

Norme din ZZ.LL.AAAA

privind stabilirea măsurilor specifice de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2 pentru activitățile derulate cu ocazia desfășurării evenimentelor private (nunti, botezuri, mese festive etc.) organizate de operatori economici

CAP. I

Dispoziții generale

ART. 1

Prezenta normă stabilește măsurile specifice care trebuie aplicate pentru activitățile derulate cu ocazia desfășurării evenimentelor private (nunti, botezuri, mese festive etc.) organizate de operatori economici, în spații închise și deschise, cum ar fi, fără să se limiteze la acestea saloane, cămine culturale, restaurante, baruri, cafenele, săli/corturi de evenimente, precum și în spațiile special amenajate din exteriorul acestora, în legătură cu activitățile de manipulare, preparare, comercializare, servire și consum al produselor alimentare și a celorlalte activități derulate cu ocazia desfășurării evenimentelor private.

ART. 2

În înțelesul prezentei norme se aplică definițiile prevăzute la art. 17 din Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

ART. 3

Desfășurarea evenimentelor private (nunti, botezuri, mese festive etc.) organizate de operatori economici, în spații închise și deschise, cum ar fi, fără să se limiteze la acestea saloane, cămine culturale, restaurante, baruri, cafenele, săli/corturi de evenimente, precum și în spațiile special amenajate din exteriorul acestora, va avea loc conform dispozițiilor prezentei Norme

CAP. II

Măsuri specifice sanitare și cerințe pentru siguranța alimentelor în vederea comercializării și consumului produselor alimentare și băuturilor alcoolice și nealcoolice în locațiile în care se desfășoară evenimentele private

SECȚIUNEA 1

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

ART. 4

(1) Operatorii economici care dețin locații în care se desfășoară evenimentele private, înainte de reluarea activităților de desfășurare a evenimentelor private, au următoarele obligații:

a) verificarea stării de întreținere a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor, inclusiv a ustensilelor ce se utilizează pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și servirea alimentelor către consumatorul final;

b) revizuirea planurilor și procedurilor de igienizare, dezinfecție și de autocontrol pentru creșterea frecvenței acestor operațiuni și implementarea procedurilor de bune practici de igienă bazate pe principiile Sistemului de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP) și, acolo unde este cazul, revizuirea planurilor HACCP;

c) asigurarea de produse biocide avizate/autorizate necesare dezinfectării mâinilor personalului lucrător, a spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate;

d) verificarea stocurilor de alimente, materii prime existente în unitate și eliminarea celor pentru care nu se poate garanta siguranța alimentară, cum ar fi alimentele ce prezintă modificări organoleptice, care au fost păstrate în condiții necorespunzătoare, cu data durabilității minimale/data-limită de consum depășită sau pentru care nu se poate realiza trasabilitatea, astfel încât să fie preîntâmpinată apariția unor cazuri de toxiinfecții alimentare;

e) igienizarea și dezinfecția cu produse biocide avizate/autorizate a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și servirea alimentelor, curățarea zonelor unde sunt servite alimentele către consumatorul final, a grupurilor sanitare utilizate de personalul lucrător din cadrul locațiilor în care se desfășoară evenimente private și a celor utilizate de participanții la evenimentele private; dezinfectarea ustensilelor și tacâmurilor se poate realiza și prin alte mijloace, cum ar fi sterilizare prin temperatură sau UV;

f) reinstruirea sub semnătură a personalului lucrător cu privire la regulile generale de igienă ce trebuie respectate la nivelul locațiilor în care se desfășoară evenimente private necesare pentru obținerea unor produse alimentare sigure consumului uman, inclusiv asupra măsurilor suplimentare în ceea ce privește prevenirea răspândirii virusului SARS-CoV-2;

g) triajul observațional al personalului lucrător la intrarea în locația în care se desfășoară evenimente private în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului sănătății și al ministrului afacerilor interne nr. 874/81/2020 privind instituirea obligativității purtării măștii de protecție, a triajului epidemiologic și dezinfectarea obligatorie a mâinilor pentru prevenirea contaminării cu virusul SARS-CoV-2 pe durata stării de alertă și nepermiterea accesului la locul de muncă al personalului lucrător care prezintă simptomatologie de infecție respiratorie (tuse, strănut, rinoree, febră, stare generală alterată);

