui club, discotecă, restaurant, etc., în care se intenționează a se desfășura anumite programe artistice precum recitaluri de muzică live sau alte spectacole de gen, această activitate nu se poate desfășura în baza codurilor CAEN : 5610 – Restaurante ; 5630 – Baruri, fiind necesar în acest caz și autorizarea codului CAEN 9001- Activități de interpretare artistică (spectacole). De asemenea trebuie menționat faptul că în cazul în care un operator economic desfășoară activitatea prevăzută de codul CAEN 5510- Hoteluri și alte facilități de cazare similare, poate desfășura activitate de alimentație strict în baza codului CAEN respectiv, fără a fi necesar adăugarea codului 5610 – Restaurante sau 5630 – Baruri, cu condiția ca serviciile de alimentație oferite să se adreseze doar clienților care sunt cazați în respectiva structură de cazare.

O altă speță întâlnită în practică o constituie cazurile în care activitatea de alimentație publică se îmbină cu activitatea jocurilor de noroc, desfășurate în aceeași locație, chiar dacă în incinte diferite, cum ar fi cazinourile, sălile de pariuri, sălile dotate cu aparate de tip slot-machine, sălile de bingo, cluburile de poker. În acest caz, operatorul economic este obligat să autorizeze la Registrul Comerțului, cel puțin două coduri CAEN și anume : 5630 – Baruri precum și 9200 – Activități de jocuri de noroc și pariuri. Dacă desfășurarea activității de alimentație publică se autorizează conform reglementărilor legale în vigoare necesitând inclusiv autorizație de funcționare de la primăria în raza căruia își desfășoară activitatea, în cazul codului CAEN 9200 – Activități de jocuri de noroc, conform pct.23 din O.U.G. nr.92/2014, prin care s-a modificat art. 15, alin. (8) din O.U.G. nr.77/2009, privind organizarea și exploatarea jocurilor de noroc, cu modificările și completările ulterioare, se menționează că :

Licența de organizare și autorizația de exploatare a jocurilor de noroc permit operatorului economic care le-a obținut să desfășoare activitatea pe întregul teritoriul României, fără a fi necesară obținerea de autorizații, aprobări, taxe suplimentare, avize ori licențe din partea altor autorități. Anterior începerii activității pe raza unei localități, operatorul economic licențiat în condițiile prezentei ordonanțe de urgență va informa, în termen de 5 zile, prin adresă, autoritatea administrației publice locale competente despre începerea activității, comunicându-i data începerii activității și transmițându-i copii de pe licența și autorizația de exploatare a jocurilor de noroc. Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească locațiile în care sunt exploatate jocurile de noroc, condițiile tehnice pe care trebuie să le îndeplinească mijloacele de joc, condițiile referitoare la regulamentele de joc și regulamentele interne în vederea acordării autorizației de exploatare a jocurilor de noroc, precum și obligațiile care le revin organizatorilor în vederea menținerii valabilității acestora se stabilesc prin normele metodologice de aplicare a O.U.G. nr.77/2009, aprobate prin H.G. nr.870/2009, cu modificările și completările ulterioare.

Dupa ce ne-am familiarizat cu ceea ce înseamna alimentație publică, în continuare vom dezbate principalele aspecte în vederea autorizării și desfășurării unei asemenea activități, parcurgând în mai multe etape această procedură și anume:

## **Cap. 2 - Aspecte privind alegerea unui spațiu în vederea desfășurării activității de alimentație publică**

Identificarea unui spațiu în vederea deschiderii unui restaurant/bar, constituie un aspect extrem de important din mai multe puncte de vedere și anume:

### **2.1 . Vadul comercial**

Constituie un element foarte important în reușita oricărei afaceri, însă acest aspect nu garantează succesul în acest domeniu de activitate decât în măsura în care o serie de alți factori precum: calitatea produselor; calitatea serviciilor oferite; respectarea strictă a normelor de igienă; amenajarea localului; amabilitatea personalului, sunt menținute la standarde ridicate. Toate aceste elemente formează un instrument de marketing extrem de util, ceea ce în limba engleză se numește “ word of mouth advertising ” și anume „, publicitatea de la persoană la persoană”. Fiecare dintre noi ne-am exprimat cel puțin o dată, în dialogurile purtate cu prietenii sau diverse persoane cunoscute, o părere, o apreciere despre un anumit produs, un anumit serviciu, pe care l-am achiziționat, exprimându-ne gradul de mulțumire față de acesta și am făcut o recomandare interlocutorului nostru despre acesta. În acest context, în cazul în care mesajul transmis pe această cale, este unul pozitiv, de apreciere ( ex. ciorbă de burtă pe care am servit-o la restaurantul care s-a deschis pe str. X, a fost extrem de gustoasă iar personalul extrem de amabil), această formă de publicitate este extrem de eficientă datorită faptului că nu implică costuri, se adresează publicului țintă și prezintă credibilitate mare întrucât persoana care face o recomandare își expune propria reputație. În cazul în care mesajul transmis este unul negativ ( ex. Ciorba de burtă pe care am servit-o la restaurantul cel nou de pe str. X, era acră iar personalul a avut un comportament inadecvat), va avea repercursiuni serioase asupra viitorului afacerii respective iar în cazul în care antreprenorul nu va dispune de măsuri urgente prin care să schimbe percepția clienților și implicit mesajul transmis de către aceștia potențialilor clienți, închiderea în viitorul apropiat al business-ului respectiv este aproape o certitudine.

### **2.2. - Importanța datelor tehnice înscrise în Cartea Funciară, cu privire la destinația unei clădiri în cadrul căruia se dorește deschiderea unei unități de alimentație publică**

În funcție de destinația spațiului, atestată prin datele tehnice menționate în Cartea Funciară, în cazul în care construcția este întabulată, procesul autorizării poate fi mai dificil ( dacă nu chiar imposibil ) sau mai facil, în funcție de caz, prin faptul că acesta poate implica acordul vecinilor și/sau efectuarea unor modificări constructive necesare în vederea obținerii unor avize și autorizații prevăzute de lege și implicit costuri mai mari pentru realizarea investiției. În funcție de ceea ce este notificat în extrasul C.F., putem întâlni următoarele situații:

- a) Spațiul este notificat cu destinația explicită de alimentație publică - situație ideală, mai ales în cazul în care acesta a fost folosit anterior cu destinația de restaurant, întrucât nu va mai necesita obținerea acordului vecinilor precum și faptul că cel puțin teoretic, structura și dotările acestuia, vor facilita procesul de utilare și echipare a spațiului în vederea respectării normelor sanitare, sanitar – veterinar,

- mediu, protecția muncii și prevenirea și stingerea incendiilor, cu costuri relativ reduse. În acest caz procesul autorizării poate fi unul mai facil.
- b) Spațiul este notificat cu destinație comercială, fără explicitare de activitate – caz favorabil întrucât nu va mai necesita obținerea acordului vecinilor atât timp cât funcționarea restaurantului/ barului se poate realiza fără a fi necesare modificări constructive care să necesite obținerea unei autorizații de construcții în conformitate cu prevederile Legii nr.50/1991, privind autorizarea lucrărilor în construcții. Dacă însă, în vederea respectării anumitor condiții impuse de legislația aplicabilă în domeniu, sunt necesare modificări constructive față de proiectul inițial al clădirii, care necesită obținerea unei autorizații de construcție, acest fapt implică obținerea acordului proprietarilor cu care spațiul se învecinează, pe plan orizontal și vertical și a asociației de proprietari – în conformitate cu prevederile art. 42 din Legea 230/2007, privind înființarea și funcționarea asociațiilor de proprietari precum și în baza prevederilor art.27 din Ord. 839/2009 prin care se aprobă normele de aplicare a Legii nr. 50/1991. Aspectul prezentat se referă la clădirile colective iar în cazul unui imobil unifamilial va fi necesar acordul vecinilor de parcelă.
- c) Spațiul este notificat cu o destinație specifică unei activități economice (de ex. farmacie, atelier, magazin, aprozar, cabinet, etc) – este un caz asemănător cu cel prezentat la punctul b), cu mențiunea că datorită neclarității reglementărilor aplicabile în domeniu, în clădirile colective proprietari pot ridica obiecții în ceea ce privește deschiderea unui restaurant/bar într-o asemenea locație plecând tocmai de la prevederile art.42 din Legea 230/2007 care menționează citez ” Schimbarea destinației spațiilor cu altă destinație decât aceea de locuință față de destinația inițială, conform proiectului inițial al clădirii cu locuințe, se poate face numai cu avizul comitetului executiv și cu acceptul proprietarilor direct afectați cu care se învecinează, pe plan orizontal și vertical, spațiul supus schimbării”. În jurisprudența pe această speță, hotărârile date de instanțele de judecată nu sunt unitare, dar majoritatea covârșitoare a acestora consideră ca schimbarea destinației în funcție de natura comerțului ( ex. magazin → restaurant) nu necesită acordul vecinilor, atât timp cât acest fapt nu necesită modificări constructive pentru care este obligatorie emiterea unei autorizații de construcție.
- d) Spațiul este notificat cu destinația de locuință sau o altă destinație care nu are legătură cu desfășurarea unei activități economice precum uscătorie, garaj, etc. – În acest caz, procesul de autorizare va necesita acordul vecinilor și de asemenea realizarea unor investiții pentru amenajarea spațiului, astfel încât acesta să corespundă normelor sanitar-veterinare. În ceea ce privește autorizarea pe plan local, procedura diferă de la o primărie la alta, solicitantul este nevoit să solicite administrației publice locale eliberarea unui certificat de urbanism în vederea schimbării destinației și în mod aproape cert, va avea nevoie și de autorizație de construcție în vederea realizării unor modificări constructive pentru adaptarea spațiului în conformitate cu cerințele legale. Pentru clădirile integrate în sistemul de cadastru și carte funciară, este recomandat, după parcurgerea etapelor menționate mai sus, să se procedeze la notarea schimbării destinației și în cadrul acestui registru. Pentru a înțelege pe deplin necesitatea notării schimbării destinației în Cartea Funciară, trebuie să reținem că respectiva informație, odată notificată, fie că

devine opozabilă terților fie că dobândește doar caracter informativ, conform prevederilor legale aceasta fiind cuprinsă într-un Registru public, stă la baza informării diferitelor instituții publice sau persoanelor fizice interesate, acest fapt protejând atât în prezent cât și în viitor, atât operatorul economic cât și proprietarul spațiului, prin faptul că eventualele modificări a obiectului de activitate sau în cazul schimbării operatorului economic care gestionează spațiul în cauză, nu vor mai necesita acordul vecinilor, aspect care din practica întâlnită poate constitui un real impediment și care, în unele cazuri nu poate fi rezolvat decât pe calea instanțelor de judecată. Împrejurarea că imobilul este afectat de exercitarea unei profesii autorizate, face parte conform legii, din categoria actelor, faptelor sau raporturilor juridice supuse notificării în Cartea Funciară, în conformitate cu prevederile art. 18, lit. z din Regulamentul de avizare, recepție și înscriere în evidențele de cadastru și carte funciară, aprobat prin Ordinul nr.700/2014 al Directorului General al ANCPI.

### **2.3. - Aspecte importante de luat în considerare în alegerea unui spațiu în care dorim derularea unei afaceri în domeniul alimentației publice**

În procesul decizional cu privire la alegerea unui anumit spațiu, trebuie avut în vedere atât suprafața cât și compartimentarea acestuia, astfel încât acești factorii să permită efectuarea lucrărilor de amenajare și dotările corespunzătoare, pentru asigurarea respectării normelor legale în domeniu. În acest context, înainte de a proceda la semnarea contractului de închiriere a spațiului, este foarte indicat să vă interesați - de la un specialist în domeniu sau direct de la DSP și DSVSA, dacă compartimentarea acestuia permite ca circuitele funcționale (de personal, de materii prime, produsele preparate, resturile menajere, etc) să se realizeze într-un singur sens și fără intersectarea fazelor de lucru salubre cu cele insalubre astfel încât să permită respectarea normelor legale de igienă prevăzute la cap. III din Ordinul 976/1998 precum și respectarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, aprobate prin H.G. nr.924/2005. Deasemenea un factor foarte important de luat în considerare la compartimentarea unui spațiu îl constituie măsura în care acesta se încadrează în categoria de construcții și amenajări, prevăzute în H.G. 1739/2006, cu modificările și completările ulterioare, pentru care este necesar să se obțină autorizația privind securitatea la incendiu, conform reglementărilor din Legea 306/2006, cu modificările și completările ulterioare. Astfel în funcție de caz, pentru obținerea autorizației de securitate la incendiu, construcția / amenajarea respectivă, trebuie să îndeplinească anumite cerințe constructive astfel încât aceasta să corespundă normativelor aplicabile în domeniu.

Dacă acest fapt nu este posibil și nu se pot realiza nici modificări constructive în acest scop, respectarea normelor legale va fi practic imposibilă și în consecință fie renunțați la închirierea spațiului, fie vă reconsiderați afacerea orientându-vă spre o activitate cu mai puține condiții impuse.

Având în vedere că activitatea de alimentație publică include în marea majoritate a cazurilor și servirea băuturilor alcoolice, la amplasarea unei astfel de unități trebuie avut în vedere că aceasta să nu fie la intrarea și în interioarele spitalelor, unităților

sanitare, centrelor de plasament al minorilor, unităților și instituțiilor de învățământ și educație, lăcașuri de cult și instituții religioase aferente cultelor care interzic consumul băuturilor alcoolice în practicarea religiei respective, pe trotuarele sau aleile de acces ale acestora, fapt care în conformitate cu prevederile art. 2, pct.21 din Legea nr.61/1991, poate constitui premisa unei sancțiuni contravenționale sau chiar suspendarea temporară a activității.

#### **2.4. - Reglementări legale cu privire la structura/compartimentarea și dotarea unui spațiu de alimentație publică, în vederea îndeplinirii condițiilor sanitare și sanitar-veterinare**

În conformitate cu prevederile Ordinului 976/1998:

- a) conform art. 28 , pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare în vederea unei prelucrări și preparări a alimentelor corespunzătoare, în funcție de profilul lor, unitățile de alimentație publică sau colectivă vor avea din construcție ( sau în urma modificărilor constructive) spațiile necesare pentru circuitele funcționale:
  - sala de mese;
  - spații de preparare a mâncărurilor;
  - spații de păstrare a alimentelor;
  - anexe social-sanitare.
- b) conform art. 30, sala de mese va avea asigurat minimum 1, 2 mp pentru un loc la masă.
- c) conform art. 31, spațiile de preparare a mâncărurilor sunt constituite din bucătării și dintr-o serie de camere anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor. Spațiile de prelucrare preliminară a alimentelor (curățare, spălare, tocare) sunt spații cu circuite separate pentru legume, carne, pește, ouă. În funcție de categoria de încadrare a unității, vor exista anexe precum: laborator de cofetărie, patiserie, boxă pentru ceai, cafea și lapte, cameră pentru prepararea mâncărurilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, sandwich-uri, aperitive reci), complet separate de bucătăria propriu-zisă.
- d) conform art. 33, spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice.
- e) conform art. 34, anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (WC) și chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, birouri, boxe pentru reziduuri. În unitățile mici de alimentație publică cu până la 3 salariați, de tipul patiseriilor, barurilor de zi, iaurgeriilor, snack-barurilor, nu este necesar grup sanitar separat de cel al consumatorilor.

În conformitate cu prevederile cuprinse în Anexa nr.1 din H.G. nr.924/2005:

Conform Cap.I, alin.(2), proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie:

- a) să permită întreținerea, igienizarea și/sau dezinfectia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum posibilitățile de contaminare pe calea aerului, și să asigure spațiu de lucru adecvat care sa permită efectuarea igienică a tuturor operațiunilor.
- b) să fie astfel încât sa protejeze împotriva acumulării de murdărie, contactului cu materiale toxice, căderii de particule în alimente și formării de condens sau de mucegaiuri pe suprafețe.
- c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă pentru alimente, inclusiv protecția împotriva contaminării și în special, controlul dăunătorilor.
- d) să ofere, după caz, condiții adecvate de manipulare și depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, sa fie de capacitate suficientă pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și sa fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate și după caz, sa fie înregistrate.
- e) să fie disponibil un număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate alimente.
- f) să fie disponibil un număr corespunzător de spălătoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru curățarea mâinilor. Trebuie să se asigure lavoare pentru curățarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea mâinilor și pentru uscare igienică. Atunci când este necesar, utilitățile pentru spălarea alimentelor trebuie sa fie separate de cele pentru spălarea mâinilor.
- g) să asigure mijloace potrivite și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. Trebuie sa fie evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată. Sistemele de ventilație trebuie să fie construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire sa fie ușor accesibile.
- h) Grupurile sanitare trebuie sa aibă ventilație naturală sau mecanică.
- i) Obiectivele din domeniul alimentar trebuie sa aibă iluminare naturală și/sau artificială.
- j) Facilitățile pentru drenaj trebuie să fie adecvate destinației de utilizare. Acestea trebuie să fie concepute și construite în așa fel încât să se evite riscul de contaminare. Atunci când canalele de drenaj sunt deschise total sau parțial, acestea trebuie sa fie concepute pentru a se asigura ca nu se scurg deșeuri dintr-o zonă contaminată spre/sau într-o zona curată, în special în zona în care sunt manipulate alimente ce pot sa prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.
- k) După caz, trebuie să fie asigurate vestiare pentru personal.
- l) Agenții de curățare și substanțele dezinfectante nu trebuie să fie depozitate în zone unde se manipulează alimente.

Conform Cap.II, cerințele specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a acelor obiective prevăzute de cap. III, sunt:

(1) În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate alimente, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și acelor obiective prevăzute de cap. III, dar incluzând spațiile conținute de mijloacele de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a alimentelor, incluzând protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiilor.

(2) În special:

a) suprafețele pavimentului trebuie să fie menținute în bune condiții de întreținere și să fie ușor de curățat și după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafețelor;

b) suprafețele pereților trebuie să fie menținute în condiții bune de întreținere și să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice, precum și o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuării diferitelor operațiuni, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

c) plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate trebuie să fie construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea de murdărie și să se reducă condensul, creșterea de mușcături și împrăștierea de particule;

d) ferestrele și alte deschizături trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdărie. Cele ce pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz, să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru curățare. Atunci când deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixate în timpul producției;

e) ușile trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafețe netede și nonabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

f) suprafețele, incluzând suprafețele echipamentelor, din spațiile în care sunt manipulate alimente și în special, suprafețele ce intră în contact cu alimentele trebuie să fie menținute în stare bună de întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

(3) Trebuie să fie asigurate facilități adecvate, după caz, pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate în mod adecvat cu apă fierbinte și rece.

(4) Trebuie să se elaboreze, după caz, instrucțiuni pentru spălarea alimentelor. Fiecare cuvă sau orice astfel de facilitate destinată spălării de alimente trebuie să aibă o sursă adecvată

de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele cap. VII și să fie menținută curată, iar atunci când este necesar, dezinfectată.

Conform Cap.III, cerințele pentru facilități mobile și/sau temporare (precum marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vânzare), facilități utilizate în principal drept locuințe private, dar unde sunt preparate alimente, în mod regulat, pentru punere pe piață, precum și automate pentru vânzare, sunt:

(1) Facilitățile și automatele pentru vânzare, în măsura în care este practicabil în mod rezonabil, trebuie să fie în așa fel amplasate, concepute, construite, menținute în bune condiții, încât să se evite riscul contaminării, în special de către animale și daunători.

(2) În special, atunci când este necesar:

a) trebuie să fie disponibile facilități corespunzătoare pentru menținerea igienei corespunzătoare a personalului (incluzând facilități pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, spații sanitare igienice și vestiare);

b) suprafețele în contact cu alimentele trebuie să fie în bună stare de întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

c) trebuie să fie elaborate instrucțiuni adecvate pentru curățarea și după caz, dezinfecția ustensilelor și a echipamentului de lucru;

d) atunci când produsele alimentare sunt curățate, ca parte a operațiunilor din cadrul activităților în domeniul alimentar, trebuie elaborate instrucțiuni adecvate pentru ca această operațiune să se efectueze igienic;

e) trebuie să fie disponibilă o sursă adecvată de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;

f) trebuie să fie disponibile dispozitive adecvate și/sau facilități, pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);

g) trebuie să fie disponibile facilități adecvate și/sau dispozitive pentru menținerea și monitorizarea condițiilor adecvate de temperatură pentru alimente;

h) produsele alimentare trebuie să fie plasate în așa fel încât să se evite riscul contaminării, pe cât este practic posibil.

