



Îndrumar de bune practici Punct Gastronomic Local

Cuprins

Îndrumar de bune practici Punct Gastronomic Local	1
1. Preambul.....	3
2. Punct Gastronomic Local – definiție	3
3. Meniu - Punct Gastronomic Local	3
4. Cerințe legislative Punct Gastronomic Local	4
1. Localizarea Punctelor Gastronomice Locale	4
2. Condiții generale pentru clădiri și anexe	4
5. Depozitarea materiilor prime	5
1. Depozitare veselă și ustensile de lucru	5
2. Zone pentru servirea clienților	5
3. Utilaje, ustensile, articole de uzcasnic	5
6. Proveniență materii prime	6
1. Carne	6
2. Pește	6
3. Lapte, produse lactate, brânzeturi	6
4. Ouă	6
5. Legume și fructe	7
6. Miere, fructe de pădure, ciuperci	7
7. Băuturi alcoolice și nealcoolice	7
7. Evitarea contaminării încrucșate	7
8. Cum se gătește în Punctele Gastronomice Locale ?	8
1. Pregătirea și controlul alimentelor materii prime	8
2. Procesul de gătire	8
3. Porționarea, răcirea și servirea	8
9. Igienizarea și combaterea dăunătorilor.....	8
1. Metode de igienizare	8
2. Combaterea dăunătorilor	9
3. Prevenirea intrării și înmulțirii dăunătorilor	9
10. Gestionarea deșeurilor	10
11. Sănătatea și igiena personalului	10
12. Informarea consumatorilor	11
13. Plan Autocontrol	11



1. PREAMBUL

Îndrumarul de bune practici este un instrument recomandat persoanelor care vor să desfășoare activități caracteristice Punctelor Gastronomice Locale, acesta cuprinzând etapele ce trebuie parcurse cu respectarea cerințelor legale aplicabile în domeniul siguranței alimentului, în vederea respectării regulilor generale de igienă a alimentelor, având drept scop punerea în consum a unor alimente salubre precum și protecția sănătății și integrității consumatorilor.

Îndrumarul cuprinde condițiile de bază pe care trebuie să le îndeplinească o unitate de tip Punct Gastronomic Local cu referire la spații, materii prime folosite, preparare/servire, curățenie /igienizare precum și reguli de igienă și sănătate pentru persoanele care deservește Punctele Gastronomice Locale.

Îndrumarul nu își propune să popularizeze rețete culinare, produse sau tradiții locale.

2. PUNCT GASTRONOMIC LOCAL – DEFINIȚIE

Punctul Gastronomic Local poate fi definit ca un concept ce răspunde cerințelor crescânde în România, privind înființarea unor unități de alimentație publică de tip familial (gospodărie țărănească), care să ofere produse și preparate alimentare specifice diverselor zone geografice ale României, cu respectarea normelor și condițiilor de igienă, astfel încât sănătatea și integritatea consumatorului să nu fie puse în pericol.

În anexa 1, cap. II, litera m) din Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 111/ 2008, cu modificările și completările ulterioare, se menționează:

“m) Puncte gastronomice locale - unități reprezentate de bucătăriile particulare din incinta locuințelor din mediul rural, unde se prepară și se servesc produse culinare, după rețete specifice zonei, direct către consumatorul final, pentru un număr maxim de 12 persoane; produsele culinare trebuie preparate din materii prime provenite cu preponderență din producția primară de la nivelul exploatației proprii, precum și de la producătorii locali sau din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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:

1. animalele au fost crescute numai în exploatația proprie;
2. animalele sunt identificate și înregistrate conform legislației în vigoare;
3. exploatația proprie deține cod de exploatație;
4. 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;
5. medicul veterinar oficial înregistrează aceste examene într-un registru special, păstrat de către proprietar la punctul 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.

Punctul Gastronomic local va fi înregistrat de către Direcțiile Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor din județul de domiciliu conform cerințelor legale.

