



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

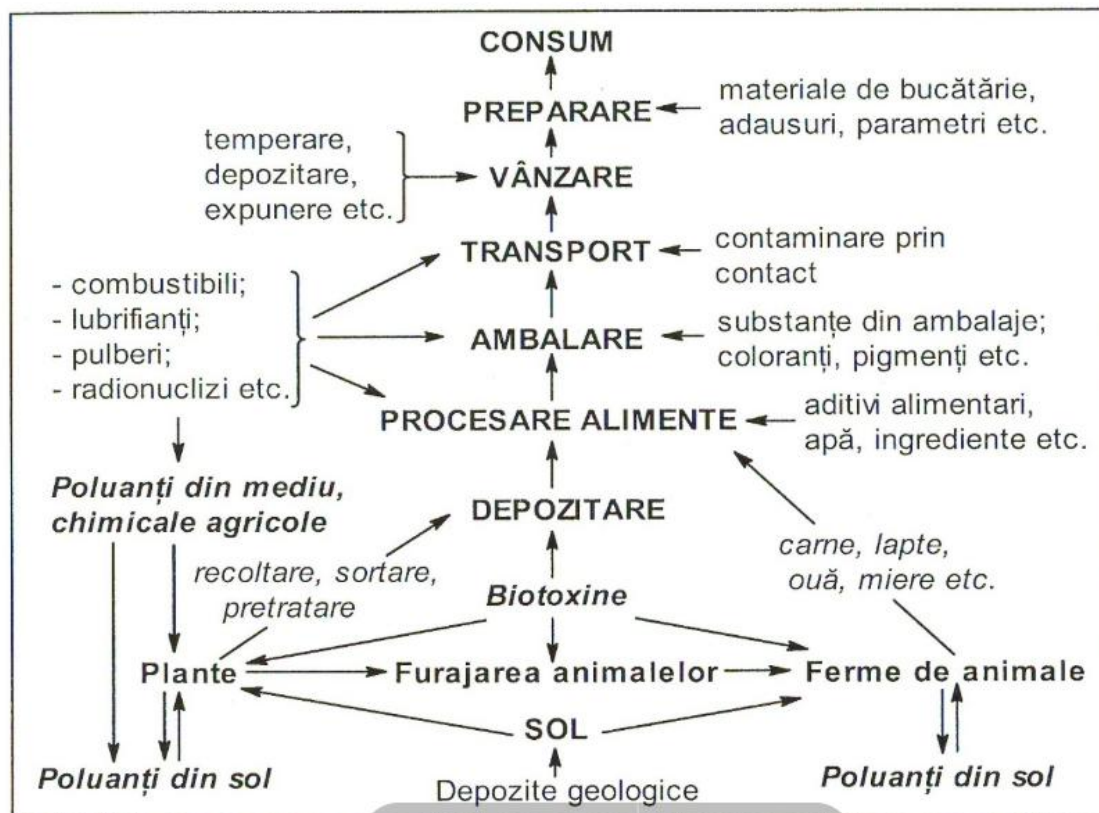
Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ surse de contaminare a alimentelor.

### Căi de contaminare în lanțul alimentar (Alexe P. Alimente organice. 2010)





Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE LUCRU

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

✓ surse de contaminare a alimentelor.

1. Definiți contaminanții.

2. Enumerați principalele surse de contaminare a alimentelor.

3. Se consideră că după un singur incident de contaminare, un restaurant își poate pierde definitiv reputația. Argumentați, în aproximativ 100 de cuvinte, de ce credeți că se poate întâmpla acest lucru.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „**PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE LUCRU

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ surse de contaminare a alimentelor.

### Studiu de caz

Un restaurant pregătește o salată de crudități pentru un eveniment. Legumele au fost aduse dimineața și lăsate într-o ladă, pe podeaua din depozit. În bucătărie, același cuțit și aceeași planșă de tăiat au fost folosite mai întâi pentru tranșarea puiului crud, apoi pentru tăierea legumelor. Bucătarul grăbit nu și-a spălat mâinile după ce a desfăcut carnea, iar apa folosită pentru spălarea legumelor era dintr-un bidon rămas deschis de câteva zile.

