



UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**ASIGURAREA INOFENSIVITĂȚII PRODUSELOR
ALIMENTARE ÎN CADRUL RESTAURANTULUI SRL
DECANTER**

Masteranda:

**Bunescu Elena
Gr. CSPA-201**

Conducator:

**Boestean Olga
Dr., conf. univ.**

Chisinau, 2021

Rezumat

Bunescu Elena: ASIGURAREA INOFENSIVITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ÎN CADRUL RESTAURANTULUI SRL „DECANTER”.

Lucrarea prezentată are următoarea structură: Introducere, 4 capitole, concluzii, lista surselor bibliografice.

Lucrarea cuprinde 65 de pagini, 10 tabele și 29 surse bibliografice. Pe marginea acestei teme a fost analizat restaurantul SRL Decanter.

Lucrarea este structurată în 4 capitole:

Capitolul 1 intitulat **Studiul bibliografic** aici s-a efectuat o analiză bibliografică privind siguranța alimentelor și noțiunile generale ale sistemului HACCP.

Capitolul 2 intitulat **Norme sanitaro-igienice a restaurantului SRL Decanter** s-a efectuat prezentarea localului, regulile și normele sanitaro-igienice pentru UAP, aprovizionarea cu materii prime, igienizarea, amplasarea și proiectarea localului.

Capitolul 3 intitulat **Tehnologia de fabricare** acest capitol reprezintă schema tehnologică a cozonacului și descrierea modului de preparare a acestuia, pregătirea materiilor prime.

Capitolul 4 intitulat **Calitatea și siguranța produselor alimentare** capitolul dat se referă la cerințele unui sistem de management. Astfel, HACCP folosește metode precum analiza pericolelor, crearea sistemului de pastrare, depistarea și monitorizarea punctelor critice de control.

SUMMARY

Bunescu Elena: ASSURANCE OF PRODUCT SAFETY AT DECANTER LTD.

The presented paper has the following structure: Introduction, 4 chapters, conclusions, list of bibliographic sources.

The paper comprises 65 pages, 10 tables and 29 bibliographic sources. Based on this topic, the SRL Decanter restaurant was analyzed.

The paper is divided into 4 chapters:

Chapter 1, The bibliographic, study here was a bibliographic analysis on food safety and the general notions of the HACCP system.

Chapter 2, Sanitary-hygienic norms of the SRL Decanter restaurant. The presentation of the premises, the sanitary-hygienic rules and norms for the UAP, the supply of raw materials, the sanitation, the location and the design of the premises were carried out.

Chapter 3, Manufacturing technology. This chapter represents the technological scheme of the cake and the description of its preparation, the preparation of raw materials.

Chapter 4, Food quality and safety. This chapter deals with the requirements of a management system. Thus, HACCP uses methods such as hazard analysis, storage system creation, detection and monitoring of critical control points.

CUPRINS

INTRODUCERE	8
1. STUDIUL BIBLIOGRAFIC.....	9
1.1. Principiile generale privind siguranța alimentelor	9
1.2. Noțiuni generale a sistemului HACCP.....	10
2. NORME SANITARO-IGIENICE A RESTAURANTULUI SRL DECANTER.....	12
2.1. Prezentarea generală a localului	122
2.2. Reguli și norme sanitaro-igienice pentru unitățile de alimentație publică	12
2.3. Aprovizionarea localului cu materie primă	13
2.4. Proceduri și metode de igienizare	15
2.5. Amplasarea, proiectarea și amenajarea localului	21
3. TEHNOLOGIA DE FABRICARE A COZONACULUI	27
3.1. Tehnologia de fabricare a „Cozonacului”	27
3.2. DIAGRAMA PROCESELOR TEHNOLOGICE PRIVIND FABRICAREA “Cozonacului” ...	31
4. CALITATEA ȘI SIGURANȚA PRODUSELOR ALIMENTARE	33
4.1. PLANUL CALITĂȚII PRIVIND CONTROALELE LA RECEPȚIA MATERIILOR PRIME ȘI MATERIALE LOR AUXILIARE	33
4.2. PLANUL CALITĂȚII ÎN PROCESUL DE FABRICAȚIE - “ Cozonac”	39
4.3. PLANUL CALITĂȚII PRODUSULUI FINIT - “Cozonac”	45
4.4. DESCRIEREA PRODUSULUI FINIT “Cozonac”	49
4.5. DESCRIEREA MATERIALELOR AUXILIARE	51
4.6. IDENTIFICAREA ȘI ANALIZA PERICOLELOR	54
4.7. DETERMINAREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL	61
4.8. MONITORIZAREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL	62
BIBLIOGRAFIE.....	63

INTRODUCERE

Conform Uniunii Europene și Organizației Mondiale a Sănătății - siguranța alimentelor este o responsabilitate a tuturor, începând de la originea lor până în momentul în care ajung pe masa.

Conceptul de siguranță alimentară a evoluat în fiecare stat în timp și în mod diferit. Evoluția conceptului este defapt în strânsă relație cu situația internațională în diferite perioade de timp, securitatea alimentară fiind un concept internațional dinamic. Astăzi, avem o definiție mult complexă și anume „, siguranța alimentară, la nivelele individual, casnic, național, regional și global, este realizată atunci când toți oamenii, în toate momentele, au acces fizic și economic, la alimente suficiente, sigure și nutritive, pentru a-și satisface nevoile de hrană și preferințele alimentare, pentru o viață activă și sănătoasă”.

