



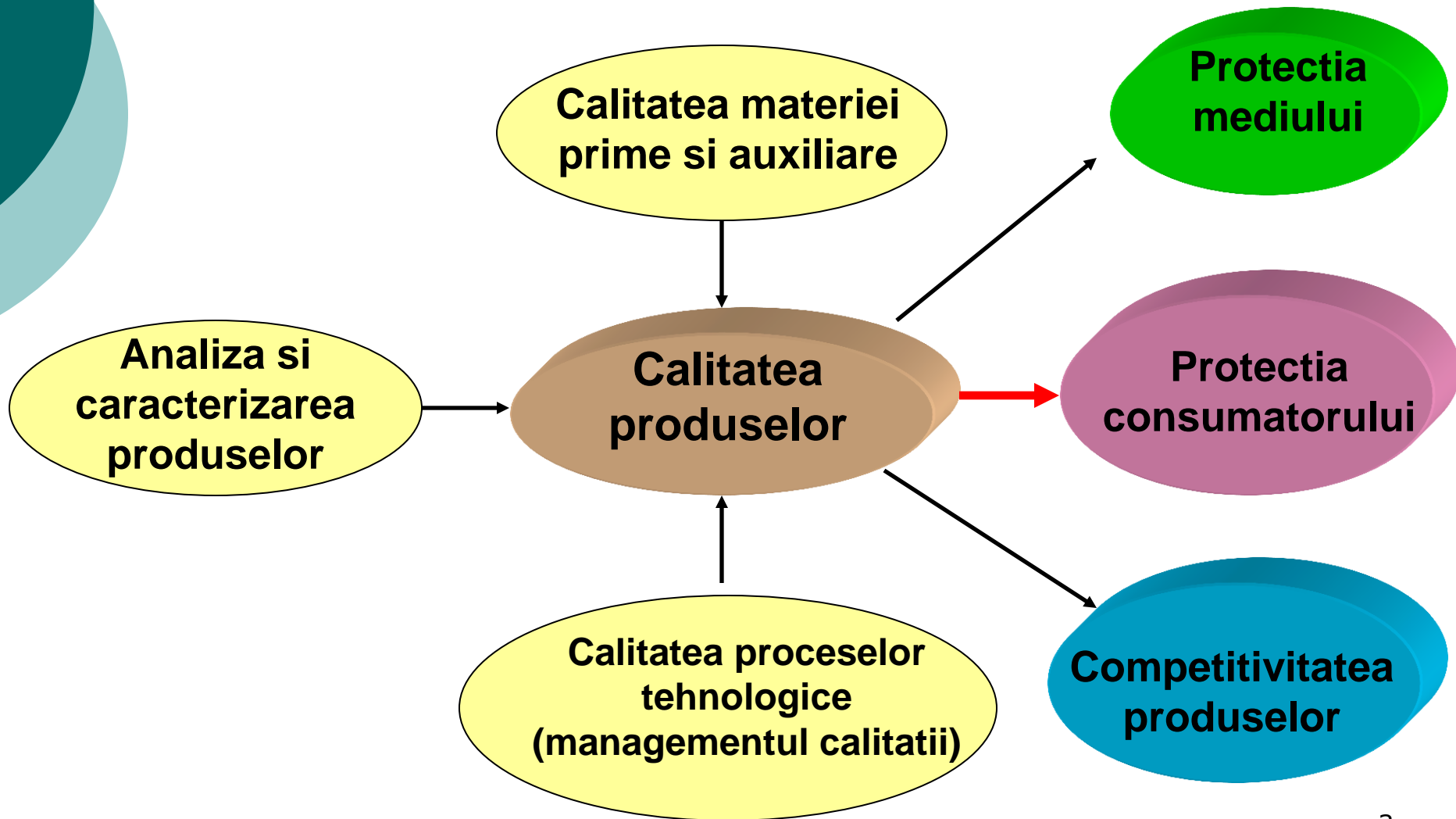
CALITATEA PRODUSELOR SI PROTECTIA CONSUMATORULUI

Dr. Ing. Daniela ŞUTEU

BIBLIOGRAFIE

1. Note de curs
2. *D. Suteu, Calitatea produselor si protectia consumatorului, Editura Performantica, Iasi, 2010*
3. Suteu D., Controlul analitic al calitatii produselor. Lucrări practice, Editura Performantica, Iasi, 2007 (2006, 2004)
4. Suteu D., Controlul analitic al calitatii produselor. Editia I, Editura Performantica, Iasi, 2005; ediția a-II-a (2007)
5. *D.Suteu, S. Bouariu, A. Tucaliuc, S. Barna, Controlul calitatii produselor. Elemente de teorie si aplicatii, Editura Performantica Iasi, 2015*
- 6. *** Farmacopeea Română, ediția a-X-a, Editura Medicală, București 1998
- 7. Cănanău N., Dima O., Gurău Gh., Gonzales Barajas A., *Sisteme de asigurare a calitatii*, Editura Junimea, Iasi, 1998
- 8. Rusu C. (coordonator), Manual de Inginerie Economica. Bazele managementului Calitatii, Ed. DAcia, 2002
- 9. Banu Constantin (coordonator), Suveranitate, securitate si siguranta alimentara, Editura ASAB, Bucuresti, 2007
- 10. Banu Constantin (coordonator), Calitatea si analiza senzoriala a produselor alimentare, Editura AGIR, Bucuresti, 2007
- 11. Pop Cecilia, Pop Ioan Mircea, Merceologia produselor alimentare, Editura Tipo Moldova, Iasi, 2006
- 12. Pop Cecilia, Stef Ducu, Pop Mircea, Managementul calitatii alimentelor (vol 1 + 2), Editura Edict, Iasi, 2009
- 13. Dima Dumitru, Pamfilie Rodica, Procopie Roxana, Marfurile alimentare in comerțul international, Editura Economica, Bucuresti 2001

I. CALITATEA PRODUSELOR



I.CALITATEA PRODUSELOR

(recapitulare anul IV)

- Definitia calității;
- Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
- Funcțiile calității și factorii de influență;
- Caracteristici de calitate;
- Defectul;
- Managementul calității;
- Standarde și standardizare;
- Costurile calitatii;
- Metodele controlului calitatii produselor;
- Calitatea produselor si pretul acestora;
- Calitatea produselor si protectia mediului
- De la calitatea materiei prime si a proceselor tehnologice la calitatea produselor

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

- Literatura de specialitate furnizează un număr considerabil de **definitii pentru** conceptul de **calitate**:
 - satisfacerea unei necesități;
 - gradul de satisfacere a consumatorului;
 - conformitatea cu caietele de sarcini;
 - ansamblul mijloacelor pentru realizarea unui produs viabil;
 - un cost mai mic pentru o utilizare dată.

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

- Standardul ISO 8402/1991:
 - **calitatea** reprezintă *ansamblul caracteristicilor unei entități care îi conferă acesteia aptitudinea de a satisface necesitățile exprimate și implicite*
- Standardul ISO 9000/2001:
 - **calitatea** este definită ca *măsura în care un ansamblu de caracteristici (trăsături distinctive de natură fizică, senzorială, comportamentală, temporală sau funcțională) implicite satisface cerințele*

CONCLUZIE:

- **Calitatea** reprezintă *ansamblul de proprietati si caracteristici ale unui produs sau serviciu care ii confera acestuia proprietatea de a satisface nevoile exprimate sau implicite.*

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
- Istoricul și evoluția conceptului de calitate;

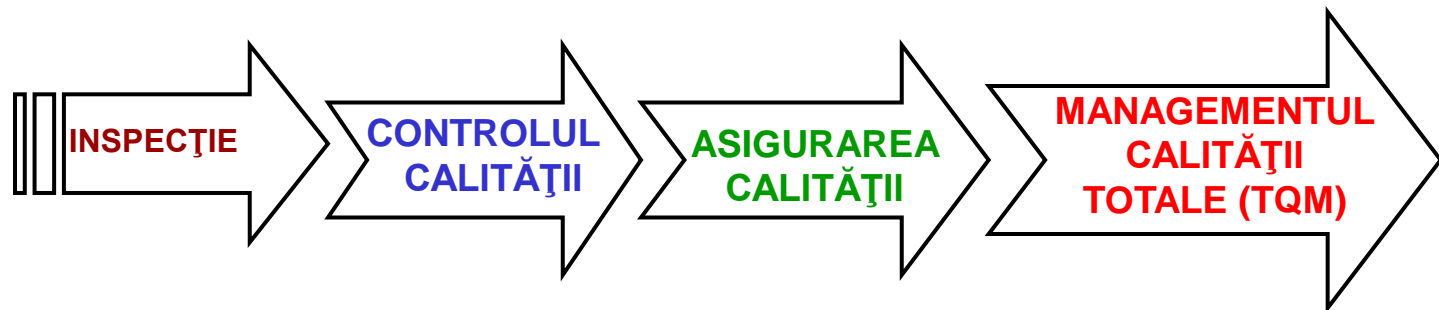
Înțelegerea *evoluției* și *importanței* **CALITATII** în dezvoltarea societății umane și a societății de consum, *necesitatea controlului și asigurării calității* precum și *rolul caracterizării și analizei produselor*, presupune luarea în considerare a următoarelor aspecte:

- **caracterul dinamic al calitatii:**
 - Înțelesul său se modifica permanent odată cu progresele tehnico-științifice, exigențele beneficiarilor și concurența de pe piața mărfurilor și serviciilor.
- calitatea produselor, este în final rezultatul:
 - *calității materiei prime și auxiliare,*
 - *calitatii utilajelor și echipamentelor din procesele de producție,*
 - *calitatii tehnologiilor aplicate,*
 - *calitatii factorului uman care este implicat în procesul tehnologic*

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

- Conceptul de **CALITATE** reprezintă un element fundamental al comportamentului uman, care a evoluat în timp odată cu specia umană:



I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

Inspecția:

- orientare spre produs;
 - inspecție filială;
 - acțiuni corective;
 - conformitate cu specificațiile.
-
- poate fi definită ca *evaluarea conformității prin observare și analiză completată, după cum este cazul, de măsurare, testare sau verificare cu calibrul.*

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

- **Controlul calității** (anii ` 60):
 - auto-inspecție;
 - testarea produselor;
 - planificarea sumară a calității;
 - statistica intervine în prelucrarea datelor.
- in conformitate cu Standardul ISO 9000:2001 este definit ca *parte a managementului calității focalizat pe satisfacerea cerințelor*:
 - *controlul de calitate reprezintă ansamblul actelor tehnice (măsurători) care confirmă sau nu încadrarea produsului în prescripțiile tehnice.*

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

Asigurarea calității (QA : Quality Assurance - anii `70):

- orientare spre proces;
- accentul spre prevenire;
- control în proiectare și producție;
- controlul statistic al proceselor.
- conform ISO 8402/1994: *ansamblul activităților planificate și sistematice, implementate în cadrul sistemului calității și demonstrate atât cât este necesar, pentru furnizarea încrederii corespunzătoare că o entitate va satisface condițiile referitoare la calitate,*
- conform ISO 9000:2001 : *partea managementului calității focalizată pe oferirea încrederii că cerințele de calitate vor fi satisfacute.*
- include, pe lângă controlul de calitate, *ansamblul măsurilor organizatorice și de formare a personalului pe care compania le pune în practică în vederea garantării calității produselor și serviciilor sale*

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Definitia calității;
 - Istoricul și evoluția conceptului de calitate;
-

Managementul Calității Totale (TQM : Total Quality Management) :

- orientare spre client ;
- angajamentul managerului ;
- implicarea întregului personal pe tot ciclul de viață al produsului ;
- managementul proceselor ;
- lucrul în echipă.
- este definit de Standardul SR ISO 8402 drept *mod de management al unei organizatii, concentrat asupra calitatii, bazat pe participarea tuturor membrilor acesteia si care vizeaza un succes pe termen lung prin satisfacerea clientului precum si avantaje pentru toti membrii organizatiei si pentru societate*

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Caracteristici de calitate

- **Caracteristicile de calitate** se referă la **un număr limitat de proprietăți** care contribuie la **realizarea** unei **însușiri definitorii a produsului**, în vederea asigurării unui anumit grad de utilitate.
- în funcție de importanța pe care o au în definirea utilității anumitor tipuri de produse se disting :
 - **caracteristici de bază** (de exemplu, siguranța în funcționare și utilizare, performanțele tehnico – funcționale, lipsa nocivității în cazul consumului, etc.), **absolut obligatorii** motiv pentru care **sunt reglementate**.
 - datorită progresului tehnico – științific acestea se uniformizează cu rapiditate sau se îmbunătățesc;

I.CALITATEA PRODUSELOR

- Caracteristici de calitate

- **caracteristici secundare** (estetică, caracteristici economice, etc.), **neobligatorii**, care nu afectează în mare calitatea produselor.
 - acestea **le completează pe celelalte**,
 - prin intermediul lor **consumatorii clasifică și selecționează** produselor aparținând aceleasi clase
- din punct de vedere **al naturii lor și al efectului** pe care îl au **în procesul de utilizare**, caracteristicile de calitate pot fi :
 - Tehnico-functionale
 - Economice
 - Legate de disponbibilitate
 - Psihosenzoriale si Sociale
- caracteristicile de calitate se stabilesc pe clase și categorii de produse, în funcție de modul lor de afectare a stării de sănătate și siguranței consumatorului și a calității mediului înconjurător.

