

MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR

STRUCTURĂ

Anul de studiu	V
Semestrul	X
Regimul disciplinei	Disciplină obligatorie de specialitate, Igienă alimentară
Nr. de ore / săptămână	2 ore curs, 1 oră lucrări practice
Nr. credite transferabile	2 ECTS

OBIECTIVE

Formarea noțiunilor și deprinderilor specifice domeniului siguranței și calității produselor alimentare; Cunoașterea noțiunilor specifice în domeniul siguranței alimentelor, în vederea obținerii de produse agroalimentare de calitate microbiologică superioară. Cunoașterea sistemelor de management al siguranței alimentelor, prin prisma aplicațiilor deja existente în domeniul industriei alimentare, cum ar fi ISO 22000 și planul HACCP. Identificarea potențialelor riscuri pentru sănătatea consumatorilor și localizarea apariției lor în cadrul fluxului tehnologic. Cunoașterea noțiunilor specifice în domeniul calității alimentelor, care să corespundă dezideratelor igienice și de respectare a siguranței alimentare, se impune mai ales pentru asigurarea sănătății umane prin producerea și comercializarea unor produse de origine animală, vegetală sau mixte corespunzătoare și pentru încadrarea acestora în normele igienico-tehnologice legale de calitate. Aprofundarea tipurilor de pericole și evaluarea riscurilor asociate alimentelor, în scopul dezvoltării unor sisteme manageriale de prevenire a apariției riscurilor și de asigurare a calității, în conformitate cu prevederile legislative în vigoare care reglementează calitatea și siguranța alimentelor.

CONȚINUT

Curs	Nr. ore
Importanța produselor de origine animală în alimentație. Cadru legislativ în vigoare	2
Evoluția conceptului de siguranță alimentară. Istoricul sistemelor de management al siguranței alimentare. Sistemul integrat de siguranță alimentară în U.E.	2
Cerințe generale pentru unități de obținere și procesare a alimentelor	4
Managementul riscurilor asociate procesării alimentelor	4
Igiena și instruirea personalului din unitățile cu profil alimentar	4
Materiale și metode pentru determinarea parametrilor microbiologici, fizico-chimici și toxi-cologici ai apei potabile, cărnii materie primă, produselor auxiliare și preparatelor din carne	4
Implementarea sistemelor de management al siguranței alimentelor	6
Necesitatea implementării unui sistem de management al riscurilor în unitățile de procesare cu profil alimentar	2

Lucrări practice / seminar	Metode de predare	Nr. ore
Calitatea nutritivă a produselor de origine animală în alimentație	Point, aplicație practică, activitate supravegheată	1
Metodologia de asigurare a respectării cerințelor generale pentru unitățile de procesare, în ceea ce privește siguranța produselor alimentare obținute		2
Sisteme de control al siguranței alimentelor. Siguranța, securitatea și calitatea alimentelor		1
Trasabilitatea lanțului alimentar și sistemele de recuperare a produselor aflate în circulație		1
Cerințe privind asigurarea igienei în unitățile cu profil alimentar		3
Metode de analiză cu aplicabilitate în domeniul siguranței alimentelor		2

Aspecte particulare privind aplicarea planului HACCP în unitățile din industria alimentară		2
Metode de realizare a controlului pe fluxul tehnologic		1
Auditul intern, aplicarea acțiunilor preventive și a celor corective și analiza datelor		1

BIBLIOGRAFIE

Bibliografie obligatorie:

Ilie Lucian Ionel - Managementul calității și siguranței în industria alimentară. Editura Printech, București, 2018. ISBN 978-606-23-0852-0.
 Ilie L. – Managementul siguranței alimentelor aplicat pentru unități de procesare a cărnii, Editura Printech, București, 2007; ISBN 978-973-718-767-3.

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.

Note de curs, prezentări powerpoint.

Bibliografie opțională:

*** Regulamentul (CE) nr. 852/2004 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 (CE) NR. 854/2004 Al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman.

*** Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor.

*** 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. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare.

*** 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.

Cerințe igienice generale și aplicarea principiilor HACCP - garanția siguranței alimentelor, 2007. Savu C., Carmen Daniela Petcu, Tudor L., Nicolaescu Mara, Butean V, Editura Proema, ISBN 978-973-8013-55-1 (poate fi consultată la Biblioteca FMVB).

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală (%)
Curs	Cunoașterea superioară prin însușirea și înțelegerea informațiilor furnizate, precum și capacitatea de redare a acestora într-o manieră logică, comparativă, integrativă și sintetică.	Examen scris	70
Lucrări practice / seminar / proiect	Cunoașterea superioară prin însușirea și înțelegerea informațiilor furnizate, precum și abilitatea de redare și de utilizare a acestora prin rezolvarea unor probleme ce reprezintă simularea situațiilor reale.	Examen scris	30

Titularul activităților de curs

Șef lucrări Dr. Lucian-Ionel ILIE

Titularul activităților de seminar / laborator / proiect

Șef lucrări Dr. Lucian-Ionel ILIE

Persoana de contact

Șef lucrări Dr. Lucian-Ionel ILIE

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

Tel/Fax: 021- 318.04.69 / 021- 318.04.98

Email: lucian.ilie@fmvb.usamv.ro

	2
--	---