

## REZUMAT

Teza de doctorat cu titlul “Implementarea managementului siguranței alimentare la pastele făinoase. Studiu de caz S.C. Pangram S.A.” este structurată pe 6 capitole și se desfășoară pe 272 pagini și beneficiază de aportul a 118 referințe bibliografice.

Teza începe cu o introducere în care se prezintă problematica abordată, specificându-se de la început că lucrarea se concentrează asupra sistemului de management al siguranței alimentelor deoarece în România acest concept este încă la început comparativ cu restul țărilor membre ale Uniunii Europene. De asemenea teza de doctorat își propune să clarifice și să traseze liniile directe cu privire la modul de elaborare și implementare a documentației specifice sistemului de management al siguranței alimentelor în cadrul S.C. Pangram S.A., societate lider pe plan național la producția de paste făinoase și în prezent membră a unui concern aflat pe primele locuri la nivel european.

Teza de doctorat este structurată pe două părți: partea I de documentare cuprinde capitolele 1 și 2, aferente explicării conceptelor de „managementul calității” și „siguranța produselor alimentare de origine vegetală” și cercetărilor privind controlul calității și siguranța produselor alimentare.

În capitolul 1 se prezintă pe larg conceptele teoretice de „managementul calității” și „siguranța produselor alimentare de origine vegetală”. Calitatea, ca o noțiune dinamică și complexă, se definește, caracterizează și îi sunt descriși factorii de influență. De asemenea se prezintă grafic „spirala calității”, ca un model conceptual al activităților interdependente care își exercită influența lor asupra calității unui produs sau servicii în întreaga desfășurare a fazelor începând cu identificarea nevoilor până la evaluarea satisfacerii lor.

Tot în acest capitol se descriu:

- documentele care prescriu calitatea produselor – standarde, caiete de sarcini, norme tehnice;
- documentele care certifică calitatea produselor – buletin de analiză, certificat de omologare, certificat de garanție, certificat de calitate;
- metodele care se folosesc în practică pentru măsurarea nivelului calității produselor: experimentală, a expertizei, sociologică, statistică.

De asemenea în acest capitol este definit sistemul de management al calității, managementul calității totale și se alocă un sibcapitol aparte aspectelor legate de îmbunătățirea calității produselor agroalimentare românești.

Capitolul 2 cuprinde cercetările privind controlul calității și siguranța produselor alimentare. Se caracterizează calitativ alimentele și se prezintă aspectele legislative privind sistemul european al siguranței alimentelor. De asemenea în acest capitol este abordat rolul consumatorului în practicile legate de siguranța alimentelor. Într-un subcapitol aparte sunt prezentate cercetările privind sistemul HACCP – istoric, particularități, avantajele și necesitatea sistemului, precum și legătura dintre sistemul HACCP și sistemul TQM al calității totale.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points = Analiza riscurilor și puncte critice de control) este un sistem dezvoltat de către NASA în anii 1960, pentru a elimina pericolul de îmbolnăvire prin alimente a participanților la misiunile spațiale. După ce sistemul și-a dovedit aplicabilitatea practică, a devenit în spațiul nord-american și în multe țări europene (Danemarca, Belgia, Elveția etc.) un standard în industria de producere și prelucrare a alimentelor.

*Sistemul are ca scop eliminarea pe cât se poate a pericolelor pentru sănătatea consumatorului, din punct de vedere microbiologic, chimic și fizic.*

HACCP reprezintă o abordare științifică, rațională și sistematică de identificare, evaluare și control a pericolelor în procesul de producere, prelucrare, manipulare, preparare și utilizare a alimentelor. Aceste sisteme sunt elaborate pentru a asigura siguranța alimentelor în timpul consumului și pentru a nu prezenta un pericol pentru sănătate. Sistemele HACCP sunt integrate în procese, astfel oferind o abordare preventivă și mai eficientă din punct de vedere a costurilor în comparație cu sistemele mai puțin eficiente de testare a produsului finit la sfârșitul procesului de producție.

HACCP se aplică de-a lungul lanțului alimentar de la producerea primară până la consumatorul final; implementarea acestor sisteme trebuie să se bazeze pe rezultatele cercetărilor științifice privind riscurile sănătății umane. Implementarea HACCP mai oferă și alte beneficii semnificative, cum ar fi inspecția suplimentară (din partea autorităților) și promovarea comerțului internațional prin creșterea încrederii față de siguranța alimentului.

Legătura dintre sistemul HACCP și sistemul TQM (Total Quality Management = Managementul calității totale) este formulată de către Asociația de drept alimentar după cum urmează: „Sistemul HACCP este parte componentă a sistemului de management al calității, care realizează necesitatea elementară de calitate – siguranța alimentului”.

Următoarele capitole sunt structurate în partea a doua a tezei de doctorat – cercetările proprii. Astfel, în capitolul 3 sunt descrise metodologia și materialele de studiu, precum și localizarea cercetărilor.

Capitolul 4 prezintă stadiul actual și tendințele generale în industria agroalimentară, împărțit în trei părți distincte: S.U.A., U.E și România. Tot în acest capitol sunt definiți industria

alimentară și indicatorii economici. Industria alimentară din S.U.A. este analizată din punct de vedere al prospectării și cererii pieței, al distribuției, al importurilor și exporturilor, precum și a tendințelor pe piața mondială. La nivelul U.E., sunt prezentate cadrul organizatoric al industriei alimentare și structura industriei alimentare și a băuturilor. Subcapitole aparte sunt alocate cercetării și inovației, pieței și consumului, precum și tendințelor industriei din punct de vedere al schimburilor de mărfuri. A treia parte din acest capitol este dedicat particularităților industriei agroalimentare din țara noastră și strategia de dezvoltare.

Capitolul următor 5 cuprinde prezentarea societății comerciale Pangram S.A., cu particularizările respective: istoricul societății, misiunea și organizarea (inclusiv organigrama societății și a diferitelor departamente), descrierea detaliată a activității de producție a pastelor făinoase, cu gama de sortimente și specificațiile tehnice, caracterizarea produselor și a fluxului tehnologic de fabricație, cu descrierea principalelor utilaje tehnologice.

Ultimul capitol 6 tratează aspectele legate de strategia de implementare a sistemului HACCP și ISO la S.C. Pangram S.A.. În acest capitol sunt descrise principiile și etapele de aplicare ale sistemului HACCP, precum și modul de redactare și implementare a documentelor conform sistemului de management al siguranței alimentelor SR EN ISO 22000 : 2005. Sunt redactate procedurile pentru controlul documentelor cu regim special / intern, pentru efectuarea analizelor de laborator, pentru controlul documentelor și înregistrărilor, pentru acțiuni corective și preventive, pentru verificarea produsului aprovizionat, planul de igienă și testele de sanitație.

În perioada ianuarie 2009 – decembrie 2010, s-a prezentat studiul verificărilor gradului de igienizare și a analizelor efectuate în laboratoarele externe societății. Din analiza parametrilor luați în analiză, se poate observa că probleme apărute scad în timp, datorită instruirilor prin care trece personalul pentru a înțelege importanța sistemului de management al siguranței alimentului și importanța fabricării unui produs sigur pentru consumatorul final.

Cumularea acestor date cu restul monitorizărilor implicate în sistemul de management al siguranței alimentului demonstrează importanța acestui sistem pentru fabricarea de produse sigure pentru consumatorul final.