### Întrebări:

1. Care sunt **sursele de contaminare**?
2. Ce **măsuri preventive** ar trebui aplicate pentru a evita contaminarea alimentelor?
3. Dacă salata ar fi servită clienților, ce **riscuri pentru sănătate** ar putea apărea?



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ surse de contaminare a alimentelor.

Contaminarea alimentelor în unitățile de alimentație publică reprezintă un risc major pentru sănătatea consumatorilor, fiind implicată în numeroase toxiinfecții și boli de origine alimentară raportate la nivel global. Sursele de contaminare sunt multiple și pot interveni pe întreg lanțul „de la fermă până la furculiță”, incluzând producția, manipularea, prepararea, servirea și depozitarea alimentelor. Contaminarea microbiologică este predominantă, fiind cauzată de bacterii patogene (de exemplu *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria*), virusuri și paraziți, care pot fi introduse prin personalul neigienizat, materii prime contaminante sau echipamente necorespunzător igienizate. Acești agenți microbieni pot coloniza alimentele prin contact direct cu suprafețe, mâini sau ustensile infectate, dar și prin apă sau ingrediente brute contaminate.

Sursele chimice de contaminare includ reziduuri de pesticide, medicamente veterinare, metale grele, aditivi neconformați și substanțe migrate din ambalaje sau din utilaje, putând provoca efecte acute sau cronice asupra sănătății consumatorilor. Factori fizici precum fragmente de sticlă, metal, plastic sau praf pot pătrunde în produsele alimentare din mediul de lucru, din echipamente defecte sau prin depozitare neadecvată, reprezentând un pericol mecanic pentru consumatori.

Practici necorespunzătoare de manipulare și igienă a personalului (mâini murdare, manipulări multiple fără spălare, purtarea de obiecte personale) sunt surse frecvente de transfer microbial către alimentele gata de consum. Igiena mediului de lucru, inclusiv curățenia suprafețelor, controlul dăunătorilor și calitatea apei utilizate, joacă un rol central în prevenirea contaminării, întrucât mediile neigienice favorizează proliferarea microbilor și introducerea contaminanților.

De asemenea, manipularea improprie include erori în lanțul termic (temperaturi insuficiente de gătit sau păstrare), ce permit supraviețuirea și multiplicarea microorganismelor periculoase precum *Clostridium perfringens* în alimentele ținute în loturi mari. Transportul și depozitarea neadecvate pot favoriza contaminarea încrucișată, precum și dezvoltarea toxinelor microbiene sau a alterărilor oxidative ale constituenților alimentare.

În concluzie, sursele de contaminare în alimentația publică sunt variate și includ factori biologici, chimici și fizici, intervenind adesea concomitent; managementul eficient al riscurilor necesită aplicarea riguroasă a principiilor HACCP, instruirea personalului și monitorizarea continuă a proceselor de siguranță alimentară pe întregul lanț de producție și servire.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### APLICAȚIE PRACTICĂ

- Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ condițiile ce generează contaminarea alimentelor;

Completează tabelul cu condițiile ce pot genera contaminarea alimentelor precizate:

Preparat	Condiții ce pot genera contaminarea
Supă de pui	
Piept de pui	
Salată cu maioneză	
Tort cu fructe și frișcă	



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE DOCUMENTARE

- Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:
  - ✓ condițiile ce generează contaminarea alimentelor;

### Condițiile ce generează contaminarea alimentelor

Structura și compoziția chimică a alimentelor influențează în mod esențial **susceptibilitatea acestora la contaminare și viteza de alterare**. Alimentele bogate în **proteine și apă** (carnea, peștele, laptele, ouăle) oferă un mediu nutritiv excelent pentru dezvoltarea microorganismelor, deoarece proteinele și aminoacizii liberi reprezintă surse de azot ușor asimilabile. În schimb, alimentele cu **conținut redus de apă** sau bogate în **glucide simple** (zahăr, făină, biscuiți) sunt mai rezistente, deoarece activitatea lor de apă este scăzută și împiedică multiplicarea bacteriilor (Popescu, 2019).