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.3.1. Caracteristici de calitate a alimentelor

Calitatea nutrițională și dietetică (aptitudinea de a satisface nevoile fiziologice necesare existenței). Se exprimă cantitativ prin valoarea energetică (kcal sau kj) și calitativ prin compoziție (conținut de proteine, lipide, glucide, minerale, etc.)

Calitatea de folosire este caracteristică în special produselor semi-preparate sau a celor destinate prelucrării în restaurante sau fast – food-uri

Calitate organoleptică, reunește caracteristicile vizuale, tactile, gustative, olfactive, care contribuie la crearea stării de bine (satisfacerea plăcerii) consumatorului

Calitate igienică – absența toxicității chimice, și/sau bacteriologice



**CALITATEA
PRODUSELOR
ALIMENTARE**

Calitate comercială – capacitatea de a se vinde

Calitatea reglementată - dată de obligativitatea ca produsul să respecte normele în vigoare referitoare la materia primă, ambalaj, condiții de depozitare și transport, etichetare, preț.

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.3.1. Caracteristici de calitate a alimentelor

- Cele 5 grupe de caracteristici de calitate sunt strâns legate între ele, determinându-se și condiționându-se practic unele pe celelalte
 - este extrem de dificilă aprecierea calității finale a unui produs doar considerând una sau alta dintre ele
- două sunt considerate a fi definatorii pentru aprecierea calității unui produs alimentar și care practic le condiționează pe celelalte:
 - **calitatea igienică**
 - **calitatea nutrițională.**

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.4. Caracteristici de calitate a alimentelor

- **Calitatea igienică a alimentelor (Inocuitatea)**
- se definește ca lipsa toxicității chimice și/sau bacteriologice
- ingerarea unui aliment care înregistrează abateri de la normele de calitate igienică poate contribui la deteriorarea stării de sănătate a consumatorului:
 - prin producerea unor modificări nedorite și periculoase ale compoziției produsului care induc și/sau dezvoltă anumite afecțiuni din categoria toxiinfecțiilor alimentare.
- asigurarea acesteia depinde de **respectarea unor reguli stricte de igienă** a materiei prime de-a lungul **întregului circuit tehnologic materie primă-produs finit**
 - (procesul tehnologic de procesare, de ambalare, condiții de depozitare, transport și manipulare, vânzare)

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.4. Caracteristici de calitate a alimentelor

- **Calitatea nutritivă și dietetică a alimentelor**
 - aptitudinea produsului de a satisface nevoile fiziologice necesare existenței organismului viu,
 - este practic o consecință a compoziției alimentului.
 - este data/asigurata de compozitia produsului alimentar
- Din punct de vedere al compoziției, produsul alimentar este eficient scopului pentru care a fost creat (funcția metabolică) dacă este un amestec echilibrat de:
 - *substanțe organice și anorganice cu rol în metabolismul organismului viu*
 - rol plastic (protide) – regenerarea de celule și țesuturi;
 - rol energetic (lipide, glucide) – furnizează energia calorică necesară;
 - rol catalitic (vitamine și elemente minerale);
 - rol senzorial – de stimulare a simțurilor,

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.4. Caracteristici de calitate a alimentelor

- o serie de alte *substanțe antinutriționale* care se găsesc în mod natural în alimente (inhibitorii tripsinici, din albușul de ou și leguminoase; fitina din cereale; gosipolul din făina semințelor de bumbac; acidul oxalic din spanac, măcriș; hemaglutine din soia;) sau/și *indiferente* (aditivi)
- valoare nutritivă a produselor alimentare, poate fi abordată sub următoarele aspecte:
 - *valoare psihosenzorială* – cu cele două componente:
 - organoleptică (gust, miros, culoare, aspect)
 - estetică - crează sau induce dorința de cumpărare a consumatorului, este elementul subiectiv, folosit în campaniile de marketing ale producătorului, respectiv comerciantului pentru plasarea produselor pe piață.
 - această caracteristică poate fi ușor îmbunătățită în funcție de preferințele consumatorilor și facilitează crearea de sortimente diferite pentru același produs.

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.4. Caracteristici de calitate a alimentelor

valoare energetică - determinată de conținutul în glucide, lipide, proteine și minerale și se exprimă în kcal sau kj.

- valoarea sa este proiectată în funcție de necesitățile nutriționale caracteristice diferitor segmente de consumatori.

- *valoare biologică*

- se stabilește prin norme de nutriție elaborate de organismele abilitate la nivel național
- este dată de raportul în
 - *componente esențiale și indispensabile* pentru un metabolism normal (aminoacizi esențiali, vitamine (liposolubile: A,D, E, K și hidrosolubile: C și complexul B) și
 - *elemente minerale* (calciu, fier, fosfor, potasiu, sodiu, iod).

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.4. Caracteristici de calitate a alimentelor

- se exprimă ca și cantitatea din aceste componente pe unitatea de masă de produs acceptată prin standardele din domeniu (de regulă 100 g).
- *valoare igienică* - dată de absența sau prezența în limite prestabilite a unor compuși chimici din categoria: aditivilor, pesticidelor, substanțe antinutriționale, microorganismele; ioni metalici și metaloizi toxici.
 - stabilirea și respectarea limitelor în care pot fi prezenți acești compuși toxici în produsul alimentar este obiectivul *legislației sanitare* în vigoare, elaborată la nivel național în acord cu prevederile existente la nivel european.

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.5. Funcțiile calității și factorii de influență

- Competitivitatea produselor unei firme, deci a firmei, depinde de următoarele caracteristici:
 - Satisfacerea unei necesități, o utilitate sau un scop bine definit
 - Satisfacerea așteptărilor clientului
 - Conformarea cu standardele și specificațiile
 - Conformarea cu măsurile legale și cu alte cerințe ale societății
 - Disponibilitate la un preț competitiv
 - Furnizarea la un cost care aduce profit

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.5. Funcțiile calității și factorii de influență

- Pentru succesul deplin al unei firme, aceasta trebuie sa ofere produse sau servicii care:
 - sa satisfaca o necesitate, o utilitate sau un scop bine definit
 - sa satisfaca asteptarile clientului
 - sa se conformeze standardelor si specificatiilor
 - sa se conformeze masurilor legale si altor cerinte ale societatii
 - sa fie disponibile la un pret competitiv
 - sa fie furnizate la un cost care aduce profit

- Intregul profit al factorilor care afecteaza calitatea serviciilor si produselor (factori tehnici, administrativi si umani) trebuie orientat spre reducerea, eliminarea si cel mai important, prevenirea deficientelor de calitate.

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.5. Funcțiile calității și factorii de influență

FUNCTIILE CALITĂȚII

funcția tehnică, referitoare la nivelul tehnic al unui produs, având două componente:

- una **intensivă** (dată de îmbunătățirea în conținut a caracteristicilor produsului) și
- una **extensivă** (care se concretizează prin mărirea de-a lungul timpului a caracteristicilor utile ale produsului).

funcția socială, se referă la:

- realizarea unui climat adecvat în unitatea producătoare și
- impactul unor proprietăți (estetice, de confort etc.) ale produselor și serviciilor asupra calității vieții beneficiarilor și a mediului înconjurător.

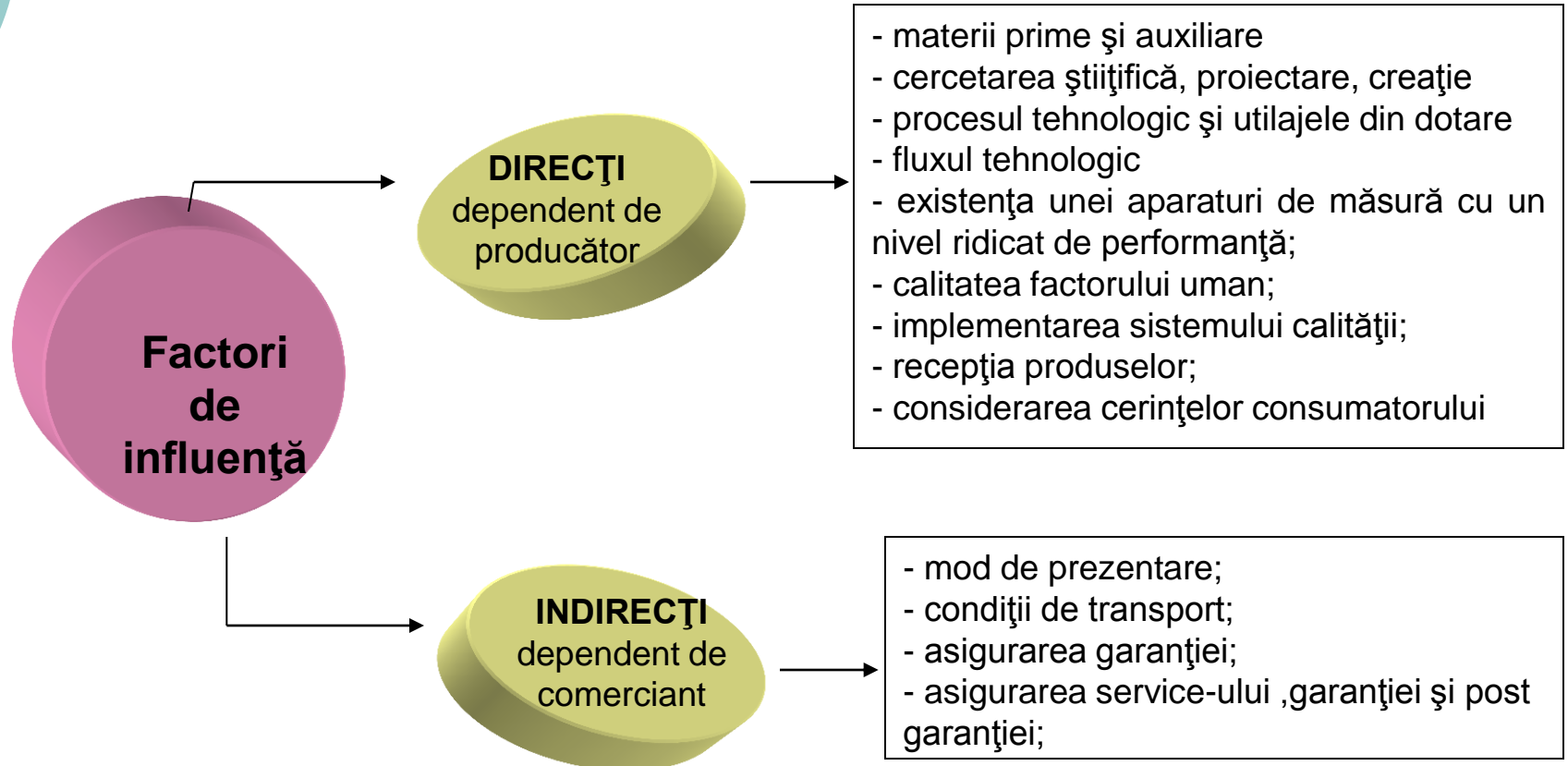
funcția economică, vizează asigurarea eficienței economice.

- Capacitatea unui produs de a satisface o necesitate (prin proprietățile sale) reprezintă valoarea lui de întrebuințare.
- Crearea unui produs este consecința unei necesități.

I.CALITATEA ALIMENTELOR

I.5. Funcțiile calității și factorii de influență

Realizarea, dar mai ales menținerea unei anumite calități presupune studierea a două grupe de **factori de influență**



I.CALITATEA ALIMENTELOR

Costurile calitatii

Domeniul calitatii:

Imbunatatirea considerabila a calitatii produselor

Reducerea substantiala a costurilor calitatii

aceste doua directii fiind o consecinta directa a:

- preferintelor consumatorilor
- necesitatea asigurarii competitivitatii produselor in conditiile intensificarii concurentei

○ Sunt identificate patru categorii de costuri ale calitatii:

- costurile prevenirii non-calitatii (C_a)
- costurile controlului (C_b)
- costuri interne generate de defecte (C_c)
- costuri externe (C_d)