h) asigurarea supravegherii stării de sănătate a lucrătorilor conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, prin încheierea de către medicul de medicina muncii a fișelor de aptitudini pentru personalul lucrător și interzicerea manipulării alimentelor de către persoane ce nu dețin aceste documente;

i) revizuirea circuitelor funcționale de producție și livrare, acolo unde este necesar, astfel încât să se respecte măsurile de protecție sanitară pentru a împiedica posibila infecție cu virusul SARS-CoV-2 a personalului lucrător, dar care să nu afecteze siguranța alimentelor;

j) întocmirea unui plan de prevenire a îmbolnăvirii cu virusul SARS-CoV-2 care să cuprindă o evaluare completă a riscurilor ce pot apărea pe circuitul funcțional de la depozitarea alimentelor și până la consumul acestora prin raportare la măsurile dispuse prin prezenta normă, precum și desemnarea unei persoane care să implementeze acest plan;

k) monitorizarea permanentă a stării de sănătate a personalului lucrător și interzicerea accesului în locația în care se desfășoară evenimente private al persoanelor care prezintă simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile, precum și trimiterea la domiciliu a personalului lucrător la care în timpul programului de lucru apar simptome respiratorii specifice;

l) existența unui registru de evidență a participanților la evenimentele private, întocmit cu respectarea prevederilor Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE, astfel încât, în cazul apariției unui caz de îmbolnăvire cu virusul SARS-CoV-2 în rândul participanților la evenimentele private, să existe date concrete pe baza cărora să poată fi efectuată ancheta epidemiologică. Pentru locațiile în care se desfășoară evenimente private din cadrul structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare clasificate, nu este necesar registrul de evidență a participanților la evenimentele private, având în vedere că triajul observațional al participanților și datele acestora sunt înregistrate la recepția hotelului, caz în care se va menționa doar numărul spațiului de cazare al clientului;

m) asigurarea distanțării fizice în rândul personalului lucrător, iar, în cazul în care

spațiile de preparare a alimentelor îngreunează menținerea măsurilor de distanțare, trebuie să fie instituite măsuri alternative de protecție a lucrătorilor (limitarea numărului de lucrători angajați în același timp la o zonă de preparare a alimentelor, distanțarea stațiilor de lucru, organizarea personalului lucrator în grupuri de lucru pentru a reduce interacțiunile dintre grupuri, asigurarea echipamentului de protecție); în locurile în care amplasarea echipamentelor de producție nu permite distanțarea fizică, dotarea personalului lucrator cu echipamente de protecție precum măști, viziere, combinezoane/halate și realizarea de proceduri repetate de igienizare și dezinfecție;

n) asigurarea că personalul lucrător are efectuate cursurile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

(2) La finalizarea măsurilor luate înainte de demararea activității de preparare, servire și consum, operatorii economici sunt obligați să păstreze la nivelul unității documente prin care să se demonstreze că au fost implementate măsurile prevăzute la alin. (1) lit. a)-l) și n). Aceste documente vor fi puse la dispoziția organelor de control, ori de câte ori se solicită.

(3) După reluarea activității de preparare, servire și consum al produselor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice în cadrul locațiilor în care se desfășoară evenimentele private, în conformitate cu prevederile art. 4 alin. (1) și (2), operatorii economici trebuie să realizeze:

a) respectarea planurilor și procedurilor specifice și formularea unui plan intern de măsuri destinate prevenirii transmiterii virusului SARS-CoV-2, atât între lucrătorii unității, cât și în relația cu participanții la evenimentele private;

b) creșterea frecvenței operațiunilor de curățenie și dezinfecție cu produse biocide avizate/autorizate, pe bază de proceduri documentate, a tuturor spațiilor, facilităților, echipamentelor și ustensilelor utilizate pentru recepția, depozitarea, prepararea, gătitul și servirea alimentelor, a sălilor/zonelor unde sunt servite alimentele către consumatorul final, a grupurilor sanitare din cadrul locațiilor în care se desfășoară evenimentele private utilizate de personalul lucrător și de către participanții la evenimentele private;

