

**Nivel învățământ profesional – Aria curriculară ”TEHNOLOGII” – INDUSTRIE  
ALIMENTARĂ**

**Nume și prenume: COARFĂ ELENA**

**Școala: Liceul Tehnologic ”Gheorghe Ionescu-Sisești”**

**Localitatea: comuna Valea Călugărească**

**Factori care duc la contaminarea alimentelor**

**Fișe de documentare**

**Fișă de lucru**

**Data:**

**Fișă de documentare nr. 1**

**Factori care duc la contaminarea alimentelor și combaterea lor prin norme de igienă**

Pentru aplicarea de norme de igienă în industria alimentară care să conducă la decontaminarea alimentelor se prezintă termenii și expresiile de mai jos ce au următoarele semnificații:

- a) **alimente** - produse în stare naturală sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerală și guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale și substanțele narcotice și psihotrope;
- b) **alimentele conforme regulilor de salubritate** - alimentele proprii consumului uman, din punctul de vedere al igienei;
- c) **igiena produselor alimentare**, denumită în continuare igiena - toate măsurile necesare pentru garantarea securității și salubrității produselor alimentare, care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, incluzând recoltarea, sacrificarea și mulsul, adică cele din cursul pregătirii, prelucrării, fabricației, ambalării, depozitării, transportului, distribuției, manipulării, vânzării sau punerii la dispoziția consumatorului;
- d) **sector alimentar** - orice unitate profit sau nonprofit care exercită una ori toate activitățile următoare: preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distribuție, manipulare, comercializare, punere la dispoziția consumatorilor;
- e) **spații alimentare** - componente ale unei unități în care se efectuează una sau mai multe operațiuni de preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distribuție, manipulare, comercializare, punere la dispoziția consumatorului a produselor alimentare.

**ATENȚIE! Prepararea, prelucrarea, fabricarea, ambalarea, depozitarea, transportul, distribuția, manipularea, comercializarea și punerea la dispoziția consumatorilor a produselor alimentare trebuie să se desfășoare în condiții igienice.**

Unitățile din sectorul alimentar trebuie să identifice activitățile care sunt determinante pentru securitatea alimentară și trebuie să garanteze ca procedurile de securitate corespunzătoare sunt stabilite, implementate, menținute și revizuite pe baza principiilor utilizate în sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control, abreviat HACCP:

- a) analiza riscurilor alimentare potențiale ale unei operațiuni din cadrul activității unei unități din sectorul alimentar;

**Factori care duc la contaminarea alimentelor**

---

- b) identificarea punctelor din cadrul acestor operațiuni unde pot apărea riscuri alimentare;
- c) stabilirea punctelor identificate ca fiind critice pentru securitatea alimentelor, denumite puncte critice;
- d) identificarea și implementarea procedurilor de control efective și de monitorizare în aceste puncte;
- e) revizia periodică și ori de câte ori apare o modificare în sectorul alimentar a analizei riscurilor alimentare, a punctelor critice și a procedurilor de monitorizare.

**Data:**

**Fișă de lucru nr. 1**

Răspundeți la următoarele cerințe:

1. Care sunt părțile componente ale echipamentului dumneavoastră de protecție ținând cont de agentul economic la care efectuați practica? 3 puncte
2. Prezentați minim 3 puncte critice pentru securitatea alimentelor pe care le puteți identifica în secția în care efectuați practica la agentul economic.

(ex.: la ambalarea și etichetarea băuturilor spirtoase: 1. Manipularea neatentă a sticlelor atunci când sunt sortate pentru diferite băuturi spirtoase care poate duce la spargerea lor , 2. Controlul microbiologic la lampă defectuos prin neobservarea atentă a sticlelor de pe bandă fie datorită oboselii personalului, fie neigienizării corespunzătoare a sticlelor, 3. Defectarea benzii transportoare specifică aducerii sticlelor de la dozare la etichetare ) 6 puncte

Se acordă 1 punct din oficiu

Timp de lucru. 10 minute

26.03.2020

**Fișă de documentare nr. 2**  
**Contaminarea la fabricare, transport, depozitare**

Spațiile alimentare trebuie să fie în permanenta curate și bine întreținute.