De asemenea, **pH-ul** joacă un rol important: alimentele acide (fructe, sucuri, murături) sunt mai puțin predispuse contaminării bacteriene, în timp ce cele neutre sau ușor alcaline (carnea, laptele) favorizează dezvoltarea microflorei patogene (Gheorghe, 2021). Grăsimile, prin oxidare, pot genera produse toxice, ceea ce accentuează necesitatea depozitării la temperaturi reduse și ferite de lumină.

Depozitarea corectă — la **temperaturi controlate, umiditate adecvată și ventilație corespunzătoare** — limitează multiplicarea microorganismelor și reacțiile chimice de alterare. Manipularea incorectă (atingerea alimentelor fără mănuși, utilizarea ustensilelor nedezinfectate, contactul între produse crude și gătit) poate provoca **contaminare încrucișată**, accelerând procesele de degradare.

Prin urmare, **compoziția chimică, condițiile de depozitare și manipularea igienică** sunt interdependente și siguranța alimentară depinde, în mod direct, de acestea. Respectarea normelor de igienă și a lanțului frigorific este esențială pentru prevenirea contaminării și menținerea calității produselor.

### Bibliografie:

1. Popescu, D. (2019). *Igiena alimentară și siguranța produselor alimentare*. Editura Didactică și Pedagogică.
2. Regulamentul (CE) nr. 853/2004 privind igiena produselor alimentare.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### APLICAȚIE PRACTICĂ

- Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:
  - ✓ condițiile ce generează contaminarea alimentelor;

I. Date din bucătărie: carne recepționată la 10°C, depozitată 6 ore la 4 °C, temperatura internă în timpul preparării este de 70°C, timp de 5 minute, păstrată 4 ore la 45°C, salata ținută la 22°C. Care sunt etapele de risc ? Argumentați.

II. Condiții din bucătărie: umiditate 80%, ventilație slabă, spațiu aglomerat, alimente preparate cu multe ore înainte.

Explică: Cum influențează aceste condiții dezvoltarea și răspândirea bacteriilor și mucegaiurilor?



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;

Siguranța alimentară reprezintă un obiectiv esențial al industriei alimentare, având ca scop protejarea sănătății consumatorilor prin prevenirea contaminării produselor pe întregul flux tehnologic. Contaminarea alimentelor poate fi de natură biologică (bacterii, virusuri, paraziți), chimică (reziduuri de pesticide, detergenți, alergeni) sau fizică (corpuri străine precum sticlă, metal, plastic). Pentru evitarea acestor riscuri, unitățile din sectorul alimentar trebuie să aplice măsuri preventive, fundamentate pe bune practici de igienă (GHP), bune practici de lucru (GMP) și pe sistemul HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

**Fluxul tehnologic** al unui produs alimentar cuprinde toate etapele prin care acesta trece, din momentul recepției materiilor prime, urmat de depozitarea, prelucrarea, ambalarea, depozitarea produsului finit și distribuția. În fiecare etapă pot apărea riscuri specifice, iar identificarea și controlul acestora sunt esențiale.

În etapa de **recepție a materiilor prime**, evitarea contaminării se realizează prin verificarea documentelor de conformitate, controlul temperaturii la livrare, examinarea aspectului organoleptic și respingerea produselor necorespunzătoare. Se impune separarea materiilor prime de produsele finite pentru a preveni contaminarea încrucișată. În foarte multe situații, recepția materiilor prime reprezintă un punct critic de control.

În faza de **depozitare**, se aplică reguli stricte privind temperatura, umiditatea și rotația stocurilor (principiul FIFO – „first in, first out”).

