- medicul veterinar oficial înregistrează aceste examene într-un registru special, menținut de către proprietar la nivelul punctului gastronomic.

De asemenea, poate fi utilizată la prepararea alimentelor care sunt servite în hrana turiștilor și carnea provenită de la păsări și lagomorfe crescute și sacrificate în exploatația proprie.

***Laptele***: direct din fermele de animale producătoare de lapte, inclusiv stâne;
***Produsele lactate***: din centrele de prelucrare a laptelui independente 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 colectare sau puncte de debarcare a peștelui;
***Vânatul***: de la un centru de colectare a vânatului;
***Mierea***: direct de la stupine, sau din centre pentru colectarea sau extracția mierii.
Toate aceste condiții sunt necesare pentru a se asigura trasabilitatea materiilor prime și a ingredientelor din care se prepară și se servesc produsele finite.

București, Piața Presei Libere nr. 1, Corp D1, Sector 1, Cod Poștal 013701;
Telefon: 021.312.49.87, Fax: 021.312.49.67 E-mail: office@ansvsa.ro,
Web: www.ansvsa.ro

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

# PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE

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

Important de precizat:

• Meniul punctelor gastronomice este diferit de cel al restaurantelor;

• 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 Oficiul Național al Registrului Comerțului, sau în cazul producătorilor persoane fizice, copia atestatului de producător eliberat de primărie;

• 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 autohtone, specifice zonei în care punctul gastronomic își desfășoară activitatea.

Proveniența materiilor prime:

***Carnea de suine și de ovine*** obținută din sacrificarea animalelor pentru consum propriu poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor în următoarele condiții:

- animalele au fost crescute numai în exploatația proprie;
- animalele sunt identificate și înregistrate conform legislației în vigoare;
- exploatația proprie deține cod de exploatație;
- medicul veterinar oficial a efectuat examenul animalului viu, înainte de tăiere, precum și al cărnii și al organelor, după tăiere, iar rezultatul acestor examinări este corespunzător;