c) monitorizarea permanentă a stării de sănătate a personalului lucrător și interzicerea accesului în locația în care se desfășoară evenimentele private a persoanelor care prezintă simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile;

d) instruirea și informarea personalului lucrator cu privire la măsurile de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2 și în special la necesitatea menținerii permanente a regulilor adecvate de igienă și de protecție sanitară, cum ar fi igiena mâinilor, distanțarea fizică, evitarea atingerii ochilor, nasului și a gurii, respectarea igienei respiratorii și respectarea recomandărilor de a rămâne acasă și de a solicita asistență medicală, dacă prezintă simptome respiratorii specifice bolii (tuse, strănut, rinoree, febră, stare generală alterată);

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

f) informarea direcției de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București în cazul în care există suspiciuni sau cazuri confirmate de COVID-19 la personalul lucrător, situație în care se vor aplica măsuri de igienizare corespunzătoare în întreaga locație în care se desfășoară evenimentele private;

g) în cazul în care din cadrul anchetelor epidemiologice efectuate de Direcția de sănătate publică județeană, respectiv a municipiului București rezultă că un client al locației în care se desfășoară evenimentele private în care se desfășoară evenimentele private a fost depistat pozitiv la COVID-19, se va aplica măsura igienizării corespunzătoare a întregii locații în care se desfășoară evenimentele private;

h) aplicarea măsurilor de igienizare corespunzătoare a spațiului de lucru, în cazul în care un angajat a fost depistat pozitiv la COVID-19, conform normelor în vigoare.

Măsuri de protecție a participanților la evenimentele private

ART. 5

(1) Operatorii economici care detin locatii in care se desfasoara evenimentele private au următoarele obligații privind protecția participanților la evenimentele private în spațiile în care aceștia au acces:

a) la intrarea în locatia in care se desfasoara evenimentele private se va face un triaj observațional al participanților la evenimentele private, iar accesul participanților la evenimentele private cu semne vizibile de infecție respiratorie va fi interzis, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului afacerilor interne nr. 874/81/2020 instituirea obligativității purtării măștii de protecție, a triajului epidemiologic și dezinfectarea obligatorie a mâinilor pentru prevenirea contaminării cu virusul SARS-CoV-2 pe durata stării de alertă;

b) se vor asigura că la intrarea în locatia in care se desfasoara evenimentele private, pe mese și la grupurile sanitare există dispozitive cu produse biocide avizate/autorizate, necesare dezinfectării mâinilor participanților la evenimentele private, precum și informarea acestora cu privire la modul de utilizare;

c) stabilesc circuite cu sens unic dacă este posibil, ce trebuie parcurse de participanții la evenimentele private în locatia in care se desfasoara evenimentele private, astfel încât să se minimizeze contactele între participanți (de exemplu: înspre și dinspre toaletă);

d) portul măștii de către participanții la evenimentele private este obligatoriu în cazul deplasării în zonele comune ale locatiei in care se desfasoara evenimentele private;

e) se interzice transferul meniurilor, solnițelor, olivierelor și al altor obiecte de pe o masă pe alta. Acestea vor fi dezinfectate după plecarea participanților la evenimentele private de la o masă și, unde este posibil, se vor folosi meniuri de unică folosință;

f) se permite consumul de alimente/băuturi stând în picioare doar langa mesele la care participantii la evenimentele private sunt repartizati de catre organizator, conform dispozitiilor Anexei 1 la prezentele norme.

g) se interzice consumul de alimente/băuturi la scaunele situate la bar, iar persoanele ce stau in picioare vor interactiona conform dispozitiilor Anexei 1 la prezenta norma

h) activitățile de divertisment (dans) în locatiile in care se desfasoara evenimentele private sunt permise cu respectarea dispozitiilor Anexei 1 la prezenta norma; rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasata locatia in care se desfasoara evenimentele private, suprafata utila a ringului de dans si numărul maxim de participanti pe ringul de dans vor fi afișate într-un loc vizibil, la intrarea în ringul de dans;

i) în locatiile in care se desfasoara evenimentele private cu plata la casa de marcat se vor instala panouri de protecție din plexiglas;