Etapa de **prelucrare** implică riscuri majore de contaminare biologică sau fizică. Modalitățile de prevenire includ igiena riguroasă a personalului (spălarea și dezinfectarea mâinilor, echipament de protecție adecvat), igienizarea echipamentelor și a suprafețelor de lucru, utilizarea apei potabile și respectarea parametrilor tehnologici (timp și temperatură). De exemplu, tratamentele termice corecte (pasteurizare, sterilizare) reprezintă puncte critice de control (CCP), deoarece distrug microorganismele patogene.

În etapa de **ambalare**, există de asemenea, riscuri de contaminare, atât biologică (microorganisme), cât și fizică și chimică (din cauza ambalajelor, respectiv materialelor de ambalare). Pentru a preveni contaminarea, se utilizează materiale conforme cu legislația sanitară.

**Distribuția și transportul** impun menținerea lanțului frigorific și monitorizarea temperaturii. Orice întrerupere a acestuia poate transforma etapa într-un punct critic de control.

Sistemul HACCP presupune identificarea pericolelor, stabilirea punctelor critice de control, definirea limitelor critice, monitorizarea, stabilirea acțiunilor corective, verificarea și documentarea procedurilor. Implementarea sa este susținută legislativ la nivel european prin Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) și prin cadrul normativ stabilit de Parlamentul European și Consiliul Uniunii Europene.

În concluzie, evitarea contaminării alimentelor presupune o abordare preventivă, sistematică și documentată, aplicată pe întreg fluxul tehnologic. Monitorizarea permanentă a punctelor critice de control este o condiție esențială pentru asigurarea siguranței alimentare.

### Bibliografie:

1. Codex Alimentarius Commission. *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*, FAO/WHO.
2. Banu, C. (coord.). *Siguranța și securitatea alimentelor*. Editura ASAB, București.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;

**Recepția** materiilor prime, a altor ingrediente și materiale, inclusiv cele de ambalare, trebuie să facă obiectul unor procedee scrise și fiecare livrare trebuie să fie înregistrată.

Cerință: Pe baza studiului literaturii de specialitate și al informațiilor dobândite în cadrul stagiului de practică, menționează ce informații trebuie să conțină înregistrările de la recepție, în așa fel încât să se asigure trasabilitatea și evitarea contaminării.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### APLICAȚIE PRACTICĂ

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;

Se dă următoarea situație: „La un restaurant, 14 persoane au făcut toxiinfecție alimentară după ce au consumat șnițel de pui cu pilaf și salată de varză.”

#### Cerințe:

- realizați schema de flux tehnologic pentru produsele menționate;
- identificați sursele posibile de contaminare biologică;
- identificați punctele critice de control pentru cele trei preparate culinare.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control.

### Contaminarea încrucișată

#### **Cerință:**

Pe baza experienței din stagiul de practică:

- a) explică ce este contaminarea încrucișată;
- b) descrie 3 situații în care poate apărea contaminarea încrucișată;
- c) explică modul în care contaminarea încrucișată poate fi evitată.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „**PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### APLICAȚIE PRACTICĂ

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;

#### Plan de prevenire a contaminării

##### Cerință:

Elaborează un plan simplu de prevenire a contaminării pentru o unitate de alimentație (restaurant sau cofetărie), care să includă:

- 5 reguli de igienă aplicabile personalului;
- 5 reguli de manipulare a alimentelor;
- 5 reguli de depozitare;
- 5 măsuri de control pe fluxul tehnologic.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

Tema: Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:

- ✓ identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;

#### **Cerință:**

Analizează modul de depozitare a alimentelor în unitatea de alimentație observată în practică:

- precizează dacă sunt greșeli în modalitatea de depozitare din unitatea respectivă și enumeră-le;
- precizează riscurile de contaminare asociate;
- propune soluții corecte de depozitare sau în cazul în care unitatea respectă toate cerințele legate de depozitare, precizează-le.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „**PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE DOCUMENTARE

