



UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**IMPORTANȚA SISTEMULUI DE
MANAGEMENT AL INOFENSIVITĂȚII
ALIMENTELOR ÎN CADRUL ÎNTREPRINDERII**

Masteranda:

Costiuc Corina

Coordonator:

conf. univ., .dr. Țurcan Iuliu

Chișinău - 2024

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Programul de master „Administrarea afacerilor” 90cr

Admis la susținere

Șef DEM: conf.univ.,dr. Țurcan Rina

_____” _____ **2024**

IMPORTANȚA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL INOFENSIVITĂȚII ALIMENTELOR ÎN CADRUL ÎNȚREPRINDERII

Teză de master

Masterand: _____ (Costiuc Corina)

Coordonator: _____ (Țurcan Iuliu)

Chișinău - 2024

Rezumat

Costiuc Corina, teză de master „Importanța Sistemului de Management al inofensivității alimentelor în cadrul întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL”.

Teza conține: introducere, 3 capitole, concluzii și lista bibliografică. Numărul de pagini – 74 și numărul literaturii folosite – 20 surse.

În lucrare este prezentată analiza principalilor indicatori ai Industriei Alimentare din Republicii Moldova pe perioada anilor 2018-2022 și impactul acestora asupra dezvoltării economiei țării; importanța implementării Standardului ISO 22000, bazat pe principiile HACCP și proiectul de măsuri pentru perfecționarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentare în întreprinderea S.C. „Imcomvil Grup” SRL.

Pentru a atinge scopul lucrării a fost studiată necesitatea menținerii principalelor tipuri de activități din Industria Alimentară din Republica Moldova și importanța salvării sectorului Industrial Alimentar. Datele fiind oferite de Biroul Național de Statistică. Lucrarea descrie influența implementării și avantajele Sistemului ISO 22000 în întreprinderile din Industria Alimentară și sunt argumentați pașii aplicării HACCP. Drept model de cercetare a fost întreprinderea S.C. „Imcomvil Grup” SRL.

În rezultatul cercetării a fost efectuată analiza SWOT a întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL ce demonstrează poziția fermă a entității în domeniul său de activitate, producerea produselor extrudate în urma implementării Sistemului de management al inofensivității alimentelor.

În decursul lucrării a fost accentuată siguranța alimentară, atât la nivel local cât și internațional ce se bazează pe eforturile tuturor celor implicați în lanțul complex care include producția agricolă, procesarea, transportul și consumul.

Siguranța alimentară este o responsabilitate a tuturor, începând de la originea materiei prime până la momentul în care ajunge produsul finit pe masa consumatorului. Implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentare în întreprinderile din domeniul Industriei Alimentare permite entităților să se automanifeste ca producători de încredere atât la nivel local cât și global ce țin cont de sănătatea consumatorilor finali ale produselor sale, să-și lărgescă spectrul de consumatori și desigur să-și mărească veniturile.

Cuvinte cheie: siguranță alimentară, indicatori, impact, plan HACCP.

Summary

Master's Thesis: "The Importance of the Food Safety Management System within the Company S. C. „Imcomvil Grup” SRL."

This thesis comprises an introduction, three chapters, conclusions, and a bibliography. The page count - 74, while the number of references utilized is 20.

The paper presents an analysis of the main indicators of the Food Industry in the Republic of Moldova during the years 2018-2022 and their impact on the country's economic development. It emphasizes the significance of implementing the ISO 22000 Standard, based on HACCP principles, and outlines a project of measures to enhance the Food Safety Management System within the company S.C. „Imcomvil Grup” SRL.

To achieve the thesis's goal, the necessity of maintaining key activities in the Food Industry of the Republic of Moldova and the importance of preserving the Food Industrial sector were scrutinized. Data were sourced from the National Bureau of Statistics. The study delineates the impact of implementing and the advantages conferred by the ISO 22000 System in enterprises within the Food Industry. It systematically argues the steps of HACCP application. The research model centered around the enterprise S.C. „Imcomvil Grup” SRL.

The research culminated in a SWOT analysis of S.C. „Imcomvil Grup” SRL, showcasing the firm's robust position in its sector. This is evidenced by the production of extruded products following the implementation of the Food Safety Management System.

