



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR SIBIU
SERVICIUL CATAGRAFIE, ÎNREGISTRARE, EVALUARE, TRACES

Nr. SCIET 539 / 23.10.2017

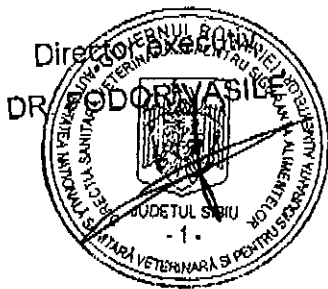
GUVERNUL ROMÂNIEI		
AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR		
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR - JUDEȚUL SIBIU		
NR. ÎNTRIRE	23506	
IEȘIRE		
ZIUA 23	LUNA 10	ANUL 2017

23.10.2017
 Reg. Asoc. pt. - exp.
 popularizare pe site-ul
 propriu al SSVSA Sibiu

COMUNICAT DE PRESA

In perioada 25.10. - 30.11.2017 se va desfasura o campanie de informare privind Punctele Gastronomice Locale.

Se vor organiza intalniri intre reprezentantii DSVSA SIBIU si persoanele interesate sau reprezentanti ai asociatiilor de profil, pentru a-i informa asupra normelor si conditiilor de igiena care trebuie respectate si a pasilor procedurali care trebuie urmati pentru infiintarea unui Punct Gastronomic Local. Intalnirile vor avea loc la sediul DSVSA SIBIU in fiecare vineri la orele 11.00.



Sef S.C.I.E.T.
DR. MANIGUTIU GHEORGHE

Important de precizat:

- Meniul punctelor gastronomic-ice este diferit de cel al restaurantelor; local
- Punctul gastronomic local va avea un meniu zilnic cu o gamă sortimentală restrânsă (cel mult 2 feluri de ciorbe sau supe, 2 feluri principale și eventual 2 feluri de desert), specific zonei în care își desfășoară activitatea.

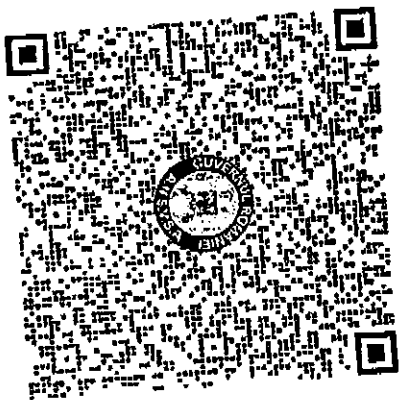
Va fi obligatoriu preparat și oferit pentru consum în decursul aceleiași zile.

Metodele de preparare ale meniului vor fi pe cât posibil tradiționale, respectându-se condițiile de igienă în momentul preparării.

Menționăm că cei care doresc să înființeze aceste puncte gastronomice locale trebuie să se constituie într-o formă de organizare juridică de tipul: Asociație Familială, Persoană Fizică Autorizată sau Societate Comercială.

Prima condiție, având în vedere că aceste tipuri de activități depășesc cadrul consumului privat, este necesitatea obținerii documentului de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor.

Cererea tip poate fi descărcată de pe site-ul ANSVSA, secțiunea *Modele de formulare*,



de pe site-urile DSVSA-urilor județene sau obținută de la sediul DSVSA-urilor județene.

Dosarul depus pentru obținerea înregistrării sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor trebuie să conțină și:

- o schiță a locului de producere a alimentelor;
- o copie după certificatul constatator eliberat de Oficialul Național al Registrului Comerțului;
- o copie după actul de identitate.

După această etapă, inspectorii din cadrul DSVSA județene vor efectua o vizită la locul de preparare al alimentelor, pentru a evalua unitatea, dacă aceasta corespunde normelor generale pentru acest tip de

activitate, stipulate în anexa II, Cap. III din Reg. CE 852/2004. În caz contrar se vor notifica proprietarului deficiențele constatate, precum și termenele de remediere.