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

### Principiile HACCP

- 1. Analiza pericolelor**  
– identificarea tuturor pericolelor posibile în fiecare etapă a fluxului tehnologic.
- 2. Identificarea Punctelor Critice de Control (PCC)**  
– etapele unde controlul este esențial pentru prevenirea/eliminarea pericolelor.
- 3. Stabilirea limitelor critice pentru fiecare PCC**  
– valori măsurabile (ex: temperatura minimă 75°C la preparare).
- 4. Stabilirea sistemului de monitorizare a PCC**  
– ce se măsoară, când, cum, de cine.
- 5. Stabilirea acțiunilor corective**  
– ce se face când limita critică este depășită (ex: se distruge lotul, se reface prepararea).
- 6. Stabilirea procedurilor de verificare**  
– verificarea întregii funcționalități a sistemului HACCP.
- 7. Stabilirea sistemului de documentare și înregistrare**  
– registre, fișe, rapoarte, grafice de temperatură, diagrame.

### Structura Planului de Acțiune în Sistemul HACCP

#### **A. Constituirea echipei HACCP**

– compusă din bucătari, tehnologi, responsabili cu igiena, manageri.

#### **B. Descrierea produsului**

– ingrediente, metode de preparare, modul de servire, durata de valabilitate.

#### **C. Realizarea diagramei fluxului tehnologic**

#### **D. Analiza pericolelor pentru fiecare etapă**

– Se notează riscurile biologice, chimice, fizice.

#### **E. Identificarea PCC**

– Exemplu: Depozitarea la rece (temperatura), umiditatea etc.

#### **F. Stabilirea limitelor critice**

– Exemplu: 0–4°C pentru carne crudă în depozitare.

#### **G. Monitorizarea PCC**

– Ex.: verificarea temperaturilor din camerele frigorifice zilnice.

#### **H. Acțiuni corective**

– Dacă temperatura în frigider e >4°C → verificare echipament, mutarea alimentelor în alt spațiu, notare incident.

#### **I. Verificarea planului HACCP**

– audit intern, analize microbiologice, verificări periodice.

#### **J. Documentare și păstrarea registrelor**

– fișe PCC, graficul temperaturilor, registre de igienă, fișe de recepție, rapoarte.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## APLICAȚIE PRACTICĂ

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

### Identificarea și evaluarea riscurilor

Primul principiu al sistemului HACCP, se referă la identificarea și evaluarea riscurilor. Scopul analizei riscurilor este de a întocmi o listă cu cele care au o asemenea semnificație și anume că ele pot, în mod justificat, să provoace îmbolnăviri și răniuri consumatorilor dacă nu sunt ținute sub control.

Folosind chestionarul următor, identificați și evaluați potențialele riscuri din unitatea unde desfășurați stagiul de practică:

#### A. Recepția și depozitarea

1. Carnea este recepționată la temperatura corectă (0–4°C)?
2. Legumele prezintă urme de alterare sau mucegai?
3. Ouăle pentru maioneză sunt verificate (coajă intactă, termen valabil)?
4. Materiile prime sunt depozitate separat (crud / preparat finit)?
5. Se respectă principiul FIFO?

#### B. Igiena personalului

6. Personalul poartă echipament complet?
7. Se spală mâinile înainte de manipulare?
8. Se folosesc mănuși la manipularea produsului finit?
9. Există risc de contaminare încrucișată (același cuțit pentru crud și fiert)?

#### C. Procesare

10. Carnea este fiartă suficient ( $\geq 75^{\circ}\text{C}$  în interior)?
11. Legumele sunt spălate și dezinfectate corect?
12. Maioneza este preparată din ouă pasteurizate?
13. Preparatul este menținut la rece după preparare?
14. Timpul de expunere la temperatura camerei este sub 2 ore?

#### D. Ambalare și servire

15. Recipientele sunt igienizate?
16. Produsul este etichetat corect?
17. Se evită contactul cu suprafețe neigienizate?

#### E. Riscuri generale

18. Există riscuri de contaminare fizică (fragmente metal, coji)?
19. Există riscuri alergene (ou, muștar, gluten, țelină, lactoză, nuci etc.)?
20. Sunt stabilite măsuri corective în caz de abatere?



