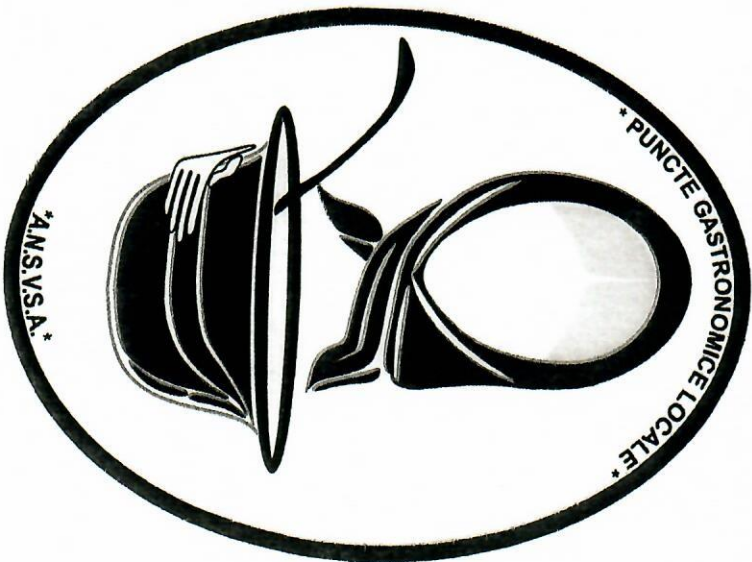




**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANTARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

# **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**





**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
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;**
- ◆ **Oferă doritorilor produse și preparate alimentare specifice zonelor geografice ale României.**





**ANSVSA**

**DIRECTIA  
GENERALA  
SANITARA  
VETERINARA  
SI PENTRU  
SIGURANTA  
ALIMENTELOR**

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

### **MENIUL:**

- ◆ **Metodele de preparare vor fi pe cât posibil tradiționale, respectându-se condițiile de igienă în momentul preparării;**
- ◆ **Va fi obligatoriu preparat și oferit pentru consum în decursul aceleiași zile**

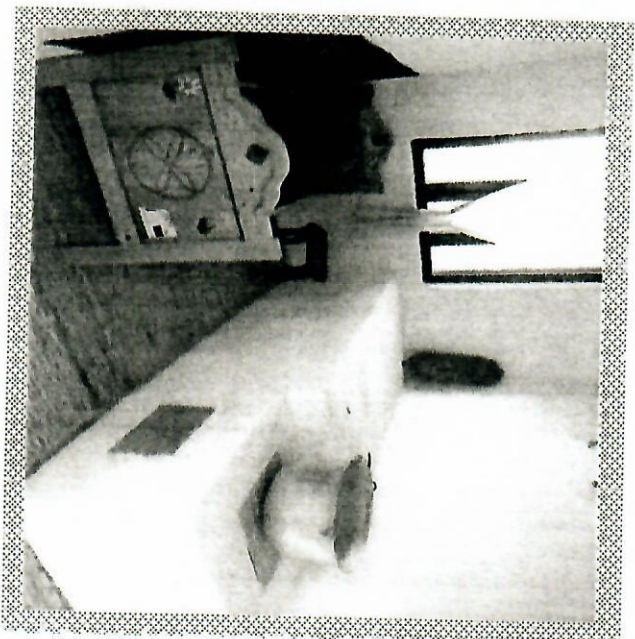


**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

## **Regulamentul CE 852/2004**

**“INCINTELE UTILIZATE ÎN  
PRINCIPAL CA LOGUINȚE  
PARTICULARE, DAR ÎN  
CARE SE PREPARĂ CU  
REGULARITATE PRODUSE  
ALIMENTARE PENTRU  
COMERCIALIZARE”**







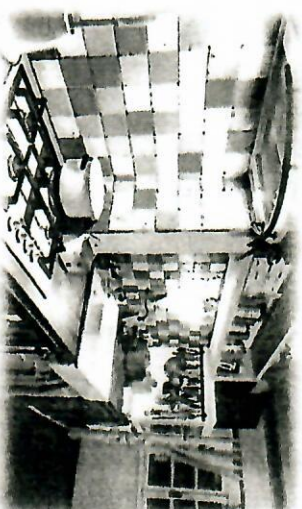
**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