3. MENU - PUNCT GASTRONOMIC LOCAL

Un Punct Gastronomic Local va avea un meniu zilnic cu o gamă sortimentală specifică zonei geografice în care își desfășoară activitatea.

Produsele preparate și servite în Punctele Gastronomice Locale trebuie să fie obținute din materii



prime de origine animală și nonanimală provenite cu preponderență de la nivelul exploatației proprii și de la producătorii locali, înregistrați/autorizați sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Excepție de la această regulă fac: sarea, zahărul, unele condimente, uleiul, etc.

Mâncărurile vor fi preparate după rețete tradiționale (de preferat specifice zonei).

Preparatele de tipul supelor, ciobelor, diverselor mâncăruri gătite, plăcinte, prăjituri de casă, salate, etc. se servesc consumatorului în aceeași zi, în maxim 24 ore de la obținere.

Fac excepție produsele care necesită un timp îndelungat de preparare /stabilizare /maturare și care au o perioadă de conservabilitate mare (cârnați afumați, pastramă, slănină, brânzeturi maturate, carne în untură, gemuri, dulcețuri, siropuri, etc.).

După încheierea gătitului, mâncărurile se țin la temperatura de + 6°-65° C timp de maxim 4 ore după care se răcesc și se pot păstra la +4° C timp de 24 ore (în acest interval se poate reîncălzi la 75° C) și servi un anumit număr de porții în funcție de comenzi, ori de cate ori este nevoie.

Produsele cu specific local pot cuprinde:

1. platouri cu gustări /brânzeturi, preparate din carne, legume, etc.;
2. supe, ciorbe pe bază de carne sau de legume;
3. mâncăruri din legume, din carne și legume, din carne tocată, fripturi servite împreună cu garnituri și salate, pește, organe comestibile, preparate de pasăre, de vânat etc.;
4. diferite dulciuri și produse de patiserie preparate după rețete specifice locului;
5. pâine /mămăligă specifice zonei;
6. băuturi răcoritoare și alcoolice preparate în casă, specifice zonei;
7. siropuri din fructe, legume și fructe proaspete și /sau conservate.

Meniul trebuie să cuprindă lista cu produsele servite în Punctul Gastronomic Local.

Este indicat ca fiecare produs să fie însoțit de câte o mică poveste care să descrie rețeta și istoricul produsului.

4. CERINȚE LEGISLATIVE PUNCT GASTRONOMIC LOCAL

1. Localizarea Punctelor Gastronomice Locale

Punctul Gastronomic Local poate să funcționeze în gospodăriile permanente/sezoniere sau localizat în exploatațiile/fermele de animale, stâne, ferme piscicole, ferme agricole, crame, ferme viticole/pomicole, fonduri de vânătoare, mănăstiri, etc.

2. Condiții generale pentru clădiri și anexe

Din punct de vedere structural Punctul Gastronomic Local trebuie să-și desfășoare activitatea în incinte care beneficiază de următoarele spații și dotări minimale conform cerințelor legale:

- a. spații pentru depozitare materii prime (cămări, rafturi, dulapuri, frigidere, congelatoare, beciuri, etc.);
- b. cameră/dulap pentru materiale de întreținere și de igienizare-dezinfecție;
- c. platformă cu pubele pentru depozitare a deșeurilor;
- d. bucătăria propriu-zisă cu amenajările specifice care pot include facilități/echipamente pentru gătitul în aer liber, la foc deschis sau grătar;
- e. grupuri sanitare pentru consumatori;
- f. spațiile pentru preparare și servire din Punctele Gastronomice Locale trebuie să:
 - i) să fie amenajate în spații salubre;
 - ii) să asigure protecția împotriva dăunătorilor;
 - iii) să permită curățenia și efectuarea operațiunilor DDD.

Pereții, tavanele și pardoselile trebuie să fie construite din materiale cu suprafețe netede fără crăpături ușor de curățat și igienizat.



În toate spațiile se va asigura o iluminare naturală sau artificială, adecvată.

