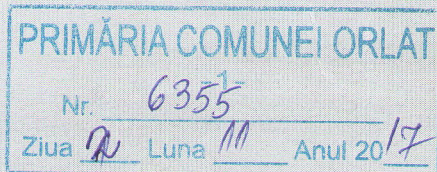
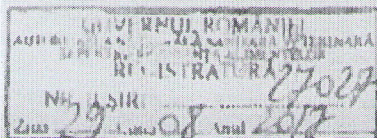


DIRECȚIA GENERALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU
SIGURANȚA ALIMENTELOR

Direcția Siguranța Alimentelor de Origine Animală



Se aproba,
Președinte - Secretar de Stat

Dr. Geronimo Răducu BRĂNESCU

Propun a se aproba,
Vicepreședinte - Subsecretar de Stat

Dr. Traian PETEȘU

NOTĂ DE SERVICIU
DIRECȚIILE SANITARE VETERINARE ȘI
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR - DSVSA TOATE

În atenția: - Doamnei/Domnului Director Executiv
- Doamnei/Domnului Director Adjunct

Subiect: Condiții de funcționare și înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unor categorii de unități de alimentație publică de tipul „punctelor gastronomice locale”, unde se prepară și se servesc cu precădere alimente furnizate de producătorii locali;

Având în vedere prevederile cuprinse în Anexa II, Capitolul III la Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu privire la condițiile constructive și de dotare cu echipamente și facilități pentru funcționarea „...incintelor utilizate în principal ca locuințe particulare, dar în care se prepară și servesc cu regularitate produse alimentare către consumatorii finali...”, va precizăm ca aceste tipuri de activități depășesc cadrul consumului privat, fiind necesară obținerea documentului de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru obținerea documentului de înregistrare sanitară veterinară a acestor categorii de unități de alimentație publică de tipul „punctelor gastronomice locale”, unde se prepară și se servesc cu precădere alimente furnizate de producători locali, este necesară parcurgerea etapelor de înregistrare stabilite pentru unitățile definite la Anexa I, Capitolul II, punctul 1, litera a) din Ordinul președintelui ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

În ceea ce privește condițiile constructive și de dotare cu echipamente și facilități pentru funcționarea „punctelor gastronomice locale”, va precizăm că acestea sunt prevăzute în Anexa II, Capitolul III la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 ce stabilește condițiile generale de igienă aplicabile alimentelor, după cum urmează:

-unitățile trebuie să fie amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în ună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și ăunători:

- trebuie să existe instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă ersonală (inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, nstalații sanitare igienice):

- suprafețele (meselor, tavilor, tocătoarelor, ustensilelor, recipienților etc) care ntră în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în bună stare, ușor de curățat și lupă caz, de dezinfectat, respectiv confecționate din materiale netede, lavabile, ezistente la coroziune și netoxice:

- trebuie să existe mijloace adecvate pentru curățarea, și după caz, dezinfectarea nstrumentelor și a echipamentelor de lucru;

- pentru produsele alimentare care sunt curățate în cadrul procesului de preparare a produselor alimentare, trebuie să se prevadă mijloacele adecvate ca această operațiune să se desfășoare în condiții igienice:

- trebuie să existe apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;

- trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiții de igienă, a substanțelor și deșeurilor periculoase și sau necomestibile (lichide sau solide):

- trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare:

- produsele alimentare trebuie amplasate în locuri și în condiții care să evite riscul de contaminare.

Referitor la localizarea/amplasarea acestor „puncte gastronomice locale”, vă comunicăm că acestea pot fi reprezentate de bucătăriile particulare din incinta locuințelor familiale, care pot fi incluse în circuitul turistic/gastronomic din cadrul zonelor/regiunilor turistice cu tradiții gastronomice recunoscute și care nu sunt încadrate ca pensiuni turistice, hoteluri, moteluri etc, conform prevederilor legislației turistice.

În cadrul acestor „puncte gastronomice locale” trebuie să se prepare și să se servească alimente, numai de către proprietar sau de către membrii familiei acestuia, a căror stare de igienă și sănătate este în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, produse în majoritate provenite din ferma proprie sau și de la producătorii locali autorizați/inregistrați sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, respectiv:

- abatoare de capacitate mică, centre de sacrificare, puncte de tăiere;
- centre de sacrificare a păsărilor integrate în fermă;
- macelării, carmangerii din localitate;
- pescari particulari, puncte de debarcare pește, centre de colectare;
- centre de prelucrare a laptelui independente sau integrate în ferme;
- ferme de animale producătoare de lapte, inclusiv stane;
- ferme de pasari oătoare, centre de colectare ouă;
- vânători particulari, unitate de manipulare vanat salbatic;
- stupine, centre de colectare/extractie miere de albine;
- produse de origine non-animată.

O condiție de bază a funcționării acestor „puncte gastronomice locale” este cea reprezentată de faptul că pentru carnea roșie provenită de la bovine, porcine, ovine, caprine, ratite (struti) sau solipede este necesar ca aceasta să poarte marca de sănătate prin care se garantează că a fost obținută în unități supuse tuturor controalelor oficiale, așa cum este stabilit în Ordinul președintelui ANSVSA nr. 10/2008 cu modificările și completările ulterioare.

Cu privire la implementarea de către aceste obiective a unor programe proprii de autocontrol sau a unor programe HACCP, vă comunicăm că la nivelul acestora este necesar să fie aplicate regulile generale de igienă și să poată fi asigurată trasabilitatea materiilor prime și ingredientelor din care se prepară și servesc alimentele.

Față de cele prezentate, în vederea monitorizării și efectuării controalelor oficiale asupra acestor categorii de unități de alimentație publică de tipul „Punctelor Gastronomice Locale”, respectiv evaluarea și înregistrarea sanitară veterinară a acestora conform prevederilor Ordinului președintelui ANSVSA nr. 111/2008, până la data de 31.12.2017 veți dispune măsuri de identificare și informare a proprietarilor acestor tipuri de unități asupra prevederilor legislației din domeniul igienei generale a alimentelor.

Luăți măsuri de conformare.

DIRECTOR GENERAL,

Dr. Cristian DUICU

[Signature]
08 2017