**Incintele care distribuie produse alimentare:**

- ◆ **Amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în bună stare;**
- ◆ **Evitarea riscului de contaminare de către animale și dăunători;**
- ◆ **Utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice.**







ANSVSA

DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

### **Instalații și echipamente:**

- ◆ **De spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă;**
- ◆ **Care să asigure apă caldă și/sau rece în cantitate  
suficientă;**
- ◆ **Grupuri sanitare și vestiare igienice;**
- ◆ **De dezinfecție a instrumentelor și  
echipamentelor de lucru.**



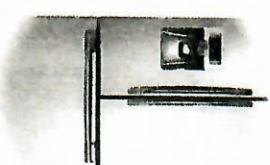


ANSVSA

DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

### **Mijloace și/sau spații adecvate:**



- ◆ **Pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;**
- ◆ **În care produsele alimentare sunt curățate în condiții de igienă corespunzătoare;**
- ◆ **Pentru depozitarea și eliminarea în condiții de igienă a substanțelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile.**





**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

### **Proveniență materii prime:**

- ◆ **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;**







ANSVSA

DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

### **Proveniență materii prime:**



- ◆ **Peștele: direct de la pescari înregistrați sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, sau din centre de colectare sau puncte de debarcare a peștelui;**
- ◆ **Mlerea: direct de la stupine, sau din centre pentru colectarea sau extracția mierii;**
- ◆ **Vânatul: de la un centru de colectare a vânatului.**



ANSVSA

DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR

## PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE

**Proveniență materii 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.





**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANTARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE** **Proveniență materii prime:**

◆ **Legume și Fructe: din producția primară**

**Numai din unități AUTORIZATE/ÎNREGISTRATE sanitar-veterinar**





**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

## **PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE**

### **Înregistrarea:**

- ◆ **Formă de organizare juridică: (P.F.A. A.F)**
- ◆ **Schița locului de producere a alimentelor;**
- ◆ **Copia după certificatul constatator eliberat de Oficiul Național al Registrului Comerțului;**
- ◆ **Copia după actul de identitate.**

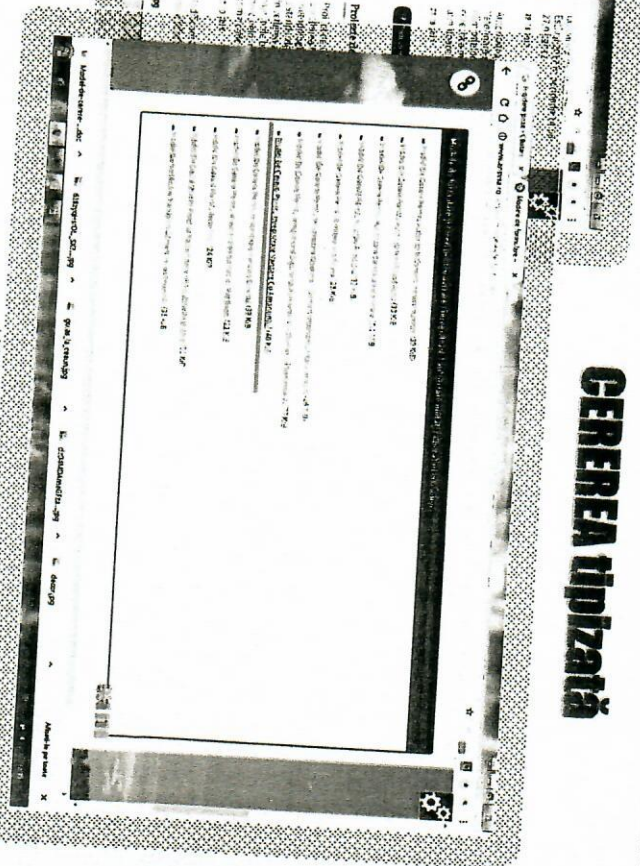






ANSVSA

DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR



## CEREREA tipizată

**<http://www.ansvsa.ro/download/formulare> - modele/formulare cereri operatori/Model-  
de-cerere-pentru-inregistrare-ranzare-cf-amanantul.doc**