### **Capitolul 3 – Calificarea, importanță și modalități de dobândire**

Calificarea în domeniul alimentației publice trebuie analizată din prisma a două aspecte și anume:

- cadrul legislativ care instituie cerințe speciale pentru ocupațiile din acest sector de activitate
- corelația dintre calificare și alegerea formei de organizare, în sensul că persoanele care dețin calificarea corespunzătoare pot opta și pentru înființarea unei persoane fizice autorizate, întreprinderi individuale sau familiale, față de cele care nu dispun de această calificare și pot opta doar pentru înființarea unei societăți comerciale și angajarea de personal calificat.



Pentru o înțelegere cât mai exactă asupra termenului de calificare și a modalităților de dobândire a acesteia, este necesar să cunoștem anumiți termeni specifici, astfel încât să ne putem forma o idee cât mai clară asupra aspectelor analizate și anume:

- Prin calificare profesională se înțelege parcurgerea unui program de formare profesională în baza căruia se asigură dobândirea unor competențe specifice, descrise prin standarde de pregătire profesională și/sau standarde ocupaționale, care permit persoanei respective să desfășoare cu drepturi depline și în condiții de legalitate, activități specifice uneia sau mai multor ocupații/meserii.
- Prin inițiere într-o profesie, se înțelege un program de formare profesională care conduce la dobândirea uneia sau mai multor competențe profesionale minime, necesare pentru obținerea unui loc de muncă.
- Competența profesională reprezintă capacitatea de a realiza activitățile cerute la locul de muncă la nivelul calitativ specificat în standardul ocupațional sau în standardul de pregătire profesională.
- Standardul ocupațional se poate defini succint ca fiind documentul care descrie activitățile și sarcinile profesionale specifice unei ocupații și reperele calitative asociate îndeplinirii cu succes a acestora, în concordanță cu cerințele pieței muncii. Toate programele de formare profesională care nu sunt derulate prin sistemul de învățământ sunt concepute conform acestor standarde. Standardele ocupaționale pot fi consultate la adresa: [http://www.anc.edu.ro/?page\\_id=42](http://www.anc.edu.ro/?page_id=42) .
- Standardul de pregătire profesională este un document structurat pe unități de competențe, prin care se descrie în termeni de rezultate ale învățării ceea ce un participant la un program de pregătire trebuie să demonstreze la finalul acestuia. Programele de formare profesională derulate în cadrul unităților de învățământ sunt concepute conform acestor standarde. Standardele de pregătire profesională pot fi consultate la adresa <http://www.edu.ro/index.php/articles/c569/> .

### **3.1. - Ocupațiile din cadrul alimentației publice care necesită calificare și modul de atestare a acesteia**

Activitățile din cadrul alimentației publice și colective, se exercită numai cu personal calificat, conform prevederilor cuprinse în Ordinul nr. 1225/2003, cu modificările și completările ulterioare și în baza art. 5, alin. (2) din O.G. nr.99/2000, privind comercializarea produselor și serviciilor de piață. În conformitate cu prevederile punctului 4. din H.G. nr.333/2003 ( care aprobă normele de aplicare a O.G. nr. 99/2000), pentru ocupațiile sau funcțiile deținute, precum: șef de unitate de alimentație publică și șef de sală, ospatar, barman, barman-ospătar, bucătar, cofetar, patiser, cofetar-patiser, vânzător de produse alimentare, în vederea desfășurării în condiții de legalitate a activității, este necesar să îndeplinească una dintre următoarele cerințe profesionale:

a) sa fi absolvit un curs de specialitate pentru comercializarea produselor alimentare și/sau de alimentație publică, organizat conform legislației în vigoare;

b) sa fi desfășurat cel puțin 2 ani de activitate profesională de comercializare de produse alimentare și/sau de alimentație publică și sa fi absolvit un curs de notiuni fundamentale de igiena, organizat în conformitate cu Ordinul nr. 1225/2003.

Cunoștințele de specialitate ale personalului care își desfășoara activitatea în cadrul unei ocupații menționate anterior, pot fi dovedite cu unul dintre următoarele documente:

a) diploma/certificatul de absolvire a unei instituții de învățământ preuniversitar, eliberată/eliberat în condițiile legii, pentru una sau, după caz, mai multe ocupații din cele menționate.

b) diploma/certificatul de absolvire a unei forme de pregătire profesională, pentru una sau după caz, mai multe ocupații din cele menționate anterior, organizat de către un formator autorizat de către Autoritatea Națională pentru Calificări (ANC), calificarea obținută va avea recunoștere națională și internațională.

c) diploma/certificatul de absolvire a unei forme de pregătire profesională pentru una sau, după caz, mai multe ocupații din cele menționate, eliberată/eliberat de un organism acreditat în una dintre țările membre ale Uniunii Europene.

d) un document legal prin care se atestă exercitarea activității de cel puțin 2 ani în meseria respectivă, în condițiile legii, în cazul în care persoana a lucrat într-o țară membră a Uniunii Europene, împreună cu o diplomă/certificat de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, organizat în conformitate cu legislația națională în vigoare.

e) document care să ateste vechimea angajatului în conformitate cu prevederile Codului muncii.

f) diploma/certificatul de absolvire eliberată/eliberat de angajatorii care organizează programe de pregătire profesională pentru angajații proprii, pentru ocupațiile menționate anterior, efectuate cu personal de specialitate. În acest caz, dacă cursul este autorizat de către ANC, calificarea obținută va avea recunoștere națională și internațională.

### **3.2. Căile prin care se poate dobândii calificarea în domeniul alimentației publice**

Competențele necesare în vederea obținerii unei calificari într-o ocupație din domeniul alimentației publice, se pot obține pe cale formală, informală sau nonformală.

#### **Dobândirea competențelor pe cale formală**

Calea formală reprezintă o învățare organizată și structurată, care se realizează într-un cadru instituționalizat având asociate obiective, durate și resurse, depinde de voința celui care învață și se finalizează cu certificarea instituționalizată a cunoștințelor și competențelor dobândite.

Dobândirea unei calificării în ocupații precum bucătar, chelner, ospătar, cofetar, patiser, lucrător comercial, etc, pe cale formală implică parcurgerea unor programe de formare profesională prin care se asigură dobândirea unor competențe profesionale în conformitate cu standardele ocupaționale, respectiv standardele de pregătire profesională, recunoscute la nivel național și anume:

- A. Parcurgerea unei forme învățământ din cadrul de ministerului învățământului - școala profesională, liceu tehnologic, școala postliceală, în profilul comerț și/sau alimentație publică și turism, prin care se asigură dobândirea competențelor conform standardului de pregătire profesională corespunzător ocupației respective, iar în urma susținerii și promovării examenului de certificare a competențelor profesionale, se obține certificatul de calificare profesională în ocupații precum cea de bucătar, chelner, ospătar, cofetar, patiser, lucrător comercial, etc.
- B. Parcurgerea unui program de calificare care să asigure dobândirea competențelor conform standardului ocupațional corespunzător ocupației respective, organizat de formatori autorizați de Autoritatea Națională pentru Calificări, în baza prevederilor cuprinse în O.G. nr. 129/2000, sau prin intermediul

cursurilor organizate de Agențiile Județene de Formare Profesională, în conformitate cu prevederile Legii nr. 76/2002, privind formarea profesională a adulților, cu modificările și completările ulterioare, iar în urma susținerii și promovării examenului se obține certificatul de calificare.

Furnizorul de formare profesională eliberează persoanei care a promovat examenul, un certificat de calificare profesională pentru programele de calificare sau recalificare;

Durata cursurilor de formare profesională durează în funcție de nivelul calificării oferite și anume :

- pentru nivelul 2 de calificare – 360 de ore
- pentru nivelul 3 de calificare – 720 de ore
- pentru nivelul 4 de calificare - 1080 de ore

Având în vedere că ocupațiile din acest sector de activitate necesită cunoștințe de specialitate confirmate prin deținerea unei calificări în domeniu, aspecte reglementate prin actele normative menționate la pct. **2.1.**, pentru ocuparea cu drepturi depline și în condiții de legalitate a unui loc de muncă în cadrul alimentației publice ( bucatar, barman, ospătar, cofetar-patiser, vânzător în alim. publică, etc), nu este suficient ca o persoană să urmeze prin intermediul unui formator autorizat, doar un program de inițiere ( în general cuprins între 80 - 120 de ore) și finalizat printr-un certificat de absolvire, care îi va asigura beneficiarului doar competențe minime în meseria respectivă nu însă și o calificare atestată și recunoscută, beneficiarul acestuia putând ocupa în acest caz, un post precum ajutor de bucătar, ajutor de ospătar sau alte posturi din cadrul unei societăți de alimentație cu excepția celor menționate anterior.

#### **Dobândirea competențelor pe cale nonformală**

Calea non-formală este reprezentată de învățarea integrată în cadrul unor activități planificate, cu obiective de învățare, care nu urmează în mod explicit un curriculum și poate diferi ca durată. Acest tip de învățare depinde de intenția celui care învață și nu conduce în mod automat la certificarea cunoștințelor și competențelor dobândite. În această categorie intră calificarea ce se poate obține prin ucenicia la locul de muncă, în conformitate cu prevederile Legii nr.279/2005, republicată. Legea respectivă în forma ei actuală nu impune decât o vârstă minimă de la care o persoană poate să beneficieze de această formă de calificare, și anume vârsta de 16 ani., fără a se specifica o vârstă maximă până la care o persoană poate să beneficieze de această formă de calificare. Contractul de ucenicie este un contract individual de muncă de tip particular, încheiat pe durată determinată, în temeiul căruia o persoană fizică, denumită ucenic, se obligă să se pregătească profesional și să muncească pentru și sub autoritatea unei persoane juridice sau fizice denumite angajator, care se obligă să îi asigure plata salariului și toate condițiile necesare formării profesionale. La sfârșitul perioadei de ucenicie, beneficiarul va parcurge o procedură de evaluare și certificare a competențelor, în conformitate cu prevederile Ordinului nr. 4543/2004, pentru aprobarea procedurii de evaluare și certificare a competențelor profesionale obținute pe alte căi decât cele formale, cu modificările și completările ulterioare. Un mix între calea formală și nonformală, este reprezentat de obținerea unei calificări prin intermediul sistemului de învățământ dual ( a se vedea O.U.G. nr.94/2014), reprezentând o formă de organizare a învățământului profesional, care se desfășoară pe bază de contract de muncă și combină pregătirea profesională ce se organizează de un operator economic, cu pregătirea organizată în cadrul unei unități de învățământ. La această formă de pregătire profesională au acces

absolvenții învățământului general obligatoriu ( 10 clase) precum și tinerii care au părăsit deja sistemul de învățământ.

Persoanele care urmează oricare din cele două forme de dobândire a competențelor profesionale menționate anterior și sunt declarate competente în urma procesului de evaluare, primesc un certificat de calificare profesională și suplimentul descriptiv al certificatului în conformitate cu standardul ocupațional, respectiv standardul de pregătire profesională. Certificatele menționate anterior au aceeași valoare ca și certificatele de absolvire, respectiv de calificare cu recunoaștere națională, eliberate în sistemul formal de formare profesională.

#### **Dobândirea competențelor pe cale informală**

Calea informală reprezintă dobândirea unor competențe specifice unei ocupații/meserii rezultate în urma unor activități zilnice legate de muncă, mediul familial, timpul liber și nu este organizată sau structurată din punct de vedere al obiectivelor, duratei ori sprijinului pentru învățare. Acest tip de învățare nu este dependent de intenția celui care învață și nu conduce în mod automat la certificarea cunoștințelor și competențelor dobândite. Ca să înțelegem mai concret aceasta formă de obținere a unei calificări, să considerăm că o persoană a dobândit de-a lungul timpului mai multe competențe în activitatea, să presupunem, de bucătar. Această persoană poate să solicite unui centru de evaluare și certificare, autorizat de Autoritatea Națională pentru Calificări, parcurgerea unei proceduri de evaluare și certificare a competențelor, în conformitate cu prevederile Ordinului nr.4543/2004 și în cazul în care este declarată competentă i se va recunoaște calificarea pentru această meserie, eliberându-i-se în acest sens un certificat de calificare. Având în vedere faptul că calificarea constituie o condiție obligatorie, persoana care solicită evaluarea și certificarea trebuie să promoveze testarea pentru toate unitățile de competențe conținute în standardul ocupațional, astfel încât să obțină certificatul de calificare și suplimentul descriptiv al certificatului, în cazul în care doar o parte dintre competențe sunt promovate, aceasta primește doar un certificat de absolvire fapt ce îi asigură posibilitatea ocupării unui loc de muncă nu însă și calificarea de bucătar.

### **3.3. – Dacă nu am dobândit o calificare în urma absolvirii unei forme de învățământ de profil, cum putem obține o calificare în acest domeniu ?**

În cazul în care nu ați dobândit o calificare, în urma absolvirii unei forme de învățământ de profil, pentru ocupații precum șef de unitate de alimentație publică și șef de sală, ospătar, barman, barman-ospătar, bucătar, cofetar, patiser, cofetar-patiser, vânzător de produse alimentare, aveți posibilitatea să urmați un program de formare profesională, organizat de formatori autorizați de Autoritatea Națională pentru Calificări în urma căruia, în baza promovării examenului, să intrați în posesia unui certificat de calificare și a suplimentului descriptiv al certificatului, care vă oferă un anumit nivel de calificare în meseria respectivă în funcție de tipul programului de formare urmat, în conformitate cu Cadrului Național al Calificărilor (CNC), aprobat prin H.G.918/2013, modificată prin H.G. nr. 567/2015. Studiile necesare pentru a avea acces la un asemenea curs sunt cel puțin gimnaziale dar în funcție de ocupație și nivelul calificării se poate impune ca și condiție minimă de acces, absolvirea învățământului obligatoriu (8 sau 10 clase în funcție de perioada absolvirii).

Dacă sunteți o persoană tânără ce ați absolvit de curând o formă de învățământ ( cel puțin 10 clase), în vederea obținerii unei calificări în acest domeniu să presupunem de bucătar,

puteți urma o formă de învățământ în sistem dual (o formă de organizare a învățământului profesional, care se desfășoară pe bază de contract de muncă și combină pregătirea profesională ce se organizează de un operator economic, cu pregătirea organizată în cadrul unei unități de învățământ), finalizat cu examen de certificare a calificării profesionale dobândind astfel Certificatul de calificare și suplimentul descriptiv al acestuia, asigurându-se astfel nivelul 3 de calificare în meseria respectivă.

O altă modalitate de a obține o calificare în acest domeniu de activitate este reprezentat de încheierea un contract de ucenicie la locul de muncă, pentru o calificare de nivel 2, 3 sau 4, în funcție de durata contractului de ucenicie și studiile de care dispuneți, în conformitate cu prevederile Legii nr.279/2005, republicată, iar în urma promovării examenului de absolvire a cursurilor de formare profesională veți beneficia de Certificatul de calificare și suplimentul descriptiv al certificatului, în ocupația respectivă.

În cazul în care dețineți competențe într-o ocupație să presupunem de bucătar, puteți apela la un Centru de evaluare a competențelor profesionale, acreditat pentru ocupația sau calificarea respectivă, în vederea evaluării și certificării competențelor profesionale dobândite pe alte căi decât cele formale (nu prin intermediul inst. de învățământ sau formatori autorizați). În cazul în care sunteți declarat(ă) competent(ă) pentru toate unițiile de competență din standardul ocupațional sau de pregătire profesională, veți beneficia de eliberarea unui Certificat de competențe profesionale în meseria respectivă.

Persoanele care au absolvit învățământul liceal cu sau fără diplomă de bacalaureat pot opta pentru o școală postliceală în profilul – alimentație publică, iar în urma promovării examenului de certificare a calificării profesionale, dobândesc un Certificat de calificare și suplimentul descriptiv al certificatului, asigurându-le astfel nivelul 5 de calificare într-o ocupație din acest domeniu de activitate.

## **Cap. 4 Alegerea formei de organizare a afacerii**

Pentru desfășurarea activității de alimentație publică se poate opta fie pentru o entitate cu personalitate juridică sub forma unei societăți comerciale fie pentru o entitate fără personalitate juridică sub forma unei persoane fizice autorizate/ întrep. individuală. Legislația din țara noastră permite din acest punct de vedere, înființarea următoarelor entități:

### **4.1. - Înființarea unei societăți comerciale, cu personalitate juridică, în baza Legii nr.31/1990**

( Legea societăților comerciale), întruna din formele prevăzute de aceasta și anume:

#### **4.1.1. Societate în Nume Colectiv ( SNC), se caracterizează prin:**

- a) capitalul social este divizat în părți de interes, care nu sunt reprezentate prin titluri
- b) obligațiile societății sunt garantate cu patrimoniul social și cu răspunderea nelimitată și solidară a tuturor asociaților.
- c) asocierea se bazează pe deplina încredere a asociaților
- d) capitalul social nu este reglementat într-un anumit quantum de lege, asociații sunt liberi să stabilească întinderea capitalului social și a aporturilor fiecărui asociat.

#### **4.1.2. Societate în Comandită Simplă (SCS), se caracterizează prin :**

- a) este o formă de societate comercială caracterizată prin existența a două categorii de asociați: asociații comandați ( cei care dețin calificarea necesară și conduc societatea) și asociații comanditari ( cei care pun la dispoziție resursele).
- b) creditorii societății se vor îndrepta mai întâi împotriva acestora pentru obligațiile datorate și ulterior se vor putea îndrepta împotriva asociaților comandați care răspund nelimitat și solidar pentru obligațiile sociale. Asociații comanditari răspund doar în limita capitalului social subscris.
- c) Plafonul minim pentru capitalul social subscris este de 200 lei;

#### **4.1.3. Societatea pe Acțiuni (SA), se caracterizează prin:**

- a) formă de societate comercială în cadrul căreia acționarii răspund numai până la concurența capitalului social subscris.
- b) capitalul social este divizat în acțiuni, care sunt negociabile și transmisibile
- c) societatea se constituie dintr-un număr minim de 2 asociați , denumit acționari
- d) plafonul minim pentru capitalul social subscris este de 90.000 lei

#### **4.1.4. Societatea cu Răspundere Limitată (SRL), se caracterizează prin:**

- a) Plafonul minim pentru capitalul social subscris este de 200 lei;
- b) Numărul asociaților nu poate fi mai mare de 50;
- c) Asociații răspund în limita capitalului subscris;
- d) Capitalul social este divizat în părți sociale egale, care nu pot fi mai mici de 10 lei și care nu sunt, de regulă, transmisibile altor persoane (nu sunt titluri de valoare negociabile).
- e) cea mai uzitată formă de organizare a unei afaceri - reprezintă cca. 64 % dintre entitățile înregistrate la Registrul Comerțului ( din datele publicate de ONRC)
- f) are un cost de înființare de aprox. 850 lei.

#### **4.1.5. Societatea în Comandită pe Acțiuni (SCA), se caracterizează prin:**

- a) Plafonul minim pentru capitalul social subscris este de 90.000 lei;
- b) Acționarii sunt de 2 tipuri:
  - Comandații, răspund solidar și nelimitat și administrează în mod direct societatea.
  - Comanditarii, răspund numai în limita aportului adus la societate și nu au dreptul de a administra societatea.

