

Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău
Facultatea de Inginerie

ARUȘ Vasilica Alisa

**TRASABILITATEA PRODUSELOR
ALIMENTARE ECOLOGICE**

Note de curs

Editura ALMA MATER – BACAU
-2016-

CUPRINS

1 . PRINCIPII ȘI CONCEPTE DE ECOLOGIE GENERALĂ.....	5
1.1. Introducere	5
1.2. Organizarea sistemică a lumii vii.....	5
1.2.1. Generalități.....	5
1.2.2. Emergența sistemelor	7
1.2.3. Trăsăturile ecologice ale biosistemelor	9
1.2.4. Sisteme disipative-deschise.....	9
1.3. Factorii ecologici și legile fundamentale ale acțiunii acestora	11
1.3.1. Legile de acțiune ale factorilor ecologici	11
1.3.2. Clasificarea factorilor ecologici	11
1.3.2.1. Factorii ecologici abiotici.....	11
1.3.2.2. Factorii ecologici alimentari.....	13
1.3.2.3. Factorii ecologici biotici.....	13
1.4. Organizarea lumii vii.....	14
1.4.1. Biocenoza	15
1.4.2. Ecosistemul	17
1.4.2.1. Părțile ecosistemului	17
1.4.2.2. Structura ecosistemului	18
1.4.2.3. Funcțiile ecosistemului.....	19
1.5. Sistemele vii ca structuri disipative.....	19
1.6. Ecologia antroposferei.....	20
1.6.1. Ecosisteme antropice.....	20
1.6.1.1. Particularitățile ecologiei antropice.....	21
1.6.1.2. Lanțurile trofice și piramida Elton la om	21
1.6.1.3. Coordonatele demografice ale ecologiei antropice	22
1.6.2. Problema resurselor naturale	22
1.6.3. Ciclurile materiei.....	23
1.7. Interdependența antroposferă –mediu	24
1.7.1. Schimbul de materie și energie dintre om și mediu	24
1.7.2. Agenți ai mediului.....	24
1.7.2.1. Agenții fizici.....	24
1.7.2.2. Agenții chimici.....	26

1.7.2.3. Agenții biologici.....	27
2. AGRICULTURA ECOLOGICĂ ÎN CONTEXTUL DEZVOLTĂRII DURABILE ÎN ȚARA NOASTRĂ	28
2.1. Obiectivele agriculturii biologice în contextul dezvoltării durabile.....	29
2.2. Produse agroalimentare ecologice în România și uniunea europeană.....	29
3. PRODUSELE ALIMENTARE ECOLOGICE	32
3.1. Definiții, caracteristici.....	32
3.2. Caracteristicile nutriționale ale alimentelor ecologice vs. alimente convenționale.....	34
4. SIGURANȚA ALIMENTARĂ	39
4.1. Calitatea și siguranța produselor alimentare	39
4.2. Definiția noțiunii de calitate a produselor alimentare	39
4.3. Definiția noțiunii de inocuitate a produselor alimentare	40
4.4. Definiția noțiunii de siguranță alimentară	40
4.5. Definiția noțiunii de securitate alimentară	41
4.6. Garantarea calității și asigurarea inocuității alimentelor.....	41
4.7. Indicatori de inocuitate și siguranță alimentară.....	41
4.8. Preocuparea organismelor și instituțiilor mondiale și europene pentru siguranța alimentară	42
4.9. Codex Alimentarius. Ce este? Principii.	43
4.10. Uniunea Europeană și siguranța alimentară	45
4.11. Preocuparea guvernului țării noastre privind siguranța alimentară.....	46
4.12. Armonizarea legislației țării noastre cu cea a Uniunii Europene	46
4.13. Elaborarea de ghiduri GMP, GPL, și HACCP	47
4.14. Înființarea „Centrului de Informare pentru Industria Alimentară – CALITA”	48
4.15. Instituții responsabile de Siguranța Alimentelor	49
4.16. Responsabilitatea operatorilor din domeniul alimentar privind siguranța alimentară.....	50
5. CONTROLUL PROCESELOR	52
5.1. Controlul riscurilor potențiale	52
5.1.1. Controlul efectuat la recepția materiilor prime și auxiliare, a materialelor, ambalajelor, pieselor de schimb, utilajelor, echipamentelor	56
5.1.2. Controlul efectuat la depozitarea materiilor prime, auxiliare, materialelor și a produselor finite.....	57
5.1.3. Controlul procesului de producție	57
5.1.3.1. Controlul parametrilor care pot determina creșterea încărcăturii microbiene	58
5.1.3.2. Controlul fazelor din procesele tehnologice.....	58
5.1.3.3. Controlul microbiologic	58

5.1.3.4. Controlul contaminării microbiene	59
5.1.3.5. Controlul contaminărilor fizico – chimice	59
5.1.3.6. Ambalarea produselor finite	60
5.1.3.7. Controlul operațiilor de încărcare și transport.....	61
5.2. Apa folosită într-o unitate de industrie alimentară	62
5.3. Aerul într-o unitate din sectorul alimentar	63
5.4. Management și supraveghere	64
5.5. Înregistrarea parametrilor mășurați și controlați	65
5.6. Procedură de retragere de pe piață	65
6. INSTRUIRE PRIVIND IGIENA PRODUSELOR ALIMENTARE	66
6.1. Programe de instruire	66
6.2. Informarea consumatorilor	67
7. ETICHETAREA PRODUSELOR	72
7.1. Identificarea lotului	72
7.2. Informații despre produs	72
7.3. Comportamentul consumatorului în raport cu produsele alimentare	73
8. RĂSPUNDERILE UNITĂȚILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR PRIVIND SIGURANȚA PRODUSELOR ALIMENTARE.....	78
8.1. Obiectivele obligatorii pe care o societate comercială trebuie să le urmărească pentru a se integra în Uniunea Europeană.....	78
8.2. Atribuțiile autorităților competente privind siguranța produselor alimentare	81
9. SISTEME DE TRASABILITATE A ALIMENTELOR ECOLOGICE	83
9.1. Aspecte generale. Definiții. Obiective ale trasabilității.....	83
9.2. Aspecte legislative.....	86
9.3. Structura generală a unui sistem de trasabilitate	88
9.3.1. Descriptorii și subdescriptorii ST.....	88
9.3.2. Caracteristicile generale ale sistemelor de trasabilitate.....	92
9.4. Tipuri de sisteme de trasabilitate.....	93
9.4.1. Sistemele externe.....	93
9.4.2. Sisteme de identificare biometrice	94
9.4.3. Metode analitice utilizate în sistemele biometrice de trasabilitate	97
9.5. Managementul implementării unui sistem de trasabilitate.....	99
9.5.1. Metodologia de implementare.....	99
9.5.2. Avantajele integrării sistemelor de trasabilitate în sistemele generale de management.....	103

9.6. Aspecte particulare ale trasabilității în sectorul ecologic	104
9.6.1. Definiții și aspecte fundamentale	104
9.6.2. Oportunitati și constrângeri ale implementării ST în sectorul ecologic	107
9.6.3. Analiza costurilor și a beneficiilor trasabilității	109
9.6.4. Concluzii	110