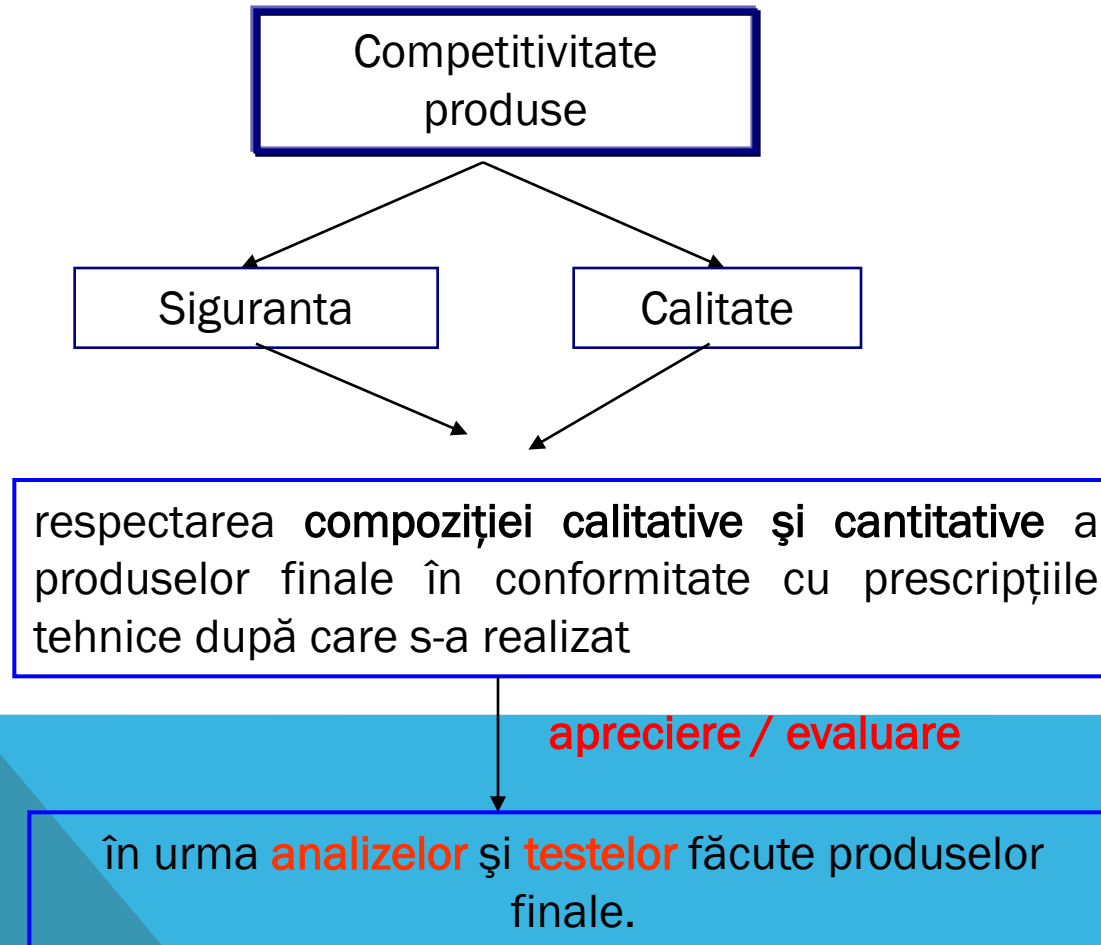
○ **Costul total al calitatii** este dat de:

- $C = C_a + C_b + C_c + C_d$

○ Interesul managementului unei firme este de:

- a gasi modalitati de reducere a valorilor absolute ale acestor costuri fara a reduce nivelul calitatii
- a reduce costurile calitatii concomitent cu cresterea calitatii

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE (RECAPITULARE ANUL IV)



II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

Controlul calității produselor alimentare

- se face în vederea determinării conținutului de ingrediente și compararea acestor valori cu limitele impuse de legislația în vigoare.
- urmărește evidențierea prezenței sau absenței acelor substanțe interzise sau a celor permise în limite de concentrație reglementate prin lege.
- se realizează în cadrul unor structuri special amenajate și certificate de organisme abilitate pe plan național, în conformitate cu cerințele regulamentelor în vigoare care la rândul lor au fost aliniate normelor europene sau internaționale.

rezultatele acestui control trebuie să certifice, pentru fiecare tip de produs, dacă, final, compoziția este aceeași cu cea stabilită, atât în termeni calitativi cât și cantitativi, informații care apoi sunt trecute pe eticheta produsului pentru informarea consumatorilor.

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

Calitatea finală a alimentului este rezultatul:

- practicării unui control riguros în fiecare fază a procesului de fabricație,
- efectuării cu rigurozitate a controlului calității și conformității materiilor prime, al apei de proces și solvenților, al produselor intermediare, produselor finite, materiale și recipiente de uz alimentar

Analizele practicate pentru controlul calității alimentelor (analize calitative, cantitative sau structurale) se încadrează în categoria:

- analize senzoriale, metodelor fizice, metodelor chimice și fizico-chimice, metodelor biologice și microbiologice.

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

pe plan european si international exista standarde care prevăd:

- condițiile de calitate pentru produsele alimentare,
- metode de evaluare și control,
- tehnici de prelevare a probelor,
- condiții de calitate pentru materia primă și auxiliară folosită în industria alimentară,
- metode de analiză pe fluxul tehnologic

pot fi mentionate:

- recomandările elaborate de ISO în domeniul metodelor de analiză și eșantionare
diferite reglementări și metode adoptate de către Comisia Codex Alimentarius.

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- informațiile provenite de la o serie de organizații și documente:
 - Comisia Internațională a Specificațiilor Microbiologice pentru Alimente (ICMSF),
 - Asociația Chimicilor Analisti Oficiali (AOAC),
 - Uniunea Internațională a Chimicilor din Chimia Pură și Aplicată (IUPAC),
 - Farmacopeea
- reglementări elaborate de către asociații profesionale internaționale, cum ar fi:
 - Federația Internațională a laptelui – FIL,
 - Asociația Europeană a berii,
 - Federația Internațională a zahărului – ICUMSA

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

Directiva Uniunii Europene 85/591 – condiții impuse standardelor naționale/ internaționale de metode de analiză

În cadrul UE a fost înființat Comitetului Tehnic „Metode de analiză a produselor alimentare – aspecte orizontale”

Alegerea unei metode de analiză are la bază o serie de criterii de performanță:

- **acuratețe** – rezultatele obținute să fie cât mai apropiate de valoarea reală din probă;
- **precizie** – rezultatele obținute pe mai multe probe din același lot și prelucrate în aceleași condiții au valori foarte apropiate, chiar identice;
- **sensibilitate** – permit identificarea componentelor prezenți în concentrații foarte mici, la nivel de urme;

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **selectivitate** – au capacitatea de a determina diferențiat speciile chimice asemănătoare;
- **robustețe** – rezultatele nu prezintă diferențe semnificative atunci când apar mici modificări în condițiile externe de determinare;
- o serie de alte proprietăți:
 - simplitate,
 - rapiditate,
 - ușurință în pregătirea probelor,
 - consum redus de reactivi,
 - utilizare de reactivi cu toxicitate redusă sau chiar lipsiți de toxicitate (se merge pe utilizarea așa numiților reactivi “verzi” mai ales atunci când se procesează un număr mare de probe),

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- existența unui personal calificat pentru deservirea aparaturii și interpretarea rezultatelor,
- posibilitatea de automatizare, etc.

aceste caracteristici ale metodelor de analiză sunt importante în vederea obținerii unor rezultate corecte și reproductibile, mai ales dacă se ține cont de faptul că analiza produselor alimentare presupune:

- probe complexe cu un număr mare de componente,
- prezența mai multor analiți care trebuie determinați din aceeași probă,
un număr mare de probe de prelucrat.

II. METODE DE CONTROL A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

Alegerea unor metode de analiză se face în funcție de :

- tipul de produs alimentar analizat,
- tipul de analit urmărit,
- scopul urmărit: (identificare, dozare, caracterizare),
- starea de agregare a probei analizate

III. CADRUL ORGANIZAȚIONAL ȘI POLITIC AL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

(RECAPITULARE ANUL IV)

- documente mai importante elaborate la nivelul Uniunii Europene referitor la calitatea alimentelor:
 - Directiva EC 178/2002 a Parlamentului European privind principii generale în domeniul alimentar;
 - Directiva 93/43 și EC 852/2004 a Parlamentului European privind igiena alimentelor
 - Reglementarea 852/2004 privind igiena alimentelor
 - Reglementarea 853/2004 privind reguli specifice de igiena pentru alimentele de origine animală
 - Reglementarea 882/2004 privind controlul oficial al nutreturilor și alimentelor

III. CADRUL ORGANIZAȚIONAL ȘI POLITIC AL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Reglementarea 178 /2000**, aprobată de Parlamentul European, trasează *baza asigurării unui înalt grad de protecție a sănătății umane și a intereselor consumatorilor în legătură cu alimentele, luând în considerare în special, diversitatea în aprovizionarea cu alimente, inclusiv produse tradiționale și asigurând în același timp funcționarea eficientă a pieței interne.*
 - conține:
 - principiile generale și cerințele legii alimentului
 - prevede înființarea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor.

SR EN ISO 22000/2005 – Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentară

III. CADRUL ORGANIZAȚIONAL ȘI POLITIC AL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

In Romania importante sunt urmatoarele documente:

- HG 924/2005 – Reguli Generale pentru Igiena Produselor Alimentare
- HG 1196/2002 privind controlul oficial al alimentelor
- Legea 150/2004 privind Siguranta alimentelor
- Legea 54/2002 de aprobare a Ordonantei de Urgenta 977/2001 referitoare la reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor

Ordinul Ministerului Sanatatii 1956/1994 privind normele pentru introducerea HACCP in industria alimentara

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

Ambalarea produselor

Etichetarea produselor

- sunt parte componentă a procesului de fabricare a alimentelor,
- prezența lor este indispensabilă în condițiile obligativității asigurării calitatii produselor și a protecției consumatorului

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

(RECAPITULARE ANUL IV)

AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

principalul mijloc de protecție și asigurare a calității acestora, pe întreg lanțul de la poarta producătorului și până la locuința consumatorului final și chiar mai departe, până în momentul consumului total

faciliteaza


- transportul, manipularea și depozitarea produselor pastrandu-le si asigurandu-le calitatea

elementul cheie este **ambalajul**

păstrează integritatea, siguranța și calitatea produselor pe timpul transportului, depozitării și chiar în gospodăriile consumatorilor prelungeste, în unele cazuri, perioada de garanție a produsului.

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Funcțiile ambalajului de-a lungul ciclului de viață al produsului:

- asigurarea și conservarea calității produselor, în procesele de transport, manipulare și depozitare, prin protejarea de acțiunea unor factori ce determină deteriorări fizice sau morale;
 - identificarea produsului
 - atragerea potențialilor cumpărători – rol în promovarea produsului (promovarea vânzărilor) – element al marketingului
 - ușurarea manipulării, transportului și depozitării;
- 

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Caracteristicile unui ambalaj corespunzator pot fi grupate in:

- condiții funcționale: asigură păstrarea calitativa și cantitativă a produselor;
- caracteristici estetice au un impact deosebit în vânzare.
 - trebuie să-i convingă pe consumatori de calitatea produselor (forma de prezentare conteaza aproape în aceeași măsură ca și produsul in sine).
- condiții economice: ca orice produs finit el trebuie să fie eficient, ergonomic și ieftin.

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

caracteristici specifice ale ambalajelor din industria alimentara:

- asigurarea protecției produselor de acțiunea unor factori externi sau interni (temperatură, radiații, praf, microorganisme, șocuri mecanice) care pot afecta caracteristicile de calitate;
- facilitarea proceselor de manipulare, depozitare și transport;
- promovarea produselor pe piață, respectiv asigurarea competitivității lor și a producătorilor:
 - caracteristicile estetice ale ambalajelor, care trebuie să fie în acord cu preferințele consumatorilor și să-i atragă.

un număr din ce în ce mai numeros de consumatori este dispus să plătească pentru un produs mai bun într-un ambalaj mai sofisticat (cheltuielile cu ambalarea pot ajunge și până la 15% din valoarea produsului).

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Pentru producerea ambalajelor se utilizează o diversitate de materiale grupate in:

- materiale de baza;
- materiale auxiliare:
 - care conferă ambalajelor calități estetice: coloranți, pigmenți, cerneluri, adezivi
 - care influențează rezistența: benzi de balotare, adezivi
 - pentru amortizarea și protecția împotriva șocurilor: carton ondulat, lână minerală, materiale expandate, materiale cu bule de aer care cresc rezistența la acțiunea factorilor de mediu sau la coroziune: lacuri și vopsele