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

k) se asigură că normele de distanțare fizică sunt aplicate în mod eficace și că interacțiunea fizica între participantii la evenimentele private se desfasoara conform dispozitiilor Anexei 1 la prezenta norma; numărul maximum de persoane care pot ocupa o masă este stabilit conform dispozitiilor Anexei 1 la prezenta norma; excepție de la această regulă fac membrii de familie si persoanele care locuiesc impreuna;

l) se asigură respectarea distanței între ocupanții meselor alăturate prin amplasarea meselor cu respectarea distanței de minimum 2 m între mesele alăturate situate în spatii inchise si deschise

m) în funcție suprafata utila a locatiei in care se desfasoara evenimentele private (mai putin anexele - spatii de preparare si pregatire a alimentelor si bauturilor, toalete, spatii de depozitare etc.), amplasarea meselor și cu respectarea prevederilor prezentei norme, se va stabili numărul maxim de locuri care pot fi ocupate în cadrul locatiei in care se desfasoara evenimentele private conform prevederilor Anexei 1 la prezenta norma; rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasata locatia in care se desfasoara evenimentele private, suprafata utila a locatiei si numărul maxim de locuri vor fi afișate într-un loc vizibil, la intrarea în locatia in care se desfasoara evenimentele private;

n) ocuparea locurilor se va face conform rezervarii stabilite de operatorul economic si contractantul evenimentului privat, ori cu înscriere la sosire în registrul întocmit cu

respectarea prevederilor Regulamentului UE 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (colectare date de contact pentru minimum o persoană pentru fiecare masă), astfel încât să se evite aglomerările la intrarea în locația în care se desfășoară evenimentele private și să se faciliteze ancheta epidemiologică în cazul apariției unui caz de îmbolnăvire printre participanții localului; excepție fac participanții sunt cazati în unități de cazare, unde rezervarea se poate face pe baza numărului camerei unde sunt cazați;

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

p) informează participanții la evenimentele private asupra regulilor de igienă, dezinfectare și distanțare fizică, precum și a necesității limitării timpului de servire a mesei, acolo unde este cazul;

q) asigură curățarea și dezinfecția cu produse biocide avizate/autorizate a tuturor spațiilor/suprafețelor unde au acces participanții la evenimentele private, precum și a ustensilelor utilizate în timpul servirii mesei;

r) se asigură o protecție suplimentară a produselor alimentare din vitrinele deschise sau bufete situate în spațiile de servire și consum, limitând accesul participanților la evenimentele private la produse și preparate, acestea fiind servite de personal care asistă servirea produselor din vitrine sau bufete;

s) utilizarea de semnalizări pentru a direcționa participanții la evenimentele private pe benzi, dacă este posibil, pentru a facilita circulația, menținând în același timp distanța fizică între participanții la evenimentele private de 1,5 m;

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

u) se recomandă aerisirea cât mai frecventă a incintelor, prin deschiderea ferestrelor și/sau ușilor, cu folosirea sistemelor de aer condiționat în caz de caniculă. Se asigură un program de întreținere a echipamentelor de climatizare în concordanță cu recomandările producătorului. Se asigură curățarea și schimbarea filtrelor pentru sistemele centralizate de aer condiționat, precum și curățarea frecventă a filtrelor de la sistemele de ventilație din lifturi, în cazul în care accesul la locația în care se desfășoară evenimentele private presupune folosirea acestuia.

SECȚIUNEA a 3-a

Controale oficiale privind respectarea măsurilor aplicate

ART. 6

(1) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, Ministerul Sănătății și Ministerul Economiei, Energiei și Mediului de Afaceri vor adopta planuri de verificare a modului în care sunt respectate și aplicate măsurile prevăzute în prezenta normă, în conformitate cu domeniul de competență al fiecărei părți, stabilit prin legislația specifică în vigoare.

