



UNIVERSITÉ DES SCIENCES AGRONOMIQUES ET DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE
 FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE
 Splaiul Independenței 105, sector 5, 050097, BUCHAREST, ROMANIA
 Tel.: + + 4021 318 0469; Fax: + + 40 21 318 0498
 www.fmvb.ro, e-mail: info@fmvb.ro



DÉPARTEMENT : PRODUCTIONS ANIMALES ET SANTÉ PUBLIQUE

DISCIPLINE : INSPECTION ET CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Enseignant Titulaire du cours : Professeur des universités Dr. Mara GEORGESCU, Assistant universitaire Isabela BULAI

THÈMES ET BIBLIOGRAPHIE

No.	Sujet	Référence
1	Détection de <i>Trichinella spiralis</i> dans la viande - la méthode officielle de référence	- Règlement (UE) 1375/2015 - Mara Georgescu, Inspection et contrôle des aliments d'origine animale, CD Press, ISBN 978-606-528-438-8, page 448-462, 2018.
2	Analyses en laboratoire des viandes, produits carnés, poissons et produits de la pêche :	- Mara Georgescu, Aliments d'origine animale - analyses de laboratoire, CD Press, ISBN, page 131-298, 2019. - FSSAI (2012), p. 3-55
	- Détermination de l'humidité	
	- Détermination de la graisse totale	
	- Détermination de la protéine totale	
	- Détermination des nitrites	
	- Détermination du chlorure de sodium	
	- Détermination du pH	
	- Détermination de l'azote basique volatil total (ABVT)	
3	Évaluation de la fraîcheur du poisson conformément au règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil :	Règlement (CE) n° 2406/96
4	Analyse en laboratoire du lait et des produits laitiers	- Mara Georgescu, Aliments d'origine animale - analyses de laboratoire, CD Press, ISBN, page 397-549, 2019. - FSSAI (2015), page 7-183
	- Détermination des solides totaux	
	- Détermination de la matière grasse - Méthode Gerber	
	- Dosage des protéines du lait - Méthode Kjeldahl	
	- Dosage du lactose - méthode colorimétrique	
	- Test de présence de formol, peroxyde d'hydrogène, neutralisants utilisés comme adultérants	
	- Détection du chlorure de sodium	
	- Détection d'amidon	
	- Détermination de l'acidité titrable	

5	Analyse en laboratoire du miel - Détermination de l'humidité, méthode réfractométrique - Détermination du pH et de l'acidité libre	-Mara Georgescu , Aliments d'origine animale - analyses de laboratoire, CD Press, ISBN, page 344-546, 352-355, 2019. - IHC (2019), page 1-26
---	--	--

BIBLIOGRAPHIE

1. *** (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles
2. *** Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires version consolidée actuelle
3. *** Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
4. *** Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
5. *** Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
6. *** Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels.
7. *** Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
8. *** Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
9. FSSAI (2012). Manuel des méthodes d'analyse des aliments. Viande et produits à base de viande & Poisson et produits à base de poisson. FSSAI, New Delhi, 2012. Disponible sur <https://old.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/15Manuals/MEAT%20AND%20FISH.pdf>
10. FSSAI (2015). Manuel des méthodes d'analyse des aliments. Lait et produits laitiers. FSSAI, New Delhi, 2015. Disponible sur https://old.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Draft_Manuals/MILK_AND_MILK_PRODUCTS.pdf
11. IHC (2019). Commission internationale du miel - "Méthodes harmonisées de la Commission internationale du miel", disponible sur <http://www.ihc-platform.net/ihcmethods2009.pdf>
12. Mara Georgescu, Aliments d'origine animale - analyse de laboratoire, CD Press, ISBN, 585 pages, 2019.
13. Mara Georgescu, Inspection et contrôle des aliments d'origine animale, CD Press, ISBN 978-606-528-438-8, page 448-462, 2018.
14. Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 établissant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

15. Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, version consolidée actuelle
16. Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 établissant des règles spécifiques relatives aux contrôles officiels de la présence de *Trichinella* dans les viandes

Professeur des universités Dr. Mara GEORGESCU
Assistent universitaire Isabela BULAI