Asigurarea siguranței alimentare a populației, este obligația fiecărui stat. Problema siguranței alimentare, a accesului populației la produse agro-alimentare de bază și de calitate corespunzătoare, constituie o preocupare majoră cu care se confruntă, într-o măsură mai mare sau mai mică, toate statele lumii, dar în primul rând cele subdezvoltate sau în curs de dezvoltare. Problema accesului la alimente constituie un factor care poate duce la instabilitate pe plan mondial. Asigurarea siguranței alimentare pentru toți indivizii, contribuie la liniștea socială, la stabilitate și la prosperitate.

Calitatea produselor alimentare este definită de indicatorii de calitate, stabiliți și consemnați în normele de calitate. Punerea în consum public, depozitarea, transportul sau prelucrarea cozonacilor care nu îndeplinesc condițiile stabilite prin norme, atrage răspunderea materială, disciplina contravențională sau penală în condițiile stabilite prin lege. De asemenea materialele de ambalare și ambalajele utilizate pentru cozonac, trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ca orice produs ambalat, trebuie să fie etichetat. Etichetele se aplică pe suprafața ambalajului și trebuie să îndeplinească unele condiții. Printre datele de pe eticheta produsului se află și termenul de valabilitate. Folosirea de produse cu termen de valabilitate depășit, este sancționată de Legislația Sanitară, întrucât există risc de îmbolnăvire a consumatorului. Dacă în timpul procesului tehnologic se vor respecta aceste reguli (parametri) cozonacul va fi un produs de calitate conform standardelor. Valoarea nutritivă reprezintă capacitatea alimentelor de a asigura organismului substanțele nutritive de care are nevoie și se exprimă prin: valoarea energetică (calorică), valoarea biologică, prin calitățile gustative, gradul de asimilare, valoarea igienico-sanitară.

BIBLIOGRAFIE

1. BAZAROV, T., EREMINA, B. Gestiunea personalului. Moscova: Uniti, 2002, 173 p.
2. BOEȘTEAN, O. Tehnologia Panificației. Note de curs. Chișinău, UTM. – 2016. – p.222. ISBN 978-9975-45-416-2.
3. BOEȘTEAN, O. Curs la disciplina “Tehnologia Panificație”. Platforma Moodle UTM.
4. BOEȘTEAN, O., GHENDOV-MOȘANU, A. Indicația metodică privind elaborarea proiectului de an. Tehnologia panificația. Chișinău Editura „Tehnica, UTM”, 2016. Tirajul 50 ex.–140 p.
5. BOEȘTEAN, O. Curs la disciplina “Sanitaria și igiena industrială”. Platforma Moodle UTM.
6. CUMPANICI, A. Ghid pentru implementarea HACCP în industria fructelor și legumelor din Moldova, <http://export.acsa.md>
7. CHIBANOV, A. . Gestiunea personalului organizației: Manual. Chișinău: ULIM, 2010, 135 p.
8. DESEATNICOVA, O., MIJA, N., BERNIC, M. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică, Editura Chișinău: U.T.M 2005, 81 p.
9. DIMA, D., STĂNESCU, D. Alimentația rațională a omului, Litografia A.S.E., București, 1988.
10. DUPOUY, E., COȘCIUG, L. Bazele nutriției în cifre și calcule, Editura Chișinău: U.T.M – 2011, 93 p.
11. SM SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității.
12. SM SR ISO 9000:2015 Sisteme de management al calității. Principii fundamentale și vocabular
13. MANAILESCU, A. coord, tehnologia produselor de cofetarie si patiserie E.D.P, Buc, 1993.
14. PALL, N., SERBAN, A ,Notiuni fundamentale de igiena , Imprimeria ” CORESI ”, Bucuresti, 1999
15. HOTĂRÂREA GUVERNULUI nr. 296 din 21-12-2017 privind cerintele generale de igiena a produselor alimentare. Publicat:12-01-2018 în Monitorul oficial nr. 7-17
16. HOTĂRÂREA GUVERNULUI Nr.306 din 30-11-2018 privind siguranța alimentelor https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=112711&lang=ro
17. Ghid de bune practice pentru siguraanta alimentelor <http://ansa.gov.md/uploads/files/Comert/Ghid%20Bune%20Practici%20alimentatia20publica>
18. SM SR ISO 9004:2009 Conducerea unei organizații către un succes durabil. O abordare bazată pe managementul calității
19. HOTĂRÂREA GUVERNULUI Nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708>

20. HOTĂRÂREA GUVERNULUI Nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal
<http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334753>
21. HOTĂRÂREA GUVERNULUI Nr. 384 din 12.05.2010 cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice
<http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334620>
22. HOTĂRÂREA GUVERNULUI Nr. 594 din 17.07.2014 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=353972>
23. Reglementarea tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 68 din 29.01.2009 (Monitorul Oficial Nr. 23-26 din 06.12.2009).
24. <https://www.moldova.org/retete/rom/27/417/>
25. СНИП, часть II, раздел Л, Предприятия общественного питания-нормы проектирования.
26. SM SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității. Cerințe
27. SM SR ISO 9000:2015 Sisteme de management al calității. Principii fundamentale și vocabular
28. SM SR ISO 9004:2009 Conducerea unei organizații către un succes durabil. O abordare bazată pe managementul calității
29. GOST 171 - 81. Drojdie comprimată de panificație. Condiții tehnice.