## **4.2. - Aspecte de reținut cu privire la înființarea unei societăți comerciale**

**4.2.1. -** În cazul în care solicitantul înființează pentru prima dată o societate cu răspundere limitată în condițiile Legii nr. 31/1990, acesta poate opta pentru constituirea

unui SRL –D (debutant), reglementat prin O.U.G. nr.6/2011, privind stimularea înființării și dezvoltării microintreprinderilor de către întreprinzători debutanți în afaceri, beneficiind timp de 3 ani, de o serie de avantaje și anume:

- a. Costuri de înființare reduse – 200 lei depunerea capitalului social și un timbru fiscal de 4 lei, fiind scutit de celelalte taxe percepute la înmatriculare.
- b. Scutire plată CAS datorat de angajator pentru cel mult 4 angajați.
- c. Posibilitatea accesării unui ajutor financiar nerambursabil, printr-un program guvernamental, reprezentând 50% din valoarea proiectului dar nu mai mult de 10.000 de euro.
- d. Poate beneficia de garanții guvernamentale de până la 80% din valoarea unui credit bancar.

Această formă de organizare prezintă și o serie de dezavantaje precum:

- a. Șansele de a beneficia de finanțarea nerambursabilă prin programul special creat pentru SRL-D sunt scăzute datorită fondurilor destul de mici alocate. Pentru anul 2016 se estimează un buget de 22,7 mil. lei, ceea ce se transpune în faptul că de această sumă va beneficia un nr. de aprox. 515 beneficiari de pe întreg teritoriul țării, în condițiile în care aceștia accesează suma maximă de 10000 de euro. Datorită criteriilor de acordare, pe baza de punctaj, activitățile din alimentație publică au șanse reduse de a beneficia de acest program, de punctaje mai mari beneficiind activitățile din domeniul IT și producție.
- b. Au obligația să reinvestească anual cel puțin 50% din profitul realizat în anul fiscal precedent.
- c. Să angajeze cu contract de muncă pe durată nedeterminată, cu normă întreagă, și să mențină în activitate cel puțin 2 salariați de la momentul obținerii alocatiei financiare nerambursabile sau a garanției acordate pt. creditele contractate, până la pierderea calității de microîntreprindere aparținând întreprinzătorului debutant în afaceri.
- d. În cazul în care sunt constatate abateri de la cerințele legale solicitantul poate fi obligat să ramburseze sumele de bani transpuse în facilitățile acordate și/sau ajutorul financiar nerambursabil alocat.

**4.2.2. – Impozitarea societăților comerciale** – se face fie în baza impozitului pe profit, aplicându-se cota de 16% asupra profitului brut obținut, fie se aplică impozitul pe venitul microintreprinderilor conform prevederilor legale. Conform prevederilor Codului Fiscal, pentru activitățile barurilor de noapte, cluburilor de noapte, discotecilor sau cazinourilor, în cazul în care impozitul pe profit datorat, este mai mic de 5% din veniturile respective, se aplică un impozit de 5% asupra veniturilor înregistrate din aceste activități.

În accepțiunea Codului Fiscal, o microîntreprindere este o persoană juridică română care îndeplinește cumulativ următoarele condiții, la data de 31 decembrie a anului fiscal precedent:

- a) a realizat venituri, altele decât cele obținute din desfășurarea următoarelor activități: în domeniul bancar; în domeniile asigurărilor și reasigurărilor, al pieței de capital, cu excepția persoanelor juridice care desfășoară activități de intermediere în aceste domenii; în domeniul jocurilor de noroc; activități de explorare, dezvoltare, exploatare a zăcămintelor petroliere și gazelor naturale.
- b) a realizat venituri, altele decât cele din consultanță și management, în proporție de peste 80 % din veniturile totale;
- c) a realizat venituri care nu au depășit echivalentul în lei a 65.000 euro ( din anul 2016 pragul crește la 100.000 euro). Cursul de schimb pentru determinarea echivalentului în euro este cel valabil la închiderea exercițiului financiar în care s-au înregistrat veniturile;
- d) capitalul social al acesteia este deținut de persoane, altele decât statul și unitățile administrativ-teritoriale;
- e) nu se află în dizolvare, urmată de lichidare, înregistrată în registrul comerțului sau la instanțele judecătorești, potrivit legii.

În cazul în care o societate îndeplinește condițiile menționate mai sus, impozitul pe venitul microîntreprinderilor are caracter obligatoriu, cu excepția cazului în care capitalul social subscris reprezintă cel puțin echivalentul în lei al sumei de 25.000 euro, caz în care poate opta pentru impozitul pe profit (16 % din profitul brut).

**Conform prevederilor noului Cod Fiscal, cu aplicabilitate începând cu anul 2016,** impozitul pe veniturile microîntreprinderilor, se calculează aplicând o cotă procentuală asupra bazei impozabile, constituită din însumarea veniturilor din orice sursă, din care se scad o serie de venituri înregistrate în contabilitate, după cum urmează:

- 1% pentru microîntreprinderile care au peste 2 salariați, inclusiv
- 2% pentru microîntreprinderile care au 1 salariat
- 3% pentru microîntreprinderile care nu au niciun salariat

Persoanelor juridice române nou-înființate li se aplică o cotă de impozitare de 1% pentru primele 24 de luni de la data înființării, în condițiile în care îndeplinesc următoarele cerințe:

- au cel puțin un angajat, cu condiția ca angajarea să fie făcută în cel mult 60 de zile inclusiv de la data înființării;

- sunt constituite pe o durată mai mare de 48 de luni

- acționarii/asociații microîntreprinderilor nu au deținut titluri de participare la alte persoane juridice.

**4.3. - Constituirea unei forme de organizare fără personalitate juridică în baza prevederilor O.U.G. nr.44/2008, privind desfășurarea activităților economice de**



**către persoanele fizice autorizate, întreprinderile individuale și întreprinderile familiale și anume:**

**4.3.1. - Persoană fizică autorizată ( PFA), caracteristici:**

- a) Pentru anumite activități economice este necesară îndeplinirea unor condiții de pregătire profesională și/sau de atestare a pregătirii profesionale. Având în vedere prevederile art. 5, alin. (2) din O.G. nr.99/2000, privind comercializarea produselor și serviciilor de piață precum și art. nr. 1 din Anexa cuprinsă în Ordinul 1225/2003, prin care se specifică că serviciile de alimentație publică se desfășoară numai cu personal specializat, pentru obținerea unei autorizații în alimentația publică ca și P.F.A, solicitantul este obligat să facă dovada calificării în domeniu, atestată prin diplomă / certificat de absolvire sau să se ateste ca desfășurător cel puțin 2 ani de activitate profesională de comercializare a produselor alimentare și/sau de alimentație publică și să fi absolvit un curs de noțiuni fundamentale de igienă în conformitate cu prevederile stipulate în H.G. nr.1225/2003.
- b) Soțul/soția poate participa în mod obișnuit la activitatea desfășurată de persoana fizică autorizată în baza unei mențiuni depuse în acest sens la Oficiul Reg. Comertului și se poate asigura în sistemul public de pensii, șomaj și sănătate.
- c) Poate angaja, în calitate de angajator, terțe persoane cu contract individual de muncă, încheiat în condițiile legii.
- d) Poate cumula calitatea de persoană fizică autorizată cu cea de salariat al unei terțe persoane care funcționează atât în același domeniu, cât și într-un alt domeniu de activitate economică decât cel pentru care PFA este autorizată.
- e) PFA nu va fi considerată un angajat al unor terțe persoane cu care colaborează, chiar dacă colaborarea este exclusivă.
- f) PFA este asigurată în sistemul public de pensii și alte drepturi de asigurări sociale și are dreptul de a fi asigurată în sistemul asigurărilor sociale de sănătate și al asigurărilor pentru șomaj, în condițiile prevăzute de lege.
- g) Contabilitatea se ține în partidă simplă, potrivit reglementărilor privind organizarea și conducerea evidenței contabile în partidă simplă de către persoanele fizice care au calitatea de contribuabil - Ordinul nr. 170/2015.
- h) PFA răspunde pentru obligațiile sale cu patrimoniul de afectare, dacă acesta a fost constituit, și în completare, cu întreg patrimoniul său.
- i) Dacă activitatea se desfășoară fără angajați, pentru unele activități economice – prevăzute de Ordinul nr. 2875/2011, se poate opta ca plata impozitului pe venit să se facă în baza normei anuale de venit. Acest tip de impozit, se poate aplica până la atingerea a unei cifre de afaceri de 100.000 euro/an, caz în care contribuabilul va trece în mod obligatoriu la sistemul de impozitare la venit real.
- j) Vârsta minimă pentru titularul unui PFA este de 18 ani.
- k) Titularul PFA poate beneficia de profitul firmei oricând
- l) La sfârșit de an nu se plătește impozit pe dividende.
- m) Contribuțiile CASS și CAS se vor plăti și în situația în care PFA-ul nu realizează venit în cursul unui an, în această situație stabilindu-se ca bază de calcul venitul minim pe economie.
- n) Impozitul se realizează asupra venitului net și nu asupra profitului ( la PFA impozitul de 16 % nu se va aplica la profitul brut ca și în cazul unui SRL și se va aplica asupra

venitului total rămas după ce au fost scăzute cheltuielile care sunt acceptate ca deductibile).

o) Costuri reduse de înființare, aproximativ 250 lei.

**4.3.2. – Întreprindere Individuală ( I.I.),** are aceleași caracteristici menționate ca și în cazul unui P.F.A.

**4.3.3. – Întreprinderea Familială ( I.F.),** are următoarele caracteristici:

- a) Este constituită din 2 sau mai mulți membri ai unei familii.
- b) Membrii unei întreprinderi familiale pot fi simultan PFA sau titulari ai unor întreprinderi individuale. De asemenea, aceștia pot cumula și calitatea de salariat al unei terțe persoane care funcționează atât în același domeniu, cât și într-un alt domeniu de activitate economică decât cel în care și-au organizat întreprinderea familială.
- c) Membrii unei întreprinderi familiale sunt asigurați în sistemul public de pensii și alte drepturi de asigurări sociale și au dreptul de a fi asigurați în sistemul asigurărilor sociale de sănătate și al asigurărilor pentru șomaj, în condițiile prevăzute de lege.
- d) Întreprinderea familială nu poate angaja terțe persoane cu contract de muncă.
- e) Întreprinderea familială se constituie printr-un acord de constituire, încheiat de membrii familiei în formă scrisă, ca o condiție de validitate.
- f) Reprezentantul desemnat prin acordul de constituire va gestiona interesele întreprinderii familiale în temeiul unei procuri speciale, sub forma unui înscris sub semnătură privată.
- g) Prin acordul de constituire a întreprinderii familiale, membrii acesteia pot stipula constituirea unui patrimoniu de afectățiune.
- h) Membrii întreprinderii familiale sunt comercianți persoane fizice de la data înregistrării acesteia în registrul comerțului și răspund solidar și indivizibil pentru datoriile contractate de reprezentant în exploatarea întreprinderii cu patrimoniul de afectățiune, dacă acesta a fost constituit, și, în completare, cu întreg patrimoniul, corespunzător cotelor de participare a fiecaruia.
- i) Deciziile privind gestiunea curentă a întreprinderii familiale se iau de către reprezentantul desemnat.
- j) Dacă se optează pentru impozitul în baza normei de venit, se plătește impozit pentru fiecare membru al asociației.

**4.4. - Constituirea altor forme de organizare prevăzute de lege** precum o societate cooperatistă, constituită în baza Legii nr.1 /2005, sau desfășurarea acestei activități în cadrul unei asociații sau fundații non profit, constituite în baza prevederilor O.G. nr.26/2000. Aceste forme de organizare sunt foarte rar întâlnite în acest domeniu de activitate datorită unor aspecte pe care nu le vom dezbate în acest ghid.

**4.5.- Alte aspecte cu privire la înființarea și funcționarea unei societăți comerciale sau a unei P.F.A. / I.I. sau I.F.**

- a) Cerințele privind calificarea personalului se aplică și societăților comerciale care activează în domeniul alimentației publice și a comerțului cu produse alimentare, care au obligația să angajeze pe posturi precum; : șef unitate de alimentație

publică și șef de sală; ospătar; barman; barman-ospătar; bucătar; carmangier; cofetar; patiser; cofetar-patiser, numai persoane care pot atesta calificare în domeniu, prin diplomă / certificat de absolvire sau sa ateste ca desfășurat cel puțin 2 ani de activitate profesională de comercializare de produse alimentare și/sau de alimentație publică și să fi absolvit un curs de noțiuni fundamentale de igienă în conformitate cu prevederile stipulate în Ordinul nr.1225/2003.

- b) Cursul de igienă poate fi urmat numai în cadrul entităților care detin avizul de funcționare pentru organizarea acestora iar la sfârșitul cursului absolvenții vor susține un examen de absolvire organizat de către Direcția de Sănătate Publică a fiecărui județ.
- c) Valabilitatea unui curs de igienă este de 3 ani iar după această perioadă, persoana în cauză este obligată să urmeze un nou curs. Eventuale detalii despre organizatorii unor astfel de cursuri se pot solicita în cadrul Direcției de Sănătate Publică ce funcționează la nivelul fiecărui județ.
- d) Persoanele care inițiază o afacere, cu scopul de a-și asigura un venit lunar de subzistență, le este recomandat, în măsura în care cadrul legal le permite, să își înființeze un P.F.A. / I.I. sau I.F., forma de organizare care permite titularului de a beneficia de profitul obținut oricând, față de cazul unei societăți comerciale când este nevoie de închiderea exercițiului financiar și intrarea în posesia dividendelor.

#### **Cap. 5 - Constituirea unei societăți comerciale, a unei P.F.A., I.I. sau I.F**

Constituirea unei societăți comerciale, a unei P.F.A., I.I. sau I.F., sau a unei societăți cooperatiste se face prin intermediul Biroului Unic din cadrul Oficiului Teritorial al Registrului Comerțului care funcționează pe lângă Tribunal, în fiecare județ al țării sau de asemenea se poate apela, contra achitării unui comision suplimentar și la serviciile oferite de Camera de Comerț, Industrie și Agricultură, prin Departamentele Teritoriale ale acesteia. Persoanele care nu dispun de timpul necesar sau nu dețin cunoștințele necesare pentru a parcurge cu succes toate etapele constituirii și înregistrării unei societăți comerciale, pot apela contra cost, fie la :

- firme sau persoane autorizate care vor întocmi și vor obține pentru dvs. toate documentele necesare.
- serviciile de asistență oferite de oficiile registrului comerțului de pe lângă tribunale în urma completării și depunerii de către solicitant a unei cereri de servicii.

În cuprinsul acestui ghid, nu insistăm asupra etapelor și procedurilor de parcurs în vederea constituirii și înregistrării unei societăți comerciale sau a unei P.F.A., acest fapt aparține strict de competența Oficiului Registrului Comerțului, care este în măsură să vă ofere toate detaliile necesare.

#### **Cap.6 - Avize, acorduri și autorizații necesare în vederea deschiderii unui restaurant/bar**

Ulterior constituirii și înmatriculării societăți comerciale sau a înregistrării P.F.A., I.I. sau I.F., se va proceda la autorizarea acesteia în baza Declarației pe proprie răspundere, depuse în cadrul Biroului Unic conform cu prevederile art. 15, din Legea 359/2004. Pe baza acesteia, se atestă ca sunt îndeplinite condițiile de funcționare, prevăzute de legislația

specifică în domeniul sanitar, sanitar-veterinar, protecției mediului și protecției muncii, pentru activitățile declarate, eliberându-se certificatul constatator, care autorizează desfășurarea activităților respective la sediul principal și/sau sediile secundare ( puncte de lucru) sau în afara sediilor proprii. În baza acestui document operatorul economic își poate începe activitatea, cu excepția cazului în care este necesar obținerea autorizație de mediu - în alimentația publică, restaurante cu peste 100 de locuri, precum și a cazului în care spațiul în care se desfășoară activitatea, se încadrează în prevederile H.G. 1739/2006, cu modificările ulterioare, necesitând obținerea autorizației de securitate la incendiu. Trebuie avut în vedere faptul că funcționarea propriu-zisă a unei unități de alimentație publică, presupune pe lângă certificatul constatator, a autorizației de mediu și securitate la incendiu ( în cazul cand acestea sunt necesare) și deținerea altor avize, acorduri si autorizații prevăzute de lege ( o parte dintre acestea fiind cuprinse în acest Ghid), în caz contrar operatorul economic riscând aplicarea unor sancțiuni contravenționale sau chiar suspendarea activității.

Având în vedere că cei care inițiază pentru prima dată o afacere, au în marea majoritate a cazurilor cunoștințe minimale sau nu dețin nici un fel de cunoștințe, fapt de altfel și firesc, cu privire la condițiile de funcționare în domeniul sanitar, sanitar-veterinar, protecției mediului și protecției muncii, trebuie avut în vedere că în cazul în care autoritățile publice competente, constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, notifică acest aspect solicitantului, acordând un termen de remediere a neregularităților constatate, iar în situația în care aceste neregularități nu sunt remediate, acestea vor interzice desfășurarea activității, comunicând acest fapt Oficiului Registrului Comerțului pentru a fi înregistrat din oficiu în Registrul Comerțului. Tocmai datorită acestei stări de fapt, ne propunem în continuare să abordăm sumar o serie de obligații pe care operatorul economic și le-a asumat prin declarația pe proprie răspundere în raport cu fiecare instituție în parte și anume:

#### **6.1. - Aspectele sanitar-veterinare - intră în atribuțiile Agenției Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor**

În măsura în care nu aveți experiență în domeniul alimentației publice, este indicat ca înaintea începerii activității să solicitați informații cu privire la respectarea normelor sanitar- veterinare direct de la instituția respectivă, ce funcționează la nivelul fiecărui județ precum și al Mun. București.

##### **Cerințe și obligații pe care operatorul economic trebuie să le îndeplinească în ceea ce privește domeniul sanitar- veterinar:**

În măsura în care nu aveți experiență în domeniul alimentației publice, este indicat ca înaintea începerii activității să solicitați informații cu privire la respectarea normelor sanitar- veterinare direct de la instituția respectivă.

##### **Cerințe și obligații pe care operatorul economic trebuie să le îndeplinească în ceea ce privește domeniul sanitar- veterinar:**

I) Orice activitate economică care implică produse alimentare necesită, conform Ordinului nr.111/2008, înregistrarea în cadrul instituției mai sus menționate. Astfel pentru desfășurarea activității de alimentație publică, este necesar pe lângă declarația pe proprie răspundere și înregistrarea în cadrul Agenției Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor care funcționează la nivelul fiecărui județ.

II) Responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține operatorului cu activitate în domeniul alimentar iar în acest context acesta are obligația să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - este o metodă de operare structurată, cu rolul de a identifica riscurile și măsurile de control asociate acestora, în scopul asigurării siguranței alimentare, împreună cu aplicarea bunelor practici de igiena, conform prevederile cuprinse în H.G. nr.924/2005, privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.

Principiile HACCP constau în următoarele:

- a) identificarea oricărui risc ce poate fi prevenit, eliminat sau redus la niveluri acceptabile;
- b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni ori a se elimina un risc sau pentru a-l reduce la niveluri acceptabile;
- c) stabilirea limitelor critice în punctele critice de control ce separa acceptabilul de neacceptabil pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor identificate;
- d) stabilirea și implementarea de proceduri eficiente de monitorizare a punctelor critice de control;
- e) stabilirea de acțiuni corective, atunci când monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu este sub control;
- f) stabilirea de proceduri ce trebuie să fie efectuate în mod regulat pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit. a)-e) funcționează eficient;
- g) stabilirea de documente și înregistrări proporțional cu natura și mărimea activității din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)-f).

