



Universitatea Tehnică a Moldovei

**Elaborarea și implementarea sistemului de
management al calității ISO 22000:2018 la întreprindere
SRL Ferex GB**

Student: Barseghyan Așot

Coordonator: Capcanari Tatiana dr.conf

Chișinău 2022

Аннотация

Мастерская работа на тему: «Разработка и внедрение системы менеджмента качества ISO 22000:2018 на предприятии SRL Ferex GB»

Основная цель данной работы заключалась во внедрении на предприятие Ferex GB международного стандарта по пищевой безопасности ИСО 22000:2018. В данной работе были поставлены цели:

1. Анализ опасностей на производстве
2. Внедрение Программы Предварительных условий
3. Обучение персонала пищевой безопасности
4. Контроль рисков пищевой безопасности и качества выпускаемой продукции

Пояснительная записка мастерской работы содержит объем страниц. Проект состоит из четырех глав. В каждой главе был произведен анализ и составлен вывод. Работа содержит графический материал в виде рисунков и таблиц.

Была дана общая характеристика предприятия, выявлены и проанализированы ассортимент выпускаемой продукции;

Был проведен анализ законодательных требований в сфере пищевой безопасности для производителей в Республике Молдова;

Был произведен начальный аудит с целью выявления несоответствий для системы менеджмента пищевой безопасности ИСО 2200:2018;

Были внедрены все необходимые мероприятия для построения системы менеджмента пищевой безопасности ИСО 2200:2018;

Была проведена аккредитация системы менеджмента ИСО 2200:2018 аудиторской компанией и получен сертификат о прохождении аудита.

Anotare

Teză de Master pe tema: "Elaborarea și implementarea sistemului de management al calității ISO 22000: 2018 la întreprindere SRL Ferex GB"

Scopul principal al acestei lucrări a fost implementarea standardului internațional de siguranță alimentară ISO 22000: 2018 la întreprinderea Ferex GB. În această lucrare s-au stabilit obiectivele:

1. Analiza pericolelor industriale
2. Implementarea Programului de Precondiții
3. Instruirea personalului pentru siguranța alimentelor
4. Controlul riscurilor pentru siguranța alimentară și calitatea produselor

Nota explicativă tezei de Master conține volumul paginii. Proiectul este format din patru capitole. În fiecare capitol s-a făcut o analiză și s-a tras o concluzie. Lucrarea conține material grafic sub formă de figuri, tabele.

S-a făcut o descriere generală a întreprinderii, s-a identificat și analizat sortimentul de produse;

A fost efectuată o analiză a cerințelor legale în domeniul siguranței alimentelor pentru producătorii din Republica Moldova;

A fost efectuat un audit inițial pentru identificarea neconformităților pentru sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 2200: 2018;

Au fost implementate toate măsurile necesare pentru construirea unui sistem de management al siguranței alimentelor ISO 2200: 2018;

Acreditarea sistemului de management ISO 2200:2018 a fost efectuată de o companie de audit și a fost primit un certificat de audit.

Annotation

Masterwork on the topic: "Elaborarea și implementarea sistemului de management al calității ISO 22000: 2018 la întreprindere SRL Ferex GB"

The main goal of this work was to implement the international food safety standard ISO 22000: 2018 at the Ferex GB enterprise. In this work, the goals were set:

1. Analysis of industrial hazards
2. Implementation of the Preconditions Program
3. Training of food safety personnel
4. Control of food safety risks and product quality

Masterwork Explanatory Note contains page volume. The project consists of four chapters. In each chapter, an analysis was made and a conclusion drawn. The work contains graphic material in the form of figures, tables.

A general description of the enterprise was given, the assortment of products was identified and analyzed;

An analysis of the legal requirements in the field of food safety for producers in the Republic of Moldova was carried out;

An initial audit was performed to identify nonconformities for the ISO 2200: 2018 food safety management system;

All the necessary measures were implemented to build a food safety management system ISO 2200: 2018;

An audit company carried out the accreditation of the ISO 2200: 2018 management system and a certificate of audit was received.

