

## COMUNICAT

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor va desfășura, până în data de 30.11.2017, o campanie de informare la nivel național privind condițiile de funcționare și autorizare/inregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a unor categorii de unități de alimentație publică de tipul “Punctelor Gastronomice Locale”, unde se vor prepara și se vor servi cu precădere alimente furnizate de către producătorii locali.

În cadrul acestei campanii, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Galați va organiza întâlniri cu persoanele interesate și cu reprezentanți ai asociațiilor de profil, pentru a-i informa asupra normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și a condițiilor de igienă ce trebuie respectate, dar și a procedurilor care trebuie urmate pentru înființarea/autorizarea unui “Punct Gastronomic Local”.

Persoanele interesate de înființarea/autorizarea unui “Punct Gastronomic Local” pot contacta: D.S.V.S.A. Galați la:

- Telefon: 0236-412123
- Tel./fax: 0236-479393
- E-mail: [office-galati@ansvsa.ro](mailto:office-galati@ansvsa.ro)

Cei interesați pot accesa și linkul către pagina campaniei:  
<http://www.ansvsa.ro/comunicare/campanii-ansvsa/puncte-gastronomice-locale/>

### Ce sunt Punctele Gastronomice Locale ?

- Un concept ce răspunde cerințelor crescânde în România, de înființare de **unități de alimentație publică de tip familial**, care să ofere produse și preparate alimentare specifice diverselor zone geografice ale României, cu respectarea normelor și condițiilor de igienă, astfel încât alimentele să fie sigure și sănătatea consumatorilor să nu aibă de suferit.

### Ce vor oferi Punctele Gastronomice Locale ?

- 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.
- Meniul va fi obligatoriu preparat și oferit pentru consum în decursul aceleiași zile, prin metode de preparare, pe cât posibil, tradiționale.

Alimentele trebuie 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/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, punându-se accentul pe acele produse autohtone, specifice zonei în care punctul gastronomic își desfășoară activitatea.