

## MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR

### STRUCTURA

Programul de studii	Medicină Veterinară
<b>Anul de studii</b>	5
<b>Semestrul</b>	2
<b>Regimul disciplinei</b>	DOS
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L/S/P- 1 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L/S/P- 14 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	2

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

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.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Importanța produselor de origine animală în alimentație. Cadrul legislativ în vigoare	2
Evoluția conceptului de siguranță alimentară. Istoricul sistemelor de management al siguranței alimentare. Sistemul integrat de siguranță alimentară în U.E.	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 toxicologici ai apei potabile, cărnii materie primă, produselor auxiliare și preparatelor din carne	4
Implementarea sistemelor de management al siguranței alimentelor	8
Necesitatea implementării unui sistem de management al riscurilor în unitățile de procesare cu profil alimentar	2

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Calitatea nutritivă a produselor de origine animală în alimentație	2
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
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	2
Auditul intern, aplicarea acțiunilor preventive și a celor corective și analiza datelor	2

### BIBLIOGRAFIE

1. Note de curs și Lucrări practice 2025-2026.
2. Ilie Lucian Ionel - Managementul calității și siguranței în industria alimentară. Editura Printech, București, 2018. ISBN 978-606-23-0852-0.
3. Ilie L. – Managementul siguranței alimentelor aplicat pentru unități de procesare a cărnii, Editura Printech, București, 2007; ISBN 978-973-718-767-3.

### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Examinarea cunoștințelor	Examen scris	70%
<b>L/P/S</b>	Examinarea cunoștințelor	Examen scris	30%
<b>Alte activități</b>	-	-	-

**Titularul activităților de curs:** Șef lucrări dr. Lucian Ionel ILIE

**Titularul activităților de lucrări practice L/S/P:** Șef lucrări dr. Lucian Ionel ILIE