III) Aspecte verificate de către inspectorii DSVSA, în cadrul activității de alimentație publică, informații publicate pe site-ul DSVSA și anume :

1. Autorizație / Înregistrare sanitar- veterinară.
2. Concordanța între profilul avizat și activitatea care se desfășoară în unitate.
3. Asigurarea desfășurării circuitelor funcționale între și în timpul operațiunilor.
4. Localul:
  - elemente constructive starea de întreținere a punctului de lucru și igienă:
  - pereți, plafon, paviment, ferestre, uși din material rezistent, neted, lavabil, igienizate corespunzător ;
  - dotare apă rece și caldă;
  - existența sistemului de ventilație și funcționarea corespunzătoare;
  - sistem de canalizare adecvat ;
  - sistem iluminat corespunzător;
  - existența de spălătoare în număr suficient, pentru spălarea alimentelor și separat pentru curățenia și igiena mâinilor, acționate mecanic
  - existența spațiilor de depozitare a produselor de origine animală, materii prime, produse semifinite, produse finite;
  - Numar spații frigorifice, capacitate de depozitare:

- a) refrigerare,
  - b) congelare,
- Starea de întreținere, igienizare a spațiilor frigorifice, depozitarea cu respectarea criteriilor de compatibilitate a produselor alimentare;
- Dotarea cu sisteme de măsură și control a temperaturii; monitorizarea și înregistrarea temperaturii (grafice temperatură, păstrarea acestora).
5. Păstrarea alimentelor de origine non-animală, în condiții de igienă corespunzătoare și la temperatură corespunzătoare;
- asigurarea condițiilor de igienă a materiei prime vegetale, curățarea și spălarea înainte de utilizare a acestora în procesul de prelucrare.
6. Echipamentele de lucru, utilajele, ustensilele, recipientii folosiți sunt confecționate din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune, netoxice, în stare corespunzătoare de igiena și întreținere; Asigurarea spălării utilajelor și ustensilelor folosite în procesul de prelucrare;
7. Prelucrarea produselor
- Asigurarea, funcționarea și întreținerea spațiului de prelucrare a produselor, igiena și întreținerea corespunzătoare a ustensilelor, utilajelor și echipamentelor din incinta acestuia (apă rece și caldă, canalizare, iluminat, ventilație);
- Dotarea cu recipiente din material inoxidabil rezistent pentru colectare deșeurilor solide, resturi menajere (gunoi) cu pedală și capac;
- Existența substanțelor de spălare și dezinfecție a ustensilelor și recipientilor;
8. Existența spațiului / dulap închis cu cheie pentru depozitarea agenților de curățare, spălare dezinfecție și a substanțelor periculoase
9. Prezența animalelor sau daunătorilor în unitate (existența de aparate de captare a daunătorilor și plasă contra insectelor la geamuri)
- Asigurarea vestiarului pentru păstrarea hainelor de stradă și a echipamentului de protecție al personalului lucrător.
10. Existența toaletelor pentru personal, asigurarea de apă rece și caldă, ventilație mecanică sau naturală, materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, acționarea mecanică a chiuvetelor spălător.
11. Păstrarea separată a materialelor de ambalare, preambalare, consumabile;
12. Existența ghidului de bună practică de igienă (HACCP), întocmit voluntar conform Reg CE 852/2004, REG 178/2002. Există procedura de retragere a produselor neconforme sau alte proceduri.
13. Efectuarea operațiunilor de dezinsecție, deratizare și dezinfecție
14. Asigurarea unui spațiu (atunci când în unitate se generează deșeurile de origine animală) care să asigure temperatura corespunzătoare separat pentru depozitarea subproduselor de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman, rezultate în urma tranșării, prelucrării, porționării. Contract Protan ATEV
15. Asigurarea depozitării și evacuării ritmice a resturilor menajere culinare, gunoi, deșeurile solide contract cu o firmă de salubritate specializată în acest scop.
16. Efectuarea controlului medical periodic al personalului care deservește unitatea; personalul poartă echipament de protecție .
17. Asigurarea trasabilității, existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritatea materiilor prime și a ingredientelor de origine animală cât și nonanimală.

(factură, aviz, certificat de calitate, declarație de conformitate, certificat de sănătate publică veterinară). Originea materiilor prime (abator, unitate de procesare).

18. Etichetarea, marcarea corespunzătoare – termen de valabilitate a produselor.

19. Controlul, verificarea și măsurile în cazul produselor notificate prin SRAAF.

**6.2. - Aspecte legate de mediu** – intră în atribuțiile Agenției Naționale de Protecția Mediului Sibiu care asigură implementarea politicilor, strategiilor și legislației în domeniul protecției mediului la nivel județean precum și a Gărzii Naționale de Mediu, Comisariatul Sibiu, care asigură verificarea respectării normelor legale aplicabile în acest domeniu.

Conform prevederilor Ordinului nr.1798/2007, restaurantele cu peste 100 de locuri, necesită autorizarea din partea Agenției Naționale de Protecția Mediului Sibiu, situată în Sibiu, str. Hipodromului, nr.2 A, tel. 0269.256547, fax: 0269.444145.

Având în vedere că activitatea de alimentație publică, prin natura sa, poate constitui o sursă de poluare în special prin folosirea surselor generatoare de zgomot, operatorul economic este obligat să dispună măsurile necesare, astfel încât prin activitatea desfășurată să nu conducă la depășirea nivelurilor limită a zgomotului ambiental. În acest sens trebuie avut în vedere prevederile art. 16 din Ordinul nr.119/2014, pentru aprobarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, prin care sunt specificate valorile-limită ale indicatorilor de zgomot, atât pe timpul zilei cât și al nopții, în interiorul cât și în exteriorul locuințelor.

#### **6.2.1. - Obligația montării de separatoare de grăsimi și încheierea unor contracte de colectare uleiuri uzate**

Cu toate că acest aspect ar fi trebuit menționat în cadrul rubricii care privea obligațiile sanitar-veterinare , l-am grupat în cadrul acestei rubrici tocmai pentru ca cititorul să își formeze un fir logic asupra unor obligații de natură apropiată.

Restaurantele indiferent de specific, cantinele, unitățile de catering, pizzeriile, gogoșeriile, cofetăriile, unitățile de patiserie precum orice unitate de alimentație publică sau colectivă care dispune de bucătărie proprie, iar în urma activității desfășurate rezultă ape reziduale susceptibile să conțină grăsimi de origine vegetală sau animală, sunt obligate să monteze separatoare de grăsimi. Atenție, organele de control abilitate pot solicita, prezentarea unui contract de igienizare încheiat cu o firmă autorizată, pentru separatoarele de grăsimi, precum și declarația de conformitate a acestora, aceste documente fiind necesar a fi păstrate în incinta unității.

Această obligație derivă din prevederile cuprinse în H.G. nr. 188/2002, cu modificările și completările ulterioare, art. 5 din Anexa nr.2 - NORMATIV NTPA - 002, privind condițiile de evacuare a apelor uzate în rețelele de canalizare ale localităților și direct în stațiile de epurare.

În urma activităților desfășurate rezultând deșeuri de uleiuri și grăsimi alimentare ( cod 20 01 25 , cf. Anexei 2 din H.G. nr.856/2002), în vederea respectării legislației de mediu cu privire la gestionarea deșeurilor, operatorii economici sunt obligați să încheie contracte de preluare a uleiurilor comestibile uzate, cu societăți autorizate în acest sens de Agenția Națională de Protecția Mediului. Astfel în conformitate cu prevederile Legii nr. 211/2011, privind gestionarea deșeurilor, cu modificările și completările ulterioare, producătorul de

deșuri sau, după caz, orice deținător de deșuri are obligația de a efectua operațiunile de tratare în caz contrar fiind obligat să transfere această obligație unui operator economic autorizat care desfășoară activități de tratare a deșeurilor sau unui operator public ori privat de colectare a deșeurilor.

Deținătorii/Producătorii de deșuri persoane juridice, au obligația să desemneze o persoană din rândul angajaților proprii care să urmărească și să asigure îndeplinirea obligațiilor prevăzute de respectiva lege sau să delege această obligație unei terțe persoane, Persoanele desemnate pentru acest scop, trebuie să fie instruite în domeniul gestiunii deșeurilor, inclusiv a deșeurilor periculoase, ca urmare a absolvirii unor cursuri de specialitate.

Operatorii economici care generează deșuri, au obligația să țină o evidență a gestiunii acestora, în conformitate cu modelul prevăzut în anexa nr. 1 din H.G. nr.856/2002, privind evidența gestiunii deșeurilor și pentru aprobarea listei cuprinzând deșeurile, inclusiv deșeurile periculoase, pentru fiecare tip de deșeu. Datele centralizate anual privind evidența gestiunii deșeurilor se transmit autorităților publice teritoriale pentru protecția mediului, la cererea acestora.

#### **6.2.2. - Obligația încheierii unui contract de prestări servicii cu o unitate de ecarisare autorizată, în vederea colectării deșeurilor de origine animală rezultate din activitatea desfășurată**

Prin ecarisare se înțelege activitatea de colectare a deșeurilor de origine animală/subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman, în scopul procesării sau incinerării/coincinerării acestora, incluzând activitățile de transport, depozitare și manipulare a acestora, după caz.

Orice unitate de alimentație publică sau colectivă din activitatea cărora rezultă deșuri de origine animală (subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman), în vederea funcționării legale, conform prevederilor cuprinse în H.G. nr.47/2005, privind reglementări de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, au următoarea obligație:

- să dețină instalații proprii de neutralizare, respectiv de procesare sau de incinerare/coincinerare, autorizate și aprobate în condițiile legii și care sunt folosite exclusiv pentru necesitățile proprii sau
- au încheiat un contract cu unități de ecarisare autorizate și aprobate, pentru categoria de subproduse pe care le colectează.

Conform prevederilor cuprinse în Ordinul nr. 80 / 2005, cu modificările și completările ulterioare, toate persoanele fizice sau juridice care produc sau generează în vreun fel subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman, au obligația să păstreze evidente cu privire la tipul acestora, cantitatea, destinația acestora, transportatorul și documentele însoțitoare, precum și să întocmească și să completeze registre în conformitate cu modelul prevăzut în anexa nr. 1 din respectivul act normativ precum și obligația întocmirii și transmiterii unor raportari trimestriale, în conformitate cu modelul prevăzut în anexa nr. 8 din același act normativ.



### 6.2.3. - Regimul deșeurilor

Conform prevederilor cuprinse în Legea 211/2011, privind regimul deșeurilor, toți operatorii economici, care prin activitatea lor produc și dețin deșeuri, sunt obligați să încadreze fiecare tip de deșeu generat, în lista deșeurilor prevăzută de H.G. nr. 856/2002, privind evidența gestiunii deșeurilor și pentru aprobarea listei cuprinzând deșeurile, inclusiv deșeurile periculoase, cu modificările și completările ulterioare. În cazul unui tip de deșeu care se încadrează potrivit listei deșeurilor prevăzute în H.G.856/2002, sub două coduri diferite în funcție de posibila prezență a unor caracteristici periculoase (codurile marcate cu asterisc), încadrarea ca deșeu nepericulos se realizează de către producătorii și deținătorii de astfel de deșeuri numai în baza unei analize a originii, testelor, buletinelor de analiză și a altor documente relevante. Laboratorul de referință din cadrul Agenției Naționale pentru Protecția Mediului, analizează cazurile de incertitudine referitoare la caracterizarea și încadrarea deșeurilor. Producătorii și deținătorii de deșeuri persoane juridice sunt obligați să efectueze și să dețină o caracterizare a deșeurilor periculoase generate din propria activitate și a deșeurilor care pot fi considerate periculoase din cauza originii sau compoziției, în scopul determinării posibilităților de amestecare, a metodelor de tratare și eliminare a acestora. Pe baza originii, testelor, buletinelor de analiză și a altor documente relevante puse la dispoziție de producătorii și deținătorii de deșeuri, autoritatea publică centrală pentru protecția mediului consideră ca un deșeu este periculos chiar dacă acesta nu figurează ca atare pe lista deșeurilor prevăzute în H.G.856/2002, dacă acesta prezintă una sau mai multe dintre proprietățile prevăzute în anexa nr. 4 din Legea 211/2011.

Producătorii de deșeuri și deținătorii de deșeuri au obligația valorificării acestora, aplicând principiile ierarhiei deșeurilor și anume:

- a) prevenirea;
- b) pregătirea pentru reutilizare;
- c) reciclarea;
- d) alte operațiuni de valorificare, de exemplu valorificarea energetică;
- e) eliminarea.

precum și fără a pune în pericol sănătatea umană și fără a dăuna mediului, în special:

- a) fără a genera riscuri pentru aer, apă, sol, faună sau floră;
- b) fără a crea disconfort din cauza zgomotului sau a mirosurilor;
- c) fără a afecta negativ peisajul sau zonele de interes special.

Producătorul de deșeuri sau, după caz, orice deținător de deșeuri are obligația de a efectua operațiunile de tratare a acestora respectând principiile menționate mai sus, sau de a transfera aceste operațiuni unui operator economic autorizat care desfășoară activități de tratare a deșeurilor sau unui operator public ori privat de colectare a deșeurilor.

Deținătorii/Producătorii de deșeuri persoane juridice, comercianții, precum și operatorii economici autorizați din punct de vedere al protecției mediului pentru efectuarea operațiunilor de colectare și transport, au obligația să desemneze o persoană din rândul angajaților proprii care să urmărească și să asigure îndeplinirea obligațiilor prevăzute de

Legea 211/2011, sau să delege această obligație unei terțe persoane. Persoanele desemnate, trebuie să fie instruite în domeniul gestiunii deșeurilor, inclusiv a deșeurilor periculoase, ca urmare a absolvirii unor cursuri de specialitate.

Producătorii și deținătorii de deșeuri periculoase, au obligația să nu amestece diferitele categorii de deșeuri periculoase cu alte categorii de deșeuri periculoase sau cu alte deșeuri, substanțe ori materiale.

Unitățile de alimentație publică și colectivă sunt obligate să asigure evidența gestiunii deșeurilor pentru fiecare tip de deșeu, în conformitate cu modelul prevăzut în anexa nr. 1 la H. G. nr. 856/2002 și să o transmită anual agenției județene pentru protecția mediului precum și să păstreze buletinele de analiză care caracterizează deșeurile periculoase generate din propria activitate și să le transmită, la cerere, autorităților competente pentru protecția mediului. Operatorii economici sunt obligați să păstreze evidența gestiunii deșeurilor cel puțin 3 ani, cu excepția operatorilor economici care desfășoară activități de transport, care trebuie să păstreze evidența timp de cel puțin 12 luni.

Având în vedere prevederile Legii nr.249/2015, privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, inițiată în scopul prevenirii producerii deșeurilor de ambalaje în baza unor principii fundamentale care să asigure reutilizarea acestora, reciclarea precum și alte forme de valorificare a deșeurilor de ambalaje, unitățile de alimentație publică ca și ceilalți operatorii economici din sfera comerțului, au anumite obligații în acest sens. În urma activității desfășurate, rezultă în mod inevitabil deșeuri de ambalaje, înregistrate cu cod-ul 15.01, conform anexei nr. 2 din H. G. nr. 856/2002, privind evidența gestiunii deșeurilor, unitățile de alimentație publică având obligația valorificării/încredințării acestora, colectate selectiv, către un operator economic autorizat de către autoritatea competentă pentru protecția mediului pentru valorificarea deșeurilor de ambalaje sau incinerarea acestora în instalații de incinerare a deșeurilor cu recuperare de energie. Această obligație nu se aplică în cazul returnării ambalajelor către furnizor.

#### 6.2.4. - Utilizarea substanțelor periculoase

Desfășurarea activității în cadrul unei unități de alimentație publică, implică în vederea executării operațiunilor de curățare și dezinfecție, folosirea unor substanțe biocide precum și a altor substanțe specifice, considerate periculoase pentru sănătatea umană și mediu, acestea fiind menționate în Regulamentului (CE) nr. 1272/2008 privind clasificarea, etichetarea și ambalarea substanțelor și a amestecurilor – intitulat CPL). Controlul substanțelor și al preparatelor chimice periculoase se face cu respectarea următoarelor condiții:

a) anumite substanțe și preparate chimice periculoase folosite în practica curentă trebuie să fie însoțite de fișa de siguranță a produsului, eliberată de către producător, în conformitate cu prevederile art. 31, alin (1) din Regulamentului (CE) nr. 1907/2006 (evaluarea, restricționarea și autorizarea substanțelor chimice – intitulat **REACH**). Fișa de siguranță trebuie înmănată beneficiarului înainte sau odată cu prima livrare a substanței sau preparatului chimic respectiv;

b) personalul care manipulează astfel de substanțe sau preparate chimice periculoase trebuie să fie instruit și să semneze fișa de instruire pentru protecția muncii, în conformitate cu prevederile legale în vigoare;

c) substanțele și preparatele chimice și cosmetice trebuie să fie folosite în conformitate cu instrucțiunile producătorului, în condițiile legii.

În cazul unui produs care conține un amestec de substanțe, care nu îndeplinește criteriile de clasificare ca amestec periculos (conform CPL), reprezentantul unității, poate solicita furnizorului substanței, o fișă cu datele de securitate a produsului respectiv dacă acesta conține:

- a) cel puțin o substanță care prezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu, în concentrație individuală  $\geq 1$  % din greutate pentru amestecuri negazoase și  $\geq 0,2$  % din volum pentru amestecuri gazoase sau
- b) cel puțin o substanță care este persistentă, bioacumulativă și toxică sau foarte persistentă și foarte bioacumulativă, în conformitate cu criteriile formulate în anexa XIII din Reg. (CE) nr. 1907/2006 sau care a fost inclusă pe lista întocmită în conformitate cu articolul 59 alineatul (1) (din Regulament) din alte motive decât cele menționate la litera (a), în concentrație individuală  $\geq 0,1$  % din greutate pentru amestecuri negazoase sau
- c) o substanță pentru care există în Comunitatea Europeană, limite de expunere la locul de muncă.

Conform alin. (4), art. 31 din REACH, furnizarea fișei cu date de securitate nu este obligatorie atunci când substanțele/ amestecurile care sunt periculoase în conformitate cu REACH, oferite sau vândute publicului larg, sunt însoțite de suficient de multe informații pentru a permite utilizatorilor să ia măsurile necesare în domeniul protecției sănătății, al siguranței și al mediului, decât dacă acest fapt se solicită de către operatorii economici aflați în aval în lanțul de distribuție (ex. utilizatorii profesionali). Fișa cu date de securitate se furnizează gratuit, pe suport de hârtie sau în format electronic dar nu mai târziu de data la care substanța sau amestecul se livrează prima dată.

Conform art. 32 din REACH, orice furnizor al unei substanțe sau unui amestec de substanțe, care nu trebuie să furnizeze o fișă cu date de securitate în conformitate cu art. 31 din Reg. (CE) nr. 1272/2008, furnizează beneficiarului următoarele informații:

- a. numărul (numerele) de înregistrare menționate la articolul 20 alineatul (3) din Regulament, în cazul în care este (sunt) disponibil(e), pentru orice substanțe pentru care se comunică informații în conformitate cu litera (b), (c) sau (d) de mai jos;
- b. dacă substanța face obiectul autorizării, precum și detalii cu privire la orice autorizație emisă sau respinsă, în temeiul titlului VII din Regulament, în lanțul de aprovizionare în cauză;
- c. detalii cu privire la orice restricție impusă în temeiul titlului VIII din Regulament;
- d. orice alte informații relevante și disponibile cu privire la substanță, care sunt necesare pentru a putea identifica și aplica măsuri corespunzătoare de administrare a riscurilor, inclusiv condițiile speciale care rezultă din aplicarea anexei XI punctul 3 din Regulament. Aceste informații se furnizează gratuit, pe suport de hârtie sau în format electronic, până la data primei livrări a substanței ca atare sau în amestec.

Conform art. 34 din REACH, unitatea de alimentație publică, în calitate sa de utilizator al unei substanțe sau a unui amestecuri de substanțe periculoase, este obligat să comunice distribuitorului său, în cazul în care constată, informații noi cu privire la proprietățile periculoase indiferent de utilizările în cauză precum orice alte informații care ar putea pune în

discuție administrarea riscurilor identificate și prezentate în fișă cu date de securitate care i-a fost transmisă.

Conform art. 35 din REACH, angajatorul are obligația să acorde angajaților săi, acces la fișele cu date de securitate a substanțelor periculoase folosite sau la care sunt expuși în procesul de muncă, precum și celelalte informații relevante prevăzute la art. 31 și 32 din REACH.

### **6.3. - Aspectele sanitare - intră în atribuțiile Direcției de Sănătate Publică**

Conform prevederilor legale, operatorii economici care vor să desfășoare o activitate de alimentație publică și sunt înregistrați la Oficiul Registrului Comerțului, se autorizează din punct de vedere sanitar în baza declarației pe proprie răspundere, completată în cadrul Biroului Unic din cadrul ORC Sibiu.