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

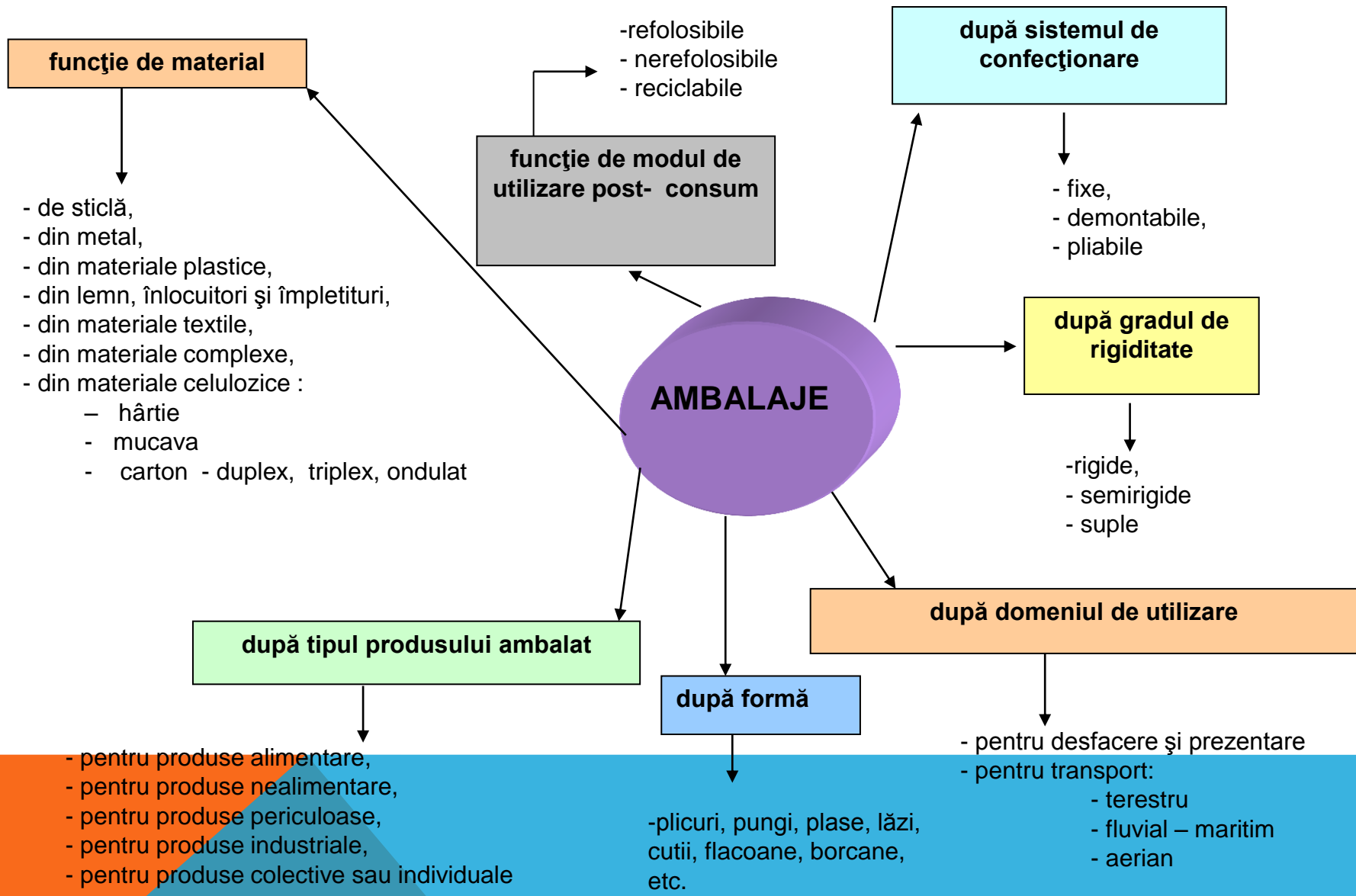
Alegerea unui anumit tip de ambalaj se face ținând cont de :

- destinația ambalajului in functie de tipul produsului
- asigurarea inerției chimice și fizice între ambalaj și produs și ambalaj și mediul înconjurător;
- tehnica de ambalare;
- condițiile de transport, manipulare și depozitare;
- caracteristicile ambalajului: material, rezistență la presiune și șocuri termice/mecanice, scop, mod de vânzare, grad de protecție;
- mod de valorificare economică a ambalajului in etapa post-consum: cost, eventuală recuperare și re folosire, reciclarea.

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

necesitatea asigurării reciclării deșeurilor de ambalaje a condus la lărgirea gamei de materiale utilizate pentru confecționarea acestora.

dezvoltarea tehnologiilor a permis considerarea ca materii prime pentru confecționarea de ambalaje a unor noi tipuri de materiale, care asigură o mai bună protecție a produselor ambalate pe perioade mai lungi de timp și în condiții diferite.



IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Activitatea de ambalare a produselor:

- este deosebit de complexă si trebuie să țină cont de:
 - diversitatea materialelor folosite,
 - varietatea produselor ce trebuie ambalate,
 - metodele si mașinile de ambalare si confectionare a ambalajelor,
 - diferitele accesorii de protectie si prezentare
 - conditiile de transport și depozitare.
- se poate realiza în sistem **semiautomat** sau **automat** si trebuie să țină cont de:
 - fenomenele care pot avea loc între ambalaj si produsul ambalat (asigurarea calității produsului dar și creșterea duratei de conservare a acestora);
 - reducerea consumului de materii prime, materiale și energie în producerea ambalajelor;
 - destinația ambalajelor în faza de post – consum (protecția mediului).

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

ambalare tip aerosol (sub presiune) pentru substanțe aromatizante, sosuri, înghețată, muștar, brânză topită, etc.

ambalare colectivă (gruparea mai multor unități de produs într-un singur ambalaj: mălai, zahăr, făină).

ambalare porționată (ambalarea unei cantități destinate unei singure utilizări: biscuiți, cafea, zahăr, unt, brânză

ambalare în peliculă aderentă (sau pe bază de acetogliceride sau emulsii de adezivi, care sunt pulverizate pe suprafața produselor formând prin uscare o peliculă rezistentă și impermeabilă)

ambalare aseptică, asigură securitatea microbiologică. Se practică pentru produse lichide, vâscoase, solide sau pulberi, cum ar fi: lactate, semipreparate, băuturi, sucuri

ambalare în folii contractibile (folii ce cuprind produsele solide, individual sau în grupuri: de exemplu carne)

ambalare în folii extensibile (lipsește contractarea alimentelor) : preambalare: carne, brânzeturi, legume, fructe

ambalare în recipiente

ambalare în atmosferă controlată

ambalare sub vid (în atmosferă lipsită de oxigen). De exemplu pentru carne, preparate din carne, brânzeturi

ambalare în atmosferă modificată (atmosfera din interior se modifică cu ajutorul azotului, bioxidului de carbon sau oxigen alături de gaze protectoare alese în funcție de natura produsului și de procesele pe care le poate suferi). Se utilizează pentru produse în formă de bucăți, pulberi sau granule.

TEHNICI ȘI METODE DE AMBALARE

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Pentru ca *ambalajul*:

- să-și îndeplinească funcțiile pentru care a fost proiectat (protecția consumatorilor și a mediului înconjurător; facilitarea transportului, manipulării și depozitării, precum și cea de marketing)

**și pentru a avea garanția respectării cerințelor unei
ambalări eficiente și responsabile,**

**ambalajele și activitatea de ambalare sunt
standardizate.**

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

2. ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

un sistem prin care **consumatorii** să cunoască din timp anumite caracteristici și date referitoare produsului ce urmează a fi achiziționat și prin care să poată cere despăgubiri pentru eventualele vicii ascunse ;

reprezintă un mijloc de **identificare a produselor**, de informare simplă și rapidă a consumatorilor, de educare a acestora, de **facilitare a operațiilor comerciale**, dar și de **promovare a produselor** pe piață.

etichetarea și eticheta au evoluat odată cu diversificarea produselor alimentare, intensificării și extinderii comerțului, necesitatea reclamei, creșterea nivelului de trai și a exigențelor consumatorilor;

eticheta a trecut de la o simplă hârtie inscripționată la desene complexe integrate în designul ambalajului.

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

2. ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

ETICHETA, aplicată vizibil pe ambalajul produsului, reprezintă un material scris care trebuie să pună în evidență:

- numele produsului, a producătorului/ distribuitorului/ importatorului;
- termenul de garanție și cel de valabilitate și condițiile necesare asigurării acestor termene;
- cantitatea
- informații referitoare la compoziția calitativă și cantitativă.

Funcțiile etichetei sunt următoarele:

- identificarea produsului și a mărcilor;
 - clasificarea produselor în funcție de anumite caracteristici de calitate;
 - descrierea produsului;
 - promovarea produsului;
- bază de date pentru consumatori, dar și pentru agenții economici (un mod de a urmări reacția pieței, a consumatorilor, stimularea realizării produselor de calitate).

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

2. ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Exista norme, legi, directive și standarde privind etichetarea produselor alimentare care reglementeaza oportunitatea, obligativitatea și responsabilitățile unei etichetări corecte:

Ex.

- Directiva 79/112/CEE referitoare la etichetarea, prezentarea și reclama produselor alimentare pentru vânzare către consumatorul final
- Directiva 496/90/CEE privind etichetarea nutrițională
- Standardele internaționale recomandate pentru alimentele destinate sugariilor și copiilor de vârstă mică: CCA/RS 72/74 din 1976

IV. ASIGURAREA CALITATII PRODUSELOR

2. ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Etichetele contin in acest moment:

- denumirea sub care produsul este vândut
- lista de ingrediente
- calitatea anumitor ingrediente
- cantitatea netă
- data de minimă durabilitate
- concentrația alcoolică a băuturilor > 1,2% volum de alcool
- instrucțiuni speciale de depozitare / condiții de utilizare
- numele și adresa producătorului, ambalatorului sau vânzătorului în UE

originea - în cazul în care lipsa acesteia induce în eroare consumatorul

instrucțiuni pentru utilizare în cazul în care este necesar

V. SIGURANTA ALIMENTARA

Siguranța Alimentară înseamnă:

- asigurarea accesului tuturor consumatorilor și în mod permanent, la hrana necesară unei vieți active și sănătoase;
- asigurarea disponibilității alimentelor;
- asigurarea și respectarea dreptului oricărui om de a se hrăni, precum și a dorinței de a avea o alimentație sănătoasă;
- asigurarea unor alimente corespunzătoare sub aspect nutritiv, respectiv alimente care să posede calitatea nutritivă reglementată pentru a acoperi unui individ cele trei rații de consum (rația de întreținere; rația de creștere; rația de activitate).

V. SIGURANTA ALIMENTARA

Asigurarea sigurantei alimentare implica:

- **Executivul**, prin Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor (ANCP) care trebuie sa:
 - aplice legislatia in domeniul industriei alimentare, inclusiv aplicarea Regulamentului 178/2002 cu privire la trasabilitatea produselor alimentare de la producator pana la consumator;
 - urmareasca modul in care unitatile care activeaza in domeniul productiei de produse agro-alimentare, procesarii, distributiei si comercializarii, aplica sistemul HACCP, scoaterea din circuitul distributiei si consumului a produselor alimentare cu termen de valabilitate depasit;
 - sanctioneze falsificarea, fraudele, vanzarile ilicite de alimente

V. SIGURANTA ALIMENTARA

- Controleze unitatile privind respectarea cantitatilor de ingrediente, aditivi, etc. care intra in componenta produselor finite;
- sa controleze unitatile in ceea ce priveste respectarea ghidurilor de buna practica de productie si respectiv de igiena;

Producatorul, procesatorul si distribuitorul care au obligatia:

- de a respecta ghidul de buna practica de productie si respectiv de igiena
- de a asigura calitatea si controlul materiilor prime si a alimentelor procesate
- de a utiliza procese si tehnologii adecvate
- de a eticheta corect si complet produsele alimentare

V. SIGURANTA ALIMENTARA

Consumatorii individuali si asociatiile acestora prin Asociatia pentru Protectia Consumatorilor din Romania (APCR) cu rolul de a promova interesele consumatorilor prin:

- influentare legislativa si administrativa,
- implicare in procesul de luare a deciziilor care pot afecta interesele consumatorilor la nivelul administratiei centrale si locale
- ajutor in rezolvarea reclamatiiilor consumatorilor
- acordarea de asistenta membrilor APC lezati in interesele lor de consumatori
- informarea si educarea consumatorilor in ceea ce priveste legislatia in domeniu, drepturile membrilor sai in calitate de consumatori
- informarea corecta privind produsele noi lansate pe piata

V. SIGURANTA ALIMENTARA

Siguranța alimentara in cadrul Uniunii Europene

- atenție deosebită:
 - adoptarea unei viziuni integrate de tipul „de la fermă la consumator”, care să acopere toate verigile lanțului alimentar:
 - pornind de la producția de furaje, sănătatea plantelor și animalelor, bunăstarea animalelor, la producția primară și procesarea alimentelor până la depozitarea, transportul și vânzarea cu amănuntul, precum și importului și exportului acestor produse

Documentele elaborate urmăresc;

asigurarea cadrului necesar depășirii noilor riscuri față de sănătatea și siguranța tuturor consumatorilor europeni, astfel încât să se poată atinge un grad cât mai ridicat de protecție a sănătății umane și a intereselor consumatorilor în ceea ce

V. SIGURANTA ALIMENTARA

- au urmărit și stabilirea clară a nivelului de responsabilitate al operatorilor din sectorul alimentară și al furajelor, precum și al autorităților competente astfel încât să poată reprezintă o politică alimentară mai coerentă, mai eficientă și mai dinamică.
- au și fost dezvoltate și implementate;
 - numeroase sisteme de management al siguranței alimentelor (HACCP),
 - o serie de standarde: de exemplu standardul ISO 22000: 2005 – „Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentară”, prin care se propune implementarea în toate organizațiile din lanțul alimentară a unui sistem de management pentru siguranța alimentelor.