(2) Nerespectarea obligațiilor prevăzute la art. 4 alin. (1) lit. a), b), d) și e) se sancționează în conformitate cu prevederile art. 4 lit. a) pct. 5 , 8, 9,10, lit. b) pct. 4, 5, 6, 10, 11, art. 4 lit. c) pct. 1 și 2, art. 4 lit. d) și art. 7 lit. a) pct. 3 din Hotărârea Guvernului nr. 984/2005 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

(3) Nerespectarea prevederilor art. 4 alin. (1) lit. c), h) și n) constituie contravenție, se constată de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății și se sancționează conform prevederilor art. 16 lit. h), ale art. 5 și ale art. 52 lit. a) din Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare, iar nerespectarea prevederilor art. 5 lit. l), g) și t) se sancționează conform prevederilor art. 30 lit. h) din Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare.

(4) Nerespectarea prevederilor art. 5 lit. f), g), i) și r) constituie contravenție și se

constată de către personalul împuternicit din cadrul Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și se sancționează conform art. 50 alin. (1) lit. a) din Ordonanța Guvernului nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

(5) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, Ministerul Sănătății și Ministerul Economiei, Energiei și Mediului de Afaceri se informează reciproc cu privire la orice informație deținută ca urmare a controalelor oficiale, legată de existența unei neconformități față de prevederile prezentei norme care nu intră în domeniul propriu de competență.

CAP. III

Dispoziții finale

ART. 7

(1) Operatorii economici trebuie să urmărească și să aplice, în funcție de specificul unității aflate sub control, ghidurile și recomandările Institutului Național de Sănătate Publică și ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor în legătură cu prevenirea și combaterea răspândirii virusului SARS-CoV-2.

(2) Măsurile aplicate în conformitate cu prezenta normă nu exonerează operatorii economici de la respectarea celorlalte cerințe privind siguranța alimentelor sau de protecție a sănătății publice prevăzute de legislația în vigoare, precum și a normelor generale în vigoare privind măsurile de prevenire a răspândirii virusului SARS-CoV-2.

ANEXA 1

Reguli specifice de protecție a participanților la evenimentele private

1. Prin ”participanți la evenimente private” se înțelege persoanele fizice prezente în locațiile în care se desfășoară evenimentele private, cu excepția personalului lucrator implicat în activitățile care asigură buna desfășurare a evenimentelor private (preparare și servire alimente/bauturi, curățenie și întreținere echipamente/locatie, paza, organizare, muzica, foto-video, dans etc.).

2. În cazul în care rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasată locația în care se desfășoară evenimentele private este mai mare de 3, atunci accesul în locațiile de tip spațiu închis în care se desfășoară evenimentele private NU va fi permis decât participanților care se încadrează în una din următoarele trei categorii:

- sunt declarați vindecați după infectarea cu virusul SARS-CoV-2 și prezintă un test pozitiv între 15 și 90 zile,
- sunt vaccinați împotriva virusului SARS-CoV-2, de cel puțin 7 zile calculate de la data rapelului,
- prezintă un test rapid antigen Covid-19 negativ, efectuat cu personal medical în zona de triaj special amenajată de către organizator la intrarea în locație.

3. Numărul maxim de locuri care pot fi ocupate de către participanți în cadrul locațiilor de tip spațiu închis în care se desfășoară evenimentele private este stabilit în funcție de suprafața utilă a locației în care se desfășoară evenimentele private (mai puțin anexele - spații de preparare și pregătire a alimentelor și bauturilor, toalete, spații de depozitare etc.) și de rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasată locația în care se desfășoară evenimentele private, după cum urmează:

- sub 1,5 cazuri la mia de locuitori – numărul maxim de locuri va fi stabilit astfel încât în suprafața utilă a locației se fie alocat cel puțin 2 mp pentru fiecare loc,
- între 1,5 și 3 cazuri la mia de locuitori – numărul maxim de locuri va fi stabilit astfel încât în suprafața utilă a locației se fie alocat cel puțin 3 mp pentru fiecare loc,
- peste 3 cazuri la mia de locuitori – numărul maxim de locuri va fi stabilit astfel încât în suprafața utilă a locației se fie alocat cel puțin 3 mp pentru fiecare loc.