Inspectorii acestei instituții vor verifica ulterior asumării de către solicitant a declarației pe proprie răspundere, măsura în care operatorul economic respectă normele sanitare în vigoare.

În acest context operatorul economic este obligat să respecte o serie de cerințe, prevăzute în normele din domeniul sănătății publice, în caz contrar acesta riscând aplicarea unor sancțiuni contravenționale, în conformitate cu prevederile legale iar în cazul în care condițiile de funcționare a unităților de alimentație publică, constituie un risc iminent pentru sănătatea publică, există riscul suspendării activității.

Prezentăm în continuare, cu caracter orientativ, o serie de aspecte cuprinse în normele din domeniul sănătății publice pe care operatorul economic este obligat să le îndeplinească, cu mențiunea că înainte de începerea activității, este indicat ca viitorul antreprenor să se informeze despre aceste obligații direct de la instituția abilitată și anume, Direcția de Sănătate Publică ce funcționează la nivelul fiecărui județ și al Mun. București.

Cerințe și obligații privind respectarea normelor în domeniul sănătății publice pentru activitatea de alimentație publică:

- a) Compartimentarea și amenajarea unui spațiu de alimentație publică se va face respectând prevederile menționate la pct. 1.4. din acest ghid.
- b) Circuitele funcționale de personal, de produse finite, de materii prime și cel al deșeurilor se realizează într-un singur sens și fără intersectarea fazelor salubre cu cele insalubre.
- c) Condițiile de ventilație, iluminat, zgomot și vibrație trebuie să se încadreze în normele de igiena stabilite de Ministerul Sănătății.
- d) Operatorul economic este obligat să procedeze la verificarea zilnică 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;
- e) Operatorul economic este obligat să asigure funcționarea corectă și permanentă a aparatului de control și de înregistrare a parametrilor care condiționează salubritatea prelucrării și păstrării materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite prin sterilizare, pasteurizare, refrigerare, congelare și alte proceduri specifice;

- f) Operatorul economic este obligat să asigure izolarea conductelor de canalizare care traversează încăperile de producție, preparare, depozitare, servire și desfacere a alimentelor, astfel încât să se prevină contaminarea spațiilor alimentare cu ape uzate, precum și poluarea mediului înconjurător;
- g) Operatorul economic este obligat la efectuarea, a operațiunilor de curățenie și dezinfecție, precum și la asigurarea dotării și aprovizionării cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru curățenie și dezinfecție.
- h) Operatorul economic este obligat, în cazul meselor organizate, de a păstra câte o probă din fiecare fel de mâncare servit timp de 48 de ore în spații frigorifice, în recipiente curate, acoperite și etichetate.
- i) Operatorul economic este obligat să asigure și să utilizeze echipament de protecție, curat și complet, pentru personalul care lucrează în sectoarele de producție, prelucrare, depozitare, transport și desfacere a alimentelor.
- j) Operatorul economic este obligat să asigure depozitarea corespunzătoare a produselor alimentare și a ambalajelor numai în spațiile prevăzute în acest sens.
- k) Operatorul economic este obligat să folosească vase și ustensile de bucătărie care nu sunt în stare de degradare.
- l) Operatorului economic îi este interzis să refolescă vesela, paharele și alte materiale de unică folosință.
- m) Operatorului economic îi este interzis să utilizeze personalul de întreținere a curățeniei din anexele sanitare și gospodărești la manipularea, prelucrarea, depozitarea, transportul sau servirea alimentelor.
- n) Operatorului economic îi este interzis să utilizeze ustensilele de curățenie folosite pentru anexele sanitare și gospodărești la curățenia în spațiile de producție, prelucrare, depozitare și servire a alimentelor;
- o) Operatorului economic îi este interzis să depoziteze, chiar și provizoriu, ambalajele de transport ale produselor alimentare, în condiții care pot determina contaminarea sau impurificarea acestora.
- p) Aprovizionarea cu alimente ușor alterabile se face în cantități care să nu depășească posibilitățile de păstrare și de prelucrare a operatorului economic.
- q) Depozitarea alimentelor sub formă de materii prime sau semifabricate, nu se face împreună cu produsele finite, asigurându-se condițiilor corespunzătoare pentru fiecare categorie.
- r) Personalul angajat are obligația respectării regulilor de igienă individuală pe întreaga durată a programului de lucru.
- s) Nu se utilizează gheața preparată din apă nepotabilă în contact direct cu alimentele, în scopul păstrării acestora, cu excepția peștelui, sau în scopul servirii băuturilor, conform normelor igienico-sanitare în vigoare.
- t) Transportul alimentelor se asigură cu mijloace de transport și recipiente care asigură protecția alimentelor împotriva contaminării, care sunt neamenajate și echipate corespunzător, conform condițiilor specifice de păstrare impuse de producător.

- u) Asigurarea și respectarea măsurilor stabilite de normele în vigoare pentru protecția sanitară a produselor alimentare și consumatorilor la punctele fixe sau mobile de desfacere stradală a alimentelor și băuturilor răcoritoare.
- v) Expunerea spre vânzare sau vânzarea produselor alimentare preambalate se face doar în ambalaje care nu prezintă semne de degradare.
- w) Se interzice folosirea ouălor cu coajă fisurată, crăpată, nespălată și fără a fi dezinfectate, precum și folosirea ouălor de rață în laboratoarele și unitățile de alimentație publică.
- x) Asigurarea funcționării în permanență a spațiilor frigorifice din unitățile de alimentație publică, asigurarea controlului și înregistrării temperaturii în aceste spații și întreținerea lor prin efectuarea reparațiilor, reviziilor și a igienizării.
- y) Operatorul economic este obligat să utilizeze doar ustensile adecvate și igienizate pentru servirea alimentelor neambalate care se consumă fără prelucrare termică.
- z) Operatorul economic este obligat să procedeze la marcarea vizibilă a suprafețelor de lucru, ustensilelor și a spațiilor frigorifice, pentru identificarea scopului de folosire pe tipuri de alimente.
- aa) Operatorul economic este obligat să folosească în activitatea sa, doar produse alimentare însoțite de declarația de conformitate, conform normelor legale în vigoare.
- bb) Operatorul economic este obligat să asigure dotarea unității de alimentație publică cu utilaje și mobilier tehnologic, fabricate potrivit normelor de igienă în vigoare și întreținute în permanentă stare de funcționare.
- cc) Operatorul economic este obligat să recepționeze și să introducă în procesul de prelucrare numai materii prime și auxiliare, semifabricate sau finite, corespunzătoare și atestate cu documente că sunt sigure pentru consumul uman.
- dd) Operatorul economic este obligat să efectueze periodic sau după necesitate, lucrări de igienizare și de revizie a instalațiilor și utilajelor, precum și lucrări de recondiționare și de reparare a clădirilor unităților de alimentație publică.
- ee) Operatorul economic este obligat să utilizeze la ambalarea produselor alimentare, numai materialer care respectă legislația specifică în vigoare.
- ff) Operatorul economic este obligat să utilizeze numai ambalaje, recipiente, ustensile și utilaje care sunt în perfectă stare de curățenie și igienizare și să nu utilizeze astfel de produse pentru alimente, în cazul în care au fost folosite în alte scopuri decât contactul direct cu alimentele.
- gg) Operatorul economic este obligat să utilizeze la prepararea produselor alimentare numai ingrediente și substanțe admise și concentrația acestora să se încadreze în limitele maxime admise prin reglementările legale în vigoare.
- hh) Operatorului economic îi este interzis să refolesească ca materie primă, preparatelor culinare finite.

- ii) Operatorul economic este obligat să aplice măsuri de prevenire și combatere a insectelor și rozătoarelor și să asigure ritmicitatea acestor acțiuni. Aceste servicii vor fi efectuate doar cu personal calificat și atestat în acest sens.
- jj) Operatorul economic este obligat să asigure normele de igienă privind condițiile de muncă propriilor angajați.
- kk) Operatorului economic îi este interzis să punerea în consum a alimentelor care :
  1. prezintă semne organoleptice de alterare evidente, miros și gust străine de natura produsului sau pete de mucegai, cu excepția mucegaiurilor selecționate admise.
  2. prezintă semne de infestare cu paraziți și insecte, precum și resturi sau semne ale activității acestora, cu excepția unor produse pentru care sunt prevăzute limite în normele de igienă ori în reglementările legale în vigoare;
  3. prezintă semne ale contactului cu rozătoare;
  4. prezintă conținut de corpi străini, cu excepția cazurilor în care norma
  5. prevede o limită maximă admisă;

#### **6.4 - Aspectele legate de protecția muncii** - intră în atribuțiile Inspectoratului Teritorial de Muncă

Protecția muncii este reglementată la nivel national prin Legea nr. 319/2006, a securității și sănătății în muncă și prin normele metodologice de aplicare a acesteia, aprobate prin HG 1425/2006. Prevederile legii au caracter obligatoriu și se aplică angajatorilor, lucrătorilor și reprezentanților lucrătorilor.

Prin securitate și sănătate în munca (SSM), se înțelege ansamblul de activități instituționalizate având ca scop asigurarea celor mai bune condiții în desfășurarea procesului de munca, apărarea vieții, integrității fizice și psihice, sănătății lucrătorilor și a altor persoane participante la procesul de munca.

Persoanele fizice și juridice, înregistrate la Registrul Comețului, se autorizează din punct de vedere al protecției muncii, în baza declarației pe proprie răspundere ( menționată la pct.4 din acest ghid), iar prin acest fapt angajatorul își asuma responsabilitatea cu privire la legalitatea desfășurării activității din punct de vedere al securității și sănătății în muncă.

Organizarea activităților de prevenire și protecție este realizată de către angajator, în următoarele moduri:

- a) prin asumarea de către angajator, în condițiile art. 9 alin. (4) din Legea nr.319/2006, a atribuțiilor pentru realizarea măsurilor prevăzute de lege;
- b) prin desemnarea unuia sau mai multor lucrători pentru a se ocupa de activitățile de prevenire și protecție;
- c) prin înființarea unuia sau mai multor servicii interne de prevenire și protecție;
- d) prin apelarea la servicii externe de prevenire și protecție. activităților de prevenire și protecție.

În cazul întreprinderilor cu până la 9 lucrători inclusiv, angajatorul poate efectua activitățile din domeniul securității și sănătății în muncă, dacă se îndeplinesc cumulativ următoarele condiții:

a) activitățile desfășurate în cadrul întreprinderii nu sunt dintre cele prevăzute în anexa nr. 5 din lege.

b) angajatorul își desfășoară activitatea profesională în mod efectiv și cu regularitate în întreprindere și/sau unitate.

c) angajatorul a urmat cel puțin un program de pregătire în domeniul securității și sănătății în muncă, cu o durată minimă de 40 de ore, fapt care se atestă printr-un document de absolvire a programului de pregătire.

În cazul întreprinderilor care au un nr. de angajați cuprins între 10 și 49 inclusiv, angajatorul poate efectua activitățile din domeniul securității și sănătății în muncă, cu respectarea condițiilor menționate anterior doar în măsura în care riscurile identificate nu pot genera accidente sau boli profesionale cu consecințe grave, ireversibile, respectiv deces ori invaliditate.

În situația în care nu sunt îndeplinite aceste condiții, angajatorul trebuie să desemneze unul sau mai mulți lucrători ori poate organiza serviciul intern de prevenire și protecție și/sau poate să apeleze la servicii externe, în condițiile legii.

Având în vedere că nerespectarea reglementărilor legale în domeniul SSM, se sancționează cu amenzi contravenționale în cuantum ridicat, pentru o mai bună cunoaștere a acestui domeniu este necesar ca viitorul antreprenor, în calitatea sa de angajator, pe lângă actele normative menționate anterior, să se informeze și asupra prevederilor cuprinse în:

- Ordinul nr. 508/2002, privind aprobarea Normelor generale de protecția muncii
- H.G. nr.355/2007, privind supravegherea sănătății lucrătorilor
- H.G. nr.1048/2006, privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea de către lucrători a echipamentelor individuale de protecție la locul de munca
- H.G. nr. 1091/2006, privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru locul de munca
- H.G. nr.1146/2006, privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea în munca de către lucrători a echipamentelor de munca
- Pentru alimentație publică pot fi consultate – NSSM nr.45 - Normele Specifice de Securitate a Muncii, la adresa : <http://iprotectiamuncii.ro/norme-protectia-muncii/nssm-45> , aprobate prin Ordinul nr.55/1997, acestea având caracter voluntar, fapt stipulat prin H.G. 504/2004.

În vederea diminuării riscurilor aplicării unei sancțiuni contravenționale pentru nerespectarea prevederilor legale aplicabile în acest domeniu, prezentăm în continuare o serie de obligații pe care operatorul economic din sectorul alimentației publice le are de îndeplinit cu privire la sănătatea și securitatea în muncă, cu mențiunea că aspectele verificate de inspectorii ITM, nu se limitează doar la cele menționate mai jos:

**A. Modul de asigurare a supravegherii stării de sănătate prin serviciu medical de medicina muncii și a modului de respectare a prevederilor legale privitoare la repartizarea personalului în funcție de starea de sănătate, controlul medical la angajare, periodic, special:**



- a) angajarea numai acelor persoane care, în urma examenului medical și după caz, a testării psihologice a aptitudinilor, corespund sarcinii de muncă pe care urmează să o execute, conform prevederilor art. 13, lit. j, din Legea 319/2006.
- b) Să se asigure controlul medical periodic și după caz, controlul psihologic, ulterior angajării, conform prevederilor art. 13, lit. j, din Legea 319/2006.
- c) Să se asigure supravegherea stării de sănătate a lucrătorilor prin medic de medicina muncii cf. art. 25, alin.(2), din Legea 319/2006.

**B. Condițiile care trebuie asigurate la locurile de muncă din sectorul alimentației publice, în vederea respectării prevederilor legale în domeniul sănătății și securității în muncă:**

➤ **Structuri de pregătire a hranei (bucătării)**

- a) Identificarea, conform art. 7, alin.(4), lit. a din Legea 319/2006, a riscurilor de accidentare și/sau îmbolnăvire profesională specifice activității, cum ar fi:
  1. alunecări, împiedicări și căderi datorate suprafețelor alunecoase cauzate de prezența apei, deșeurilor alimentare sau uleiului, etc.
  2. suprasolicitare fizică și oboseală datorită repartizării inegale a timpului de lucru (ex: statul prelungit în picioare, suprasolicitare în weekend, vacanțe și care perturbă echilibrul dintre viața profesională și cea privată).
  3. expunerea la zgomot (ex: mașini de spălat vase, ventilatoare)
  4. manipularea manuală de sarcini (ex: oale, cratițe, produse pentru pregătirea hranei)
  5. arsuri și opăriri (ex: la manipularea obiectelor fierbinți: cratițe, oale, capace, ulei fierbinte)
  6. utilizarea de echipamente de muncă tăietoare (ex: cuțite, mașini de feliat, mașini de tocat, amestecătoare).
  7. utilizarea agenților chimici de curățare (ex: detergenți pentru vase, soluții de dezinfectare și de curățat depunerile de calcar, produse de curățare a canalelor de scurgere, soluții de curățat cuptoarele, etc).
  8. expunerea la agenții biologici ca urmare a manipulării alimentelor (ex. carne) sau lucrul în mediu foarte cald și umiditate ridicată (aburi).
- b) Evaluarea riscurilor identificate și stabilirea măsurilor de prevenire corespunzătoare, cf. art. 7, alin. (4) lit. a, din Legea 319/2006.
- c) Ulterior evaluării se întocmește planul de prevenire și protecție, cf. art. 13 lit. b din Legea 319/2006.
- d) Căile de acces și de circulație trebuie să fie libere și să conducă spre ieșiri de urgență și ieșiri propriu-zise, cf. art. 8 lit. a, din H.G. nr. 1091/2006.
- e) Ușile batante trebuie să fie transparente sau să aibă un panou transparent, cf. Anexa 1 pct. 11.3 din H.G. nr. 1091/2006.
- f) În caz de incendiu, calamități naturale, etc, trebuie să existe posibilitatea evacuării rapide și în condiții cât mai sigure a lucrătorilor de la toate posturile de lucru, cf. Anexa 1 pct. 4.2 din H.G. nr. 1091/2006.
- g) Instruirea lucrătorilor cu privire la acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea lucrătorilor, cf. art. 10 alin. (1) din Legea 319/2006.

- h) Căile și ieșirile de urgență trebuie să fie semnalizate corespunzător, prin panouri suficient de rezistente și amplasate în locuri corespunzătoare, cf. Anexa 1, pct. 4.5, din H.G. nr. 1091/2006.
- i) Dispozitivele neautomatizate de stingere a incendiilor trebuie să fie amplasate într-un loc ușor accesibil și semnalizat corespunzător și de asemenea acestea trebuie să fie simplu de manevrat, cf. Anexa 1, pct. 5.2, din H.G. nr. 1091/2006.
- j) Personalul care desfășoară activitate în bucătărie trebuie să fie dotat cu echipament individual de protecție, cf. 12 alin. (1) lit. r, din Legea 319/2006.
- k) Curățarea locului de muncă se efectuează ori de câte ori este necesar pentru prevenirea alunecării, împiedicării lucrătorilor datorită suprafețelor alunecoase cauzate de prezența apei, deșeurilor alimentare, uleiului sau purtării de încălțăminte necorespunzătoare, cf. art. 8 lit. b, din H.G. nr. 1091/2006.
- l) Instalațiile electrice trebuie să fie construite astfel încât să nu prezinte un pericol de incendiu sau explozie (ex: fripteuzele sunt prevăzute cu termostat pentru a preveni supraîncălzirea, siguranțe necalibrate, cabluri neizolate, etc), cf. Anexa 1 pct. 3, din H.G. nr. 1091/2006.
- m) Locurile de muncă trebuie să fie prevăzute cu iluminat natural suficient și cu iluminat artificial adecvat pentru securitate și sănătatea lucrătorilor, cf. Anexa 1 pct. 8.1, din H.G. nr. 1091/2006.
- n) Pentru asigurarea unui microclimat corespunzător, bucătăriile trebuie să fie prevăzute cu:
  - sisteme de ventilare mecanică
  - sisteme de aer condiționat
  - dezumidificatoare .
- o) În cazul utilizării unui sistem de ventilare forțată, acesta se menține în stare de funcționare, cf. Anexa 1 pct. 6.1 din H.G. nr. 1091/2006.
- p) Se asigură verificări periodice ale sistemelor de ventilare și se consemnează acest fapt, cf. art.5 din H.G. nr. 1146/2006.
- q) Instalațiile de ventilare mecanică sau de aer condiționat trebuie să funcționeze astfel încât să nu creeze disconfort prin expunerea lucrătorilor la curenți de aer, umiditatea trebuie redusă prin utilizarea de dezumidificatoare, cf. Anexa 1 pct. 6.2, din H.G. nr. 1091/2006.
- r) Echipamentele de muncă trebuie prevăzute cu sisteme de comandă vizibile, ușor de identificat și marcate corespunzător, cf. anexa 1 pct. 2.1, din H.G. nr. 1146/2006.
- s) Echipamentele de muncă trebuie prevăzute cu protectori și dispozitive de protecție care să împiedice accesul în zonele periculoase (ex: la mașinile de feliat - protectori pentru degete și dispozitive pentru ultima tranșă, apărători la cuva malaxorului, a robotului universal, la părțile în mișcare ale mașinii de tocat, etc, cf. anexa 1 pct. 2.8.1, din H.G. nr. 1146/2006.
- t) La utilizarea echipamentele de muncă acționate electric trebuie să se asigure protecții împotriva pericolelor generate de energia electrică (ex: conectarea la prize electrice fără nul de protecție și dispozitive de deconectare automată la apariția eventualelor defecțiuni, anomalii, etc), cf. anexa 1 pct. 2.19, din H.G. nr. 1146/2006.
- u) Obligația punerii la dispoziția lucrătorilor, vestiare corespunzătoare, ușor accesibile și cu o capacitate suficientă, cf. Anexa 1 pct. 18.1, din H.G. nr. 1091/2006.