Pentru a evita încălzirea excesivă, apariția condensului/mucegaiului și pentru a elimina aerul contaminat, în bucătărie se va asigura ventilarea naturală și/sau mecanică (hote).

Este obligatorie folosirea apei potabile rece și caldă pentru curățarea materiei prime, gătire, curățenie, spălarea veselei, spălarea mâinilor pentru personal și clienți.

Dacă nu există rețea publică de furnizare a apei, acesta poate fi asigurat din surse proprii (fântâni, izvoare).

Potabilitatea apei va fi verificată prin analize de laborator conform unui plan de autocontrol.

5. DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME

Materiile prime utilizate în procesul de preparare al hranei trebuie depozitate astfel încât să se evite alterarea și/sau contaminarea încrucișată a acestora.

În zonele unde se depozitează materii prime se vor asigura condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate, de igienă, precum și o bună ventilare asigurată natural sau artificial.

Depozitarea materiilor prime care nu necesită condiții deosebite de temperatură și umiditate se poate face în același spațiu, pe rafturi sau în dulapuri.

Amplasarea frigiderelor pentru depozitarea materiilor prime se face astfel încât acestea să fie ușor accesibile în momentul gătirii. În cazul când spațiul de depozitare se află la o distanță mai mare de bucătărie, se va dota bucătăria cu un frigider așa numit ”de mână” în care se vor depozita temporar materiile prime necesare procesului de gătire, evitându-se contaminarea încrucișată și respectându-se temperaturile de refrigerare.

Materiile prime și semipreparatele care necesită aceleași temperaturi de păstrare, se pot păstra în același spațiu de depozitare, cu condiția separării lor prin ambalare în cutii cu capac și etichetare pentru identificare.

Stocurile de materie primă și ingrediente trebuie împropățate frecvent și periodic, evitându-se pe cât posibil crearea de stocuri mai ales pentru alimentele perisabile și cu termene de valabilitate mici.

Înainte de a începe procesul de preparare și gătire, materia primă sau ingredientele se vor verifica și sorta, astfel încât doar materiile prime și ingredientele salubre și sigure să fie folosite la prepararea mâncărilor sau a altor preparate culinare.

Temperaturile de depozitare recomandate sunt de +4°C pentru produsele în stare refrigerată și de -18°C pentru cele în stare congelată.

1. Depozitare veselă și ustensile de lucru

Depozitarea veselei și a ustensilelor de lucru necesare pentru gătire se face în dulapuri sau rafturi amplasate aproape de locul de preparare a produselor reci sau calde, astfel încât să fie ușor de accesat.

2. Zone pentru servirea clienților

Zonele în care clienții vor servi masa se pot amenaja în interior sau în exterior (umbrare, foioșoare, etc.). Acestea trebuie să fie curate și igienizate. La solicitarea clienților se pot amenaja pe loc zone pentru servirea mesei.

3. Utilaje, ustensile, articole de uz casnic

Este recomandat ca ustensilele și vasele utilizate (castroane, oale, planșete, tăvi, linguri, spatule, cuțite, etc.) să se verifice periodic pentru a controla starea de uzură.

La servire se va folosi doar vesela curată și numai după verificarea integrității fizice (fără



crăpături, fisuri, ciobiri, etc.) care va fi destinată numai pentru servirea clienților.

6. PROVENIENȚĂ MATERII PRIME

Nu este permisă achiziția/utilizarea de materii prime sau ingrediente a căror origine nu este cunoscută, sau care nu se încadrează în parametrii de calitate și siguranță, stabiliți de legislația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare, respectiv materii prime care prezintă modificări din punct de vedere organoleptic (modificări ale aspectului, gustului, mirosului, culorii sau consistenței).