V. SIGURANTA ALIMENTARA

■ *Cartea Albă a Siguranței Alimentare (2000)*

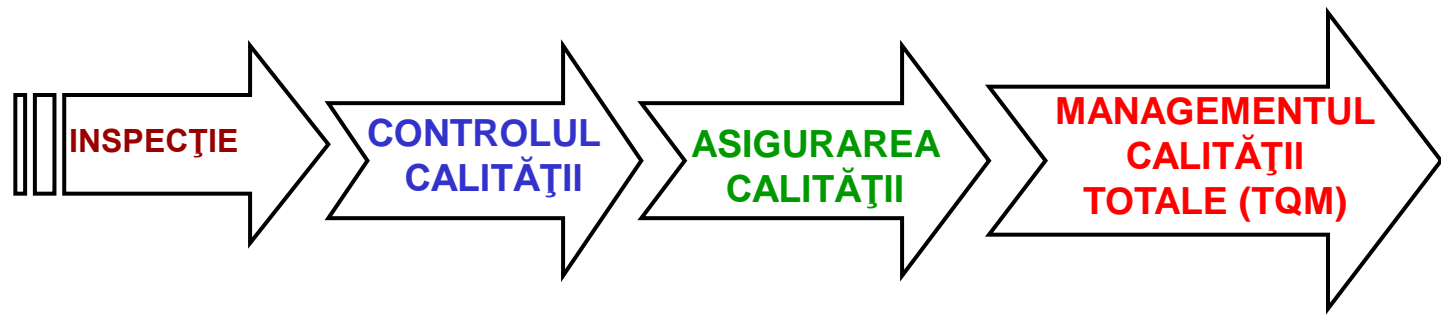
- definirea și analiza exactă a principiilor de bază ale securității alimentare;
- analiza avantajelor și constrângerilor înființării unei Autorități Alimentare Europene;
- elaborarea de măsuri menite să asigure întărirea controlului în domeniu și informarea corespunzătoare a consumatorului
- prevederi referitoare atât la crescătorii de animale sau la procesatorii de produselor agricole, la unitățile economice cu profil de activitate în ramura agro-alimentară, cât și la cei care manipulează, transportă și depozitează alimentele, care produc ambalaje sau alte tipuri de materiale care vin în contact cu produsele alimentare, la producătorii de furaje, îngrășăminte sau aditivi pentru sectorul agricol și alimentar.
- introduce linii directoare în ceea ce privește legislația comunitară din acest domeniu, referitor la consumatorii și protecția lor

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **DE CE** necesitatea implementării unui management al calității certificat ?
 - pentru asigurarea consumatorilor și a clienților companiilor producătoare de calitate produse fabricate,
 - pentru confirmarea alinierii la directivele comunitare → un atu în competitivitatea produselor și a producătorilor pe piața europeană,
 - pentru obținerea unui plus de aprecieri favorabile față de unii competitori, dat de garanția obținerii constante a unor produse de aceeași calitate,
 - pentru siguranța conducerii companiei și pentru clienți că toate procedeele și activitățile care intervin în procesul tehnologic de fabricare, ambalare, depozitare și transport al produselor contribuie la calitatea finală a produselor ,
 - iar aceste procedee sunt controlate pe baza unor proceduri bine stabilite, care permit depistarea neconformităților pe flux și asigură trasabilitatea produselor.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Standardul ISO 9000: 2006** - Managementul calitatii reprezinta *un ansamblu de activitati coordonate pentru a orienta si controla o organizatie in ceea ce priveste calitatea*
- Competitivitatea marfurilor pe piata – respectiv succesul sau esecul – depinde de capacitatea manageriala a conducatorilor firmei de a armoniza nivelul calitativ al acestora cu marimea cheltuielilor de productie, comercializare si utilizare.
 - In acest scop se utilizeaza politici, metode si tehnici manageriale



- **Managementul Calității Totale** (TQM : Total Quality Management) :
 - orientare spre client ;
 - angajamentul managerului ;
 - implicarea întregului personal pe tot ciclul de viață al produsului ;
 - managementul proceselor ;
 - lucrul în echipă.
- TQM (ISO 9000) = un sistem de management al unei organizații axat pe calitate, bazat pe participarea tuturor salariaților săi și vizând atât succesul pe termen lung prin satisfacerea clienților cât și pe avantajele pentru salariați și societate

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

Sisteme de management referitoare la calitatea produselor/siguranța alimentelor, cuprinzând cerințe pentru orice organizație care funcționează în cadrul lanțului alimentar, sisteme care vizează toate verigile lanțului parcurs de materia primă până ajunge ca aliment la consumator :

- standardele internaționale din seria ISO 9001
- standarde europene EN 45000
- standarde romanesti SR EN ISO 22000:2005
- **Bune Practici de Producție** (Good Manufacturing Practises – **GMP**)
- **Analiza Riscului și Controlul Punctelor Critice** (Hazard Analysis and Critical Control Points – **HACCP**)

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

Sisteme de managementul siguranței alimentelor - ISO 22000

- abordează modul în care sunt asigurate cerințele cuprinzătoare pentru siguranța alimentară în fiecare etapă din lanțul alimentar.
- integrează principiile de Analiza Riscurilor și a Punctelor Critice de Control (HACCP) și măsuri pentru punerea în aplicare a acestora.
- a fost adoptat în 2005 și este singurul sistem de management global proiectat pentru siguranța alimentelor

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- ia în considerare cerințele ISO 9001, cele două standarde fiind reciproc compatibile.
- este în principal **un standard industrial**, care abordează riscurile sistemice de gestionare a siguranței alimentare și este o extensie excelentă a standardului ISO 9001.
 - Norma ISO 9001 se axează mai mult pe asigurarea calității în cadrul întregii organizații, în zone care nu sunt acoperite de ISO 22000 (vanzari și marketing, resurse umane, etc).
- ISO 22000 este aplicabilă organizației singură sau ca parte a unui sistem integrat de management al calității.
- **ISO 22004:2006** Sisteme de management al siguranței alimentului. Recomandări de aplicare pentru ISO 22000:2005; **ISO 22005:2007** Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Avantajele certificării cu ISO 22000**
- Umple golul dintre ISO 9001 și sistemul HACCP, fiind un standard internațional;
- Sporește gradul de siguranță alimentară de-a lungul lanțului alimentar;
- Monitorizarea complexă, dinamică și eficientă a riscurilor privind siguranța alimentelor pe baza unei analize de risc și bună practică de fabricație;
- Minimizarea posibilității apariției produselor de slabă calitate și a alimentelor nesigure;
- Garanție credibilă de siguranță alimentară certificate de un terț independent;
- Procesele interne eficiente care oferă o bază solidă pentru decizii; facilitarea comunicării între partenerii de afaceri.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

FSSC 22000

- Acest standard include o schema completă de certificare pentru sistemul de management al siguranței alimentelor bazată pe standardele ISO 22000, ISO 22003 și PRPs specifice (Patent Review Processing System = Brevet de Revizuirea Sistemului de procesare) .
- Standardul a fost dezvoltat pentru certificarea sistemului de management al siguranței alimentelor al organizațiilor din sectorul de procesare al produselor de origine animală, produselor de origine vegetală, producția ingredientelor utilizate în industria alimentară, a aditivilor, vitaminelor ori a ambalajelor utilizate în industria alimentară.
- Producătorii deja certificați în conformitate cu cerințele ISO 22000 au nevoie doar de o documentare a specificațiilor tehnice pentru PRPs care să îndeplinească cerințele acestei scheme de certificare.
- Schema de certificare FSSC 22000 este recunoscută integral de Global Food Safety Initiative(GFSI).

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **IFS - International Food Standard** este un standard de calitate și siguranța a alimentelor, pentru produsele alimentare comercializate sub marcă proprie, menit să permită evaluarea sistemelor de management ale furnizorilor, pe baza unei abordări uniforme.
- Standardul se aplică la toate stadiile de procesare a alimentelor, după ce acestea au părăsit ferma de producție.
- IFS a fost creat de membrii asociației ai federației germane de retail – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels(HDE) și omologul său francez – Federation des Enterprises du Commerce et de la Distribution(FCD).

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **IFS Logistics** – este un standard pentru auditarea activităților logistice atât pentru produsele alimentare și non-alimentare incluzând transportul, depozitarea, distribuția etc.
- Este aplicabil tuturor activităților de distribuție: pe șosea, calea ferată sau navală; produse congelate sau refrigerate.
- IFS se referă la activitățile logistice în cazul în care companiile au contact fizic cu produsele deja ambalate (transport, ambalarea produselor pre-ambalate, depozitare și/sau distribuție etc).

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

EN 15593: Ambalaje. Managementul normelor de igienă utilizate la fabricarea ambalajelor pentru produse alimentare.

- **Cerințe** – Lipsa igienei și ambalajele nepotrivite pot contamina alimentele cu substanțe străine, micro-organisme, reziduuri chimice ori substanțe de migrare.
- Acest standard European este bazat pe principiul analizei pericolelor și evaluării riscurilor.
- Standardul descrie atât Sistemul de management cât și practicile de igienă pentru producătorii de ambalaje și materiale pentru ambalajele utilizate în industria alimentară considerate a fi parte a lanțului alimentar.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **BRC / IoP Standard de ambalare a produselor alimentare și altor substanțe**
- **Domeniul de aplicare și cerințe**
- Siguranța alimentelor este influențată și de ambalaj. Aceasta depinde nu doar de condițiile de igienă, dar și de potențialul transfer dinspre material către produsul alimentar.
- British Trade Consortium (BRC), împreună cu "The Institute of Packaging" (Stamford, Marea Britanie), a elaborat în 2001 standardul BRC / IoP, cu scopul de a corespunde cerințelor cuprinzătoare pentru fabricarea de ambalaje alimentare și a altor materiale de ambalare.
- Acest standard cuprinde atât cerințele privind conținutul de management al calității generale (de exemplu, documentare, audit intern, trasabilitate), precum și cele cu privire la igiena facilităților și a mediului de operare pentru personal în scopul prevenirii contaminării.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Avantaje**
- Standard cunoscut pe plan internațional și recunoscut de mulți ani;
- Specific industriei, descrie în detaliu cerințele pentru fabricarea ambalajelor dumneavoastră;
- Pune la dispoziție măsuri de detectare a erorilor și corectarea acestora.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Bune Practici de Producție** (Good Manufacturing Practices – **GMP**) –
 - impun condițiile și procedeele de prelucrare, obiectivul lor fiind de a asigura calitatea și trasabilitatea produselor.
 - pentru producția de alimente **includ** specificații referitoare:
 - la locația de producție,
 - instalațiile și echipamentele utilizate în procesul tehnologic de fabricație,
 - formulare și condiționare,
 - materii prime și auxiliare,
 - angajați (competențe, experiență, igienă)
 - protocoale de lucru.
 - GMP a dovedit că poate asigura obținerea unei calități constante → siguranță ridicată a alimentelor.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Analiza Riscului și Controlul Punctelor Critice** (Hazard Analysis and Critical Control Points – **HACCP**)
 - implementarea este obligatorie pentru toți cei care operează cu produse alimentare (producție, distribuție, comercializare)
 - s-a dezvoltat pe baza unor cercetări din anii `60 ale NASA în cadrul laboratoarelor armatei (primul sistem HACCP standardizat a fost elaborat în SUA în 1989),
 - presupune identificarea riscurilor, controlul și monitorizarea punctelor critice ale proceselor unde ar putea fi compromisă calitatea produselor alimentare.
 - pe de o parte se analizează, din punct de vedere fizic, chimic și microbiologic, modul de desfășurare a producției de alimente, distribuția și aprecierea punctelor de risc, și pe de alta parte se elaborează căile de prevenire a pericolelor și posibilitatea reducerii **riscurilor**.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **HACCP** este un sistem al siguranței alimentare recunoscut la nivel internațional, bazat pe o analiză sistematică și preventivă a procesului de producție, ce dovedește că riscurile legate de siguranța produselor alimentare sunt identificate, evaluate și ținute sub control.
- Oferă o metodă sistematică de analiza a proceselor de producție agricole și alimentare, identificarea tuturor pericolelor potențiale, analiza de risc, determinarea punctelor critice de control necesare pentru a asigura calitatea și siguranța produselor alimentare și gestionării coerente și controlul acestor puncte critice.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- Aceste proceduri trebuie să se aplice întregului lanț de producție:
 - Începând cu creșterea plantelor și a animalelor până la produsul finit, achiziționat de către consumator.
- Sistemul se bazează pe Codul Alimentar (Codex Alimentarius) dezvoltat de către ONU pentru Hrană și Agricultură și de către Organizația Mondială a Sănătății.
- Este recomandat ca HACCP să fie folosit împreună cu bunele practici de igienă și producție, împreună cu care formează elementele necesare securității alimentare.
- Este, de asemenea, recomandat să fie implementat împreună cu un sistem de management al calității.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- este integrat în *Principiile Generale ale Igienei Alimentare* și este aplicat împreună sau în paralel cu alte sisteme funcționale pentru practica igienică
- Are la baza **7 principii**:

I. Identificarea și evaluarea riscurilor:

- se face în mod diferențiat pentru fiecare unitate productivă, prin:
 - controlul materiilor prime și auxiliare,
 - inspecția instalațiilor și echipamentelor specifice,
 - evaluarea resursei umane implicată în derularea proceselor tehnologice de producție,
 - condiționare și ambalare,
 - analiza mediului de desfășurare a activităților.
- Aceste riscuri pot fi:

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **biologice**, de natură bacteriană, virală sau parazitară și care în funcție de gradul de severitate au fost clasificate în:
 - de severitate ridicată (de exemplu contaminarea cu *Clostridium botulinum*, *Salmonella typhi*, *Salmonella paratyphi*);
 - de severitate moderată (de exemplu contaminarea cu *Escheriachia coli tulpina E.coli O157:H7*, *Ascaris lumbricoides*, *Streptococcus pzrogenes*);
 - de severitate moderată (de exemplu contaminarea cu *Bacillus cereus*, *Staphzlococcus aureus*, *Giardia lamblia*).
- **chimice**, date de:
 - contaminanți naturali (de exemplu toxine care sunt prezente în mod natural în diferite vegetale, în ciuperci, în o serie de specii de pești sau produse de unele mușegaiuri toxicogene)
 - de o serie de contaminanți chimici de sinteză ajunși în produs în mod accidental (de exemplu aditivi, urme de pesticide, insecticide, antibiotice veterinare sau metale grele, agenți de curățare, specii chimice rezultate din procesele tehnologice de procesare).