Содержание

Введение	2
ГЛАВА 1. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
1.1 Характеристика, области применения стандарта	5
1.2 Законодательные требования пищевой безопасности для производителей РМ	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
1.3 Начальный аудит	8
1.4 Анализ опасностей	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ ИСО 2200:2018 ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ FEREX GB.....	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.1 Общая характеристика, цели внедрения пищевой безопасности на предприятии Ferex GB.....	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.2 Внедрение Программы предварительных условий на предприятии Ferex GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.3 Внедрение операционной системы внутри предприятия на предприятии Ferex GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.4 Внедрение обучения персонала пищевой безопасности на предприятии Ferex GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.5 Внедрение входного контроля сырья на предприятии Ferex GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.6 Внедрение контроля рисков пищевой безопасности на предприятии Ferex GB....	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
2.7 Внедрение контроля качества выпускаемой продукции на предприятии Ferex GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
ГЛАВА 3. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА РАБОТЫ ВНЕДРЕННОЙ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ FEREX GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
3.1 Аудит после внедрения и реализации системы менеджмента пищевой безопасности ИСО 22000:2018 на предприятии Ferex GB	Eroare! Marcaj în document nedefinit.
3.3 Реализация корректирующих действий после выявленных несоответствий	Eroare! Marcaj în document nedefinit.

3.4 Мероприятия по улучшению эффективности системы пищевой безопасности**Eroare!**

Marcaj în document nedefinit.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ..... **Eroare! Marcaj în document nedefinit.**

БИБЛИОГРАФИЯ3

Приложение 1 Технологическая схема тесто Филло.....63

Приложение 2 Анализ рисков для сырьевых компонентов.....64

Приложение 3 Анализ рисков в процессе производства тесто Филло.....69

Приложение 4 План контроля качества для сырьевых компонентов.....72

Приложение 5 План контроля качества для производственных процессов.....73

Приложение 6 Операционная программа предварительных условий.....76

Приложение 7 Отчет первого аудита предприятия Ferex GB.....	78
Приложение 8 Спецификация сырья для тесто Филло.....	81
Приложение 9 Протокол группы ХАССАП.....	87
Приложение 10 Операционная схема предприятия Ferex GB.....	89
Приложение 11 Отчет аудита после внедрения ИСО 22000:2018.....	91
Приложение 12 Анализ целей предприятия на 2021 год.....	93

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Постановление правительства РМ № 770 от 17-11-1995 об утверждении Правил организации производства и реализации продукции (услуг) общественного питания и Положения о присвоении предприятиям общественного питания категорий по уровню обслуживания. Опубликован : 21-03-1996 в Monitorul Oficial № 17-18 статья № 112 - https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=48291&lang=ru
2. Приложение № 2 к Постановлению Правительства Республики Молдова № 770 от 17 ноября 1995 г. https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=48291&lang=ru
3. ЗАКОН № 306 от 30-11-2018 о безопасности пищевых продуктов . Опубликован : 22-02-2019 в Monitorul Oficial № 59-65 статья № 120 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=112711&lang=ro
4. ЗАКОН № 105 от 13-03-2003 о защите прав потребителей* . Опубликован : 27-06-2003 в Monitorul Oficial № 126-131 статья № 507. https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=124787&lang=ru
5. ЗАКОН Nr. 78 от 18.03.2004 о пищевых продуктах Опубликован : 28.05.2004 в Monitorul Oficial Nr. 83-87 статья № : 431 Дата вступления в силу : 28.05.2005 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=95866&lang=ru
6. ЗАКОН № 279 от 15-12-2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов. https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=105652&lang=ro
7. „Arta culinară”, Chisinău 1990, N.A Anfimova; T.I Zaharova
8. “Tehnologia produselor alimentație publice”, U.T.M Chișinău, L.moraru, L. Coșciug, O. Deseatnicov (rețetar pentru preparate culinare partea 1,2,3)
9. “Merceologia produselor alimentare”, Chișinău 1995, J. Ciumac
10. “Mărfuri alimentare și siguranța consumatorului”, Conf. univ. dr. Angela Albu 2007
11. Л.А. Радченко. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей, профессиональных технических-училищ. Сер. «Учебники XXI века» Ростов – на - дону: Феникс-2001-384с.
12. Л. А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. Серия - «Учебники XXI века» изд. Феникс 2000г – 320с.
13. М.У. Беляев Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Экономика, 1986г.
14. ISO 22000 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.
15. ISO 22004 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Ghid de aplicare a ISO 2200:2005
16. "ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. Национальный стандарт Российской Федерации. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.
17. *Codex Alimentarius* — Пищевой Кодекс
18. Chirsanova A., Reșitca V., Siminiuc R., Suhodol N., Popovici C., Deseatnicova O., Capcanari T., Gutium O., Covaliov E., Grosu C., Paladi D., Mija N., Coșciug L., Ciumac J. Produse alimentare inovative. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2021. 455 p. ISBN 978-9975-45-704-0. DOI: 10.5281/zenodo.5563412
19. Ciumac J, Reșitca V, Chirsanova A, Capcanari T, Voaghi E. Общая технология