1. Carne

Animalele și păsările crescute în gospodăria (ferma) proprie (ovine, caprine, porcine, pasări) se vor sacrifica cu respectarea cerințelor sanitare veterinare în vigoare privind igiena și salubritatea cărnii, iar în cazul cărnii de porc, numai după efectuarea examenului pentru depistarea *Trichinellei* spp., pentru care s-a obținut rezultat negativ. Carnea rezultată în urma sacrificării poate fi utilizată la prepararea mâncărilor în Punctului Gastronomic Local, pentru consum public.

Carnea de bovine utilizată ca materie primă în Punctele Gastronomice Locale, trebuie să provină de la animale sacrificate în unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de tipul abatoarelor, abatoarelor de capacitate mică, centrelor de sacrificare, sau punctelor de tăiere de la nivelul fermelor, indiferent de vârsta acestora.

Carnea, în cantități mai mari, provenită din sacrificările din perioada Crăciunului sau Paștelui trebuie ambalată după tranșare și păstrată sub formă congelată sau conservată.

Pe fiecare pungă introdusă în frigider pentru refrigerare sau congelare se va lipi o etichetă care va conține obligatoriu următoarele date:

- specia.....
- data achiziție/ sacrificare.....
- data congelării.....
- termen valabilitate

2. Pește

Peștele și produsele acvatice pot proveni din pescuit local sau direct de la unitățile de preparare/procesare a peștelui și a produselor acvatice înregistrate/autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor. Se poate procura din păstrăvăriile și bazinele/fermele piscicole locale de creștere (interioare sau exterioare), în stare proaspătă, păstrându-se în stare refrigerată sau congelată, cu etichetare specifică.

3. Lapte și produse lactate

Laptele poate proveni de la animalele proprietarului Punctului Gastronomic Local, sau achiziționat de la alți crescători din zonă, cu precizarea ca acest lapte trebuie să provină de la animale aflate sub control sanitar veterinar și să fie atestat microbiologic și calitativ prin buletine de analize periodice.

Produsele lactate pot fi obținute în Punctele Gastronomice Locale sau pot proveni de la producătorii locali înregistrați, de preferință din zona de reședință.

4. Ouă

De preferat ouăle să provină direct de la găinile din gospodăria proprie, dar pot fi achiziționate și de la gospodării din zonă sau din unități de vânzare cu amănuntul înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Ouăle (după recoltare) se depozitează ca atare în spații curate, uscate, de preferință la o temperatură constantă, ferite de acțiunea directă a razelor solare. Ouăle vor fi folosite în termen de 28 zile



de la data ouatului. Înainte de folosire, ouăle se spală și se dezinfectează, depozitându-se în recipient cu capac, în frigider.

(Atenție ! Ouăle care se depozitează pentru păstrare nu se spală pe coajă – SPĂLAREA ȘI DEZINFECTAREA COJII SE FACE DOAR ÎN MOMENTUL FOLOSIRII LA GĂTIT).

5. Legume și fructe

Se recomandă ca legumele și fructele servite ca atare sau folosite la prepararea conservelor și dulcețurilor specifice zonei, să provină din grădina proprie, dar pot fi achiziționate și de la alți gospodari din zonă.

6. Miere, fructe de pădure, ciuperci

Pot proveni direct de la producător (stupină, culegător) sau din centre de colectare.

7. Băuturi alcoolice și nealcoolice

Băuturile pot fi preparate în gospodăria proprie sau pot fi achiziționate de la producători/comercianți înregistrați local. Este de preferat ca acestea să fie specifice zonei.

ATENȚIE!

Utilizarea materiilor prime decongelate se va face imediat după decongelare.

Nu este permisă recongelarea produselor decongelate parțial sau total.

Materiile prime depozitate, indiferent de categoria/starea în care se găsesc sau regimul termic (congelate, refrigerate, fără regim termic) se recomandă a fi utilizate după sistemul „primul intrat-primul ieșit” (sistem FI-FO), în vederea evitării depozitării îndelungate și depășirea datei limită de consum/termenului de valabilitate.