- v) Existența vestiarelor separate sau o utilizare separată a vestiarelor pentru bărbați și femei, cf. Anexa 1 pct. 18.1.3, din H.G. nr. 1091/2006.
- w) Amenajarea în apropierea posturilor de lucru, de locuri speciale, dotate cu un număr suficient de WC-uri și de chiuvete, separat pentru bărbați și pentru femei sau permit utilizarea separată a acestora, cf. Anexa 1 pct. 18.3, din H.G. nr. 1091/2006.
- x) Luarea măsurilor corespunzătoare pentru protecția nefumătorilor împotriva disconfortului cauzat de fumul de tutun, cf. Anexa 1 pct. 16.4, din H.G. nr. 1091/2006.
- y) Lucrătoarele, femei gravide și mamele care alăptează, trebuie să li se creeze condițiile de a se odihni în poziție culcat în condiții corespunzătoare, cf. Anexa 1 pct. 17, din H.G. nr. 1091/2006.

➤ **Structuri de servire a mesei (restaurante, baruri, fast - food, pizzerii, cofetării, etc)**

- a) Identificarea, cf. art. 7, alin. (4), lit. a, din Legea 319/2006, a riscurilor de accidentare și/sau îmbolnăvire profesională specifice activității, cum ar fi:
  - 1) alunecări, împiedicări și căderi datorate suprafețelor alunecoase cauzate de prezența apei, deșeurilor alimentare, suprafețe cu proeminente, găuri sau planuri înclinate periculoase sau purtării de încălțăminte necorespunzătoare.
  - 2) suprasolicitare fizică și oboseală datorită repartizării inegale a timpului de lucru (ex: statul prelungit în picioare, suprasolicitare seara și în week-end sau în anumite perioade și care perturbă echilibrul dintre viața profesională și cea privată).
  - 3) expunerea la zgomot (ex: muzică).
  - 4) manipularea manuală de sarcini (ex: la servirea lichidelor, transportul farfuriilor sau ustensilelor fierbinți).
  - 5) expunerea la stres (ex: clienți dificili)
  - 6) hărțuirea și chiar violența din partea clienților, a colegilor, a angajatorului.
- b) evaluarea riscurilor identificate și stabilirea măsurilor de prevenire corespunzătoare, cf. art. 7, alin. (4) lit. a, din Legea 319/2006.
- c) Ulterior evaluării se întocmește planul de prevenire și protecție, cf. art. 13 lit. b din Legea 319/2006.
- d) Căile de acces și de circulație trebuie să fie libere și să conducă spre ieșiri de urgență și ieșiri propriu-zise, cf. art. 8 lit. a, din H.G. nr. 1091/2006.
- e) Ușile batante trebuie să fie transparente sau să aibă un panou transparent, cf. Anexa 1 pct. 11.3 din H.G. nr. 1091/2006.
- f) În caz de incendiu, calamități naturale, etc, trebuie să existe posibilitatea evacuării rapide și în condiții cât mai sigure a lucrătorilor de la toate posturile de lucru, cf. Anexa 1 pct. 4.2 din H.G. nr. 1091/2006.
- g) Instruirea lucrătorilor cu privire la acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea lucrătorilor, cf. art. 10 alin. (1) din Legea 319/2006.
- h) Căile și ieșirile de urgență trebuie să fie semnalizate corespunzător, prin panouri suficient de rezistente și amplasate în locuri corespunzătoare, cf. Anexa 1, pct. 4.5, din H.G. nr. 1091/2006.

- i) Dispozitivele neautomatizate de stingere a incendiilor trebuie să fie amplasate într-un loc ușor accesibil și semnalizat corespunzător și de asemenea acestea trebuie să fie simplu de manevrat, cf. Anexa 1, pct. 5.2, din H.G. nr. 1091/2006.
- j) Instalațiile de aer condiționat trebuie să funcționeze astfel încât să nu creeze disconfort prin expunerea lucrătorilor la curenți de aer, cf. Anexa 1, pct. 6.2 din H.G. nr. 1091/2006.
- k) Echipamentele de muncă trebuie să fie adecvate pentru prevenirea riscurilor de explozie a substanțelor depozitate în acestea (ex: butoaiile de bere sunt protejate cu apărătoare metalică, furtunul este corect fixat la aparatul de distribuire și respectiv la compresor sau butelia de dioxid de carbon, buteliile de gaz folosite la dozarea băuturilor sunt amplasate în zone aerisite, care nu permit acumularea de gaze), cf. Anexa 1 pct. 2.18, din H.G. nr. 1146/2006.
- l) Echipamentele de muncă trebuie să fie adecvate pentru prevenirea riscurilor de electrocutare prin atingere directă sau indirectă (ex:conectarea expresorului de cafea la prize electrice fără nul de protecție, cordoane de alimentare neizolate, etc), cf. Anexa 1 pct. 2.19, din H.G. nr. 1146/2006.
- m) Obligația punerii la dispoziția lucrătorilor, de vestiare corespunzătoare, ușor accesibile și cu o capacitate suficientă, cf. Anexa 1 pct. 18.1, din H.G. nr. 1091/2006.
- n) Existența vestiarelor separate sau o utilizare separată a vestiarelor pentru bărbați și femei, cf. Anexa 1 pct. 18.1.3, din H.G. nr. 1091/2006.
- o) Amenajarea în apropierea posturilor de lucru, de locuri speciale, dotate cu un număr suficient de WC-uri și de chiuvete, separat pentru bărbați și pentru femei sau permit utilizarea separată a acestora, cf. Anexa 1 pct. 18.3, din H.G. nr. 1091/2006.
- p) Luarea măsurilor corespunzătoare pentru protecția nefumătorilor împotriva disconfortului cauzat de fumul de tutun, cf. Anexa 1 pct. 16.4 , din H.G. nr. 1091/2006.
- q) Lucrătoarele, femei gravide și mamele care alăptează, trebuie să li se creeze condițiile de a se odihni în poziție culcat în condiții corespunzătoare, cf. Anexa 1 pct. 17, din H.G. nr. 1091/2006.

### **C. Mod de organizare și asigurare a activității de prevenire și protecție**

- a) Asigurarea cadrului organizatoric necesar activității de prevenire și protecție, cf. art. 88, alin. (1) din Leg. 319/2006 și art.14 din H.G. nr.1426/2006, prin :
  1. asumarea de către angajator a atribuțiilor în domeniul SSM
  2. desemnarea lucrătorilor pentru a se ocupa de activitățile de prevenire și protecție;
  3. înființarea serviciului intern de prevenire și protecție
  4. apelarea la servicii externe
- b) Lucrătorul desemnat prin decizie scrisă a angajatorului pentru a se ocupa de activitatea de prevenire și protecție trebuie să dețină capacitatea necesară și să dispună de mijloacele adecvate (fișă de post, c.i.m. cu normă întreagă), cf. art. 9, alin. (1) lit. a, din Leg.319/2006 și art. 20, 21, 22 din H.G. nr. 1425/2006.
- c) În regulamentul intern trebuie să fie cuprinse reguli privind protecția, igiena și securitatea în muncă în cadrul unității, durata instruirii și reguli privind instruirea și

însoțirea persoanelor aflate în întreprindere cu permisiunea angajatorului, cf. art. 258 lit. a, din Leg. nr. 53/2003 și art. 82 lit. a din H.G. nr. 1425/2006.

- d) Angajatorul are obligația să asigure consultarea și participarea lucrătorilor la soluționarea problemelor de securitate și sănătate în muncă, cf. art.18 din Leg.319/2006.
- e) Reprezentantul lucrătorilor cu răspunderi specifice în domeniul ssm, trebuie să fie instruit printr-un program de pregătire în domeniu cu o durată de cel puțin 40 de ore, atestat printr-un document de absolvire, cf. art. 20 alin. (4), din Leg. 319/2006 și art.55 din H.G. nr. 1425/2006.
- f) Obligația stabilirii pentru lucrători, prin fisa postului, a atribuțiile și răspunderilor ce le revin în domeniul ssm, corespunzător funcțiilor exercitate, cf. art. 13 lit. d, din Leg. 319/2006.
- g) Obligația instruirii suficiente și adecvate, a personalului, prin consemnarea instructajului în fișele individuale de instruire, cf. art.20 din Leg.319/ 2006 și cap. V din H.G. nr. 1425/2006.
- h) Obligația elaborării de instrucțiuni proprii pentru completarea și/sau aplicarea reglementărilor de ssm, ținând seama de particularitățile activităților și ale locurilor de muncă, cf. art. 13 lit. e, din Leg.319/2006.
- i) Angajatorul are obligația să dispună de programe de instruire - testare la nivelul întreprinderii pentru: conducătorii locurilor de muncă- lucrători, pe meserii și activități, cf. art.80 din H.G. nr. 1425/2006.
- j) Evaluarea riscurilor pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, cf. art. 7, alin. (4), lit. a din Leg. 319/2006.
- k) Întocmirea planului de prevenire și protecție, cf. art. 13 lit. b din Leg. 319/2006.
- l) Planul de prevenire și protecție trebuie să fie revizuit în urma modificării condițiilor de muncă, la apariția unor riscuri noi și în urma producerii unui eveniment, cf. art. 13 lit. b din Leg. 319/2006 și art.46 din H.G. nr. 1425/2006.
- m) Planul de prevenire și protecție trebuie să fie supus analizei lucrătorilor și semnat de angajator, cf. art. 13 lit. b din Leg. 319/2006 și art.46 din H.G. nr. 1425/2006.
- n) Evaluarea riscurilor ținând seama de prezența lucrătorilor sensibili la riscuri specifice, cf. art. 12 alin. (1), lit. c din Leg. 319/2006.
- o) Angajatorul are obligația de a lua măsurile necesare pentru acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea lucrătorilor, adaptate naturii activităților și mărimii întreprinderii, ținând seama de alte persoane prezente, cf. art. 10 alin. (1), lit. a din Leg. 319/2006.
- p) Obligația desemnării unui/unor lucrătorii pentru aplicarea măsurilor de prim ajutor, cf. art. 10, alin. (2) din Lege. 319/2006.
- q) Lucrătorii desemnați pentru aplicarea măsurilor de prim ajutor trebuie să fie instruiți pentru desfășurarea acestei activități și să dispună de echipamentul necesar, cf. art. 10, alin. (3) din Leg. 319/2006.
- r) Lucrătorii desemnați pentru aplicarea măsurilor de prim ajutor, trebuie să fie informați cu privire la măsurile sanitare cuprinse în Planul de prevenire și protecție, cf. art. 13, pct. f) din Leg. 319/2006.

## 6.5. - Aspecte legate de situațiile de urgență – P.S.I. și Protecție Civilă

### Inspectoratul pentru Situații de Urgență organizat la nivelul fiecărui județ

Reprezentantul operatorului economic trebuie să rețină faptul că în domeniul - Situațiilor de Urgență ( SU), care include prevenirea și stingerea incendiilor ( PSI) precum și protecția civilă (PC), are o serie de obligații, în conformitate cu prevederile Legii nr. 307/2006, privind prevenirea și stingerea incendiilor, a Ordinului nr.3/2011, pentru aprobarea Normelor metodologice de avizare și autorizare privind securitatea la incendiu și protecția civilă, a Normelor generale de apărare împotriva incendiilor, aprobate prin Ordinul nr.163/2007 și a celorlalte acte normative aplicabile în domeniu, iar în ceea ce privește protecția civilă, Legea nr. 481/2004, privind protecția civilă. Aceste obligații, în cazul în care nu sunt respectate, pot atrage după sine aplicarea unor sancțiuni contravenționale și suspendarea activității în cazul nerespectării anumitor prevederi pe linie psi, de către instituțiile abilitate.

**Atenție!** Prin Legea nr.33/2016, care aprobă O.U.G. nr. 52/2015 (prin care s-a modificat și completat Legea nr.307/2006, privind apărarea împotriva incendiilor), pentru o unitate de alimentație publică ce funcționează într-o amenajare care intră sub incidența prevederilor H.G. 1739/2006 și a fost pus în funcțiune fără a deține autorizație de securitate la incendiu, persoanele responsabile au obligația să obțină respectiva autorizație până la data de 31.12.2016. Până la obținerea autorizației de securitate la incendiu, funcționarea unității este permisă, angajând însă răspunderea exclusivă a operatorului economic în cauză, iar în cazul în care personalul împuternicit de la ISU, constată încălcarea gravă a cerinței de securitate la incendiu ( a se vedea H.G. nr.915/2015), poate dispune oprirea funcționării unității respective.

Vom detalia mai jos câteva din cerințele pe care un operator economic este obligat să le îndeplinească cu privire la situațiile de urgență, cu mențiunea că este foarte indicat ca întreprinzătorul să se informeze asupra obligațiilor ce îi revin, direct de la Inspectoratul pentru Situații de Urgență ” organizat la nivelul fiecărui județ sau prin contractarea unor servicii de consultanță oferite de firmele de profil.

Întrucât acest subiect este amplu dezbătut în rândul comercianților, mai ales după tragedia petrecută în Clubul Colectiv, vom menționa câteva aspecte și acte normative relevante pentru comercianți din acest punct de vedere. În primul rând trebuie menționat faptul că indiferent dacă spațiul unde se desfășoară activitatea, face sau nu obiectul eliberării autorizației de securitate la incendiu, comerciantul este obligat conform prevederilor legale, să respecte o serie de dispoziții legale privind apărarea împotriva incendiilor. Astfel există norme generale de apărare împotriva incendiilor, care se aplică oricărui tip de activitate, aprobate prin Ordinul nr.163/2007, cu modificările ulterioare, iar în funcție de specificul activității, sunt aplicabile pe lângă normele generale, norme specifice unui anumit tip de activitate, în acest sens pentru activitatea de alimentație publică fiind aplicabil Ordinul nr.118/2010, pentru aprobarea Dispozițiilor generale de apărare împotriva incendiilor la structuri de primire turistice, unități de alimentație publică și unități de agrement.

Patronii și managerii operatorilor economici sunt obligați să asigure instruirea salariaților în domeniul situațiilor de urgență în conformitate cu prevederile cuprinse în Ordinul nr. 712/2005, cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Dispozițiilor generale privind instruirea salariaților în domeniul situațiilor de urgență.

În unele situații, prevăzute de Ordinul nr. 106/2007, pentru aprobarea Criteriilor de stabilire a consiliilor locale și operatorilor economici care au obligația de a angaja cel puțin un cadru tehnic sau personal de specialitate cu atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, operatorii economici au obligația de a angaja cel puțin un cadru tehnic sau personal de specialitate cu atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor. Această obligație se aplică unităților de alimentație publică, în cazurile în care activitatea se desfășoară într-una dintre următoarele situații:

- clădiri civile din categoriile de importanță excepțională și deosebită (A/B), încadrate conform reglementărilor tehnice specifice, indiferent de aria construită, regimul de înălțime sau destinație;
- clădiri cu suprafața desfășurată mai mare de 1.000 mp;
- structuri de primire turistică cu funcțiuni de cazare de tipul: hoteluri, hoteluri-apartament, moteluri, hosteluri, minihoteluri, bungalow-uri, cabane turistice, sate de vacanță, pensiuni turistice, pensiuni agroturistice și altele similare, inclusiv unitățile de alimentație din incinta acestora, cu peste 200 de locuri la nivelul operatorului economic.

Operatorii economici care nu se încadrează în criteriile menționate mai sus, au obligația să desemneze, în condițiile legii, persoane care să îndeplinească prin cumul atribuțiile privind apărarea împotriva incendiilor ori să încheie contract cu persoane fizice sau juridice autorizate conform legii.

În ceea ce privește utilizarea, verificarea, reîncărcarea, repararea și scoaterea din uz stingătoarelor de incendiu, operatorul economic are o serie de obligații cuprinse în **Normele Tehnice**, privind utilizarea, verificarea, reîncărcarea, repararea și scoaterea din uz a stingătoarelor de incendiu, publicate în Monitorul Oficial nr. 803/2015, cu intrare în vigoare din data de 28.12.2015.

Pentru operatorii economici care derulează activități comerciale, de maxim interes sunt și prevederile cuprinse în H.G. nr.915/2015, privind stabilirea criteriilor pentru oprirea funcționării ori utilizării construcțiilor sau amenajărilor determinate de încălcarea gravă a cerinței de securitate la incendiu în ceea ce privește periclitatea vieții ocupanților și forțelor de intervenție, neasigurarea stabilității elementelor portante, respectiv a limitării propagării focului și fumului în interiorul edificiului și la vecinătăți. Conform acestui act normativ, în urma verificărilor efectuate de personalul inspectoratelor pentru situații de urgență, dispunerea măsurii complementare de oprire a funcționării ori utilizării construcțiilor sau amenajărilor, autorizate din punctul de vedere al securității la incendiu, cu aria desfășurată mai mare de 200 mp, având destinația de comerț, cultură sau turism, se realizează în oricare dintre următoarele situații:

- a) depășirea cu mai mult de 10% a numărului de utilizatori pentru care s-a acordat autorizația de securitate la incendiu;
- b) depășirea numărului de niveluri supraterane față de valoarea de referință admisă pentru clădirile cu nivelul V de stabilitate la incendiu/gradul de rezistență la foc;
- c) desființarea unei căi de evacuare atunci când, potrivit reglementărilor tehnice specifice, se impun două sau mai multe căi de evacuare, în concordanță cu valoarea de referință;

d) reducerea prin elemente de construcție, cu mai mult de 25% din valoarea de referință a înălțimii/lățimii căilor de evacuare, în condițiile în care deficiența nu poate fi înlăturată pe timpul controlului;

e) desființarea instalațiilor/sistemelor de stingere a incendiilor ori de detectare, semnalizare și avertizare a incendiului;

f) desființarea instalațiilor/sistemelor de defumare ori a instalațiilor de iluminat de securitate pentru evacuare.

Disponerea măsurii complementare de oprire a funcționării ori utilizării construcțiilor sau amenajărilor care nu au autorizație de securitate la incendiu, în condițiile legii, și care au aria desfășurată mai mare de 200 mp, având destinația de comerț, cultură sau turism, se realizează în oricare din următoarele situații:

a) depășirea numărului maxim de utilizatori pentru baruri, cluburi, discoteci și restaurante cu mai mult de 10% din valoarea de referință;

b) depășirea numărului de niveluri supraterane față de valoarea de referință admisă pentru clădirile cu nivelul V de stabilitate la incendiu/gradul de rezistență la foc;

c) neasigurarea numărului minim de căi pentru evacuare față de valoarea de referință;

d) reducerea prin elemente de construcție, cu mai mult de 25% din valoarea de referință a înălțimii/lățimii căilor de evacuare, în condițiile în care deficiența nu poate fi înlăturată pe timpul controlului;

e) neechiparea cu instalații de stingere a incendiilor ori de detectare, semnalizare și avertizare a incendiului, în concordanță cu valoarea de referință;

f) neechiparea cu instalații/sisteme de defumare ori instalații de iluminat de securitate pentru evacuare, în concordanță cu valoarea de referință;

g) categorii de construcții sau amenajări la care nu au fost identificate data realizării documentației tehnice de autorizare a lucrărilor de construcții sau momentul punerii în funcțiune.

Pentru un comerciant, mai ales când dorește să închirieze sau să achiziționeze un spațiu pentru desfășurarea unor activități comerciale, este util să cu cunoască în perspectiva obligațiilor pe care le are de îndeplinit pe linia apărării împotriva incendiilor și anumite date tehnice prevăzute în anumite Normative cum sunt:

- Normativul privind siguranța la foc a construcțiilor, P 118/1999, aprobat prin O.M.L.P.A.T. nr. 27/N/07.04.1999, din care se pot afla anumite dotări constructive de care are nevoie spațiul pentru a îndeplini cerințele legale de funcționare din punctul de vedere al apărării împotriva incendiilor.
- Normativ privind securitatea la incendiu a construcțiilor- Instalații de stingere, P118 /2-2013, aprobat prin Ordinul M.D.R.A.P. nr. 2463/2013, din care se poate afla ce tipuri de instalații de stingere sunt obligatorii pentru spațiul în care vă desfășurați activitatea.
- Normativ privind securitatea la incendiu a construcțiilor - Instalații de detectare, semnalizare și avertizare, P118 / 3 -2015, , aprobat prin Ordinul M.D.R.A.P. nr. 364/2015 din care puteți afla cu ce tipuri de instalații de detectare, semnalizare și avertizare aveți obligația să dotați spațiul în care vă desfășurați activitatea.

