

## CUPRINS

<b>1. <i>Managementul calității produselor alimentare</i></b> (Prof. dr. Virgil Popa)	
1.1. Introducere.....	1
1.2. Drepturile consumatorilor.....	5
1.3. Managementul crizei în industria agroalimentară.....	13
1.4. Trasabilitatea în industria agroalimentară.....	24
1.5. Activitățile Uniunii Europene privind securitatea alimentară..	30
1.6. Cartea Verde a Comunității Europene.....	36
1.7. Cartea Albă a Comunității Europene.....	39
1.8. Problematika siguranței/securității alimentare și a trasabilității produselor alimentare.....	44
1.9. Principiile generale ale legislației alimentare – Autoritatea Europeană de Securitate Alimentară – EFSA.....	49
1.10. Repere legislative europene. Anexa A1 – A2	
1.11. Secvențe legislative românești. Anexa B1 – B8	
1.12. Legislația românească în domeniul alimentar, identificată pentru Proiectul Phare RO 0006-09/2003. Anexa C	
1.13. Lista produselor pentru care trebuie adoptat acquis-ul comunitar – determinată de Proiectul RO 0006- 09/2003. Anexa D	
<b>2. <i>Standarde manageriale globale privind siguranța alimentară și trasabilitatea produselor alimentare</i></b> (Prof. dr. Virgil Popa)	
2.1. The Global Food Safety Initiative. Guidance Document - Prima ediție.....	57
2.2. Cele mai bune practici manageriale în trasabilitatea produselor alimentare.....	64
2.3. Blue Book – ECR Europe. Utilizarea trasabilității în lanțul de distribuție pentru a satisface așteptările consumatorilor privind siguranța alimentară.....	68
2.3.1. Trasabilitate și tehnologie: proces și soluții.....	68
2.3.2. Managementul incidentelor și al crizelor, procesele de retragere și colectare a produselor.....	72

<b>3. <i>Biochimia și alimentele</i></b> (Conf. dr. Lavinia Buruleanu)	
3.1. Rolul biochimiei.....	85
3.2. Substanțe nutritive din produsele alimentare.....	87
3.3. Substanțe cu caracter antinutritiv care se găsesc în mod natural în produsele alimentare.....	111
3.4. Principii generale de conservare a produselor alimentare.....	116
3.5. Tendințe și reglementări privind alimentele cu beneficii pentru sănătate.....	131
3.6. Calitatea igienică a produselor alimentare (inocuitate).....	135
3.7. Legea alimentului în viziunea Uniunii Europene.....	144
<b>4. <i>Controlul sanitar-veterinar al alimentelor</i></b> (Conf. dr. Carmen Nicolescu)	
4.1. Controlul sanitar-veterinar în contextul siguranței alimentare	149
4.2. Scopul controlului sanitar-veterinar.....	159
4.3. Programul acțiunilor strategice sanitar-veterinare de supraveghere a alimentelor.....	170
4.4. Cadrul legislativ care reglementează controlul sanitar- veterinar.....	177
4.5. Operarea în controlul sanitar-veterinar al alimentelor.....	191
4.6. Controlul sanitar-veterinar în unități de control al alimentelor de origine animală.....	201
<b>5. <i>Sistemul de management al calității în industria alimentară – HACCP</i></b> (Prof. dr. Ion Stroia)	
5.1. Principiile HACCP.....	209
5.2. Reglementări românești (ordine) privind normele igienico- sanitare și a implementării sistemului HACCP. Anexa E1 – E3	
5.3. Descrierea legislației naționale în domeniul industriei alimentare, cu referire directă la siguranța alimentară. Anexa F	
<b><i>Anexa I – IV</i></b> .....	263
<b><i>Dicționar de termeni HACCP</i></b> .....	276