7. EVITAREA CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE

Pentru a se evita contaminarea încrucișată a alimentelor este obligatoriu ca alimentele gata pentru consum (tratate termic, marinate, maturate, afumate, crude cum este cazul salatelor de legume obținute după curățare și spălare) să nu vină în contact cu materii prime brute/cruțe (carne crudă, legume necurățate și nespălate) sau cu suprafețe care inițial au venit în contact cu materii brute/ crude. În acest scop se recomandă:

1. separarea zonelor curate de cele murdare (zona de porționare/feliere a alimentelor gata pentru consumul uman să fie separată de zona pentru curățare a zarzavaturii, cele unde se poționează carnea crudă, zona de spălare a vaselor murdare) sau separarea în timp a activităților;
2. igienizarea corespunzătoare a utilajelor, instrumentelor și articolelor de uz casnic care vin în contact cu materii prime, înainte ca acestea să fie folosite pentru produsele preparate sau gata de servire;
3. nu se vor depozita în același frigider materiile prime neprelucrate și neambalate (carne, pește, legume) cu produse alimentare gata pentru consum (mâncăruri gătite, produse afumate, marinate, prăjituri, salate, etc);
4. asigurarea unui circuit corect al vaselor și ustensilelor de lucru, se recomandă să existe ustensile diferite pentru materia primă și pentru produsele preparate; dacă acest lucru nu este posibil, atunci este necesară curățarea și dezinfectarea corespunzătoare înainte de a fi utilizate în contact cu semipreparatele sau produse finite;
5. asigurarea unui circuit corect pentru veselă (primire veselă murdară - debarasare – spălare – igienizare – utilizare);
6. spălarea și dezinfectarea mâinilor persoanelor care lucrează cu alimentele de câte ori este



cazul.

8. CUM SE GĂTEȘTE ÎN PUNCTELE GASTRONOMICE LOCALE ?

Este important să se respecte permanent următoarele cerințe:

Să se aleagă rețete reprezentative pentru zona în care își desfășoară activitatea Punctul Gastronomic Local (se recomandă ca rețetele să fie pe cât posibil originale).

Fierberea, prăjirea, coacerea să se facă suficient asigurându-se distrugerea eventualelor bacterii patogene.

Să se acorde o atenție deosebită condițiilor de igienă la pregătirea produselor finite, astfel:

1. Pregătirea și controlul alimentelor materii prime

Înainte de prepararea propriu-zisă, alimentele materii prime și condimentele vor fi scoase din camere/frigidere și vor fi examinate cu atenție pentru a depista eventualele neconformități care pot să compromită procesul de pregătire a hranei prin folosirea unor alimente nesigure din punct de vedere al siguranței alimentare.

2. Procesul de gătit

Prin gătit înțelegem acele operațiuni termice (fierbere, frigere, coacere, afumare la cald) care au ca rezultat obținerea preparatului culinar dorit.

Gătirea trebuie făcută astfel încât să se mențină pe cât posibil valoarea nutritivă a alimentelor, dar îndeajuns pentru a distruge microorganismele.

Produsele care au fost gătite (la grătar, fripte, prăjite, fierte etc.) vor fi servite în aceeași zi, cât mai repede posibil după preparare.

3. Porționarea, răcirea și servirea

Porționarea produselor culinare se face în condiții stricte de igienă folosindu-se cuțite și funduri de lemn (plastic) curate și dacă este posibil, destinate diferitelor tipuri de produse (preparate din carne, brânzeturi, carne prelucrată termic, legume/fructe, etc.

Răcirea alimentelor, atunci când este necesară, se va face cât se poate de repede, în locuri curate și aerisite.

Preparatele calde se servesc cât mai rapid posibil după așezarea pe farfurii și la o temperatură de cel puțin 60°C (fierbinți).

Preparatele reci se servesc la temperatura de sub 4°C (direct din frigider).

9. IGIENIZAREA ȘI COMBATerea DĂUNĂTORILOR

Construcțiile și aparatura, articole de uz casnic, vesela specifică, trebuie menținute în stare corespunzătoare pentru prevenirea contaminării fizice, chimice și biologice a alimentelor.

