



Universitatea Tehnică a Moldovei

**Particularitățile analizei sanitar veterinare în cadrul
abatorului „Navelina” SRL**

Masterand: st.gr.CSPA-111

Brașoveanu Olga

Conducător: dr., conf. univ.

Rubțov Silvia

Chișinău - 2017

REZUMAT

Siguranța alimentară este unul dintre cei mai importanți, care concurează la sănătatea populației, la reducerea îmbolnăvirilor, și la îmbunătățirea calității vieții din țara noastră. Aceasta este tot mai greu de realizat în acord cu standardele actual.

Actualitatea tezei. În legătură cu intrarea Republicii Moldova (2001) în Organizația Mondială a Comerțului este necesar de a ne alinia la cerințele unice și de a stabili un sistem de management al calității și siguranței produselor alimentare, inclusiv la producerea mezelurilor.

Scopul cercetării efectuate constă în evaluarea calității cărnii fabricate la SRL „Navelina”

Pentru realizarea scopului propus au fost trasate următoarele obiective:

- Stabilirea etapelor examenului sanitar-veterinar la abatorizare
- Verificarea calității organoleptice, fizico-chimice și microbiologice a cărnii.
- Analiza și interpretarea indicilor de calitate și inofensivitate a cărnii
- Identificarea punctelor critice de control pe fluxul tehnologic

Metodologia de lucru a fost determinată prin selectarea de metode adecvate scopului lucrării de masterat, pornind de la premiza că lucrarea are un profund caracter interdisciplinar și multidisciplinar, implicând un ansamblu de metodologii, tehnici, echipamente și materiale, specifice fiecărei activități desfășurate.

Valoarea practică - aplicarea corectă a sistemului HACCP implică obținerea și consumul în siguranță al alimentelor, prin respectarea principiilor sale, care se adresează tuturor etapelor de producție, de la fermă la masa consumatorului. Acest sistem asigură producția igienică, ce presupune fabricarea unui produs alimentar în condiții de maximă siguranță și reprezintă atingerea unor parametri de salubritate ai produsului obținut care se înscriu în limitele de evitare sau reducere a riscului de apariție a unor stări morbide prin consumul acestor produse. Analiza datelor experimentale a demonstrat, că carnea de bovină obținută în cadrul SRL „Navelina” corespunde cerințelor legislației naționale și europene în vigoare.

Teza este structurată în 3 capitole și cuprinde 64 pagini, 10 tabele.

ABSTRACT

Food safety is one of the most important, that contribute to health, reduce disease, and improving the quality of life in our country. It is increasingly difficult to achieve in line with current standards.

News thesis. In connection with the entry of the Republic of Moldova (2001) in the World Trade Organization is required to adjust to the unique requirements and establish a system of management quality and food safety standard, including the production of sausages.

The purpose of the research conducted is to examine the quality of meat produced LLC "Navelina"

To achieve the proposed objectives were traced as follows:

- The sequence slaughter veterinary examination
- Quality check organoleptic, physicochemical and microbiological meat.
- Analysis and interpretation of indices of quality and safety of meat
- Identify the critical control points on the technological

The methodology of selection was determined by methods adequate for the work of masters, starting from the premise that the work has a profound interdisciplinary and multidisciplinary, involving a set of methodologies, techniques, equipment and materials specific activities.

Practical value - the correct application of the HACCP system involves obtaining and consumption of safe food by respecting its principles, addressing all stages of production, from farm to table. This system ensures hygienic production, which involves production of a foodstuff in conditions of maximum safety and sanitation is achieving the parameters of the product obtained, which are within the avoidance, or reduction of the risk of morbid condition by eating these products. Data analysis demonstrated that bovine meat obtained in LLC "Navelina meet the requirements of national and European legislation in force.

The thesis is divided into three chapters and contains 64 pages, 10 tables.

CUPRINS

INTRODUCERE	2
1. STUDIUL BIBLIOGRAFIC	3
1.1. Elementele conceptului de calitate aplicate în industria cărnii	3
1.2. Aspectele legislative privind siguranța alimentelor	8
1.3. Noțiuni generale privind producerea, consumul și tehnologia produselor din carne	9
1.4. Valoarea nutritivă a cărnii și preparatelor din carne	13
2. CARACTERISTICA PRODUSULUI FINIT ȘI A MATERIALELOR PRIME	17
2.1. Caracteristica produselor finite.	17
2.2. Metodele de analiză a indicilor fizico-chimici a salamurilor	19
2.3. Caracteristica materiei prime, factorii care influențează calitatea cărnii	20
2.4. Aspecte ale controlului sanitar veterinar în producția de carne	24
3. CALITATEA ȘI SALUBRITATEA CĂRNII ȘI PRODUSELOR DIN CARNE	29
3.1. Metoda HACCP	29
3.2. Analiza și identificarea punctelor critice de control la sacrificarea bovinelor în abatorul SRL ”Navelina”	31
3.3. Analiza și evaluarea riscurilor la fabricarea salamurilor	44
3.4. Analiza comparativă a unor parametri fizico-chimici conform documentelor normative la salamurile semiafumate fabricate la SRL” Soro Meteor-Com” și SRL” Debut–Sor”	51
3.5. Evaluarea criteriilor microbiologice aplicabile pentru produsele din carne semiafumate la unitățile de procesare a cărnii SRL” Soro Meteor-Com” și SRL”Debut Sor”	55
CONCLUZII	58
BIBLIOGRAFIE	59

INTRODUCERE

În secolulul XXI rămâne majora problema aprovizionare a populației cu alimente sigure și calitative. Consumatorii contemporani sînt cei care cer justificare din plin pentru consumul unor produse sigure și inofensive.