Prin prevederilor H.G. nr.1739/2006, modificată prin H.G. nr.19/2014, se stabilesc categoriile de construcții și amenajări care necesită aviz/autorizație de securitate la incendiu. Conform prevederilor legale când discutăm despre funcționarea unei unități comerciale, se are



în vedere autorizația de securitate la incendiu, avizul fiind necesar până în etapa finalizării construcției/amenajării respective. Pentru o interpretare corectă a termenilor prevăzuți în H.G. 1739/2006, fapt foarte important pentru a putea să ne dăm seama în ce măsură avem nevoie de autorizația de Securitate la incendiu, este necesar să avem în vedere dispozițiile cuprinse în Cap. 1, pct.1.2. - Terminologie, Clasificări din Normativul de siguranță la foc a construcțiilor având indicativul, P118 /1999, aprobat prin Ordinul 27/N/ din 1999.

Conform prevederilor cuprinse în H.G. nr.1739/2006, modificată prin H.G. nr.19/2014, în vederea funcționării, următoarele obiective prezentate mai jos, au nevoie de autorizație de Securitate la incendiu:

a) clădiri civile definite conform reglementărilor tehnice specifice domeniului securității la incendiu ca "înalte" sau "foarte înalte", indiferent de aria construită ori de destinație;

b) încăperi sau grupuri de încăperi, definite conform reglementărilor tehnice specifice domeniului securității la incendiu ca "săli aglomerate", amplasate în clădiri independente sau în clădiri cu funcțiuni mixte, indiferent de aria construită, regimul de înălțime ori destinație. – conform pct. 1.2.48. din Normativul cu indicativul P118 -1999 prin sală aglomerată se înțelege încăpere sau grup de încăperi care comunică direct între ele prin goluri (protejate sau neprotejate), în care suprafața ce îi revine unei persoane este mai mică de 4 mp și în care se pot întruni simultan cel puțin 150 de persoane (săli de spectacole, săli de întruniri, încăperi pentru expoziții, muzee, cluburi, cinematografe, comerț, cazinouri, discoteci, etc). Când sunt situate la parter, se consideră săli aglomerate cele cu mai mult de 200 persoane.

c) clădiri civile din categoriile de importanță excepțională și deosebită, încadrate conform legii, indiferent de aria construită, regimul de înălțime sau destinație;

d) clădiri din categoria monumentelor istorice la care se efectuează modernizări sau schimbări de destinație – această prevedere produce efecte odată cu intrarea în vigoare a H.G. 1739/2006 și anume 13.12.2006 și în consecință orice modernizare sau schimbare de destinație a clădirilor care sunt monumente istorice, efectuate după data de 13.12.2006, necesită obținerea autorizației de securitate la incendiu.

e) clădiri sau spații amenajate în clădiri cu funcțiuni mixte, având destinația de comerț, producție sau depozitare, cu aria desfășurată mai mare sau egală cu 400 mp - prin clădiri ( construcții) cu funcțiuni mixte se înțelege conform pct. 1.2.12. din Normativul cu indicativul P118 -1999, clădiri pentru diferite activități civile (publice), de producție și/sau depozitare, ori civile (publice) și de producție și/sau depozitare, înglobate în același volum construit. Prin clădiri civile (publice) se înțelege clădiri pentru locuit, administrație, comerț, sănătate, cultură, învățământ, sport, turism, etc.

f) spații amenajate în clădiri de locuit colective având destinația de comerț cu aria desfășurată mai mare de 50 mp ori de producție și/sau depozitare indiferent de suprafață – prin spații amenajate în clădiri de locuit colective având destinația de comerț se înțelege spații amenajate în clădiri care din proiect au fost construite cu destinația de locuințe și în cadrul cărora, de-a lungul timpului, anumite spații sunt amenajate ca și spații comerciale schimbându-și astfel destinația.

g) clădiri sau spații amenajate în clădiri, având destinația de alimentație publică, cu aria desfășurată mai mare sau egală cu 200 mp;

h) construcții civile subterane sau spații publice amenajate la subsolul, demisolul, podul ori pe acoperișul tip terasă al clădirilor civile, indiferent de destinație, aria construită/desfășurată sau de numărul de persoane – conform pct.1.2.23. din Normativul cu indicativul P118 -1999, prin **demisol se înțelege** nivelul construit al clădirii având pardoseala situată sub nivelul terenului (carosabilului) înconjurător cu maximum jumătate din înălțimea liberă a acestuia și prevăzut cu ferestre în pereții de închidere perimetrală. Demisolul se consideră nivel suprateran al construcției. Atunci când pardoseala este situată sub nivelul terenului (carosabilului) înconjurător cu mai mult de jumătate din înălțimea liberă, se consideră subsol și se include în numărul de niveluri subterane ale construcției.

i) construcții pentru structuri de primire turistică cu mai mult de 3 camere sau 6 locuri pentru cazare de tipul: hoteluri, hoteluri-apartament, moteluri, hosteluri, minihoteluri, vile turistice, bungalouri, cabane turistice, de vânatoare, de pescuit, sate de vacanță, campinguri, popasuri turistice, căsuțe tip camping, pensiuni turistice urbane și rurale, pensiuni agroturistice, apartamente de închiriat și camere de închiriat, inclusiv unitățile de alimentație din incinta acestora;

j) clădiri pentru sedii ale autorităților publice, indiferent de aria construită;

k) clădiri sau spații amenajate în clădiri, având destinația de birouri, financiar-bancară, de asigurări și burse, cu aria desfășurată mai mare sau egală cu 600 mp;

l) clădiri sau spații amenajate în clădiri, având destinația de îngrijire a sănătății, cu paturi staționare, indiferent de suprafață sau dispensare și policlinici cu suprafața desfășurată mai mare de 400 mp;

m) clădiri sau spații amenajate în clădiri, având destinația pentru învățământ, supravegherea, îngrijirea sau cazarea/adăpostirea copiilor preșcolari, elevi, studenți, bătrâni, persoane cu dizabilități sau lipsite de adăpost, indiferent de aria construită;

n) clădiri sau spații, având destinația de gară, autogară, aerogară și stație de metrou, indiferent de aria desfășurată;

o) construcții pentru lăcașuri de cult și spații de cazare aferente, accesibile publicului sau destinate vieții monahale, indiferent de aria desfășurată sau de numărul de persoane, cu excepția caselor parohiale;

p) clădiri și amenajări sportive, cu capacitatea mai mare sau egală cu 200 de locuri pe scaune în interior ori mai mare sau egală cu 2.500 de locuri pe scaune în aer liber;

p<sup>1</sup>) clădiri cu destinație tip centru de agrement, cu piscine interioare și exterioare, servicii de relaxare și întreținere corporală, cu masaj, hidromasaj, împachetări, băi de plante, saună uscată, cabine cromo-aromo-terapii și baie turcească, terenuri de squash, săli de aerobic, fitness, biliard, tenis de masă și fotbal mecanic, terenuri de tenis, minifotbal și fotbal cu vestiarele aferente și altele similare, cu aria desfășurată mai mare sau egală cu 600 mp.

r) construcții sau amenajări temporare pentru spectacole sau întruniri, cu capacitatea mai mare sau egală cu 200 de locuri pe scaune ori având destinația comercială cu aria desfășurată/suprafața mai mare sau egală cu 2.500 mp;

s) sisteme de alimentare a consumatorilor cu gaze petroliere lichefiate stocate în rezervoare/recipiente fixe cu capacitatea individuală de maximum 5.000 l sau grupuri de rezervoare/recipiente fixe cu capacitatea totală de maximum 30.000 l volum de apă aferente laboratoarelor - sanitare, școlare și alte asemenea -, clădirilor cu activități de producție și fluxuri tehnologice, instalațiilor de încălzire centrală și locală, pentru prepararea apei calde de consum și a hranei;

ș) stații publice de distribuție a carburanților pentru autovehicule, cu capacitatea de stocare de maximum 300 mc pentru lichide petroliere, mai mare sau egală cu 3 mc echivalent apă pentru gaze petroliere lichefiate, precum și stațiile transportabile de distribuție a carburanților la autovehicule cu capacitatea de stocare/depozitare de maximum 30 mc;

ș<sup>1</sup>) stații de depozitare și distribuție a gazelor naturale comprimate utilizate drept combustibil pentru vehicule (GNCV)

t) clădiri sau spații amenajate în clădiri, destinate parcării și/sau întreținerii și reparării a peste 10 autoturisme;

ț) sisteme, lucrări și rețele de alimentare cu apă pentru stingerea incendiilor în localități, platforme și parcuri industriale;

u) construcții, ferme și amenajări agrozootehnice cu aria construită mai mare sau egală cu 600 mp, cu excepția silozurilor metalice, serelor, solarelor, răsadnițelor și ciupercăriilor.

v) clădiri sau spații amenajate în clădiri, având destinația pentru cultură cu aria desfășurată mai mare sau egală cu 600 mp;

w) clădiri de locuit colective, noi sau existente, cu regim de înălțime egal sau mai mare de P+3E, la care se amenajează sau se realizează mansarde sau supraetajări;

x) lucrări noi, modificări și modernizări ale instalațiilor de stingere, detectare, semnalizare și alarmare la incendiu la clădiri existente ce intră sub incidența prezentei hotărâri;

y) puncte de livrare către populație a buteliilor cu gaze petroliere lichefiate cu capacitatea de stocare/depozitare de maximum 1.250 kg GPL;

z) depozite medii și mari pentru butelii transportabile pentru gaze comprimate, lichefiate sau dizolvate sub presiune, cu excepția GPL.

Dintre toate cazurile menționate mai sus, o unitate de alimentație publică s-ar putea încadra în una din următoarele situații:

- Spațiul se află într-o clădire de locuit colectivă având aria desfășurată mai mare de 50 mp.
- Unitatea are o arie desfășurată mai mare de 200 mp.
- Unitatea se află în încăperi sau grupuri de încăperi, definite conform reglementărilor tehnice specifice domeniului securității la incendiu ca "săli aglomerate", amplasate în clădiri independente sau în clădiri cu funcțiuni mixte, indiferent de aria construită, regimul de înălțime ori destinație.

- Unitatea se află în clădiri din categoria monumentelor istorice la care se efectuează modernizări sau schimbări de destinație.
- În cazul în care unitatea este amenajată la subsoluri, demisoluri, poduri și acoperișuri tip terasă, indiferent de suprafața acesteia sau de numărul de persoane din interior.
- În cazul în care unitatea de alimentație funcționează în cadrul unei structuri de primire turistice care dispune de min. 6 locuri de cazare sau 3 camere.

În scopul prevenirii și reducerii riscurilor de producere a incendiilor, operatorii economici ce activează în domeniul alimentației publice, sunt obligați să respecte prevederile privind apărarea împotriva incendiilor, aprobate prin Legea nr.307/2006, normele generale de apărare împotriva incendiilor aprobate prin Ordinul nr.163/2007, precum și al altor acte normative conexe și dispozițiile specifice acestui tip de activitate, aprobate prin Ordinul nr.118/2010.

Conform prevederilor art. 7 din Ordinului nr.118/2010, conducătorul unității de alimentație publică are următoarele obligații principale din punct de vedere al apărării împotriva incendiilor:

1. obține autorizațiile necesare conform legii.
2. asigură încadrarea cu personal cu atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor în cazul în care unitatea deține peste 200 de locuri și funcționează în cadrul unei structuri de primire turistice, conform prevederilor art. 1 din Ordinul nr. 106/2007.
3. asigură condițiile pentru desfășurarea controalelor de apărare împotriva incendiilor organizate de inspectoratele pentru situații de urgență județene/al municipiului București și de către personalul desemnat din cadrul unității proprii.
4. ia măsuri pentru remedierea deficiențelor constatate.
5. asigură informarea utilizatorilor privind regulile de apărare împotriva incendiilor.
6. asigură echiparea și dotarea cu mijloace tehnice de apărare împotriva incendiilor prevăzute în documentațiile tehnice și în prezentele dispoziții generale.

Conform art. 12 din Ordinului nr.118/2010, personalul angajat din cadrul unităților de alimentație publică, are următoarele obligații principale:

1. să respecte normele generale de apărare împotriva incendiilor, prevederile prezentelor dispoziții generale și măsurile și regulile specifice stabilite în cadrul unității în care este angajat.
2. să respecte instrucțiunile specifice de exploatare a aparatelor/echipamentelor aflate în dotarea unității în care este angajat.
3. să informeze publicul asupra măsurilor specifice de apărare împotriva incendiilor.
4. să participe, conform atribuțiilor stabilite, la evacuarea personalului în caz de incendiu.
5. să anunțe, conform instrucțiunilor specifice, orice eveniment care poate produce o situație de urgență.

6. să intervină, conform instrucțiunilor specifice, pentru stingerea oricărui început de incendiu, utilizând mijloacele tehnice de apărare împotriva incendiilor, din dotare.

Reguli și măsuri specifice structurilor de alimentație publică, cuprinse în Secțiunea 4, a Ordinului nr.118/2010:

- a. În spațiile de tip restaurant, cafenea, braserie sau bar nu se admite accesul unui număr de persoane mai mare decât capacitatea stabilită prin proiect.
- b. Amenajarea sălilor pentru servirea mesei se face cu menținerea spațiilor de siguranță între elementele de mobilier, astfel încât să fie asigurate căile de evacuare, iar pentru ușile amplasate pe căile de evacuare se asigură sensul de deschidere spre exterior, potrivit reglementărilor tehnice specifice, precum și menținerea descuiată a acestora pe întreaga durată cât sunt prezente persoane în sală.
- c. Prepararea mâncărilor flambate se face doar la masa la care se servesc.
- d. În spațiile unde se face reîncărcarea cu combustibil a dispozitivelor sau recipientelor utilizate pentru preparatele flambate se asigură un stingător cu performanțele de stingere minimum 113B, conform SR EN 3 sau reglementărilor tehnice echivalente, ori mai multe stingătoare mai mici cu performanțe de stingere echivalente.
- e. În spațiile de preparare a hranei se asigură realizarea următoarelor măsuri:
  1. menținerea permanentă a curățeniei și ordinii, de exemplu: curățarea petelor ori a scurgerilor de grăsimi și ulei, amenajarea de cutii pentru cârpele îmbibate cu grăsimi, separat de cele pentru resturi de țigări, păstrarea cârpelor de lucru departe de sursele de aprindere;
  2. afișarea, la loc vizibil, a instrucțiunilor de apărare împotriva incendiilor specifice dispozitivelor și mașinilor termice de preparare a hranei utilizate, a instrucțiunilor de stingere a incendiilor de ulei sau grăsimi, după caz, a instrucțiunilor de evacuare specifice;
  3. amenajarea și marcarea locurilor speciale în care se depozitează materiale combustibile provenite din ambalaje, precum: material lemnos, cartoane, hârtii, talaș, paie, polistiren, textile și altele asemenea;
  4. amenajarea, organizarea și întreținerea în bune condiții a căilor de acces și evacuare și evitarea blocării acestora;
  5. aparatele electrocasnice de tipul cafetierelor, friteuzelor, cuptoarelor cu microunde și altele similare se utilizează conform instrucțiunilor producătorilor și se deconectează întotdeauna de la priză după ce au fost folosite.
- f. În spațiile de preparare a hranei se interzic cu desăvârșire:
  1. folosirea mijloacelor și dispozitivelor termice de preparare a hranei cu defecțiuni, improvizatii ori fără supraveghere și fără respectarea instrucțiunilor specifice de utilizare și de apărare împotriva incendiilor;

2. depozitarea buteliilor de gaz petrolier lichefiat - GPL, altele decât cele aflate în uz;
  3. prelingerea grăsimilor din tăvi, utilizarea vaselor umplute peste limită sau manipularea necorespunzătoare a acestora;
  4. lăsarea produselor alimentare/culinare, care prezintă pericol de incendiu, precum ulei/grăsimi, alcool, în apropierea sau pe sursele de aprindere.
- g. Mașinile de gătit, grătarele pentru fript, aragazele, cuptoarele și celelalte utilaje care degajă temperaturi ridicate se amplasează la o distanță de cel puțin un metru față de elementele combustibile ale construcțiilor sau de materialele combustibile din încăperi.
- h. Sunt obligatorii efectuarea verificării periodice a mijloacelor de preparare și încălzire a hranei și remedierea de îndată a deficiențelor sesizate, în așa fel încât acestea să nu constituie surse de producere a incendiilor.
- i. Mașinile de gătit și grătarele pentru fript se echipează cu hote și tubulaturi de ventilație prevăzute cu site de protecție sau clapete și, după caz, cu instalații de stingere specifice. Hotele și tubulaturile de ventilație ce deservește mașinile de gătit, grătarele pentru fript, cuptoarele pentru copt se curăță și se degresează săptămânal și ori de câte ori este nevoie.
- j. În dreptul fiecărei mașini de gătit cu gaze și gaze lichefiate se afișează instrucțiuni de exploatare a gazelor, iar manipularea robinetelor se face numai cu chei speciale.
- k. Instrucțiunile de exploatare recomandate de producător se afișează în dreptul fiecărui echipament din dotarea încăperii pentru prepararea hranei. În cadrul instrucțiunilor de exploatare se prevăd reguli specifice de intervenție în caz de incendiu.
- l. La terminarea programului de lucru în aceste spații se efectuează următoarele operațiuni obligatorii:
1. întreruperea alimentării cu energie a mașinilor, utilajelor, aparatelor, dispozitivelor de preparare a hranei;
  2. verificarea închiderii tuturor robinetelor de gaz de pe conducte și recipiente;
  3. evacuarea deșeurilor rezultate în urma desfășurării activității și efectuarea curățeniei la locul de muncă;
  4. întreruperea iluminatului artificial, încuierea și, după caz, predarea cheilor la locurile stabilite de conducătorul unității.

Pentru unităților de fast-food, cofetăriilor și patiseriilor care au mai puțin de 40 de locuri la mese destinate servirii persoanelor, precum și sălilor de jocuri cu o capacitate de cel mult 10 locuri, conform art. 3 și art. 56 din Ord.nr.118/2010, sunt obligatorii următoarele măsuri:

- a) este interzisă introducerea în sălile de servire a unui număr mai mare de scaune și mese decât cel prevăzut prin proiect;
- b) în fiecare sală de servire trebuie să se afișeze schița de evacuare în locuri vizibile, accesibile și iluminate corespunzător;
- c) se interzice blocarea cu mese, scaune, utilaje frigorifice sau altele asemenea a căilor de evacuare;

d) personalul trebuie să fie instruit în ceea ce privește alarmarea și evacuarea persoanelor, precum și asigurarea primei intervenții în caz de incendiu;

e) în spațiile în care se utilizează mijloace de încălzire, de preparare a produselor sau altele asemenea se afișează instrucțiuni specifice de exploatare a acestora și privind lucrul cu foc deschis;

f) se asigură dotarea cu minimum două stingătoare care să aibă performanța de stingere cel puțin conformă cu focare 21A și 113B, conform SR EN 3 sau reglementărilor tehnice echivalente, ori cu mai multe stingătoare mai mici cu performanțe de stingere echivalente.