- пищевых производств. Chişinău, Editura „Tehnică–UTM”, 2019. CZU.:663(664):075-8.
20. PALADI, Daniela, CAPCANARI, Tatiana. Toxicologia și securitatea produselor alimentare: Note de curs. Partea 1. Univ. Tehn. a Moldovei., Fac. Tehnologia Alimentelor; Dep. Alimentație și Nutriție. Chişinău: Tehnica UTM, 2019. 84 p. ISBN 978-9975-45-585-5.
 21. CHIRSANOVA, Aurica, CAPCANARI, Tatiana. Instrucțiuni: Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chişinău: Tehnica-UTM, 2018. –33 p. ISBN 978-9975-45-559-6.
 22. Tatiana Capcanari, Daniela Paladi. Токсикология и безопасность пищевых продуктов. Note de curs. Partea I. Chişinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 88p. ISBN 978-9975-45-558-9. CZU 615.9:663/664(075.8), K 202.
 23. Jorj C, Vladislav R, Aurica C, Tatiana C. Tehnologia generală a produselor alimentare: Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator/Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Ch.: Tehnica-UTM. 2019. – 147 p. ISBN 978-9975-45-586-2. CZU 663/664.0(076.5), T 32.
 24. Paladi D, Chirsanova A, Mija N, Capcanari T. Toxicologie și securitate alimentară. Îndrumar metodic pentru îndeplinirea lucrărilor de laborator. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică–UTM. 2017.
 25. Aurica Chirsanova, Oxana Radu, Alina Boiștean, Tatiana Capcanari. Managementul calității aplicat în alimentație publică. Note de curs / Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Ch.: Tehnica-UTM. 2021. – 136 p. ISBN 978-9975-45-736-1.
 26. Aurica Chirsanova, Oxana Radu, Alina Boiștean, Tatiana Capcanari. Менеджмент качества в области общественного питания. Indicații metodice pentru lucrări practice/ Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Ch.: Tehnica-UTM. 2021. – 90 p. ISBN 978-9975-45-740-8
 27. Tatiana Capcanari, Natalia Suhodol, Alina Boiștean, Olga Deseatnicova. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Îndrumar metodic pentru lucrări practice. Chişinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 56p. ISBN 978-9975-45-560-2. CZU642.6(076.5), K 202.
 28. Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicov, Daniela Paladi, Natalia Suhodol. Programa și indicațiile metodice cu privire la desfășurarea practicii și susținerea raportului de către studenții ciclului I – Licență, specialitatea 541.1 Tehnologia Alimentației Publice. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică – UTM”, 2017. - 54 p.
 29. Capcanari, T., Chirsanova, A., Covaliov, E. and Siminiuc, R. (2021) Development of Lactose Free Yogurt Technology for Personalized Nutrition. *Food and Nutrition Sciences*, 12, 1116-1135. <https://doi.org/10.4236/fns.2021.1211082>
 30. Eugenia Covaliov, Carolina Grosu, Violina Popovici, Capcanari, Tatiana, Siminiuc Rodica, Resitca Vladislav. Impact of sea buckthorn berries (*hippophae rhamnoides*) on yoghurt biological value and quality. *The annals of the university Dunarea de Jos of Galati, fascicle VI – Food Technology* 45(2) / 2021.
 31. Chirsanova, A., Capcanari, T. and Boistean, A. (2021) Quality Assessment of Honey in Three Different Geographical Areas from Republic of Moldova. *Food and Nutrition Sciences*, 12, 962- 977. <https://doi.org/10.4236/fns.2021.1210071>.
 32. Chirsanova, A. , Capcanari, T. , Boistean, A. and Siminiuc, R. (2021) Physico-Chemical Profile of Four Types of Honey from the South of the Republic of Moldova. *Food and Nutrition Sciences*, 12, 874-888. doi: [10.4236/fns.2021.129065](https://doi.org/10.4236/fns.2021.129065).