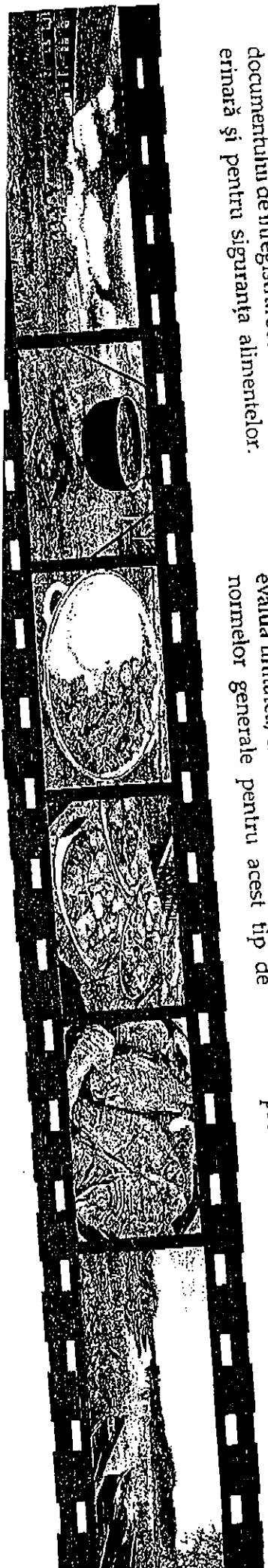
O altă condiție, pe care trebuie să o îndeplinească un Punct Gastronomic Local, este aceea ca alimentele să fie preparate numai de către proprietar, sau de către membrii familiei acestuia, iar starea de sănătate a acestora trebuie să fie verificată periodic.

Materiile prime din care se prepară alimentele trebuie să provină numai din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, punându-se accentul pe acele produse autofotone, specifice zonei în care punctul gastronomic își desfășoară activitatea.

Proveniența materiilor prime:

Carnea proaspătă și preparatele din carne:

- numai din abatoare autorizate, unde se asigură permanență prin personal specializat sanitar veterinar;
- din centre de sacrificare în cadrul fermelor (în special pentru păsări);
- puncte de tăiere, chiar și mobile;
- măcelării sau carmangerii (pentru produsele din carne) din localitate.



Laptele: direct din fermele de animale producătoare de lapte, inclusiv stâne;

Produsele lactate: din centrele de prelucrare a laptelui independen-te sau integrate în ferme (cășăriile);

Ouăle: direct din fermele de găini ouătoare sau centre de colectare ouă;

Peștele: direct de la pescari înregistrați sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, sau din centre de colec-tare sau puncte de debarcare a peștelui;

Vânatul: de la un centru de colectare a vânatului;

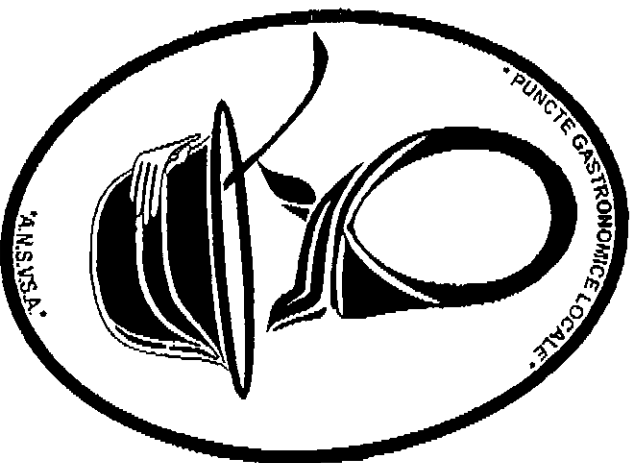
Mierea: direct de la stupine, sau din cen-tre pentru colectarea sau extracția mierii.

Toate aceste condiții sunt necesare pen-tru a se asigura trasabilitatea materiilor prime și a ingredientelor din care se prepară și se servesc produsele finite.



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ
VETERINARĂ ȘI PENTRU SICURANȚA
ALIMENTELOR

PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE



Un concept ce răspunde cerințelor crescânde în țara noastră pentru unități de alimen-tație publică de tip familial, care să ofere doritorilor produse și preparate alimentare specifice zonelor geografice ale României.