Spațiile alimentare trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și dimensionate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

- a) să permită curățenia și, după caz, dezinfectia corectă și eficientă;
- b) să ofere protecție împotriva acumulării de deșeuri, a contactului cu produse toxice, a patrunderii impuritatilor în produsele alimentare și a formării condensului sau a igrasiei pe suprafețe;
- c) să permită o buna practica a igienei produselor alimentare, inclusiv protecție împotriva contaminării încrucisate între operațiuni și în timpul operațiunilor efectuate asupra produselor alimentare, echipamentelor, materialelor, surselor de aer și apa sau a personalului, precum și împotriva surselor externe de contaminare, ca, de exemplu, insectele și animalele dăunătoare;
- d) să asigure, după caz, condițiile corespunzătoare de temperatura pentru prelucrarea și depozitarea în condiții igienice a produselor alimentare.

Spațiile alimentare trebuie să fie dotate cu sisteme de iluminare naturala și/sau artificiala suficienta. Instalațiile de evacuare a apelor uzate trebuie să fie proiectate și construite în așa fel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare. Pentru personalul care își desfășoară activitatea în spațiile alimentare trebuie să fie asigurate vestiare amplasate în afară spațiilor de producție sau de prelucrare a alimentelor. Tavanele, tavanele false și alte echipamente suspendate trebuie să fie proiectate, construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea murdariei și să se reducă fenomenul de condens, formarea igrasiei și acumularea prafului.

Spațiile alimentare și distribuitorii automate trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și menținute în stare de curățenie și în buna stare de funcționare, astfel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare și pătrunderea insectelor și animalelor dăunătoare.

Articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu alimentele trebuie să fie menținute curate și să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să fie construite și să aibă în componenta lor materiale care să permită menținerea în stare de funcționare, în ordine și în buna stare, astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării alimentelor;
- b) să fie astfel construite și din astfel de materiale încât să poată fi păstrate curate în întregime și, după caz, dezinfectate, în măsura scopurilor predestinate;
- c) să fie instalate astfel încât să permită curatarea corespunzătoare a spațiilor din vecinătate.

---

**Factori care duc la contaminarea alimentelor**

---

Apa nepotabilă utilizată pentru producerea aburului, refrigerare și controlul incendiilor, precum și în alte scopuri nealimentare trebuie dirijată prin sisteme separate, ușor identificabile și prin care să fie evitată pătrunderea în circuitul de apă potabilă. Apa nepotabilă utilizată pentru producerea aburului, refrigerare și controlul incendiilor, precum și în alte scopuri nealimentare trebuie dirijată prin sisteme separate, ușor identificabile și prin care să fie evitată pătrunderea în circuitul de apă potabilă.

Se va ține cont de regula ca spațiile frigorifice să nu se amplaseze în locuri cu temperaturi ridicate ale aerului sau cu expunerea directă la soare a agregatelor frigorifice. Spațiile frigorifice vor asigura un spațiu de depozitare suficient pentru toate tipurile de produse ce necesită aceste regimuri de depozitare și se vor amplasa astfel încât să se evite contaminările încrucișate. Depozitarea materiilor prime care necesită temperaturi scăzute de depozitare trebuie să se facă în spații separate de cele pentru semipreparate sau produse finite.

Spațiile necesare depozitării ingredientelor (condimentate, arome, coloranți, agenți de legare, conservare, afânare, emulsionare etc) trebuie să fie menținute curate, igienizate, uscate și protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor. Aceste spații trebuie să fie prevăzute cu sisteme de aerisire și să aibă acces controlat (acces sub cheie).

Depozitarea ambalajelor se face pe rastele sau paletizat. Nu se admite depozitarea direct pe paviment. Spațiile trebuie construite astfel încât să permită păstrarea corespunzătoare a ambalajelor (să fie uscate, fără infiltrații sau igrasie, bine ventilate și iluminate). Aceste spații trebuie menținute curate, igienizate, protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor.

Factori care duc la contaminarea alimentelor