În legatură cu întrarea Republicii Moldova (2001) în Organizația Mondială a Comerțului este necesar de a ne alinia la cerințele unice și de a stabili un sistem de management al calității și siguranței produselor alimentare, inclusiv la producerea mezelurilor. Potrivit datelor Organizației Mondiale a Sănătății, în fiecare an, aproximativ 30 la sută din populația din țările industrializate suferă de boli asociate cu intoxicațiile alimentare (Organizația pentru Alimentație și Agricultură a Națiunilor Unite, Organizația Mondială a Sănătății, 2009).

În perioada care parcurgem, consumatorii devin din ce în ce mai conștienți de aspectele igienice ale vieții și alimentației lor și de aceea a devenit absolut obligatoriu ca toți producătorii de alimente să respecte atât exigențele tehnologice, cât și cele de ordin igienico-sanitar.

În condițiile în care industria alimentară din țara noastră intenționează să se alinieze sub toate aspectele la cerințele unei producții moderne de alimente, este absolut necesar ca toate întreprinderile (mari sau mici) să își revizuiască atitudinea în ceea ce privește producția igienică. Acesta presupune, în ordine, aplicarea unor standarde de producție igienică, a codurilor de bune practici de lucru, a sistemului HACCP și, în final, realizarea și acreditarea sistemului propriu de calitate conform standardelor din seria ISO9000. Legislația sanitară europeană și internațională privind producția de alimente prevede aplicarea la toate unitățile implicate în producția, transportul, depozitarea și servirea alimentelor, a principiilor unui sistem de asigurare a calității igienice bazat pe evaluarea și prevenirea riscurilor, a sistemului HACCP 412 din 2010 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP în circuitul alimentar.

Sub controlul riscurilor microbiologice în produsele alimentare ca urmare a implementării HACCP ca sistem de management al siguranței alimentare și a calității alimentelor sînt făcute realizări mari (Comisia Internațională privind Specificații Microbiologice pentru produse alimentare, 2002; țara Paster, John Wiley, 2006; Salatcova N.P. Trebuie menționată armonizarea legislației europene cu cea națională în țara noastră Reg.(CE)nr.178/2002 în legislația națională Legea nr.113; Reg(CE) nr.852/2001 cu HG nr.412/2010 Regulile generale privind igiena alimentelor; Reg (CE) nr.2073/2004 cu HG 221 din 16.03.2009 criteriile microbiologice pentru produsele alimentare privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP în circuitul alimentar

BIBLIOGRAFIE

1. LEGE Nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor;
2. Lege Nr.221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
3. Lege Nr.10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice;
4. HG Nr. 747 din 03.10.2011cu privire la aprobarea Strategiei în domeniul siguranței alimentelor pentru anii 2011-2015;
5. HG nr.221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
6. HG nr.696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Carne –materie primă.Producerea, importul și comercializarea”;
7. HG nr.720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Reglementărilor tehnice”Produse din carne “;
8. HG nr.31 din 24.02.2010 cu privire la aprobarea listei standardelor conexe la Reglementarea tehnică”Produse din carne “care stabilesc reguli și metode de încercări;
9. HG nr384 din 12.05.2012 cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice;
10. HG nr.520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare;
11. HG Nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare;
12. HG Nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
13. <http://lex.justice.md>
14. http://eur-lex.europa.eu/ro/legis/avis_consolidation.htm
15. http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/microbio_en.htm;
16. http://www.codexalimentarius.net/input/download/standards/394/CXG_021e.pdf
17. DUMITRESCU, C. *Bazele practicii alimentatiei dietetice profilactice si curative*, Ed. Medicala, , 110-130, 1987
18. MANESCU, S., TANASESCU, G., DUMITRACHE, S., CUCU, M. *Igiena*, Ed. Medicala, 296-308, 1991
19. MINCU, I: *Impactul om-alimentatie*, Ed. Medicala, 1993

20. GABRIELA R., CARMEN M. *Analiza Riscurilor. Punctele Critice de Control*, Editura Academica, Galați, 1997.
 21. ȘINDILAR, E., STRATAN, N. “*Expertiza sanitar-veterinară a alimentelor de origine animală*” Vol.I si II, ed.”Tipografia centrală”, 1996;
 22. АНИСИМОВ, С.И. „Справочник мастера колбасного производство”;
 23. ПРОШКИН, Л.В. Построение системы самоконтроля на мясоперерабатывающем предприятии /Л.В. Прошкин // Ветеринария. – 2011. - №3. – С. 9-12.
 24. ПРОШКИН, Л.В. *Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас – контроль качества и безопасности* / Л.В. Прошкин // Материалы 63-й науч. конф. молодых ученых и студентов СПбГАВМ /СПб.: СПбГАВМ, 2009. – С. 73-75.
 25. ПРОШКИН, Л.В. *Ветеринарно-санитарное значение входного контроля качества и безопасности сырья при производстве колбасных изделий* // Тезис доклада на 64-й научной конференции молодых ученых и студентов СПбГАВМ. – СПб.: СПбГАВМ, 2010. – С. 76-78.
 26. ПРОШКИН, Л.В. *Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды: Методические рекомендации* / В.Г. Урбан, А.А. Погосян, Д.А. Ефименкова, Л.В. Прошкин / СПб.: СПбГАВМ, 2010
 27. РОГОВ, И.А., ГАБРИЭЛЯНЦ, М.А., *Колбаса полукопченая и способ производства колбасы полукопченой*, Москва, 10.09.2003., RU 2211590 C1, кл.А22С11/00.
 28. GAIDĂU, L., BRONIVEȚCAIA, T., BARSUCINAIA, M., *Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea salamurilor semiafumate*, Chișinău, 15.11.2000, IT MD 16-201466 16-01:2000. 23p.
- CUMPANICI, A. “*GHID pentru implimentarea HACCP*”.