Throughout the thesis, emphasis has been placed on food safety, both locally and internationally, relying on the collective efforts within the intricate chain involving agricultural production, processing, transportation, and consumption.

Food safety is a shared responsibility, spanning from the origin of raw materials to the moment the finished product graces the consumer's table. The implementation of the Food Safety Management System in enterprises within the Food Industry domain empowers entities to manifest themselves as reliable producers, considering the health of end consumers. This, in turn, allows them to expand their consumer base globally, consequently boosting their revenues.

Keywords: *food safety, indicators, impact, HACCP plan.*

CUPRINS

INTRODUCERE.....	8
1 ESENȚA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL INOFENSIVITĂȚII ALIMENTELOR ÎN ÎNTREPRINDERILE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ.....	10
1.1 Conceptul de siguranță alimentară: noțiuni, principii, importanță.....	10
1.2 ISO – 22000 – baza esențială pentru implementarea Sistemului de Management al inofensivității alimentelor la întreprinderile din Industria Alimentară.....	16
1.3 HACCP – Analiza Riscurilor și Punctelor Critice de Control. Importanța HACCP pentru unitățile de producție alimentară.....	23
2 CARACTERISTICA TEHNICO-ECONOMICĂ ȘI ANALIZA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL INOFENSIVITĂȚII ALIMENTELOR.....	29
2.1 Impactul Industriei Alimentare în economia Republicii Moldova.....	29
2.2 Caracteristica generală a întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL.....	37
2.3 Analiza indicatorilor de performanță a întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL bazați pe siguranța alimentului.....	39
2.4 Aplicarea HACCP în întreprinderea S.C. „Imcomvil Grup” SRL.....	45
2.5 Auditul intern și extern în întreprinderea S.C. „Imcomvil Grup” SRL.....	50
2.6 Analiza satisfacției clienților la întreprinderea S.C., Imcomvil Grup” SRL.....	54
2.7 Analiza SWOT a întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL.....	56
3 PROIECTUL DE MĂSURI PENTRU PERFEȚIONAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL INOFENSIVITĂȚII ALIMENTELOR ȘI MAJORAREA CALITĂȚII PRODUCȚIEI LA ÎNTREPRINDEREA S.C. „IMCOMVIL GRUP” SRL.....	60
3.1 Obiectivele managementului calității existent la întreprinderea „S.C. Imcomvil Grup SRL”.....	60
3.2 Planificarea fabricării produselor Eco certificate din materii prime bio. Îmbunătățirea calității produselor prin verificarea materiilor prime și semifabricatelor în laboratorul intern.....	63
3.3 Implementarea Standardului Alimentar Internațional (IFS Food - International Food Standard). Obținerea Certificatului HALAL.....	66
CONCLUZII.....	71
BIBLIOGRAFIE.....	73
ANEXE.....	75

Introducere

Alimentația reprezintă unul dintre pilonii esențiali ai vieții omului, având un impact direct asupra sănătății și echilibrului său. Un regim alimentar adecvat și corect contribuie la o viață sănătoasă, alături de alte aspecte comportamentale corespunzătoare. În ceea ce privește hrana, nu trebuie să ne concentrăm doar pe ce consumăm, ci și pe cât de mult ne hrănim, când ne hrănim și cu ce ne hrănim.

Începând cu anii 1980 fast-foodurile devin principala formă de alimentație a populației. Acestea fiind alimente nesănătoase, bogate în calorii ce duc la creșterea în greutate și la apariția problemelor grave de sănătate. Economia țărilor desigur se îmbunătățește pe baza acestui factor. Numărul populației obeze este în permanență creștere ce duce la mărirea indicelui de siguranță alimentară și în ultimii ani chiar îl depășește.

Siguranța alimentară a devenit în ultima perioadă unul din obiectivele principale pentru conducerea tuturor țărilor. Ea se bazează pe eforturile tuturor celor implicați în lanțul complex care include producția agricolă, procesarea, transportul și consumul. Siguranța alimentară este o responsabilitate a tuturor, începând de la originea materiei prime până la momentul în care ajunge produsul finit pe masa consumatorului

Lanțul alimentar include transmiterea a peste 200 de boli ce rezultă că producția alimentară nu este în totdeauna sigură și durabilă. Globalizarea comerțului cu alimente complică și mai mult siguranța alimentelor.

