



**Univesitatea Tehnică a Republicii  
Moldova**

**Tema: „Utilizarea sistemului de management  
HACCP în condiții de restaurant,,**

**Masterand**

**Guțu Elena**

**Coducător:**

**Doctor,habilitat,prof.univer**

**Tatarov Pavel**

**Chișinău 2016**

**Ministerul Educație și Științei al Republicii Moldova**  
**Universitatea Tehnică a Republicii Moldova**  
**Facultatea: Tehnologie și Management In Industria Alimentară**  
**Programul de master: Calitatea și Securitatea Produselor Alimentare**

**Admis la susținere**

**Șef de catedră: conf.univer.Macari Artur**

**„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_2016**

# **Utilizarea sistemului de management HACCP în condiții de restaurant**

**Teză de master**

**Masterand: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)**

**Conducător: \_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_)**

**Chișinău 2016**

# Rezumat

În urma efectuării tezei de master al studiat și analizat „sistemul de management HACCP în condiții de restaurat. Calitatea și siguranță alimentelor se bazează pe eforturile tuturor celor implicați în lanțul complex care include producția agricolă, procesarea, transportul și consumul, astfel încât siguranță alimentelor devine o responsabilitate a tuturor, începând de la originea lor până în momentul în care ajung pe masă. Pentru a obține un produs sigur, inofensiv, întreprinderea va deține la un plan HACCP, care are ca scop:

- Identificarea pericolelor potențiale și stabilirea măsurilor preventive de control,
- Determinarea punctelor critice de control,
- Determinarea limitelor critice,
- Determinarea acțiunilor corective adecvate.

Sistemul de management HACCP reprezintă un avantaj considerabil pentru întreprindere și anume:

1. demonstrează față de clienți și autoritățile legale, că toate produsele sunt conforme și că potențialele pericole se află sub control

2. pentru a oferi pieței produse sigure pentru consum

3. recunoaștere, prestigiu, precum și posibilitatea de a elimina concurența existentă

4. creșterea profitului, etc.

Sistemul HACCP reprezintă identificarea și măsurarea riscurilor pentru a furniza un produs sigur pentru consumator, identificarea pericolelor se începe de la recepționarea materiei prime până la obținerea produsului finit, anume aceste obiective stau la baza acestei teze. Rezultatele acestui program de analiză va fi unul pozitiv, dacă se vor respecta toate cerințele prevăzute de sistemul de management HACCP.

Prin urmare sistemul HACCP clasic nu are aplicabilitate în bucătărie, fiind doar un referențial pentru aplicarea analizei pericolelor prin puncte critice de control

Procedurile de efectuare a operațiilor în punctele critice de control trebuie să fie foarte succinte.

Documentele în care se face înregistrarea parametrilor în urma monitorizării trebuie concepute astfel încât să simplifice munca bucătarului.

# Summary

Following the master 's thesis studied and analyzed ,, HACCP management system under restored. Food quality and safety is based on the efforts of all those involved in the complex chain that includes agricultural production , processing, transportation and consumption so that food safety is everyone's responsibility , from their origin until they reach the table. To obtain a safe , harmless , the company will degurge a HACCP plan , which aims to:

- Identify potential hazards and establish preventive control measures ,
- Determination of critical control points ,
- Determination of critical limits ,
- Determine the appropriate corrective actions .

HACCP management system is a considerable advantage for the enterprise , namely:

- 1.shows to clients and legal authorities that all products comply and that potential hazards are under control
2. To provide safe products to market consum
- 3.recognition , prestige, and the opportunity to eliminate existing competition,
- 4.profit growth

The HACCP system is the identification and measurement of risk to provide a safe product for the consumer, hazard identification is started on receipt of feedstock up to the finished product , namely the underlying objective of this thesis

Analytical results of this program will be positive , if they meet all the requirements of HACCP system managemen .

Therefore classic HACCP system is not applicable in kitchens, being only a referential for the implementation of the hazard analysis critical control points

The procedures for conducting operations critical control points must be very succunte .

The documents for the recording parameters from monitoring must be designed so as to simplify the work of the chef.

# Cuprins

Rezumat

Introducere

<b>1.Sistemul de management al siguranței alimentelor HACCP.....</b>	<b>5</b>
1.1.Standardele internaționale privind calitatea.....	7
1.2.Siguranța alimentuului.Aprovizionarea.....	10
<b>2.Aplicarea sistemului HACCP în procesul de aprovizionare a pateriei prime.....</b>	<b>14</b>
2.1.Analiza calității privind controalele la recepționarea cărnii.....	16
2.2.Analiza calității privind controalele la recepționarea peștelui.....	20
<b>3.Prelucrarea primară materiei prime.....</b>	<b>25</b>
3.1.Prelucarea primară a cărnii .....	26
3.2.Prelucrarea primară a peștelui.....	27
<b>4.Prelucrarea termică a produsului.....</b>	<b>30</b>
4.1.Metode de tratare termică.....	32
4.2.Fisă tehnologică.....	35
4.3 Determinarea punctelor critice de control(PCC).....	36
4.4 Abordarea planului de siguranța a alimentului.....	40
<b>5. Calitatea produsului finit.....</b>	<b>41</b>
5.1 Diagrama de flux.....	42
<b>6.Deservirea .....</b>	<b>44</b>
6.1.Cerințe față de personalul de servire.....	45
<b>7.Igiena și Sanitare.....</b>	<b>48</b>
7.1. Igiena personală.....	56
7.2 Protecția muncii.....	58

Concluzie

Bibliografie

Anexe