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- *fizice*, datorate unor materiale de proveniență diversă: agricolă, animală, ambalaje, daunători, obiecte personale (nisip, frunze, bucăți de lemne, oase, sticlă, metal, plastic, cleme, muste, materiale textile, inele, agrafe, etc.).

2. *Identificarea punctelor critice de control* pentru prevenirea pericolelor,

- acele puncte/proceduri din cadrul unui flux tehnologic specific în care datorită pierderii accidentale a controlului se pot produce o serie de abateri de la condițiile normale care să conducă la afectarea stării de sănătate a consumatorului.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

3. *Stabilirea limitelor critice pentru fiecare punct critic,*

- acele valori care nu produc modificări în calitatea finală a produsului alimentar care să compromită inoocuitatea produsului și în final să afecteze starea de sănătate a consumatorului.
- se folosesc diferite criterii:
 - parametri senzoriali, fizici, chimici, microbiologici, cei mai utilizați fiind însă: temperatura, pH-ul, umiditatea, concentrația de sare, vâscozitatea, numărul de drojdii, mucegaiuri, bacterii patogene care pot genera contaminarea încrucișată, etc.

4. *Stabilirea unui sistem de monitorizare a punctelor critice,* care să permită atât obținerea de informații necesare unor decizii rapide și operative pentru a evita afectarea calității alimentului, cât și prevenirea scăpării de sub control a unui anumit proces.

- monitorizarea se poate desfășura în mod continuu sau discontinuu, în funcție de particularitatea procesului tehnologic, rezultatele fiind înscrise în fișe speciale ale planului HACCP.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

5. **Stabilirea de acțiuni corective** în cazul avertizării, prin sistemul de monitorizare, a producerii unor abateri de la situațiile normale.
 - acțiunile sunt specifice fiecărui punct critice
 - trebuie specificate în fișe speciale înainte de începerea procesului (respectiv de apariție a abaterii).
 - documentația astfel completată împreună cu acea constatatoare și cea care indică acțiunile întreprinse practic în cazul eliminării abaterii produse constituie documentație HACCP și trebuie păstrată până la expirarea termenului de valabilitate a lotului de produse alimentare în care s-a produs abaterea.
6. **Organizarea unui sistem eficient de documentare și înregistrare a datelor.**
 - Se va înregistra documentația descriptivă reprezentată de planul HACCP, documentația aferentă metodelor și procedurilor folosite, înregistrările programului pentru instruirea resursei umane implicate în derularea proceselor implicată în asigurarea calității produselor alimentare, documentația referitoare la punctele critice de control.

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

7. Stabilirea unui set de proceduri pentru verificarea funcționării sistemului HACCP

- pentru a putea ține sub control strict toate etapele și fazele implicate în procesul de fabricare a unui produs alimentar.
- **Reglementari care vizează introducerea HACCP**
 - pe plan internațional: Comisia Codex Alimentarius a adoptat în 1993 *Linii Directoare pentru Aplicarea Sistemului HACCP* și a revizuit *Codul Internațional de Bune Practici – Principii Generale de Igienă Alimentară* ca făcând din HACCP parte integrantă a acestuia.
 - in Uniunea Europeană : Directivele 91/ 43/ EEC, 91/ 525/ EEC și 93/ 94/ EEC

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- sistem include, vizeaza protejarea calității produselor, alimentare (și în mod special a calității igienice) actionand pe două direcții:
 - una vizand analiza pericolului (HA = Hazard Analysis)
 - una vizand determinarea punctelor în procesul de producție în care aceste pericole pot și sunt controlate (Critical Control Points).
- in Romania: HG 924/2005 subliniază obligativitatea implementării unui Sistem de Management al Siguranței Alimentelor (HACCP) pentru toate organizațiile care prelucrează, produc, transportă, depozitează sau comercializează alimente

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **Beneficiile implementării HACCP**
- **este parte componenta a sistemului de management al calitatii;**
- este conditie pentru obtinerea autorizatiei sanitare veterinare de functionare, emisa de catre Directiile Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor Judetene conform Ordinului nr. 93/2008;
- este o metoda preventiva de autocontrol de asigurare a inocuitatii produselor alimentare;
- creste increderea clientilor si salariatilor companiei in capacitatea acesteia de a realiza exclusiv produse sigure pentru consum, in mod constant;
- limiteaza incidentele ce implica raspunderea juridica a societatii;
- demonstreaza conformitatea cu legislatia specifica in vigoare;
- imbunatateste conditiile de munca ale angajatilor

IV. SISTEME DE MANAGEMENT PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- După **implementarea** unui sistem de management HACCP într-o unitate economică → **certificarea** sistemului, care se face de regulă de o terță parte, independentă parcurgand etapele specificate în standardele în vigoare pentru certificarea Sistemului de Management HACCP.
 - in România certificarea sistemului HACCP de către organizații se face în conformitate cu următoarele trei documente:
 - Codex Alimentarius, prin regulile generale și specifice referitoare la bunele practici de igienă (GHP) și de producție (GMP) aplicabile organizațiilor care procesează, transportă, depozitează sau comercia-lizează produse alimentare;
 - DS 3027E:2002 - document care introduce toate regulile din Codex Alimentarius într-un sistem ale cărui performanțe pot fi evaluate;
 - ISO 22000: 2005 - primul standard internațional de certificare a sistemului HACCP

V. CADRUL LEGISLATIV PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- Uniunea Europeană și Organizația Mondială a Sănătății, consideră calitatea și siguranța produselor alimentare o **responsabilitate a tuturor**, începând cu producătorul agricol, procesatorul industrial și încheind cu distribuitorul și comerciantul acestor produse
- legislație foarte consistentă la nivel internațional printre care se poate aminti:
 - Codex Alimentarius, înființat încă din anul 1962 de Organizația Mondială a Sănătății – World Health Organization (WHO) și Organizația Mondială pentru Alimentație și Agricultură – Food and Agriculture Organization (FAO).
 - normele Organizației Internaționale de Standardizare (ISO) care includ un capitol referitor la depozitarea și livrarea produselor alimentare;
 - legislația din cadrul Uniunii Europene referitoare la igiena și siguranța alimentelor, la modul de transport și depozitare a produselor;

V. CADRUL LEGISLATIV PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- sistemul legislativ european:
 - se refera la tot ceea ce ține de siguranța alimentară (agricultură, industrie alimentară, comerțul cu astfel de produse, etichetarea alimentelor, produse alimentare noi sau pentru nevoi speciale, produse pe bază de organisme modificate genetic, etc.)
 - este permanent monitorizat și adaptat în funcție de noile evoluții.
- Cadrul legislativ în domeniul siguranței alimentului este asigurat la nivel european de *Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 178/2002, din ianuarie 2002:*
 - stabilirea principiilor și cerințelor generale ale legislației în domeniul alimentar,
 - înființarea Autorității Europene a Securității Alimentare
 - stabilirea procedurilor în privința securității alimentare

V. CADRUL LEGISLATIV PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **DE CE** Legislatie in domeniul alimentar ?
 - **pentru securitatea produselor**, prin elaborarea de standarde pentru riscuri toxicologice și microbiologice și instituirea procedurilor și practicilor pentru a fi siguri de respectarea acestor standarde;
 - **pentru asigurarea calitatii nutritionale**, respectiv pentru menținere a unui anumit nivel pentru nutrienți în ingredientele alimentare, precum și realizarea alimentelor cu un profil nutrițional care să contribuie la interesarea consumatorilor în ceea ce privește alimentația;
 - **pentru asigurarea condițiilor de calitate**, adică furnizarea tuturor caracteristicilor senzoriale și fizico-chimice în stare perfectă, fără abateri de la valorile prescrise în documentele normative;
 - **pentru competitivitatea companiilor producătoare**,
 - **pentru asigurarea functionalitatii produselor**, prin furnizarea caracteristicilor pentru utilitatea și avantajul economic al consumatorului prin considerarea unor caracteristici referitoare la : ambalare, comoditate în preparare, utilizare.

V. CADRUL LEGISLATIV PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- legislația din domeniul alimentar cuprinde:
 - *reglementări orizontale*, aplicabile tuturor tipurilor de produse alimentare.
 - se referă la aditivi, aromatizanți, etichetare, igienă, ambalare, substanțe aromatizante, prezentare și publicitate (178/2002/EC–principii generale privind calitatea alimentelor; 852/2004/EC privind condițiile de igienă a alimentelor; Directiva 79/112/CEE referitoare la etichetarea, prezentarea și reclama produselor alimentare pentru vânzare către consumatorul final).
 - *reglementări verticale*, pentru categorii distincte de produse:
 - alimente congelate rapid,
 - suplimente alimentare,
 - produse rezultate prin biotehnologii,
 - produse pentru consumatori cu nevoi speciale (sugari, diabetici, sportivi, etc.).
 - includ și prescripții referitoare la compoziția, igiena sau controlul calității produselor.

V. CADRUL LEGISLATIV PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- In România sunt elaborate o serie de legi în domeniul alimentar, aliniate la cerintele europene, cele mai reprezentative fiind:
 - OG nr. 97/2001 referitor la stabilirea responsabilităților în *Producția, circulația și comercializarea alimentelor*,
 - HG nr. 1196/2002 referitor la Normele generale privind controlul oficial al alimentelor aprobate,
 - Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor
 - HOTĂRÂRE nr. 984 din 25 august 2005 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor;
 - HOTĂRÂRE nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;

V. CADRUL LEGISLATIV PENTRU ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

- **HOTĂRÂRE** nr. 256 din 22 februarie 2006 privind hrana animalelor și alimentele modificate genetic;
- **Legea** nr. 245 din 2004 privind securitatea generală a produselor;
- **H.G.** 1719/2004 care modifică **HG** 106/2002 referitor la etichetarea produselor alimentare.

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- **A. Planificarea realizarii produselor**
- **B. Proiectarea si dezvoltarea**
- **C. Controlul proceselor de productie**
- **D. Identificare, trasabilitate, notificare si rechemare**

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

A. Planificarea realizarii produselor

- 1. Incepe prin *analiza obiectivelor calitatii* precum si a tuturor *categoriilor de cerinte* referitoare la produs
- Se stabilesc caracteristicile produsului realizat (fizico-chimice, functionale, organoleptice, etc.) care trebuie:
 - sa fie in acord cu cerintele solicitate de consumatori / clienti (chestionare, contracte, comezi, etc.),
 - sa fie in acord cu reglementarile in vigoare (continut, aditivi, ambalaje, etc.) astfel incat sa fie asigurata siguranta consumatorului
- Pot fi luate in considerare si alte cerinte pe care organizatia le identifica in urma studierii literaturii de specialitate, a practicii firmelor concurente, din comunicarea directa cu clientii

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- 2. Stabilirea proceselor tehnologice de realizare a produselor, documentarea lor, verificari, monitorizari si inspectii pe parcursul realizarii produselor:
 - firmele realizeaza pe baza de documentare, “instructiunile tehnologice” pentru realizarea produselor specifice = instructiuni tehnice, instructiuni de lucru, pentru fiecare produs sau categorie (sortiment) de produse in conformitate cu standardele de calitate care sunt implementate in unitatea respectiva
 - se folosesc si o serie de documente anexe, cum ar fi:
 - Scheme tehnologice de operatii (diagrame de flux sau diagrame de proces), Schema tehnologica de control tehnic de calitate pentru obtinerea produsului respectiv

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- Schema tehnologica de control tehnic de calitate poate fi sub forma de tabel, pentru fiecare faza din procesul tehnologic stabilindu-se urmatoarele elemente:
 - Locul unde se face controlul (exemplu : laborator)
 - Parametrii care se controleaza (de exemplu: aciditatea totala sau volatilele in cazul vinului)
 - Frecventa (la fiecare vas de depozitare)
 - Metoda de control (de ex. titrimetric)
 - Aparatura utilizata (de ex. biureta)
 - Persoana (functia) care executa controlul (de ex. laborantul)
 - Documente care trebuiesc intocmite (de ex. registru de laborator)

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- **3.** Tot in cadrul procesului de planificare intreprinderea, in functie de posibilitati, trebuie sa-si defineasca cele mai eficiente modalitati de comunicare cu clientii:
 - clientii sunt surse importante pentru obtinerea ideilor de imbunatatire a produselor sau pentru realizarea de produse noi
- **4.** Tratarea reclamatiiilor :
 - modul de percepere a acestora si de tratare a lor pot constitui surse de imbunatatire a calitatii produselor. De exemplu, japonezii considerati lideri mondiali in domeniul calitatii se bucura de orice reclamatie primita, deoarece “o problema este o comoara” transformand-o intr-un avantaj.
 - lipsa reclamatiiilor nu inseamna intotdeauna calitate
 - uneori cei care sunt nemultumiti si nu reclama se indreapta la concurenta impreuna cu o serie de alti clienti din anturajul lor
 - De aceea feedback-ul este deosebit de util, cu atat mai util cu cat ajungem noi primii la clientii nemultumiti inainte de a-si striga nemulmirea si altora....