33. Eugenia Covaliov, Natalia Suhodol, Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Carolina Grosu, Rodica Siminiuc. Effect of grape skin powder extract addition on functional and physicochemical properties of marshmallow. *Ukrainian Food Journal*. 2021. Volume 10. Issue 2, pp. 333 – 345. DOI: 10.24263/2304- 974X-2021-10-2-10. <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2021/2/10.pdf>
34. Chirsanova Aurica, Capcanari Tatiana, Boistean Alina, Covaliov Eugenia, Resitca Vladislav, Sturza Rodica. Behavior of Consumers in the Republic of Moldova Related to the Consumption of Trans Fat. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS) Int J Food Sci Nutr Diet*. 2020;9(8):493-498. ISSN 2326-3350. doi: <http://dx.doi.org/10.19070/2326-3350-2000086>
35. Violina Popovici , Oxana Radu, Viacheslav Hubenia , Eugenia Covaliov, Tatiana Capcanari, Cristina Popovici. *Physico-chemical and sensory properties of functional confectionery products with Rosa Canina powder*. *Ukrainian Food Journal*, Volume 8, Issue 4, 2019, ISSN 2313–5891 (Online) ISSN 2304–974X, p.815-827. DOI: 10.24263/2304- 974X-2019-8-4-12
36. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.4.pdf>
37. Tatiana Capcanari, Daniela Istrati, Felicia Dima, Camelia Vizireanu. Prospect of using the mixtures of sunflower and walnut oils for production of functional mayonnaise emulsions. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. Timișoara. ISSN: 2069-0053 (print) (former ISSN: 1453-1399), *Agroprint; ISSN (online): 2068-9551, 2015, pp. 296-301*. https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/4490346_A1_2014_Articol_Vizireanu_Capcanari_296-301.pdf
38. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicova, Rodica Sturza. *Etude des propriétés rhéologiques et des structures de mayonnaises à une valeur biologique augmentée*. *Revue de génie industriel* 2012, 7, ISSN 1313-8871, 23-34 p. <http://www.revue-genie-industriel.info>
39. Tatiana Capcanari. *Incorporation of sweet pepper extracts to improve thermal stability of vegetable oil mixtures*. *Journal Food and Environment Safety of Ștefan cel Mare University of Suceava. Food Engineering*. ISSN:2068-6609. *EX ISSN 1842-4597*. Volume X, Issue 2 – 2011, pp.13-18. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/355/353>
40. CRISTINA POPOVICI, TATIANA CAPCANARI, OLGA DESEATNICOVA, RODICA STURZA. Study of quality indices of functional vegetal oil mixture. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology* 34(1), p. 18-34.
41. Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Alina Boistean, Imen Khanchel. Bee honey: history, characteristics, properties, benefits and adulteration in the beekeeping sector. *Journal of Social Sciences*. Vol. IV, no. 3 (2021), pp. 98 – 114. ISSN 2587-3490. [https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4\(3\).11](https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4(3).11)
42. Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Alina Boistean. Palynological, physico-chemical and biologically active substances profile in some types of honey in the Republic of Moldova. *Journal of Engineering Science*. Vol. XXVIII, no. 3 (2021), pp. 175 – 186. ISSN 2587-3474. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2021.28\(3\).14](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2021.28(3).14)
43. Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Ecaterina Gîncu. Jerusalem Artichoke (*Helianthus Tuberosus*) flour impact on bread quality. *Journal of Engineering Science*. Vol. XXVIII, no. 1 (2021), pp. 131 – 143. ISSN 2587-3474. doi: 10.52326/jes.utm.2021.28(1).14 https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2021/04/JES-1-2021_131-143.pdf