Pentru Industria Alimentară, una dintre cele mai importante misiuni este de a se asigura că alimentele sunt sigure de la momentul producerii lor în ferme până la momentul servirii pe masă, prin aplicarea strictă a practicilor igienice și a sistemelor de urmărire a produselor în fiecare etapă a procesului de producție și distribuție.

Întreprinderile din Industria Alimentară din Republica Moldova pentru a ține piept fluctuațiilor din domeniul economic tot mai mult tind să-și îmbunătățească domeniul său de activitate și să implementeze Sistemul de Management al Siguranței Alimentare ISO 22000. Standardul oferă întreprinderilor un viitor sigur în activitatea sa, poate face față cerințelor piețelor atât la nivel național cât și internațional, demonstrează calitatea și siguranța produselor sale pentru consumatorul final. ISO 22000 oferă un cadru pentru identificarea, evaluarea și gestionarea riscurilor legate de siguranța alimentară pe tot parcursul lanțului de aprovizionare, de la producție și procesare până la distribuție și consum. Standardul ISO 22000 a fost elaborat pentru părțile implicate în lanțul alimentar și se bazează pe principiile HACCP.

HACCP se refera la asigurarea siguranței produselor alimentare din punct de vedere microbiologic și fizico-chimic. Metoda permite identificarea și analiza pericolelor asociate

diferitelor stadii ale proceselor de producție, definirea mijloacelor necesare controlului acestora, asigurarea că sunt aplicate în mod eficient.

Globalizarea mondială a dus către uniformizarea măsurilor naționale privind siguranța și calitatea produselor alimentare pe piața locală cât și cea internațională.

La ziua de azi mișcarea pentru „calitate și siguranță alimentară” este tot mai persistentă. Siguranța Alimentară a devenit un element strategic al managementului organizațiilor la nivel global, deoarece are un impact direct asupra competitivității produselor atât pe piața internă, cât și pe piața internațională.

Principiul fundamental al managementului contemporan al inofensivității alimentelor este orientarea către client, punând astfel clientul cu nevoile sale și așteptările sale în centrul atenției unei companii. Astfel entitățile își reorientează domeniul de activitate pentru a fi actuali și a fi competitivi pe piața modernă.

Nu este suficient doar să produci un produs de înaltă calitate și sigur pentru consumator, este important ca acest produs să ajungă la timp sau să respecte anumite perioade de păstrare pentru a fi benefic în consumație și desigur la preț accesibil pentru consumator. La prima vedere se pare că este simplu și logic: producere, ambalare, stocare, livrare și vânzare – un lanț direct prin care alimentele ajung pe masa consumatorului. În realitate, este mult mai complicat, pentru obținerea unui produs sigur este necesar de a se respecta anumite condiții preliminare, întreținere și sanitație, igiena personalului și al transportului, ce nu sunt îndeplinite 100% de toate întreprinderile.

Evoluția Industriei Alimentare în Republica Moldova în ultimii ani și analiza Sistemului de Management al inofensivității alimentelor în întreprinderea S.C. „Imcomvil Grup” SRL este prezentă în lucrarea ce urmează.

