

INSPECȚIA ȘI CONTROLUL ÎN UNITĂȚI SPECIALIZATE PENTRU OBȚINEREA ȘI PROCESAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ 1

STRUCTURĂ

Anul de studiu	VI
Semestrul	XI
Regimul disciplinei	Disciplină opțională aprofundată - Igienă alimentară
Nr. de ore / săptămână	1 oră curs, 2 ore lucrări practice
Nr. credite transferabile	6 ECTS

OBIECTIVE

Formarea noțiunilor și deprinderilor specifice inspecției și controlului în unități de industrie alimentară. Cunoașterea noțiunilor specifice necesare desfășurării inspecțiilor și controlului în unități specializate de obținere a alimentelor de origine animală. Cunoașterea etapelor necesare pentru înregistrare / autorizarea sanitară veterinară a unităților de prelucrare a alimentelor de origine animală.

CONȚINUT

Curs	Nr. ore
Noțiuni generale privind inspecția și controlul în unități de procesare a alimentelor de origine animală.	
Principii referitoare la inspecția și controlul în industria alimentară. Rolurile și responsabilitățile partenerilor lanțului alimentar (guvern, consumatori, industria alimentară).	2
Impactul social și economic al inspecțiilor și controlului în industria alimentară. Necesitatea și rolul sistemelor de management al calității și siguranței alimentare în industria alimentară.	1
Înregistrarea operatorilor din domeniul alimentar. Importanța folosirii ghidurilor de bună practică.	1
Autorizarea operatorilor din domeniul alimentar.	1
Etape necesare pentru autorizarea/înregistrarea unităților.	1
Formarea personalului implicat în controlul oficial. Categorii de unități supuse controlului oficial.	2
Cerințe generale de igienă pentru autorizarea, înregistrarea și funcționarea unităților cu profil alimentar.	2
Obligațiile operatorilor din sectorul alimentar care importă produse alimentare care nu provin din spațiul comunitar.	1
Cerințe specifice pentru unitățile specializate pentru producția și prelucrarea cărnii.	1
Cerințe specifice pentru unitățile specializate pentru producția primară a produselor pescărești (nave, vase fabrică și alte tipuri de unități), a moluștelor și crustaceelor (zone de producție precum centre de recoltare și expediere, purificare etc.); cerințe pentru unitățile specializate pe procesarea produselor piscicole.	2

Lucrări practice / seminar	Metode de predare	Nr. ore
Inspecția și controlul în unități specializate pentru producerea și procesarea, inclusiv tranșarea de carne roșie și vânat (fișe de evaluare).	Exemplificarea de către cadrul didactic a tehnicilor de control oficial, urmată de aplicații efectuate de către studenți sub supravegherea cadrului didactic. Deplasare tematică în unități de profil.	8
Inspecția și controlul în unități specializate pentru producerea și procesarea, inclusiv tranșarea de carne albă (fișe de evaluare).		4
Inspecția și controlul în unități specializate pentru producerea și procesarea de carne tocată și preparată (fișe de evaluare).		4
Inspecția și controlul în unități specializate pentru producerea și procesarea produselor din carne (fișe de evaluare).		8
Inspecția și controlul în unități specializate pentru producerea și procesarea de pește și produse din pește (fișe de evaluare).		4

BIBLIOGRAFIE

- Petcu C. D. (2015), Calitatea și tehnologia cărnii, Editura Granada, București, ISBN 978-606-8254-68-5.
- Savu C., Carmen Petcu, Tudor L., Mara Nicolaescu, Butean V. (2007), Prerequisites and HACCP principles application – food safety guarantee (Cerințe igienice generale și aplicarea principiilor HACCP – garanția siguranței alimentelor), Proema, Baia Mare, ISBN 978-973-8013-55-1.
- *** Ordin 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare.
- *** Ordin 35/2011 privind aprobarea Condițiilor minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică.
- *** Ordin 134/2010 pentru aprobarea Normelor privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman
- *** Ordin 68/2005 pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje.
- *** Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004, privind igiena produselor alimentare.

*** Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004).

*** Regulamentul (UE) 625/2017 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/ 438/CEE a Consiliului.

*** Regulamentul (CE) Nr. 2073/2005, 15 Noiembrie 2005 cu privire la criteriile microbiologice pentru produse alimentare.

*** Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004.

*** Regulamentul (CE) Nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.

*** Regulamentul (CE) Nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală)

*** Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

*** note de curs, prezentări PP.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală (%)
Curs	Informații furnizate prin notițe de curs și surse bibliografice recomandate	Examen scris grilă	60
Lucrări practice / seminar / proiect	Completarea și interpretarea fișelor de evaluare a unităților de industrie alimentară	Evaluare fișe de lucru.	40

Titularul activităților de curs

Conf. univ. Dr. Carmen Daniela PETCU

Titularul activităților de seminar / laborator / proiect

Conf. univ. Dr. Carmen Daniela PETCU

Asist. univ. Drd. Oana Diana MIHAI

Dr. Alina Daniela MARCU

Persoana de contact

Conf. univ. Dr. Carmen Daniela PETCU

Splaiul Independenței, nr. 105 – sector 5 – cod postal 050097, București

Tel/Fax: 021- 318.04.69 / 021- 318.04.98

Email: carmen.petcu@fmvb.usamv.ro