

## **Cerințe specifice cu privire la asigurarea securității la incendiu în unitățile de alimentație publică**

### **Responsabilii sunt îndemnați să respecte următoarele cerințe de apărare împotriva incendiilor:**

- ✓ asigurarea cu acces pentru autospecialele de intervenție în caz de incendiu (NCM E. 03.02-2014, p. 8.2);
- ✓ prezența și buna funcționare a surselor de alimentare cu apă pentru autospecialele de intervenție în caz de incendiu (СНП 2.04.02-84\* p. 2.11);
- ✓ dotarea obiectivului și buna funcționare a instalațiilor automate de semnalizare și avertizare în caz de incendiu (NCM E.03.03:2018 p., 1.1, 1.13, 1.14, 1.17 tab nr.1);
- ✓ corespunderea căilor și ieșirilor de evacuare normelor și regulilor de apărare împotriva incendiilor (NCM E 03.02-2014, p. 6.9, 6.35);
- ✓ neadmiterea blocării și finisării căilor de evacuare cu materiale combustibile (HG nr.847/2022);
- ✓ prezența, amplasarea și corespunderea indicatoarelor de evacuare (NCM C. 04.02:2017, p. 8.9.8);
- ✓ neadmiterea finisării pereților interiori și tavanelor încăperilor cu materiale polimerice (NCM E. 03.02-2014, p. 6.25);
- ✓ prezența mijloacelor de primă intervenție pentru stingerea incendiilor (stingătoare), valabilitatea, tipul, numărul și prezența certificatului de conformitate a acestora (HG nr.847/2022);
- ✓ prezența actelor, eliberate de specialiștii atestați la verificarea anuală a coșurilor de fum și a canalelor de ventilare, a sistemelor de ventilare, a instalațiilor electrice și a aparatelor consumatoare de combustibili gazoși (art. 11 lit.l) Legea nr. 267/1994).

### **În unitățile de alimentație publică (restaurante, cantine, bufete, baruri) se interzice:**

- 1) utilizarea focului deschis fără supraveghere (sobe, aragaze, plite);
- 2) depozitarea în spațiile pentru produse alimentare a oricăror materiale inflamabile și explozive;
- 3) folosirea pentru iluminat a lămpilor cu flacără, lumânări, chibrituri;
- 4) curățarea pardoselilor cu produse petroliere;
- 5) colectarea resturilor de țigări la un loc cu alte resturi menajere.

### **În bucătării se interzice:**

- 1) pregătirea pe plită a diverselor preparate în așa fel încât să prezinte pericol de incendiu;
  - 2) curățarea hotelor prin ardere;
  - 3) păstrarea produselor culinare care prezintă pericol de incendiu, în apropierea surselor de căldură.
- ✓ Mașinile de gătit se amplasează la distanța de cel puțin 1,5 metri de pereți căptușiți cu materiale combustibile.

✓ În spațiile de siguranță la foc dintre clădiri, construcții și depozite deschise, precum și sectoarele de cel puțin 10 metri din apropierea caselor de locuit, vilelor și altor construcții, se interzice depozitarea oricăror obiecte, păstrarea materialelor și a deșeurilor combustibile, a vegetației uscate, precum și amplasarea oricăror construcții/instalații, inclusiv provizorii. Deșeurile se acumulează în locuri special amenajate, ulterior fiind transportate în modul stabilit.

✓ De-a lungul căilor de acces pentru autospecialele de intervenție la incendii trebuie prevăzute indicatoare „CALE DE ACCES PENTRU AUTOSPECIALELE DE INTERVENȚIE LA INCENDII. PĂSTRAȚI LIBER!”.

✓ Platformele de acces și de amplasare a autospecialelor de intervenție și salvare de la înălțimi, prevăzute în imediata vecinătate a construcțiilor, se marchează corespunzător, se mențin permanent libere și se dotează cu indicatorul „LOCUL PENTRU INSTALAREA AUTOSCĂRII DE INCENDIU. PĂSTRAȚI LIBER!”.

✓ Se interzice aprinderea rugurilor, prepararea alimentelor la foc deschis (grătare, mangeluri, tăvi) în limitele distanței de siguranță la foc între construcții.

Respectarea cerințelor și recomandărilor expuse supra, v-a conduce la asigurarea unui nivel de siguranță sporit pentru copii și adulți.