44. Aurica Chirsanova, Eugenia Covaliov, Tatiana Capcanari, Natalia Suhodol, Olga Deseatnicova, Alina Boistean, Vladislav Resitca, Rodica Sturza. CONSUMER BEHAVIOR RELATED TO SALT INTAKE IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA. *Journal of Social Sciences*. Vol. III, no. 4 (2020), pp. 101 – 110. DOI: 10.5281/zenodo.4296387 CZU 366:613.2:664.41(478). https://jss.utm.md/wp-content/uploads/sites/21/2021/01/JSS-4-2020-pp_101-110.pdf
45. CAPCANARI, T., POPOVICI, C., RADU, O., BOAGHI, E., POPOVICI, V. PFONATEC Project Design and Interfaces. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019, ISBN 978-966-612-213-4, p. 11. http://cris.utm.md/bitstream/5014/296/1/Part%201_24-24.pdf
46. CAPCANARI, T., BOAGHI, E., DESEATNICOVA, O., Paladi D. Analysis of children's nutritional status in the educational institutions of Moldova Republic. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019, ISBN 978-966-612-213-4, pp. 9.
47. CAPCANARI, T., POPOVICI, C., RADU, O., DESEATNICOVA, O. Potential Functional Properties of Curcubita Moschata and Curcubita Maxima. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019. pp.10. ISBN 978-966-612-213-4.
48. http://cris.utm.md/bitstream/5014/297/1/Part%201_22-23.pdf
49. POPESCU, A., BOAGHI, E. NETREBA, N., CAPCANARI, T. Bioactive compounds of pumpkin and formulation of functional pastry products, Papers of the international symposium EURO-ALIMENT, 5-6 September 2019, Galati, Romania. ISSN 1843-5114, p.38.
50. POPOVICI, V., COVALIOV, E., CAPCANARI, T., POPOVICI, C., RADU, O. Evolution of total carotenoid content in food products enriched. with rosehip (Rosa Canina) powder. Resource and energy-saving technologies production and packaging of food products - the basic principles of its competitiveness Proceedings of the VIII International Specialized Scientific and Practical Conference September 12, 2019, pp.170, Kyiv, Ukraine. ISBN 978-966-612-227-1.
51. http://repository.utm.md/bitstream/handle/123456789/14725/Conf_RETVPHP_2019_p170.pdf?sequence=1&isAllowed=y
52. BOISTEAN A., CHIRSANOVA A., CAPCANARI T., SIMINIUC R. Evaluation of the color as a characterization parameter of honey from Tunisia, Romania and Moldova. National scientific symposium with international participation: Modern biotechnologies - solutions to the challenges of the contemporary world. Chisinau 2021, May 20-21 (online) ISBN 978-9975-3498-7-1. p 43. https://imb.md/sites/default/files/2021-06/Simpozion%20IMB2021%20Publica%C8%9Bii_compressed.pdf
53. CAPCANARI, Tatiana, CHIRSANOVA, Aurica, SIMINIUC, Rodica. SOS DE COFETĂRIE FUNCȚIONAL PE BAZĂ DE PĂSTĂI DE CAROB (CERATONIA SILIQUA) AUTOHTONE FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT. Innovation and Creative Education Fair for Youth ICE-USV – V th Edition, Suceava, May 2021. http://cris.utm.md/bitstream/5014/887/1/ICE_USV_2021_Silver_Chirsanova%20A..pdf
54. CAPCANARI, Tatiana, CHIRSANOVA, Aurica, STURZA, Rodica. HUMMUS FUNCȚIONAL PE BAZĂ DE SEMINȚE DE CANNABIS SATIVA L. AUTOHTONE. Innovation and Creative Education Fair for Youth ICE-USV – V th