4. Numarul maxim de persoane care pot ocupa o masă în locatii de tip spatiu închis este stabilit în functie de rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasata locatia în care se desfasoara evenimentele private, dupa cum urmeaza:

- sub 1,5 cazuri la mia de locuitori:
 - 10 persoane în loc de 12, la mese rotunde cu diametrul de peste 1,8m sau la mese dreptunghiulare cu diagonala de peste 2,2m
 - 8 persoane în loc de 10, la mese rotunde cu diametrul înre 1,5m si 1,79 m
 - 6 persoane la alte tipuri de mese.
- între 1,5 si 3 cazuri la mia de locuitori:
 - 8 persoane în loc de 12, la mese rotunde cu diametrul de peste 1,8m sau la mese dreptunghiulare cu diagonala de peste 2,2m
 - 6 persoane în loc de 10, la mese rotunde cu diametrul înre 1,5m si 1,79 m
 - 6 persoane la alte tipuri de mese.
- peste 3 cazuri la mia de locuitori, cu observarea dispozitiilor pct. 2 din prezenta anexa:
 - 8 persoane în loc de 12, la mese rotunde cu diametrul de peste 1,8m sau la mese dreptunghiulare cu diagonala de peste 2,2m
 - 6 persoane în loc de 10, la mese rotunde cu diametrul înre 1,5m si 1,79 m
 - 6 persoane la alte tipuri de mese.

În cazul locatiilor de tip spatiu deschis, numarul maxim de de persoane care pot ocupa o masă este cel prevazut pentru rata de infectare sub 1,5 cazuri la mia de locuitori.

Se recomanda distribuirea participantilor la mese, pe familii sau persoane care locuiesc împreuna, acolo unde este posibil.

5. Participantii la evenimentele private desfasurate în locatii de tip spatiu închis vor putea sta în picioare si interactiona, în functie de rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasata locatia în care se desfasoara evenimentele private, dupa cum urmeaza:

- sub 1,5 cazuri la mia de locuitori – cu o distantare de 1,5 m între persoane
- între 1,5 si 3 cazuri la mia de locuitori – cu o distantare de 2 m între persoane
- peste 3 cazuri la mia de locuitori – cu o distantare de 2 m între persoane.

În cazul locatiilor de tip spatiu deschis, participantii vor putea sta în picioare si interactiona numai langa mesele la care sunt repartizati de catre organizator, cu o respectarea unei distante de 1,5 m între participanti.

6. Activitatile de divertisment (dans), în cazul locatiilor de tip spatiu închis în care se desfasoara evenimentele private, sunt permise langa mesele la care participantii sunt repartizati de catre organizator si pe ringul de dans, în functie de suprafata utila a ringului de dans si de rata de infectare la mia de locuitori cu virusul SARS-CoV-2 în localitatea în care este amplasata locatia în care se desfasoara evenimentele private, dupa cum urmeaza:

- sub 1,5 cazuri la mia de locuitori:
 - langa mese – cu o distantare de 1,5 m între participanti,
 - pe ringul de dans – numarul maxim de participanti va fi stabilit astfel încat în suprafata utila a ringului de dans se fie alocat cel puțin 1,5 mp pentru fiecare participant (de exemplu: într-un ring de dans de 15 mp pot intra simultan doar 10 participanti)
- între 1,5 si 3 cazuri la mia de locuitori:
 - langa mese – cu o distantare de 2 m între participanti,
 - pe ringul de dans – numarul maxim de participanti va fi stabilit astfel încat în suprafata utila a ringului de dans se fie alocat cel puțin 2,5 mp pentru fiecare participant (de exemplu: într-un ring de dans de 15 mp pot intra simultan doar 6 participanti)
- peste 3 cazuri la mia de locuitori:

- langa mese – cu o distantare de 2 m între participanți,
- pe ringul de dans - numărul maxim de participanți va fi stabilit astfel încât în suprafața utilă a ringului de dans se fie alocat cel puțin 2,5 mp pentru fiecare participant (de exemplu: într-un ring de dans de 15 mp pot intra simultan doar 6 participanți).

În cazul locațiilor de tip spațiu deschis, activitățile de divertisment (dans) vor putea fi desfășurate:

- langa mese - cu o distantare de 1,5 m între participanți,