



Digitally signed by  
Biblioteca UTM  
Reason: I attest to the  
accuracy and integrity of  
this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI  
Facultatea Tehnologie și Management în Industria Alimentară

---

Catedra Tehnologie și Organizarea Alimentației Publice

## **SECURITATEA ALIMENTELOR ȘI IGIENĂ ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ**

*Îndrumar de laborator*

Chișinău  
U.T.M.  
2008

Îndrumarul de laborator include metode-expres, îndeplinite în condiții de producere, și metode de laborator, îndeplinite în condiții de laborator igienic, necesare pentru controlul igienic al întreprinderilor de alimentație publică.

Sunt elucidate teme, care au ca subiect starea igienică a întreprinderii de alimentație publică și estimarea sanitară a produselor alimentare.

Îndrumarul este destinat studenților specialității 2205 „*Tehnologia Produselor Alimentației Publice*” pentru însușirea disciplinei „Securitatea alimentelor și igienă în alimentația publică”.

Autori - conf. univ., dr. N. Mija; conf. univ., dr. E. Dupouy; asist. D. Bernic; sef lab. M. Livcutnic

Redactor responsabil - conf. univ., dr. L. Palamarciuc

Recenzent – conf. univ., dr. în medicină, USMF A. Chirlici

Redactor: E. Gheorghişteanu

---

Bun de tipar 10.01.08	Formatul hârtiei 60x84 1/16
Hârtie ofset Tipar RISO	Tirajul 125 ex.
Coli de tipar 4,0	Comanda nr. 3

---

U.T.M. 2004, Chişinău, bd. Ştefan cel Mare, 168  
Secția Redactare și Editare a UTM  
Chişinău, str. Studenților, 9/9

© UTM, 2008

## **Introducere**

Funcționarea întreprinderilor de alimentație publică presupune respectarea unui nivel igienic de organizare a întreprinderii, de realizare a procesului de producere și de deservire a consumatorilor.

Măsurile sanitare de curățenie respectate de întreprindere pe lângă efectele estetice și curative obținute sânt și o dovadă a responsabilității personalului, a gradului de pregătire profesională a acestuia.

Specialiștii din domeniul alimentației publice, preocupați de alimentarea unor colective, sunt obligați să cunoască și să respecte normele de igienă alimentară cu referință la produsul alimentar sub aspectul prospețimii, salubrității, gradului de conservare, condițiilor de păstrare, restricțiilor de consum etc.

În scopul prevenirii și excluderii unor cazuri de transmitere a unor boli infecțioase microbiene sau parazitare în rezultatul consumării unui produs alimentar este necesar să fie îndeplinite măsuri de curățenie și dezinfecție conform Regulilor sanitare pentru întreprinderile de alimentație publică [2].

Cu toate că, responsabilitatea de introducere în circuit alimentar a unor produse alimentare necondiționale din punct de vedere igienico-sanitar le revine în special medicilor igieniști din cadrul Centrelor de Medicină Preventivă, specialiștii de la întreprinderile de alimentație publică și alimentație colectivă la fel, în mare măsură, sunt responsabili de starea de salubritate a produselor alimentare, deoarece la etapele de achiziționare, păstrare, realizare a produselor alimentare pot interveni anumite deficiențe în organizarea procesului tehnologic și respectarea regimului sanitar la întreprindere.

În R. Moldova au fost elaborate o serie de documente legislative și normativo-tehnice, care au ca scop menținerea și îmbunătățirea stării igienice în întreprinderile din industria alimentară și asigurarea unei calități igienice corespunzătoare a produselor alimentare.

Prezenta lucrare completează cunoștințele teoretice, obținute de studenți la însușirea disciplinei „Securitatea alimentelor și igiena în alimentația publică” și are ca subiect însușirea unor măsuri practice de control igienico-sanitar al întreprinderilor de alimentație publică și a producției fabricate.

## Conținut

Lucrare de laborator nr. 1. Măsuri de dezinfecție (a). Metodele rapide de estimare sanitară a întreprinderilor de alimentație publică(b).....	4
Lucrare de laborator nr. 2. Determinarea salubrității cărnii, peștelui: prin examenul organoleptic (a); prin metode fizico-chimice (b). Controlul salubrității preparatelor din carne prelucrate termic și a preparatelor din carne (c).....	12
Lucrare de laborator nr. 3. Expertiza sanitară a laptelui(a). Expertiza sanitară a ouălor (b)...	25
Lucrare de laborator nr. 4. Expertiza sanitară a făinii (a). Expertiza sanitară a zahărului (b)...	37
Lucrare practică nr. 1. Acte legislative în domeniul securității alimentare (a). Modul de protocolare a intoxicațiilor alimentare (b).....	48
Glosar de termeni.....	56
<b>Anexe</b> .....	58
Bibliografie.....	62

## Bibliografie

1. Legea R. Moldova „Privind produsele alimentare” nr. 78-XV din 18.03.2004// Monitorul Oficial al R. Moldova, 2004; nr. 83-87.
2. Reguli sanitare (cerințe igienice) față de întreprinderile de alimentație publică, nr. 5777-91 din 19.03.91; aprobate de Ministerul Sănătății al R. Moldova.
3. Regulament privind supravegherea sanitaro-epidemiologică de stat; aprobat prin Hotărârea Guvernului R. Moldova nr. 423 din 03.05.2000// Monitorul Oficial al R. Moldova, 2000; nr. 54-56.
4. C. Banu, A. Enache, L. Muscă, C. C. Banu, N. Nedelcu. Metode de analiză a cărnii și produselor de carne. Galați: Institutul Politehnic, 1971. -326 p.
5. S. Mănescu, M.Cucu, M.L.Diaconescu. Chimia sanitară a mediului. București: Ed. Medicală, 1994. -355 p.
6. Gh. Ostrofeț, L.Groza, L.Cuznețov. Igiena. Lucrări practice. Chișinău.: Știința. - 359 p.
7. Gh. Popa Ghid pentru controlul alimentelor de origine animală. București: Ed. Ceres, 1973. - 291 p.
8. SM 105-1996 Lapte de vacă. Condiții de achiziționare.
9. STAS 1692-85 Clorură de var. Condiții tehnice.
10. STAS 3623-73 Lapte și produse lactate. Metode de determinare a eficienței pasteurizării.
11. STAS 7269-79 Carne. Metode de recoltare a probelor și metode organoleptice de determinare a prospețimii.
12. STAS 13264-67 Expertiza sanitară a laptelui.
13. STAS 18190-72 Apă potabilă. Metode de determinare a clorului activ rezidual.
14. Starea sanitaro-epidemiologică, morbiditate infecțioasă și parazitară în R. Moldova //Minist. Săn. al R. Moldova, Chișinău, 1996. - 136 p.
15. Palicică R. Materii prime de origine animală în industria alimentară. Timișoara.: Ed. Orizonturi universitare, 2003. – 320 p.

16. E. Şindilar, N. Stratan. Expertiza sanitar-veterinară a alimentelor de origine animală. Vol.1,2. Ch.: Tip. Centr, 1996.-325 p.

17. А. Штенберг, Ю. Окорокова, К. Мухорина. Руководство к практическим занятием по гигиене питания. М.: Медицина, 1976. -312 с.