55. SUHODOL, Natalia, BOAGHI (COVALIOV), Eugenia, DESEATNICOV, Olga, CAPCANARI, Tatiana, CHIRSANOVA, Aurica, RESITCA, Vladislav. PROCESS FOR MAKING ACHLORIDE BREAD STICKS. The XXV-th INTERNATIONAL EXHIBITION OF INVENTICS INVENTICA 23-25 June 2021, Iasi, Romania. http://cris.utm.md/bitstream/5014/966/1/Inventica_2021_Bronze_Suhodol%20N..pdf
56. COVACI, Ecaterina, CAPCANARI, Tatiana, LESANU, Alexandra. Traceability of wine - a criterion of quality and food safety for the consumer. In: Journal of Engineering Science. 2018, vol. 25(3), pp. 95-99. ISSN 2587-3474. eISSN 2587-3482.
57. BARAN, Anastasia, CAPCANARI, Tatiana, GRIZA, Ina, DESEATNICOVA, Olga. Impactului utilizării metabisulfidului pentru păstrarea strugurilor de masă. [Resursă electronică]. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 16-18 noiembrie, 2017. Chișinău, 2018, vol. 2, pp. 6-8. ISBN 978-9975-45-543-5. ISBN 978-9975-45-545-9 (Vol.2).
58. Cristina POPOVICI, Tatiana CAPCANARI, Olga ZAGARSCHIH, Olga DESEATNICOVA, Rodica STURZA. Antioxidant activity of plant extracts containing polyphenol compounds. Food and Environment Safety Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University, Suceava, Year IX, No 3, 2010. Online ISSN: 2559 – 6381
59. Capcanari Tatiana. Tehnologii de obținere a emulsiilor alimentare din amestec de uleiuri de floarea-soarelui și semințe de struguri. Autoreferatul tezei de doctor în tehnică. Specialitatea 05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare (Tehnologia produselor alimentației publice). Cu titlu de manuscris C.Z.U: 664.34:664.31. Chișinău, 2012.
60. RADU, Oxana, FUIOR, Adelina, CAPCANARI, Tatiana. The study of biological and nutritional potential of walnut oil. In: 79 Міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». 2013, Kiev, P. 1. pp. 472-473.
61. RADU, Oxana, CAPCANARI, Tatiana. Uleiul din semințe de struguri – produs de perspectivă în fabricarea alimentelor funcționale. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 15-17 noiembrie, 2012. Chișinău, 2013, vol. 2, pp. 99-102. ISBN 978-9975-45-249-6. ISBN 978-9975-45-251-9 (Vol.2).
62. GROSU, Carolina, CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Cristina, et al. Optimizarea rețetei și tehnologiei de fabricare a desertului din prune cu nuci în sirop. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 8 – 10 decembrie, 2011. Chișinău, 2012, vol. 2, pp. 92-93. ISBN 978-9975-45-208-3 (Vol.2).
63. BERNIC, Ina, POPOVICI, Cristina, CAPCANARI, Tatiana, DESEATNICOVA, Olga. Cercetarea influenței factorilor tehnologici asupra stabilității oxidative a uleiurilor vegetale cu adaos de extracte naturale din ardei dulce. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 8 – 10 decembrie, 2011. Chișinău, 2012, vol. 2, pp. 17-19. ISBN 978-9975-45-208-3 (Vol.2).
64. CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Cristina, KULICITSCAIA, Natalia, SUHODOL, Natalia, DESEATNICOV, Olga, STURZA, Rodica. Conținutul total de

- polifenoli și activitatea antioxidantă a extractelor din ardei dulce. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 17 – 19 noiembrie, 2010. Chișinău, 2011, vol. 2, pp. 8-11. ISBN 978-9975-45-065-2. ISBN 978-9975-45-159-8 (Vol.2).
65. BOAGHI, Eugenia, POPOVICI, Cristina, CAPCANARI, Tatiana, DESEATNICOVA, Olga, STURZA, Rodica. Cercetarea activității antioxidante a polifenolilor din cățina albă uscată prin diferite metode. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 17 – 19 noiembrie, 2010. Chișinău, 2011, vol. 2, pp. 16-19. ISBN 978-9975-45-065-2. ISBN 978-9975-45-159-8 (Vol.2).
 66. CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Cristina, PALADI, Daniela et al. Microstructure and rheological behavior of emulsions with improved nutritional value. In: Modern technologies, in the food industry–2018: proc. of the intern. conf., October 18–20, 2018. Chișinău, 2018, pp. 145-150. ISBN 978-9975-87-428-1.
 67. CAPCANARI, Tatiana. Tehnologii de obținere a emulsiilor alimentare din amestec de uleiuri de floarea-soarelui și semințe de struguri : spec.: 05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare (tehnologia produselor alimentației publice) : autoref. tz. doct. în tehnică. Cond. șt.: DESEATNICOV Olga. Chișinău, 2012. 30 p.
 68. RADU, Oxana, CAPCANARI, Tatiana, SUBOTIN, Iurie. Alimentele modificate genetic: o problemă sau o salvare? In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 17 – 19 noiembrie, 2010. Chișinău, 2011, vol. 2, pp. 104-108. ISBN 978-9975-45-065-2. ISBN 978-9975-45-159-8 (Vol.2).
 69. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicova, Rodica Sturza. Does application of Petroselinum Crispum and Levisticum Officinale koch. extracts improve the thermal stability of vegetable oils? Anale Conferinței Naționale cu Participare Internațională a Universității Alma Mater din Sibiu, Ediția a V-a “Provocări pentru Știință și Cercetare în Perioada de Criză” 24–26 Martie 2011, Sibiu, Romania, ISSN 2067 – 1423, 2011, pp. 313-318. <https://pdfs.semanticscholar.org/fd6b/fc90fc9938a248dce82e1b335db1350ced9a.pdf>
 70. Tatiana Capcanari. КАПКНАРЬ, Т. Изучение влияния общего содержания полифенолов на антиоксидантную активность экстрактов пряной зелени. В: Meridian Ingineresc. 2010, nr. 3, pp. 74-70. ISSN 1683-853X.