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

B. Proiectarea si dezvoltarea

- Realizarea de produse noi, diferite de cele realizate in mod curent de catre firma:
 - necesita calificare tehnica superioara, responsabilitate, cunostinte din domeniul managementului proiectului
 - la un produs alimentar, in plus fata de cerintele organoleptice, la proiectare se vor lua in considerare si cerinte referitoare la siguranta alimentara, reglementari legale, mod de prezentare, etc.
- Programele de proiectare sunt structurate pe faze, incluzand puncte de verificare adecvate naturii produsului
- Marimea fiecărei faze si etape in care vor avea loc analizele sau evaluarile proiectului pot depinde de complexitatea produsului si de tehnologia care urmeaza a fi introdusa, de gradul de standardizare si similitudine cu produsele existente in gama sortimentala

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

■ Fazele planificarii – dezvoltarii unui produs:

- *faza de definire* = identificarea necesitatilor si transpunerea lor in prescriptii tehnice
 - *faza studiului de fezabilitate* = prin analiza caracteristicilor tehnice se stabileste in ce masura se poate raspunde necesitatilor exprimate, precizand modalitatile tehnico-economice disponibile
 - *faza ante-proiectare* = studierea cailor recunoscute ca fiind realizabile, pentru selectarea celeia cu mai multe sanse de dezvoltare
 - *faza de dezvoltare a proiectului* = presupune definirea solutiei retinute, clarificarea ei si pregatirea realizarii produsului
 - *faza de evaluare a proiectului si validare a proiectarii* – se face analiza rezultatelor proiectului din punct de vedere al satisfacerii cerintelor de proiectare
- Se pot comasa unele etape in functie de produs sau de complexitatea tehnologiei

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- Cerintele clientului sunt incluse in “fisele de specificatii” care se introduc in Dosarul produsului de catre Directorul de proiect
- Specificatiile produsului:
 - Caracteristici de calitate (insusiri organoleptice, parametri fizico-chimici, etc.)
 - Mod de ambalare
 - Mod de etichetare
 - Cerinte privind garantarea calitatii
 - Cerinte legale si de reglementare aplicabile
 - Informatii utile din proiecte similare
 - Alte cerinte pentru proiectare si dezvoltare

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- Rezultatul proiectarii trebuie analizat si verificat pentru a se stabili daca s-au respectat cerintele de intrare. Pentru produsul alimentar se urmaresc:
 - Specificatiile privind calitatea produsului proiectat
 - Standardul de firma pentru produsul nou, functie de complexitatea acestuia
 - Reteta de fabricatie
 - Instructiuni tehnologice referitoare la tehnologia de obtinere a produsului nou proiectat
 - Schema tehnologica de operatii
 - Schema privind controlul tehnic al calitatii
 - Elemente referitoare la modul de ambalare si prezentare a produsului

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- Rezultatul proiectarii si dezvoltarii trebuie **validat** pentru a fi siguri ca produsul corespunde tuturor cerintelor si se poate trece la productia de serie
 - Validarea produsului prin verificari ale mostrelor
 - Validarea prin testari si analize ale unor mostre

C. Controlul proceselor de productie

- Se utilizeaza HACCP
- Se impune validarea tehnologiilor sau a unor echipamente in cazul “proceselor speciale” = acele procese la care eficienta realizarii nu poate fi verificata la finalul executiei lor, prin masuratori sau monitorizari sau necesita verificari scumpe

VI. Managementul calitatii in procesul realizarii produselor alimentare

- Defectele sunt constatare de consumator (de ex. sterilizarea, pasteurizarea)

D. Identificare, trasabilitate, notificare si rechemare

- Produsul trebuie identificat de firma producatoare, prin mijloace corespunzatoare, pe tot fluxul operatiilor realizate, astfel incat sa se poata reconstitui traseul unui produs de la materia prima pana la produsul finit
 - Se face pe baza inregistrarilor care depind de complexitatea produsului, creativitatea firmei: denumire, numar lot, numar sarja, cod, eticheta, ambalaj, fisa de insotire, marcare pe produs

VII. Concepte si ipostaze ale calitatii aplicabile marfurilor alimentare pe plan international

- La nivel international s-a ajuns in etapa in care se constientizeaza faptul ca produsele alimentare sunt definite de valoarea lor de intrebuintare care se reflecta prin **valoarea nutritiva**, conceputa din cele 4 elemente inseparabile:
 - Valoare psiho-senzoriala
 - Valoare energetica
 - Valoare biologica
 - Valoare igienica
- Se defineste astfel calitatea unui produs alimentar ca ansamblul atributelor sale care ii confera identitate specifica din punct de vedere al consumatorului

VII. Concepte si ipostaze ale calitatii aplicabile marfurilor alimentare pe plan international

■ **Marca comerciala:**

- permite identificarea unui produs, a unei game de produse sau a unei firme pentru diferentierea de concurenta
- se exprima prin numele intreprinderii, prin semne sau simboluri, desene sau combinatii ale acestor elemente
- o marca inregistrata devine un element al activului intreprinderii si poate fi vanduta
- in cadrul UE, in contextul facilitarii schimburilor economice dintre tari, s-a pus problema stabilirii unor reguli comune de protectie a proprietatii industriale, inclusiv a marcilor

VII. Concepte si ipostaze ale calitatii aplicabile marfurilor alimentare pe plan international

- **Marca de conformitate** (pentru certificare)
 - este o marca protejata, aplicata sau emisa pe baza regulilor unui sistem de certificare, care indica existenta increderii ca produsul in cauza este in conformitate cu un anumit standard sau cu un alt document normativ
- ***Certificarea conformitatii produselor***
 - ofera un avantaj comercial, contribuind la promovarea lor
 - Reprezinta o dovada obiectiva ca sunt respectate caracteristicile de calitate mentionate in documentul normativ de referinta, facilitand orientarea consumatorilor in alegerea produselor

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

- Consumatorul si protectia consumatorului
- Cerintele consumatorilor
- Politica Uniunii Europene privind protectia consumatorilor
- Protectia consumatorului in Romania
- Drepturile consumatorilor

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

- **Consumatorul** – este acea persoană fizică care achiziționează de pe piață și consumă diferite produse și/sau servicii de la diverși producători.
- **Protecția consumatorului** se referă la seturi de activități specializate, care au ca scop apărarea și conservarea integrității bio-psiho-sociale a persoanei, în calitate de consumator al bunurilor și serviciilor distribuite sau comercializate prin intermediul rețelelor publice de ofertă socială sau prin piața națională. Altfel spus, *reprezintă un ansamblu de reglementări privind inițiativa publică și privată menită a asigura și a ameliora continuu respectarea drepturilor consumatorilor*.

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Cerințele consumatorilor

Consumatorii sunt
interesati de:

SECURITATE

a fi protejati impotriva
unui
risc inacceptabil

serviciile si
produsele sa aiba
consistenta in
calitate,
durabilitate si
usurinta in
utilizare

INFORMARE

a avea informatii
asupra utilizarii finale,
pentru care a fost
conceput produsul

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Politica Uniunii Europene privind protecția consumatorilor

- s-a dezvoltat și aplicat în Uniunea Europeană pas cu pas, avându-se în vedere dinamica pieței de mărfuri și servicii;
- în luna **februarie 2007** Comisia Europeană de specialitate a adoptat o **Carte Verde** cu privire la revizuirea normelor în vigoare legate de protecția consumatorului pentru a le aduce la zi în funcție de evoluția comerțului cu bunuri din dorința de a impulsiona încrederea consumatorilor în piața unică a Uniunii Europene.
- promovarea intereselor consumatorilor reprezintă o parte importantă a politicilor Uniunii Europene, deoarece **implicarea consumatorilor în mecanismele economice ale pieței unice europene contribuie la dezvoltarea acesteia** (mărfurile care nu oferă sau oferă o satisfacție rezonabilă comparativ cu prețul reprezintă de fapt o investiție greșită, pe când mărfurile calitative în acord cu cerințele consumatorilor vor conduce la creșterea economică și la bunăstarea consumatorilor).

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Politica Uniunii Europene privind protecția consumatorilor

- Dezvoltarea și implementarea acestei politici este susținută de un cadru legislativ adecvat reprezentat de regulamente și directive, rezoluții, decizii și recomandări ale Consiliului și Comisiei, standarde de calitate și de siguranță a produselor.
- Legislația UE în acest domeniu este împărțită pe o serie de domenii cum ar fi:
 - Probleme de ordin general ;
 - Informarea, educația și reprezentarea consumatorilor;
 - Protecția sănătății și siguranței consumatorilor;
 - Protecția intereselor economice ale consumatorilor;
 - Protecția accesului consumatorilor la justiție.

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Politica Uniunii Europene privind protecția consumatorilor

Directivele adoptate la nivelul Uniunii Europene sunt transpuse apoi la nivel național sub formă de legi și reglementari având caracter obligatoriu. Acestea trebuie să aibă în vedere:

- Calitatea și securitatea produselor;
- Reclama înșelătoare;
- Responsabilitatea producătorilor pentru produsele cu defecte;
- Creditul pentru consum;
- Denumirea, ambalarea și etichetarea produselor.

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Politica Uniunii Europene privind protecția consumatorilor

- Pentru implementarea directivelor UE și verificarea modului de punere în practică a acestora au fost create structuri instituționale corespunzătoare care să răspundă de problemele consumatorilor, inclusiv de stabilirea unei competențe generale în domeniul drepturilor consumatorilor:
 - CCC (1989) – Consiliul Consultativ al Consumatorilor;
 - BEUC – Biroul European al Uniunii Consumatorilor;
 - COFCE – Comitetul Organizațiilor Familiale a Consumatorilor Europeni;
 - EUROCOOP – Comunitatea Europeană a Cooperativelor de Consum;
 - CES – Confederația Europeană a Sindicatelor;
 - ETIC – Institutul European Internațional al Consumatorului;
 - Direcția XXIV – Direcția Generală a Politicii Consumatorilor și Protecției Sănătății Acestora.

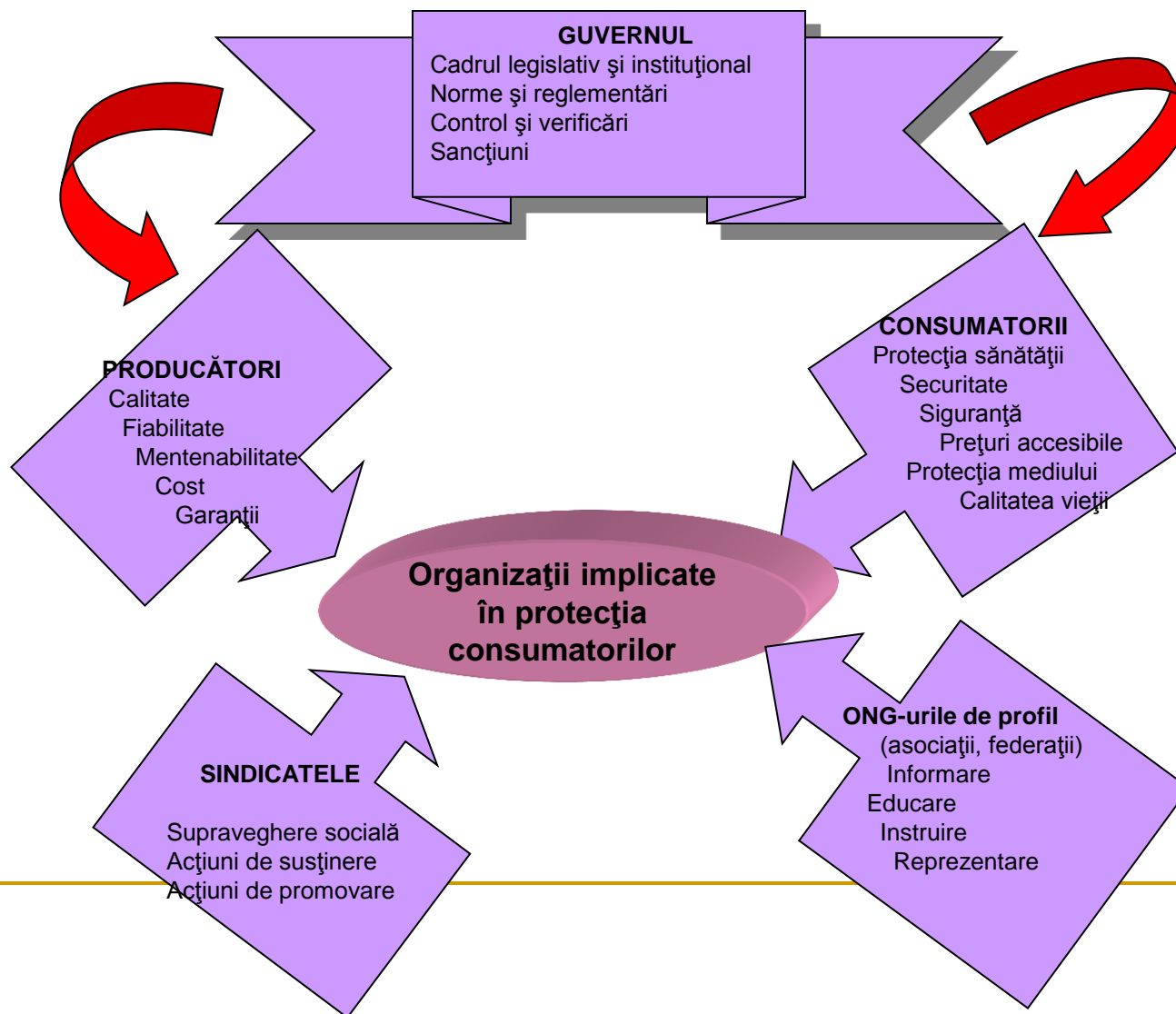
VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