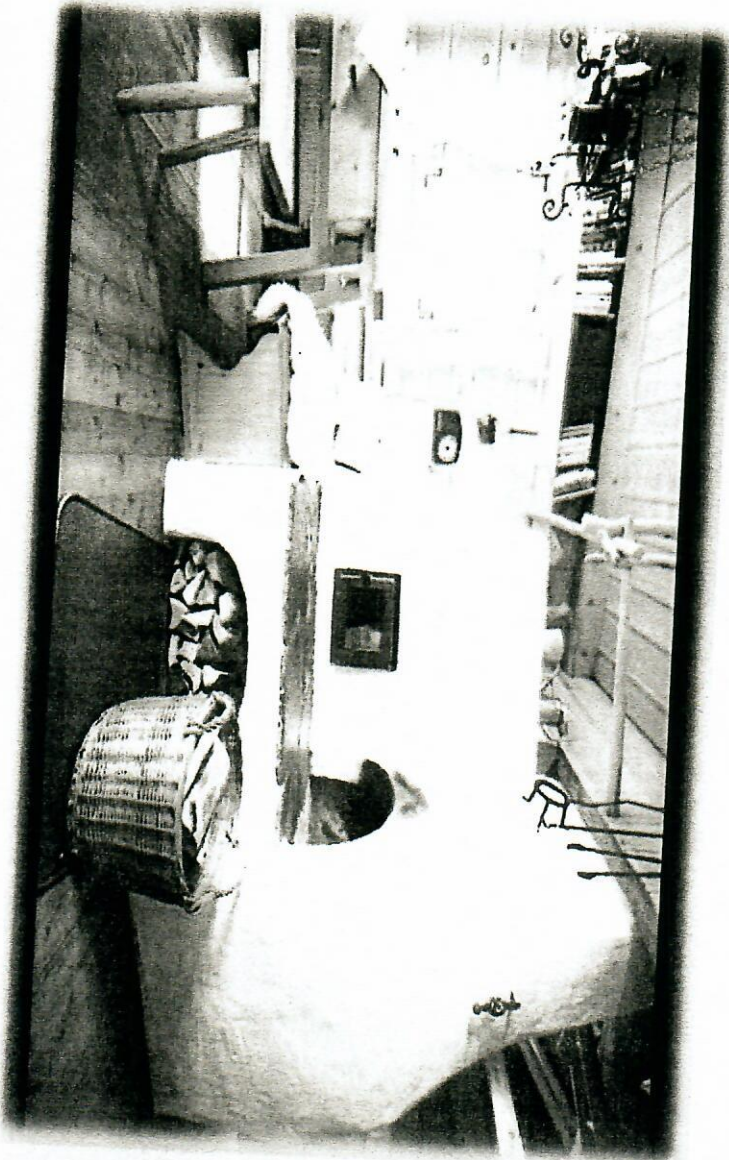


**ANSVSA**

**DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR**

**PUNCTE  
GASTRONOMICE  
LOCALE**

*„Un loc  
pentru  
păstrarea  
tradiției  
locale”*

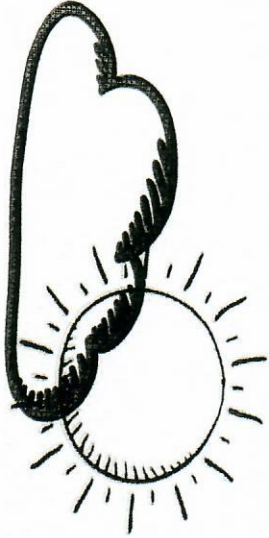






ANSVSA

DIRECȚIA  
GENERALĂ  
SANITARĂ  
VETERINARĂ  
ȘI PENTRU  
SIGURANȚA  
ALIMENTELOR



**VĂ MULTUMESC PENTRU  
ATENȚIE**

