

## **LUCRĂRI PRACTICE DE ABATOR (ANUL VI)**

**Nr. credite transferabile 3**

**Structura disciplinei (nr. de ore săptămânal)**

Semestrul	Curs	Seminar	Laborator	Proiect
XI	1	-	2	-

### **Statutul disciplinei**

Disciplină de specialitate obligatorie

### **Titular disciplină**

**Conferențiar dr. Floriștean Viorel-Cezar**

### **Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)**

- să furnizeze cunoștințe științifice și legislative și să dezvolte abilități tehnice pentru viitorii medici veterinari care vor desfășura activități specifice în abatoare și în cadrul autorităților cu atribuții de supraveghere și control;
- să faciliteze înțelegerea multidisciplinară a complexității problemelor de sănătate publică și de mediu în relație cu procesarea cărnii;
- să dezvolte abilitățile practice necesare pentru specialiștii veterinari care vor desfășura activități specifice în cadrul abatoarelor;
- formarea de abilități analitice și de control necesare viitorilor specialiști pentru a desfășura activități specifice în unitățile de sacrificare a animalelor și în cadrul autorităților de control.

### **Conținutul disciplinei (programa analitică)**

<b>Curs</b>
Legislația națională și comunitară care reglementează activitatea unităților de sacrificare a animalelor. Rolul medicului veterinar (oficial sau inspector) în coordonarea și inspecția activității din abatoare.
Autocontrolul în unitățile de sacrificare a animalelor: rol, structură, implementare și verificare.
Gestionarea principalelor riscuri asociate consumului de carne în unitățile de sacrificare a animalelor. Trasabilitatea. Aplicarea criteriilor microbiologice pentru produsele alimentare în unitățile de sacrificare a animalelor.
Gestionarea subproduselor de origine animală care nu sunt destinate consumului uman în unitățile de sacrificare a animalelor.
Procedura generală pentru efectuarea controalelor oficiale în unitățile de sacrificare a animalelor.

<b>Lucrări practice</b>
Efectuarea activităților specifice în unitățile de sacrificare a animalelor: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepția animalelor;</li> <li>• Examenul antemortem;</li> <li>• Examenul postmortem;</li> <li>• Marcarea cărnii;</li> <li>• Verificarea implementării și eficienței programului de autocontrol;</li> </ul>
Gestionarea documentelor sanitare veterinare în activitatea de abator;
Simulări ale tehnicilor specifice controlului oficial în abatoare
Evaluare practică

## **Bibliografie**

1. Floristean V. (2014) Tehnologia și igiena procesării cărnii. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
2. Forsythe, S.J., Hayes, P.R. (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Blakie Academic, London.
3. Mortimore, S., Wallace, C. 2013. HACCP a practical approach. Springer-Verlag New York.
4. Ninos, T., Lunden, J., Korkeala, H., Fredriksson-Ahomaa, M. (2014) Meat inspection and control in slaughterhouse. Wiley Blackwell, Hoboken NJ, SUA.
5. Savu, C. (coordonator), Boncea, L., Georgescu, M., Savu, O., Vlad, G., Petcu, C., Caragață, N. (2012) Igiena și controlul alimentelor de origine animală. Editura Semne, București.
6. \*\*\*\* Regulamentul nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului - de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală). Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L(300): p. 1-33.
7. \*\*\*\* Regulamentul Nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului - privind igiena produselor alimentare. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 1-24.
8. \*\*\*\* Regulamentul nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului - de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 55 - 205.
9. \*\*\*\* Regulamentul 854/2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L (139): p. 206-320.
10. \*\*\*\* Regulamentul 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L (165): p. 1-141.

11. \*\*\*\* Regulamentul nr. 2073/2005 al Comisiei - privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338, p. 1.
12. \*\*\*\* Regulamentul nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului - de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L, 1-24.

### **Evaluare finală**

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Scris și oral	60 %
Aprecierea activității din timpul semestrului	Teste scrise	20 %
	Proba practică	20 %

### **Persoana de contact**

#### **Conferențiar dr. Floriștean Viorel-Cezar**

Facultatea de Medicină Veterinară - USAMV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România

telefon: 0040 232 407372

E-mail: [vfloristean@uaiasi.ro](mailto:vfloristean@uaiasi.ro)