- despre o reală protecție a consumatorului român putem vorbi abia după 1989;
- dezvoltarea politicii naționale de protecție a consumatorului s-a făcut în acord cu liniile directoare trasate de Directivele Uniunii Europene (prin semnarea în 1993 a Acordului de asociere la Comunitatea Europeană România se obliga să armonizeze legislația națională cu cea comunitară), într-un cadru legislativ și instituțional bine delimitat prin **legi, hotărâri și ordonanțe de guvern.**
- protecția consumatorilor este un domeniu complex, cu modificări permanente, datorită evoluției tehnicii și cercetării științifice care au permis diversificarea continuă a gamei de produse de pe piață;
- responsabilitatea asigurării protecției consumatorilor este împărțită între autoritățile guvernamentale, organizațiile neguvernamentale, sindicate, asociațiile consumatorilor;

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA



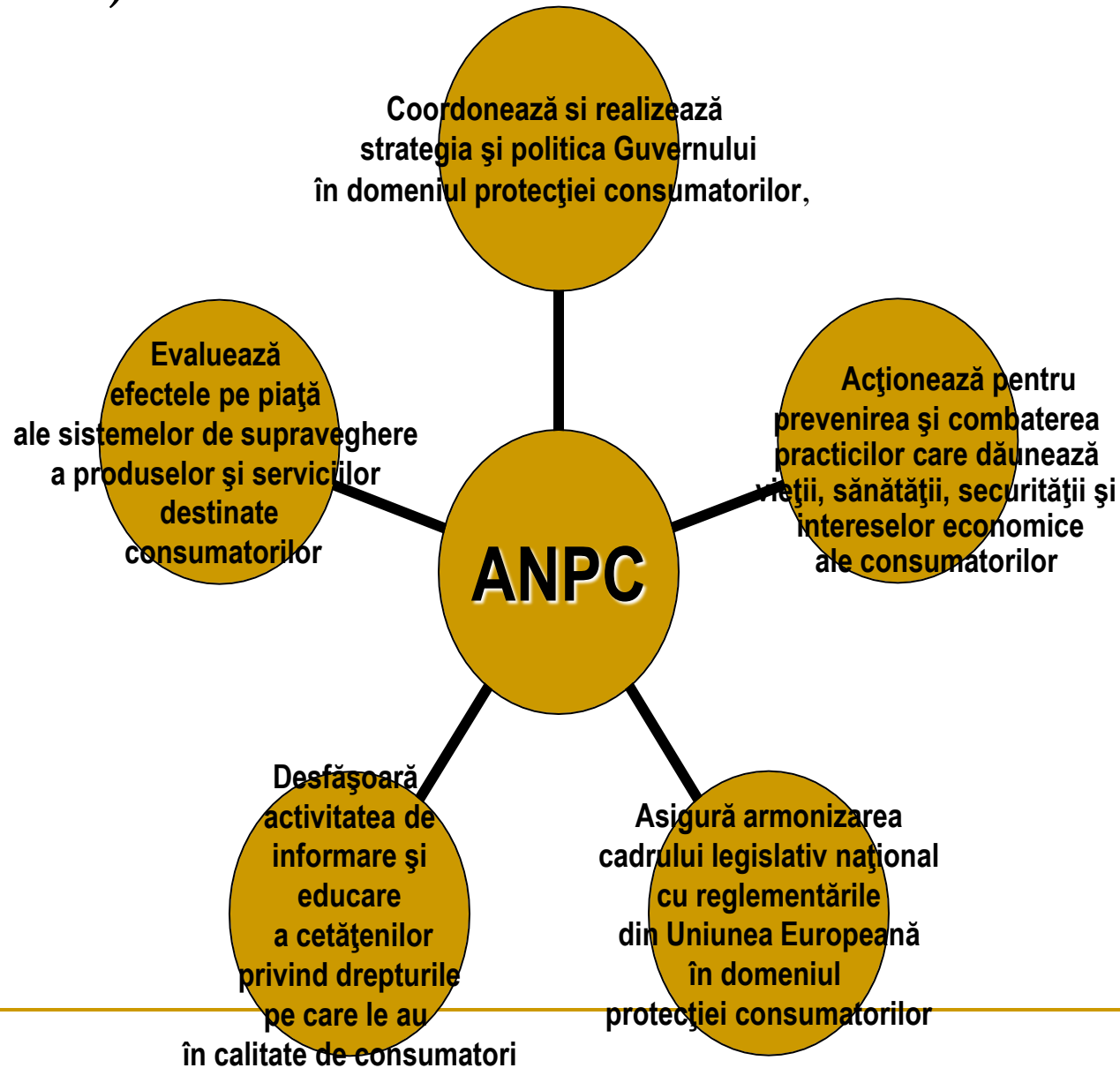
VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

- **Cadrul instituțional** al protecției consumatorilor din România este legiferat și se compune din numeroase organizații și asociații, guvernamentale și neguvernamentale care activează în domeniul protecției consumatorilor, cum ar fi:

1. **ASOCIAȚIA NAȚIONALĂ pentru PROTECȚIA CONSUMATORILOR (ANPC)** – cu rolul de a coordona și realiza strategia și politica Guvernului în acest domeniu. S-a înființat în 1992 în baza OG nr.21/1992 modificată prin Legea 11/1994 și HG 26/1994 și are în subordine 41 oficii teritoriale și un Centru Național pentru Încercarea și Expertizare a Produselor (**LAREX**)

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor – ANPC - Atribuții (HG 755/2003)



VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

LAREX este organizat în două companii specializate:

- *Larex Internațional* - societate având capital mixt – de stat și privat- care se ocupă cu **inspecția de calitate a produselor pentru tranzacțiile internaționale**, și
- *Larex Laboratoare* – societate cu capital de stat - care oferă consumatorilor **servicii de testare și încercare a produselor**, studii și cercetări privind ambalarea și conservarea calității produselor, **asistență tehnică firmelor producătoare pentru organizarea și acreditarea laboratoarelor proprii de testări, încercări și analize fizico – chimice ale produselor**, precum și pentru implementarea metodelor moderne de conducere a controlului calității produselor, **organizarea de cursuri pentru formarea și perfecționarea personalului specializat în testări și încercări ale produselor**

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

- **2. Centrul de Consiliere și Informare a Consumatorilor București**
- **3. Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România (APC)**
– înființată în 1990 cu scopul de a milita pentru promovarea și apărarea consumatorilor români. Activitățile desfășurate de aceasta vizează:
 - Participarea la comitecele tehnice de Standardizare;
 - Reprezentarea consumatorilor în comitecele de conducere ale unor organisme de certificare;
 - Organizarea de testări și încercări comparative de produse;
 - Editarea de material instructiv și publicitar pentru informarea consumatorilor;
- **4. Oficiul pentru Protecția Consumatorilor (OPC)** – organizație guvernamentală având atribuții de control, inspecție și sancționare;
- **5. Oficiul pentru Protecția Consumatorilor din București;**
- **6. Oficiul Concurenței;**
- **7. Consiliul Consultativ pentru Protecția Consumatorilor (CCPC) –**

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

- **Cadrul legislativ** referitor la protecția consumatorilor din România a fost complet armonizat cu cel european
- Se compune din:
 - *cadru legislativ general (orizontal)*:
 - OG nr.21/1992 privind protecția consumatorilor, care prin articolul 1 specifică faptul că „Statul, prin mijloace prevăzute de lege, protejează cetățenii în calitate lor de consumatori, asigurând cadrul necesar accesului neîngrădit la produse și servicii, informării lor complete despre caracteristicile esențiale ale acestora, apărării și asigurării drepturilor și intereselor legitime ale persoanelor fizice împotriva unor practici abuzive, participării acestora la fundamentarea și luarea deciziilor ce îi interesează în calitate de consumatori”.
 - Legea nr. 245/2004 privind securitatea generală a produselor
 - Legea nr. 608/2001 privind evaluarea conformității produselor

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

- OG nr. 120/2000; OG nr.85/2004 privind protecția consumatorilor la încheierea și executarea contractelor la distanță
- HG nr. 947/2000 privind modalitatea de indicare a prețurilor produselor oferite consumatorilor spre vânzare.
- *cadru legislativ vertical* :
 - specifice fiecărui tip de produs (protecția consumatorilor de produse alimentare (OG nr.97/21 iunie 2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor), de produse cosmetice (HG nr.178/2000), medicamente, sau jucării (HG nr. 396/2003), produse nealimentare (HG nr. 394/1995; HG nr. 1219/2000), etc.),
 - referitoare la protecția juridică a consumatorilor, privind înlocuirea, remedierea sau restituirea contravalorii produselor defecte (HG nr.665/2000)
 - privind publicitatea (Legea nr. 148/2000)

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA

- privind răspunderea producătorilor pentru pagubele generate de produsele cu defect (Legea nr. 240/2004)
- referitoare la comerțul electronic (Legea nr. 365/2002)
- A fost adoptat de Parlamentul României **Codul Consumatorului**, printr-o lege publicată în Monitorul Oficial al României - Nr. 593/1 iunie 2004 și care a intrat în vigoare în 2007
- **OG 21**
- **Codul consumatorului**

VIII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Protecția consumatorului în ROMÂNIA- **OG 21**

- Modificată prin OUG 174/2008
- art. 1. - (1)_Statul, prin mijloacele prevăzute de lege, protejează cetățenii în calitate de consumatori, asigurând cadrul necesar accesului neîngrădit la produse și servicii, informării lor complete despre caracteristicile esențiale ale acestora, apărării și asigurării drepturilor și intereselor legitime ale persoanelor fizice împotriva unor practici incorecte, participării acestora la fundamentarea și luarea deciziilor ce îi interesează în calitate de consumatori

Protecția drepturilor consumatorilor

în viziunea

UNIUNII EUROPENE

“La promotion des droits, de la prospérité et du bien-être des consommateurs sont des valeurs essentielles de l’Union européenne font partie intégrante de sa législation.”



Meglana Kuneva

*Comisar UE
pentru protecția
consumatorilor*

O politică eficientă de protecție a consumatorilor poate să amelioreze viața cetățenilor

Cei 493 de milioane de consumatori europeni reprezintă seva economiei europene. Consumatorii încrezători, informați și abili sunt motorul evoluției economice. Încă nu am exploatat pe deplin puterea consumatorilor noștri.

Piața internă a jucat un rol central pentru a face față provocărilor economice ale Europei și pentru a furniza avantaje concrete cetățenilor UE. Dar poziția consumatorilor pe piața internă și, în special pe piețele cu amănuntul, fusese, până acum, subestimată. Actualele provocări economice, sociale, de mediu și politice fac apel la o schimbare care să adopte o abordare din perspectiva consumatorului. În timp ce mijloacele tehnologice sunt din ce în ce mai accesibile, atât IMM cât și consumatorii sunt în continuare neîncrezători în efectuarea de schimburi comerciale transfrontaliere.

Politica europeană de protecție a consumatorilor poate avea o contribuție importantă în schimbarea punctului de interes al politicii pe aspectele care se concentrează asupra cetățenilor. Pe lângă abordarea problemei fragmentării pieței interne, este necesară o mai mare atenție acordată nevoilor consumatorilor, în vederea ameliorării funcționării piețelor cu amănuntul și pentru a oferi posibilitatea consumatorilor de a face alegeri mai bune.

Aceasta poate, de asemenea, contribui la garantarea valorilor fundamentale europene de imparțialitate, deschidere, solidaritate și transparență.

Acest program este în mod cert ambițios pentru o politică relativ recentă a UE. Viziunea Comisiei este să demonstreze tuturor cetățenilor UE până în 2013 că aceștia pot cumpăra de oriunde în UE cu încredere și beneficiind de protecție echivalentă, și să demonstreze tuturor distribuitorilor că aceștia pot vinde oriunde pe baza unui set de reguli unic și simplu.

În acest scop, Comisia va urmări **3 obiective principale:**



✱ Să ofere mai multă putere consumatorilor UE, printr-o informare corectă, prin transparența pieței și prin încrederea care decurge din protecția eficientă a acestora.

✱ Să amelioreze bunăstarea consumatorului în materie de prețuri, de posibilitate de alegere, de calitate și de siguranță.

Bunăstarea consumatorilor este în centrul atenției pe piețele performante.

✱ Să protejeze consumatorii cu eficacitate împotriva riscurilor și amenințărilor serioase.

Trebuie să demonstrăm cetățenilor din întreaga Uniune – nu numai prin vorbe dar și prin acțiuni – evidenta valoare adăugată cu care contribuie Europa și motivul pentru care Uniunea Europeană, în această epocă a mondializării, este mai semnificativă astăzi ca oricând.

VII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Organizatii ale consumatorilor

- Sunt organizatii neguvernamentale
- Constituirea, organizarea si rolul lor sunt reglementate prin acte normative aprobate de structurile guvernamentale
- Organizatiile din Romania au reprezentare la nivel european
- Legislatia din Romania referitoare la modul de organizare a consumatorilor si la protectia acestora este armonizata cu aceea din Uniunea Europeana
- Anumite principii si linii directoare de organizare sunt incluse si in Codul de consum

VII. PROTECTIA CONSUMATORULUI

Educarea consumatorilor

- Este stipulata in Codul de consum (Codul consumatorului)