Instrumentele, articolele de uz casnic, grătarele utilizate ocazional trebuie să fie igienizate după utilizare, și acoperite pentru a nu permite contaminarea ulterioară a acestora.

1. Metode de igienizare

Ciclul de curățenie și dezinfecție va cuprinde următoarele etape/faze:

- îndepărtarea mecanică prin măturare, ștergere etc. a resturilor grosiere;
- spălarea cu detergenți pentru dizolvarea grăsimilor. Este indicat să fie folosiți detergenți fără



miros persistent și parfumat care să conțină și dezinfectant;

- clătirea cu apă în cantitate suficientă (până când apa de clătire nu mai formează spumă);
- ștergerea/uscarea acestora.

Elementele structurale (podele, pereți, tavane, corpuri de iluminat, uși, ferestre, guri de ventilare, radiatoare, sobe, părți fixe ale instalațiilor și tot ceea ce există în bucătărie și în spațiul de servire) trebuie să fie igienizate periodic.

Podelele, mașinile de gătit și pereții din zonele de gătit trebuie atent curățate imediat după încetarea activității în zona respectivă.

Utilajele, ustensilele etc. care vin în contact cu produsele culinare, în special cele care vin în contact cu materia primă (pește, carne, legume) se igienizează imediat după folosire sau ori de câte ori este nevoie.

Toaletele, pubelele nu vor fi curățate de persoana care gătește/servește. Dacă acest lucru nu este posibil, aceasta va efectua curățenia înainte (caz în care își va schimba hainele și se va spăla foarte bine pe mâini) sau după ce termină de gătit/servit.

Operațiunile de igienizare se încep întotdeauna dinspre locurile mai curate către cele mai murdare, dinspre tavan spre podea, dinspre încăperile de lucru către anexe.

Se interzice folosirea materialelor de curățenie destinate grupurilor sanitare și pubelelor în zonele de gătit și servire!

2. Combaterea dăunătorilor

Dăunătorii reprezintă un pericol potențial major de contaminare a produselor culinare.

Dăunătorii întâlniți frecvent sunt:

- insecte (ex. gândaci de bucătărie, muște, etc.);
- rozătoare (ex. șoareci, șobolani, etc.).

3. Prevenirea intrării și înmulțirii dăunătorilor

Împiedicarea pătrunderii dăunătorilor în clădiri, depozite, poduri și subsoluri prin:

- a. acoperirea posibilelor locuri de acces (goluri sau fisuri de pe lângă instalațiile de apă și canalizare etc.);
- b. protejarea cu plase sau alte mijloace de prevenire a pătrunderii insectelor, a ușilor, ferestrelor și a gurilor de ventilare.

Eliminarea posibilităților de hrănire și înmulțire a insectelor sau rozătoarelor se poate face respectând următoarele cerințe:

-păstrarea materiilor prime, ingredientelor, ambalajelor și produselor finite numai în spații protejate împotriva accesului dăunătorilor;

-păstrarea în stare de curățenie a spațiilor de gătit și a depozitelor;

-depozitarea deșeurilor numai în recipiente bine închise;

-eliminarea zilnică și ori de câte ori este nevoie a resturilor alimentare și a gunoiului din spațiul de pregătire și gătit;

-evitarea stagnării apei pe pardoseli sau formarea de bălți în zonele exterioare;

-îndepărtarea din camere a oricăror materiale care pot constitui adăpost pentru rozătoare sau pot atrage prin natura lor diverși dăunători (muște, furnici, gândaci, etc.).

Combaterea dăunătorilor se face prin metode fizice (capcane) sau chimice prin utilizarea de substanțe de tip insecticid/raticid.

Dezinsecția spațiilor de producție și de depozitare poate fi efectuată prin pulverizarea cu insecticide.



ATENȚIE!

