



Informare de presă

Campanie de informare ANSVSA privind Punctele Gastronomice Locale

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA) va desfășura, în perioada 25.10 – 30.11.2017, o campanie de informare la nivel național privind Punctele Gastronomice Locale.

Această campanie are un dublu scop, aceea de a aduce la cunoștință publicului larg detalii despre aceste unități de alimentație publică de tip familial și de a oferi celor interesați argumente pentru a deveni proprietarii unui Punct Gastronomic Local.

Punctele Gastronomice Locale răspund cerinței crescânde în țara noastră de organizare a unor unități de alimentație publică de tip familial, care să ofere doritorilor produse și preparate alimentare specifice zonelor geografice ale României, în condițiile respectării unor norme și condiții de igienă, astfel încât alimentele să fie sigure și sănătatea consumatorilor să nu aibă de suferit.

Pentru punerea în practică a acestui proiect, o primă etapă constând în identificarea și informarea potențialilor aplicanți a fost demarată la sfârșitul lunii august a acestui an și se va încheia pe data de 31 decembrie.

Urmează ca, după finalizarea procesului de evaluare și înregistrare a acestora (conform prevederilor Ordinului Președintelui ANSVSA nr.111/2008), Punctele Gastronomice Locale să înceapă să funcționeze de la începutul anului viitor.

Această campanie de informare va fi coordonată de către Direcția Generală Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor din cadrul ANSVSA și se va realiza prin intermediul unor echipe formate din medici veterinari oficiali din cadrul Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) județene, ai Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și medici veterinari oficiali, responsabili de zonă.

Echipele respective vor organiza întâlniri, în care cei interesați vor fi informați asupra cadrului tehnic aplicabil, a normelor și condițiilor de igienă care trebuie respectate, dar vor și răspunde întrebărilor invitaților.

Materialele informative ale campaniei vor fi înmânate participanților la întâlnirile organizate de către DSVSA județene și vor fi distribuite și cu sprijinul administrației locale, astfel încât informația să poată fi propagată cât mai extins.

Aceleași materiale informative vor fi postate și pe site-ul ANSVSA într-un modul special dedicat acestei campanii, intitulat: „Campanie de informare – Puncte Gastronomice Locale”, pentru a putea fi consultate on-line de către cei interesați.

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 aceste tipuri de activități depășesc cadrul consumului privat, este necesitatea obținerii documentului de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu Ordinul ANSVSA nr.111/2008.

Cererea tip poate fi accesată și de pe site-ul <http://www.ansvsa.ro/>, secțiunea informații generale/înregistrare/autorizareunități/Model-de-cerere-pentru-înregistrare-vânzare-cu-amănuntul.doc. (http://www.ansvsa.ro/download/formulare_-_modele/formulare_cereri_operatori/Model-de-cerere-pentru-inregistrare-vanzare-cu-amanuntul.doc) sau de la sediul DSVSA-urilor județene.

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

- schița locului de producere a alimentelor.
- copie după certificatul constatator eliberat de Oficiul Național al Registrului comerțului.
- copie după actul de identitate.

După această etapă, inspectorii din cadrul DSVSA județene vor efectua o vizită la locul de preparare al alimentelor, unde vor efectua evaluarea unității, 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. (Vezi Reg.CE.852).

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.

Înființarea Punctelor Gastronomice Locale va genera o dezvoltare pe orizontală a regiunii respective, prin crearea unor noi locuri de muncă, prin contribuția locuitorilor din zonă la asigurarea, din producția proprie, a materiilor prime necesare desfășurării activității acestor Puncte și, implicit, o dezvoltare a turismului la nivel național.

Serviciul Comunicare

ANSVSA

**Director executiv,
Dr. CRISTA NICOLAIE**

Șef Serviciu C.I.E.TRACES,
Dr. Borchescu Pavel