Электронные ссылки источников:

- [1] <http://haccp.ru>
- [2] https://bstudy.net/677709/turizm/operativnoe_planirovanie_proizvodstva_tehnologicheskaya_dokumentatsiya;
- [3] https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00022404_0.html
- [4] <https://www.pitportal.ru/technolog/10953.html>; https://studbooks.net/43454/turizm/operativnoe_planirovanie_v_predpriyatiyah_polnym_tsiklom_proizvodstva;
- [5] <https://studfile.net/preview/2619259/page:7/>;
- [6] <https://oopht.ru/predpriyatie-obshestvennogo-pitaniya.html>;
- [7] http://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm;

- [8] <https://works.doklad.ru/view/ImOpbyWSDVo.html>;
- [9] https://knowledge.allbest.ru/manufacture/3c0b65635b3ac69a4d43b88421216c36_0.html;
- [10] <https://doc4web.ru/kulinariya-/organizaciya-raboti-predpriyatii-obschestvennogo-pitaniya.html> ;
- [11] <https://doc4web.ru/fizkultura/operativnoe-planirovanie-na-predpriyatii-obschestvennogo-pitaniya.html>;
- [12] <https://www.referat911.ru/Teoriya-organizacii/operativnoe-planirovanie-na-predpriyatii-obschestvennogo-pitaniya/182346-2294793-place5.html>;
- [13] <https://ppt-online.org/190119>;
- [14] <http://www.ansa.gov.md/uploads/files/TWINING/2.pdf>
- [15] <https://rushaccp.ru/sanpin-1079-01-s-izmenenijami/>
- [16] https://nordserviss.ru/guide/vse_o_spetsodezhde/xassp_trebovaniya_k_spetsodezhd_e_po_novim_standartam/
- [17] <https://mskstandart.ru/publikatsii/hassp-v-obschestvennom-pitanii.html>
- [18] <https://iso-management.com/wp-content/uploads/2018/09/ISO-22000-2018.pdf>
- [19] <https://www.iso.org/ru/iso-22000-food-safety-management.html>
- [20] <https://docs.cntd.ru/document/1200166674>
- [21] <https://www.sgs.ru/ru-ru/news/2018/08/iso-updates-its-food-safety-management-system-standard-iso-22000>
- [22] https://www.udemy.com/course/iso-220002018-food-safety-management-system-fsms-e/?utm_source=adwords&utm_medium=udemyads&utm_campaign=LongTail_la.EN_cc.ROW&utm_content=deal4584&utm_term=.ag_77879424214_.ad_535397245866_.kw_.desc.dm_.pl_.tidsa-1007766171552_.li_1009991_.pd_.&matchtype=b&gclid=Cj0KCQiA7oyNBhDiARIsADtGRZYvc9cj9CMxg_EjqF2N1i76d-kwubnTr-Fp4Ud1PSoCgUS94XPiR64aAmspEALw_wcB
- [23] <https://www.legis.md/>