Este interzisă utilizarea oricăror substanțe chimice în timpul perioadelor de pregătire a mâncării sau când sunt pregătite materii prime.

După efectuarea dezinsecției se asigură aerisire pe întreaga perioadă de volatilizare a substanței utilizate conform instrucțiunilor de pe etichetă.

Combaterea rozătoarelor se poate face utilizând diferite metode, ca de exemplu:

- metode mecanice, cu capcane;
- metode bazate pe substanțe toxice care vor fi aplicate numai de către o firmă specializată, autorizată pentru acțiuni DDD și numai în exterior.

10. GESTIONAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din manipularea, pregătirea și gătitul materiilor prime și a ingredientelor, sunt resturi alimentare și vor fi tratate ca gunoi menajer.

Resturile vegetale pot fi colectate împreună cu alte resturi pe platforma de formare a compostului și poate fi folosit după macerare ca îngrășământ natural.

Gunoiul rezultat din ambalaje și alte resturi specifice se vor dirija către pubelele/containerele destinate colectării gunoiului menajer.

Eliminarea resturilor alimentare și a gunoiului din zonele de gătit se face ori de câte ori este nevoie.

11. SĂNĂTATEA ȘI IGIENA PERSONALULUI

Persoanele care desfășoară activități specifice în Punctul Gastronomic Local, cu contact direct sau indirect cu materiile prime, semipreparatele sau preparatele culinare trebuie să efectueze periodic, conform cerințelor legale, control medical preventiv privind starea de sănătate și trebuie să dețină carnet de sănătate/fișă de aptitudini actualizată și completată corespunzător, din care să rezulte că nu suferă de boli infecto-contagioase sau alte maladii ce pot fi transmise prin intermediul alimentelor.

Analizele de laborator solicitate vor fi cele stabilite prin legislația în vigoare.

Persoanele bolnave sau suspecte de îmbolnăvire, purtători de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boli diareice acute nu vor participa la activitățile specifice în perioada în care sunt bolnave.

Este obligatoriu ca înainte de începerea lucrului în bucătărie, personalul să scoată bijuteriile (inele, brățări, etc.) ce pot ajunge accidental în produs.

Personalul lucrător este obligat să spele mâinile:

- la începerea lucrului;
- la trecerea de la o operație de lucru la alta;
- după manipularea materiilor prime sau a ambalajelor;
- după fiecare pauză, la reintrarea în zona de lucru;
- după orice operație de curățenie și dezinsecție a locurilor de muncă;
- după manevrarea deșeurilor;
- după folosirea toaletei;
- după strănut, tuse sau folosirea unei batiste sau șervețel;
- după atingerea părului, a nasului, etc.

Toate persoanele care participă la activitatea din Punctele Gastronomice Locale vor purta haine



și încălțăminte curate (este recomandat portul popular specific zonei).

Persoanele care gătesc vor purta șorțuri și vor avea părul complet acoperit. Se recomandă ca șorțurile să se schimbe ori de câte ori se murdăresc.

12. INFORMAREA CONSUMATORILOR

La nivelul fiecărui Punct Gastronomic Local, persoanele responsabile trebuie să dispună măsurile necesare pentru îndeplinirea prevederilor legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în scopul protejării sănătății publice consecutiv consumului de alimente în Punctele Gastronomice Locale.

Producătorii pot oferi consumatorilor informații despre produsele gastronomice prin:

- descrierea și prezentarea produselor (povești locale despre produs sau modul cum a fost obținută rețeta);
- afișarea informațiilor referitoare la produse, în locuri vizibile;

Este recomandată afișarea listei alergenilor la vedere și oferirea de informații complete asupra ingredientelor, atunci când sunt solicitate de către consumatori.

13. PLAN AUTOCONTROL

Conform Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 este obligatoriu să se întocmească un plan de autocontrol în vederea trimiterii de probe către un laborator acreditat în vederea supravegherii prin analize de laborator a salubrității produselor culinare și a igienei în unitate.