BIBLIOGRAFIE

1. Răsuceanu A., Motivație și personalitate / Abraham H. Maslow; trad: Andreea Răsuceanu – București: Editura Trei, 2007 ISBN 978-973-707-159-0, pag. 86-87
Lanțul alimentară [accesat 07.09.2023].
Disponibil: <https://dexcert.ro/iso-22000/lanțul-alimentar.html>
2. Crijanovscaia Carolina Securitatea și Siguranța Produselor Alimentare, noiembrie 22, 2013 [accesat 07.09.2023]. Disponibil: <https://ru.scribd.com/document/186334881/149771893-Securitatea-Si-Siguranta-Produselor-Alimentare#>
3. Dicționar online [accesat 09.09.2023].Disponibil: <https://dexonline.ro/>
4. Caracteristici ale produselor agroalimentare [accesat 09.09.2023].
Disponibil: <https://www.scribub.com/medicina/alimentatie-nutritie/CARACTERISTICI-ALE-PRODUSELOR-52943.php>
5. LEGE Nr. 306 din 30,11,2018 privind siguranța alimentelor, DISPOZIȚII GENERALE Capitolul I, Art. 2. Publicat: 22.02.2019 în Monitorul Oficial Nr. 59-65 art Nr: 120 Data intrării in vigoare : 22.02.2020 [accesat 09.09.2023].
Disponibil: <http://lex.justice.md/md/379339/>
6. Ce trebuie să știm despre trasabilitate. 04 octombrie 2016 [accesat 13.09.2023].
Disponibil: <https://www.apc-romania.ro/ro/i-ce-trebuie-sa-stim-despre-trasabilitate/NDAOLTA.html>
7. Codex alimentarius [accesat 13.09.2023]. Disponibil: www.codexalimentarius.net
8. LEGE Nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor. PRINCIPIILE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTELOR, Capitolul II, Art.3, 4, 5, 6. Publicat: 22.02.2019 în Monitorul Oficial Nr. 59-65 art Nr: 120 Data intrării in vigoare : 22.02.2020 [accesat 19.09.2023].
Disponibil: <http://lex.justice.md/md/379339/>
9. ȚURCAN, Iu., Asigurarea inofensivității lanțului alimentară prin implementarea ISO 22000:2018 în cadrul întreprinderilor din Republica Moldova. In: *Revista Didactica Pro...*, *revistă de teorie și practică educațională*, 2020, nr. 1(119), pp. 26-28. ISSN 1810-6455.
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.3692635>
10. VOROVENCI O., GREABU A, VOROVENCI M. STANDARDIZAREA EUROPEANĂ. Martie 2008, Standardizarea 3
[accesat 19.09.2023]. Disponibil: <https://ru.scribd.com/document/42010321/Sistem-de-Management-Al-Sigurantei-Alimentului>
11. Cojuhari A., Mamaliga V., Ciloci R., Ciobanu M., Gheorghita M., Bugaian L., Ușanlı D., Gorobievski S., Țurcan Iu., Buzu O., Manole T., Crucerescu C., Gumeniuc i., Alcaz T.,

- Țurcanu D., Bumbu I., Grunzu T., Țurcanu N., Cucuș S., Childescu V., Management industrial (Manual universitar); Editura Tehnica-Info, Chisinau, 2019
12. ISO 22000:2018 Food safety management systems [accesat 19.09.2023].
Disponibil: <https://www.iso.org/standard/65464.html>
 13. Principiile HACCP [accesat 19.09.2023].
Disponibil: <https://www.praxiom.com/iso-22000-principles.htm>
 14. INTERNATIONAL STANDARD ISO 22000. Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain. Second edition 2018-06, Reference number ISO 22000:2018 (E)
 15. ȘTEȚCA Gh., POP A., MOCUȚA N. Strategii de management privind calitatea alimentelor, Editura Risoprint, Cluj Napoca, 2012
 16. ȚURCAN, Iu., ȚURCAN, R., STRATILA, A., Impactul calității și siguranței alimentelor asupra exportului produselor agroalimentare a republicii moldova în contextul integrării Europene. In: *Perspectives and achievements within European Integration of Moldova*, Ed. 1, 1-2 octombrie 2020, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: 2021, Vol.1, pp. 90-98, https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/173346#
 17. Analiza punctelor critice de control [accesat 19.09.2023].
Disponibil: <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#guidelines>
 18. Biroul Național de Statistică al Moldovei [accesat 19.09.2023].
Disponibil: www.statistica.gov.md
 19. Rapoartele financiare ale întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL.
 20. Raportul de producere al întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL.
 21. Planul HACCP al întreprinderii S.C. „Imcomvil Grup” SRL.
 22. Procedura de sistem: Audit și verificarea SMSA la întreprinderea S.C. „Imcomvil Grup” SRL.
 23. Procedura operațională PO7.4.2 – Comunicarea cu clienții.