## Reguli și măsuri specifice pentru depozite și magazine, aflate în cadrul unității de alimentație publică

La exploatarea spațiilor de depozitare și a magaziiilor se respectă regulile și măsurile specifice de prevenire a incendiilor, prevăzute în normele aprobate prin Ordinul nr. 163/2007 și în reglementările specifice cuprinse în Secțiunea 5 din Ordinul nr.118/2010 și anume:

- a. Este interzis fumatul în depozite, oficii, magazine de materiale. Această interdicție trebuie afișată în mod vizibil și lizibil.
- b. Cantitatea de produse și materiale admisă în spațiile de depozitare nu trebuie să depășească valorile prevăzute pentru sarcina termică maximă admisă prin proiect.
- c. Amplasarea rafturilor, standurilor, lăzilor frigorifice, mobilierului specific se realizează fără a reduce gabaritele căilor de acces și de evacuare în caz de incendiu.
- d. Depozitarea produselor și materialelor nu trebuie să blocheze sau să îngreuneze accesul la mijloacele de primă intervenție. Se interzice blocarea cu produse și materiale a ușilor de pe traseele de evacuare.
- e. Rafturile pe care se depozitează produsele și materialele se execută, pe cât posibil, din materiale având clasa de reacție la foc minim A2-s1, d0, ignifugate ori protejate prin metode similare, și se asigură împotriva răsturnării sau căderii bunurilor depozitate.
- f. Instalațiile frigorifice se amplasează în încăperi aerisite în care nu este permis accesul cu surse de foc. Exploatarea instalațiilor frigorifice se face numai de personal instruit.
- g. La terminarea lucrului, șeful depozitului sau magaziei ia măsuri pentru deconectarea instalațiilor electrice existente, altele decât cele cu rol de protecție împotriva incendiilor sau funcționare continuă, de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Operatorul economic, în vederea organizării și desfășurării activității de apărare împotriva incendiilor, este obligat în conformitate cu prevederile art. 17 din Ordinul nr.163/2007, să emită o serie de acte de autoritate în acest domeniu și anume:

a) dispoziție privind stabilirea modului de organizare și a responsabilităților privind apărarea împotriva incendiilor;

- b) instrucțiuni de apărare împotriva incendiilor și atribuții ale salariaților la locurile de muncă;
- c) dispoziție privind reglementarea lucrului cu foc deschis și a fumatului;
- d) dispoziție privind organizarea instruirii personalului;
- e) dispoziție de constituire a serviciului privat pentru situații de urgență ori contract/convenție cu un alt serviciu privat pentru situații de urgență – unde este cazul.
- f) dispoziție de sistare a funcționării ori utilizării construcțiilor/amenajărilor, în cazul anulării avizului/autorizației de securitate la incendiu;
- g) reguli și măsuri de apărare împotriva incendiilor la utilizarea, manipularea, transportul și depozitarea substanțelor periculoase specifice produselor sale;
- h) convenții/contracte cuprinzând răspunderile ce revin părților pe linia apărării împotriva incendiilor în cazul transmiterii temporare a dreptului de folosință asupra bunurilor imobile/antrepriză;
- i) dispoziția de numire a cadrului tehnic sau a personalului de specialitate cu atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, conform legii;
- j) măsuri speciale de apărare împotriva incendiilor pentru perioadele caniculare sau secetoase.

Documentele și evidențele specifice apărării împotriva incendiilor ale operatorilor economici trebuie să cuprindă cel puțin:

- a) planul de analiză și acoperire a riscurilor al unității administrativ-teritoriale, în partea ce revine operatorului economic;
- b) fișa obiectivului, conform modelului prezentat în anexa nr. 4 din Ordinul nr.89/2013, un exemplar din fișa obiectivului se trimite la inspectoratul județean pentru situații de urgență;
- c) raportul anual de evaluare a nivelului de apărare împotriva incendiilor;
- d) documentația tehnică specifică, conform legii: scenarii de securitate la incendiu, identificarea și analiza riscurilor de incendiu etc.;
- e) avizele/autorizațiile de securitate la incendiu, însoțite de documentele vizate spre neschimbare care au stat la baza emiterii lor;
- f) certificate EC, certificate de conformitate, agremente tehnice pentru mijloacele tehnice de apărare împotriva incendiilor și echipamentele specifice de protecție utilizate;
- g) registrele instalațiilor de detectare/semnalizare/stingere a incendiilor, copii după atestatele firmelor care au efectuat/efectuează proiectarea, montarea, verificarea, întreținerea, repararea acestora sau care efectuează servicii în domeniu;
- h) registrul pentru evidența permiselor de lucru cu focul;
- i) date ale personalului din cadrul serviciului privat pentru situații de urgență, conform criteriilor de performanță, dacă este cazul.
- j) lista operatorilor economici/instituțiilor cu care a încheiat contracte de închiriere/convenții, cu specificarea domeniului de activitate al acestora și a numărului și termenului de valabilitate ale contractului;
- k) planurile de protecție împotriva incendiilor;
- l) evidența exercițiilor de evacuare a personalului propriu/utilizatorilor construcției;
- m) evidența exercițiilor de intervenție efectuate, având anexate concluziile rezultate din efectuarea acestora;
- n) rapoartele de intervenție ale serviciului privat pentru situații de urgență;



- o) fișele de instruire, conform reglementărilor specifice;
- p) lista cu substanțele periculoase, clasificate potrivit legii;
- q) grafice de întreținere și verificare, conform instrucțiunilor producătorului/furnizorului, pentru diferite categorii de utilaje, instalații și sisteme care pot genera incendii sau care se utilizează în caz de incendiu;
- r) rapoartele întocmite în urma controalelor preventive proprii sau ale autorității de stat competente;
- s) programe/planuri cuprinzând măsuri și acțiuni proprii sau rezultate în urma constatărilor autorităților de control pentru respectarea reglementărilor în domeniu.

## **6.6. - Măsuri de securitate a obiectivelor, bunurilor și valorilor Registrul Național al Evaluatorilor de Risc la Securitatea Fizică**

Conform H.G. 301/2012 prin care se aprobă Normele de aplicare a Legii nr.333/2003, adoptarea măsurilor de securitate a obiectivelor, bunurilor și valorilor prevăzute de lege se realizează pe baza unei **analize de risc** la securitate fizică, efectuată de către experți înscriși în Registrul Național al Evaluatorilor de Risc la Securitatea Fizică – se găsește pe site-ul Poliției Române. Obligația de a efectua analiza de risc la securitatea fizică revine tuturor persoanelor juridice care dispun de bunuri și valori, având ca termen limită data de :

- 01.07.2017 pentru societățile comerciale înființate până în 16.06.2012.
- 01.01.2015 pentru societățile înființate după data de 16.06.2012.

În urma realizării analizei de risc la securitatea fizică, se va indica sau nu întocmirea unui **Plan de Pază** al obiectivului, avizat de Poliția Română.

## **6.7. - Reglementări privind folosirea muzicii ambientale**

Conform prevederilor Legii.nr.8/1996, comunicarea în spațiu public a muzicii ambientale ( în cadrul barurilor și restaurantelor), necesită obținerea unor licențe /autorizații neexclusive pentru comunicare și anume:

- a) din partea “ Uniunii Compozitorilor și Muzicologilor din România – Asociația pentru Drepturi de Autor”, pe scurt UCMR-ADA, care funcționează, ca organism de gestiune colectivă, reprezentând drepturile de autor ale compozitorilor de muzică, în baza deciziei nr.3/1997 a Oficiului Român pentru Drepturi de Autor (ORDA), e-mail : [ada@ucmr-ada.ro](mailto:ada@ucmr-ada.ro).
- b) Din partea „Centrului Român pentru Administrarea Drepturilor Artiștilor Interpreți”, pe scurt CREDIDAM, care funcționează, ca organism de gestiune colectivă, reprezentând drepturilor artiștilor interpreți de muzică, în baza deciziei nr.4/1997 a Oficiului Român pentru Drepturi de Autor (ORDA). Pentru mai multe informații se poate contacta la adresa: Str. Jules Michelet 15-17, et. 2, ap. 11, Sector1, Bucuresti, Telefon: 021.307.92.00, 021.307.9201 Fax: 021.3185813 ; Mobile: 0372.72.31.46, 0372.72.31.47, 0372.72.31.48  
E-mail:office@credidam.ro ; Web: [www.credidam.ro](http://www.credidam.ro).

- c) Din partea Uniunii Producătorilor de Fonograme din România, pe scurt UPFR, care funcționează, ca organism de gestiune colectivă pentru drepturilor conexe ale producătorilor de muzică, (case de discuri), în baza deciziei nr.5/1997 a Oficiului Român pentru Drepturi de Autor (ORDA). Pentru mai multe informații se poate contacta la adresa: București, B-dul Nicolae Titulescu nr. 88b, Sector 1, tel. 021.222.20.45/46/47/48; Fax:021.222.20.43; E-mail: [secretariat@upfr.ro](mailto:secretariat@upfr.ro).

Pentru evitarea unor sancțiuni contravenționale în ceea ce privește încălcarea prevederilor legale cu privire la comunicarea publică a operelor muzicale în scop ambiant sau lucrativ, trebuie să vă asigurați că licențele pe care le solicitați organismelor de gestiune colectivă, acoperă integral interesele compozitorilor, interesele artiștilor interpreți și executanți precum și interesele producătorilor de fonograme.

#### **6.8. - Monitorizare cu camere video**

Pentru cei care montează un sistem de camere video în incinta localului, este necesară o notificare către Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal - pe scurt ANSPDCP, conform prevederilor Legii nr. 677/2001, privind prelucrarea datelor cu caracter personal și a Deciziei nr. 52/2012 a ANSPDCP. Pentru mai multe informații se poate contacta instituția la adresa: B-dul G-ral. Gheorghe Magheru, nr. 28-30, Sector 1, București; tel.+40.318.059.211, +40.318.059.212; e-mail: [anspdcp@dataprotection.ro](mailto:anspdcp@dataprotection.ro); fax +40.318.059.602

Existența sistemului de supraveghere video va fi semnalată prin intermediul unei pictograme care să conțină o imagine reprezentativă cu vizibilitate suficientă și poziționată la o distanță rezonabilă de locurile unde sunt amplasate echipamentele de supraveghere video.

#### **6.9. - Unități de alimentație publică cuprinse în structuri de primire turistice**

Restaurantele și barurile din cadrul structurilor de primire turistice, cele amplasate în stațiunile turistice, cele administrate de un operator în turism, necesită obținerea unui certificat de clasificare, în conformitate cu prevederile H.G. nr. 1267/2010, eliberat de Autoritatea Națională pentru Turism, **Direcția Generală Control și Autorizare Turism**, Serviciul Autorizare, telefon :004 0372 144 039 ; E-mail : [autorizare@mturism.ro](mailto:autorizare@mturism.ro).

#### **6.10. - Licențe de fabricație**

În cadrul unui restaurant, **producerea** și servirea produselor de cofetărie - patiserie, a înghețatei, a produselor de panificație, necesită obținerea unei licențe de fabricație pe fiecare categorie de produse, în conformitate cu prevederile Ordinului nr.357/2003, pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea, suspendarea și retragerea (anularea) licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse

alimentare. Acest document se eliberează de către Direcția pentru Agricultură Județeană existent la nivelul fiecărui județ.

### **6.11. - Mijloacele de măsurare**

Mijloacele de măsurare folosite în comerț și alimentația publică – cântarele, mijloace de măsurare a volumului lichidelor, se declară înainte de punerea în funcțiune/utilizare, Biroului Român de Metrologie Legală, pentru asigurarea controlului metrologic și se supun controlului metrologic periodic în conformitate cu prevederile O.G. nr.20/1992, privind activitatea de metrologie cu modificările și completările ulterioare. Conform Ordinului nr.148/2012, pentru aprobarea Listei oficiale a mijloacelor de măsurare supuse controlului metrologic legal, cântarele și celelalte mijloace de măsurare a volumului lichidelor, folosite în vânzări directe, se supun periodic ( la termen de 1 an) verificărilor metrologice.

### **6.12. - Autorizarea desfășurării programelor de de strip-tease sau erotice**

Dacă în cadrul localului se are în vedere prezentarea unor programe de strip-tease sau erotice, operatorul economic este obligat să dețină o autorizație de funcționare eliberată în conformitate cu prevederile cuprinse în H.G. nr. 491/2004, pentru aprobarea Normelor privind funcționarea și componența Comisiei de eliberare a autorizației de funcționare a localurilor în care se prezintă programe de strip-tease sau erotice, a spațiilor de comercializare a publicațiilor cu caracter pornografic și a spațiilor destinate închirierii sau vânzării de filme pornografice, precum și procedura de eliberare a acestei autorizații.

Conform prevederilor cuprinse în Legea 196/2003, privind prevenirea și combaterea pornografiei, persoanele care dețin sau administrează localuri în care se prezintă programe de striptease sau erotice trebuie să asigure următoarele condiții:

- a) desfășurarea acestor activități în spații inaccesibile privirilor din exterior;
- b) interzicerea accesului minorilor în aceste localuri.

Localurile respective trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să aibă o suprafață de minimum 100 mp;
- b) să aibă pază asigurată;
- c) să dețină cel puțin o scenă;
- d) să nu folosească o reclamă stradală indecentă;
- e) să fie amplasate la o distanță mai mare de 250 m față de școli, de internate sau de lăcașuri de cult.

### **6.13. - Autorizație de gospodărire a apelor, eliberată de Adm. Națională Apele Române**

Având în vedere că există situații când un restaurant este amplasat în exteriorul localităților, de-a lungul unor drumuri naționale sau autostrăzi, zone turistice, etc, zone în care nu există rețea publică de alimentare cu apă și canalizare, în vederea îndeplinirii condițiilor legale de funcționare, restaurantul va trebui racordat la o sursă de apă proprie (prin pomparea de apă subterană), dotat cu stație de epurare proprie, deversarea apelor uzate, etc. În această situație, în vederea realizării investițiilor respective, operatorul economic este obligat să solicite de la Administrația Națională Apele Române, în conformitate cu prevederile Legii nr. 107/2006, cu modificările și completările ulterioare, o Autorizație de gospodărire a apelor

necesară executării unor investiții precum: alimentare directă cu apă prin pompe, deversare ape uzate direct în râuri, amenajare lacuri, stații epurare, canalizare, depozite reziduri menajere și altele.

### Cap.7- Documente care se afișează în incinta unități

- **Legea nr. 349/2002 pentru prevenirea și combaterea efectelor consumului produselor din tutun:**

Prin Legea nr.15/2016 care modifică Legea 349/2002, persoanele care administrează unitățile de alimentație publică vor elabora și vor pune în aplicare regulamente interne pentru interzicerea fumatului în toate spațiile închise ale unității de alimentație publică, inclusiv includerea încălcării de către angajați a acestei obligații, ca abatere disciplinară gravă. Spațiilor menționate se marchează cu indicatoare prin care să se indice «Fumatul interzis» și folosirea simbolului internațional, respectiv țigăreta barată de o linie transversală.

- **O.G. nr.21/1992, privind protecția consumatorilor**

Certificatul de înregistrare și certificatul constatator pentru punctul de lucru, eliberate de Oficiul Registrului Comerțului, sunt obligatoriu de afișat în conformitate cu prevederile art.26, alin. (2) din O.G. nr.21/1992, privind protecția consumatorilor.

- **O.G. nr.21/1992, privind protecția consumatorilor**

Certificatul de înregistrare și certificatul constatator pentru punctul de lucru, eliberate de Oficiul Registrului Comerțului, sunt obligatoriu de afișat în conformitate cu prevederile art.26, alin. (2) din O.G. nr.21/1992, privind protecția consumatorilor.

- **O.U.G. nr.28/1999, privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale**



Conform prevederilor art.1, alin. (11) din O.U.G. nr.28/1999, privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale, modelul formularului a fost aprobat prin OMF nr.159/2015.

- **Ordinul nr.72/2010, privind unele măsuri de informare a consumatorilor modificat prin Ordinul 594/2014**



Conform prevederilor art.1, alin. (1) din Ordinul nr.72/2010, privind unele măsuri de informare a consumatorilor modificat prin Ordinul 594/2014, este obligatoriu afișarea placheta prevăzută în Anexa 2.1- 2.42, aferentă fiecărui județ în parte.

- **Legea nr. 307/2006, privind apărarea împotriva incendiilor.** Planul de evacuare în caz de incendiu, în conformitate cu prevederile Legii nr. 307/2006, privind apărarea împotriva incendiilor precum și în baza Normelor de aplicare a acesteia, aprobate prin Ordinul nr.163/2007.

## Cap. 8 - Aspecte legate de raportul antreprenorului cu administrația publică locală

### 8.1.- Amplasarea și autorizarea mijloacelor de publicitate

Amplasarea mijloacelor de publicitate (afiș, banner, ecran publicitar, firmă, mesh, panou sau steag publicitar, etc) pe domeniul public sau pe proprietatea privată, se face în conformitate cu prevederile Legii nr. 185/2013 privind amplasarea și autorizarea mijloacelor de publicitate și în baza „Regulamentului Local de publicitate” adoptat de fiecare administrație publică locală în parte, conform prevederilor legale. Conform art. 4 din Legea nr. 185/2013, aprobarea executării lucrărilor pentru amplasarea mijloacelor de publicitate se realizează prin autorizația de construire, emisă în condițiile Legii nr. 50/1991, privind autorizarea executării lucrărilor de construcții, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

Este de menționat și faptul că în conformitate cu prevederile Codului Fiscal, solicitantul este obligat să achite o taxă a cărei cuantum diferă de la o primărie la alta, în funcție de nivelurile aprobate pe plan local în raport cu cele prevăzute de Codul Fiscal.

În cazul în care un operator economic apelează la servicii de reclamă și publicitate în baza unui contract sau a unui alt tip de înțelegere, încheiată cu altă persoană, datorează plata taxei pentru folosirea mijloacelor de reclamă și publicitate, conform art. 477 din Legea nr.227/2015 privind Codul fiscal cu modificările și completările ulterioare. Cuantumul acestei taxe variază între 1% și 3 % din valoarea contractului respectiv, fiind stabilit prin hotărâre a consiliului local. Se exceptează de la această taxă, serviciile de reclamă și publicitate realizate prin mijloacele de informare în masă scrise și audiovizuale.

### 8.2. - Obținerea autorizației de funcționare din partea primăriei locale

Înainte de începerea efectivă a activității, după parcurgerea etapelor menționate mai sus este necesar obținerea autorizație de funcționare eliberată de primăria în a cărei rază teritorială este amplasată unitatea. Autorizația de funcționare - reprezintă actul administrativ, emis de către primar, care conferă unui operator economic dreptul de a presta (pe raza localității respective) un serviciu de alimentație publică, eliberat în baza art.475 alin.(3) și (5) din Legea nr.227/2015, privind Codul Fiscal, precum și în baza art.6 alin (2) din O.G.99/2000 (republicată. Procedura de eliberare a autorizației de funcționare, diferă de la o primărie la alta, antreprenorul fiind nevoit să se intereseze la sediul acestora, despre condițiile și documentația necesară în vederea eliberării acesteia.

În ceea ce privește programul de funcționare, acesta este aprobat tot de către primării, în baza prevederilor adoptate pe plan local și odată aprobat acesta fie va fi cuprins în autorizația de funcționare fie într-un alt document, procedurile fiind diferite de la o primărie la alta.

## CAP. 9 - Important de știut

- a) Pentru a nu risca aplicarea unor amenzi contravenționale și implicit suspendarea activității, înainte de începerea acesteia, se va proceda la fiscalizarea casei de marcat în conformitate cu prevederile legale. **Fiscalizarea casei de marcat** înseamnă procesul de trecere al unei case de marcat în regim de lucru fiscal, regim în care aparatul memorează toate sumele batute în memoria fiscală. Acest aspect implică parcurgerea unei anumite proceduri începând cu achiziționarea unei case de marcat,

intocmirea si depunerea dosarului in cadrul Directiei Generale a Finantelor Publice a judetului in care functioneaza unitatea respectiva, pentru obtinerea Certificatului de atribuire a numarului de ordine; programarea casei de marcat, conform seriei fiscale, datelor firmei, specificului societatii si trecerea casei de marcat in regim fiscal, de catre unitatea de service; vizarea declaratiilor de instalare de catre Administratia Finaciara de care apartine punctul de lucru. Actul normativ de baza, care reglementeaza acest aspect, este prevazut de O.U.G. nr.28 / 1999, cu modificarile si completarile ulterioare, privind obligatia operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale si H.G. nr. 479/2003 privind Normele de aplicare a acesteia.

- b) Pentru desfasurarea activitatii este necesar incheierea unor contracte cu furnizorii de utilitati (apa- canal, gaz, electricitate, salubritate, metrologie) iar in cazul restaurantelor este necesar incheierea unor contracte specifice , sollicitate de inspectorii DSVSA si DSP in momentul efectuarii verificari conditiilor de functionare asa cum acestea au fost asumate de catre solicitant, in urma depunerii la Biroul Unic, a Declaratiei pe proprie raspundere conform Legii nr.359/2004.