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

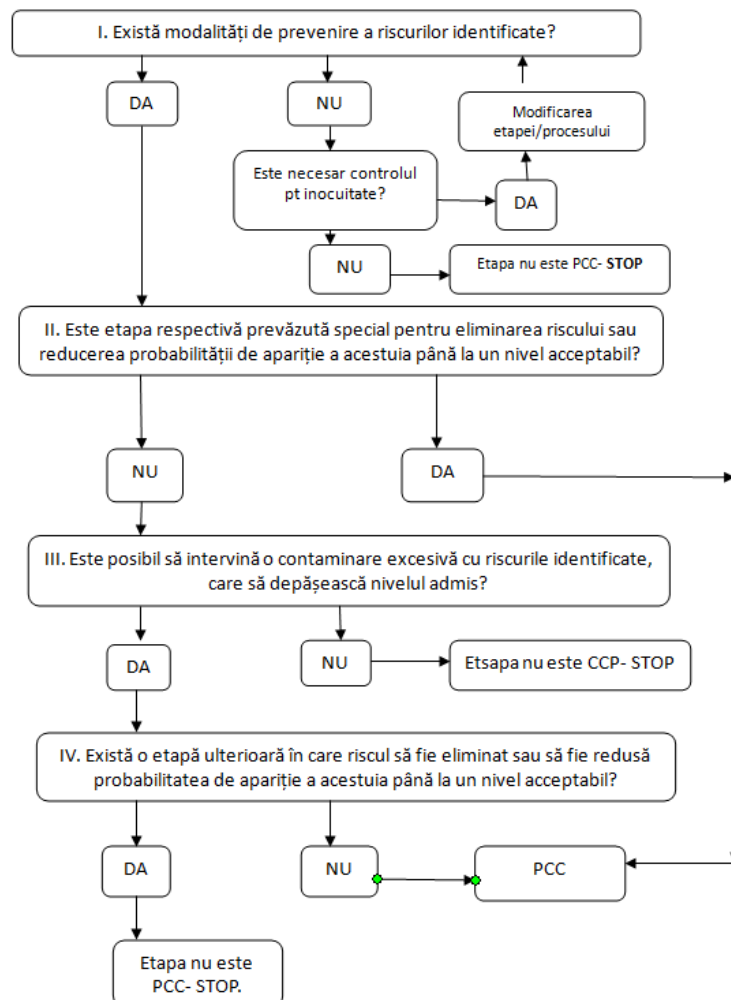
Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE DOCUMENTARE

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

○ **Arbore decizional pentru identificarea PCC**





Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

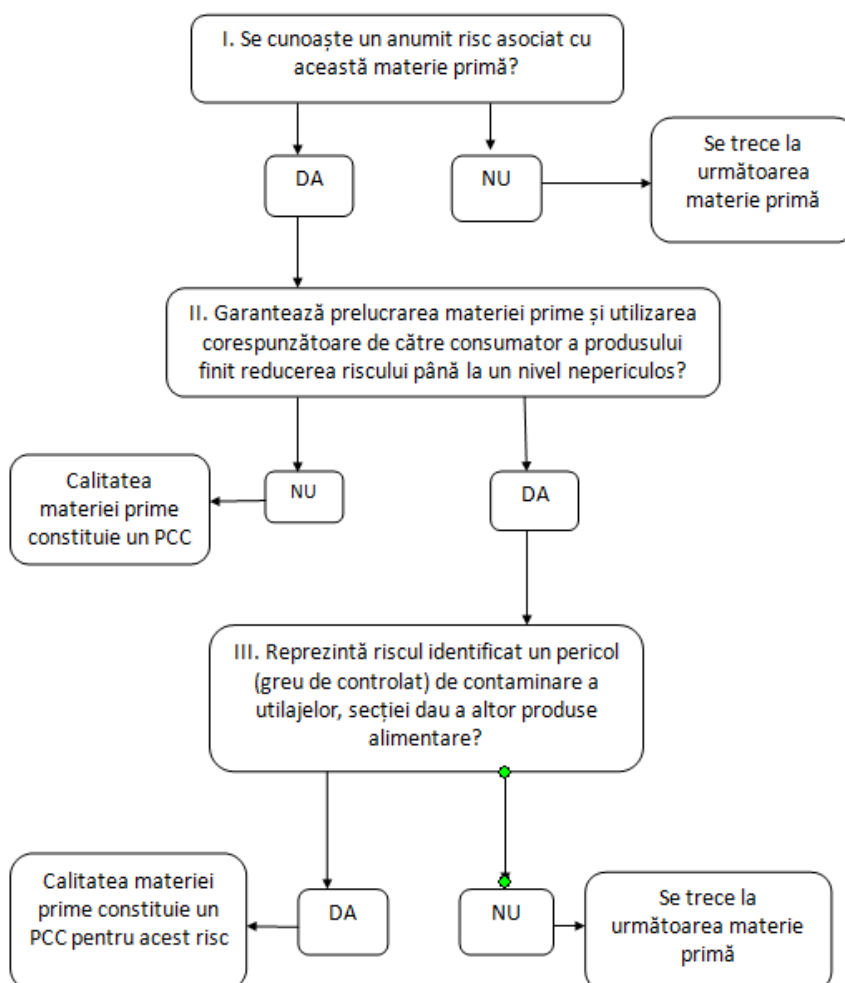
Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE DOCUMENTARE

- Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### Arbore decizional pentru identificarea PCC- materii prime





Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### APLICAȚIE PRACTICĂ

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### **Implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP**

Folosind arborele decizional, stabiliți dacă următoarele etape din procesele de obținere a preparatelor culinare/ de cofetărie patiserie sunt puncte critice de control (PCC):

- a). recepția cărnii de vită;
- b). recepția făinii de grâu;
- c). depozitarea orezului;
- d). depozitarea cremei de vanilie cu ouă;
- e). transportul produselor de cofetărie finite;
- f). coacerea croissantului cu șuncă și cașcaval.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### APLICAȚIE PRACTICĂ

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### **Implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP**

Folosind arborele decizional, stabiliți dacă următoarele materii prime/ingrediente sunt puncte critice de control (PCC):

- a). carne de pasăre;
- b). mălai;
- c). lapte de consum;
- d). smântână pentru frișcă;
- e). mere;
- f). salată verde.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### **Implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP**

Monitorizarea punctelor critice de control este o secvență planificată de observații și măsurători, realizate pentru a putea aprecia dacă un punct critic de control este sub control și se finalizează printr-o înregistrare exactă, utilizată ulterior în procesul de verificare.

Cerințe:

- a). Precizați trei motive pentru care monitorizarea PCC este esențială;
- b). Enumerați care sunt modalitățile principale de monitorizare a PCC;
- c). Explicați legătura dintre trasabilitate și monitorizare.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### **Implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP**

Monitorizarea temperaturii în depozitul frigorific al unității S.C. VALEX DESIGN S.R.L.

Monitorizați timp de trei zile valoarea temperaturilor (PCC) înregistrate în unul din utilajele frigorifice al unității în care desfășurați practica. Notați valorile în graficul de mai jos. Dacă sunt depășite limitele critice, propuneți măsuri corective.

Utilaj frigorific: .....

Limită critică:  $t < 0^{\circ}\text{C}$ ,  $t < 4^{\circ}\text{C}$ ;

Nr.crt.	Data	Temperatura	Măsuri corective	Semnătura persoanei responsabile
1	13.03.2026			
2	16.03.2026			
3	17.03.2026			



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### **Implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP (Stabilirea limitelor critice)**

Completați tabelul următor, conform cerințelor:

<b>Materia primă / Preparatul</b>	<b>Etapa din fluxul tehnologic</b>	<b>Temperatura măsurată</b>	<b>Depășește limita critică?</b>	<b>Măsura corectivă</b>
Carne de pui crudă	Recepție marfă	6°C		
Supă de pui	Menținere la cald	55°C		
Tocană de vită	Menținere la cald	63°C		
Pește crud	Depozitare frigorifică	3°C		



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

#### **Implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP (Măsuri corective)**

Enumeră măsurile corective generale ce pot fi aplicate, în ordine cronologică, la pierderea controlului asupra unui proces.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## PROIECT

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și **stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor**

Elevii vor aplica principiile HACCP pentru un preparat culinar ales, demonstrând că pot identifica riscurile pentru siguranța alimentelor și pot stabili măsuri de control.

Structura proiectului:

- I. Introducere (importanța sistemului HACCP)
- II. Caracterizarea preparatului (Denumirea preparatului, scurtă descriere, ingrediente, modul de servire).
- III. Diagrama de flux tehnologic- Se vor scrie etapele de preparare, de la recepția materiilor prime până la servire.
- IV. Analiza pericolelor (tabel).
- VI. Identificarea PCC- Enumerarea PCC, argumente de ce este PCC.
- VII. Limite critice
- VIII. Monitorizare ( ce se verifică, cum se verifică, cât de des, cine)
- IX. Acțiuni corective (Ce se face dacă: temperatura este prea mică/prea mare, produsul este contaminat etc)
- X. Verificare și documente (ce documente/fișe sunt necesare- fișe de temperatură, fișa de igienizare, fișe de control al echipamentelor)
- XI. Concluzii- De ce este important planul HACCP pentru acest preparat.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

○ Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.: implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

Cerință: Pe baza activităților practice realizate și a planului HACCP întocmit, formulați cinci **concluzii** privind importanța aplicării sistemului HACCP în siguranța alimentelor.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE LUCRU

Activități practice de eficientizare a activității de alimentație prin: planificarea activității

**Observați activitatea desfășurată în unitatea de alimentație în care efectuați practica și analizați modul de organizare a următoarelor procese:**

- aprovizionarea cu materii prime și materiale;
- recepția și depozitarea mărfurilor;
- eliberarea mărfurilor din depozit către producție;
- planificarea producției (organizarea activității în bucătărie);
- desfășurarea procesului de preparare și servire.

a). Menționați cinci aspecte care ajută la eficientizarea activității în unitate.

b). Formulați o concluzie de aproximativ 5 rânduri privind importanța planificării eficiente în activitatea de alimentație publică.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE LUCRU

Activități practice de eficientizare a activității de alimentație – lucrul în echipă

### Context:

În bucătăria unui restaurant apar frecvent erori (comenzi greșite, întârzieri, prin urmare clienți nemulțumiți). Personalul nu comunică eficient.

### Sarcini:

1. Identifică 2 cauze ale problemelor.
2. Stabilește 3 reguli de lucru în echipă.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE LUCRU

Activități practice de eficientizare a activității de alimentație –responsabilizarea personalului

### Context:

Managerul dorește să responsabilizeze angajații pentru reducerea risipei alimentare.

### Sarcini:

1. Propune 2 metode de responsabilizare a personalului.
2. Creează un exemplu de sarcină clară pentru un angajat, cu privire la reducerea risipei alimentare.
3. Explică beneficiile responsabilizării (în 4-5 rânduri).



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE LUCRU

Activități practice de eficientizare a activității de alimentație –înlocuirea personalului

### Context:

Un ospătar lipsește în timpul programului aglomerat.

### Sarcini:

1. Propune 2 variante de înlocuire.
2. Explică avantajele și dezavantajele fiecăreia.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### FIȘĂ DE LUCRU

Activități practice de eficientizare a activității de alimentație –gestionarea relațiilor cu furnizorii

Analizează următoarele situații și răspunde la cerințele propuse.

1. Un furnizor livrează produse de calitate slabă, deși anterior nu s-au sesizat probleme privind calitatea acestora. Redactează un mesaj scurt către furnizor, cu scopul identificării cauzei și a remedierii situației.

2. Livrarea unor materii prime întârzie și afectează activitatea restaurantului.

1. Propune o soluție rapidă, pentru a rezolva situația pe moment.
2. Explică impactul întârzierii asupra activității.
3. Sugerează o măsură de prevenire.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## FIȘĂ DE DOCUMENTARE

### Activități practice de asigurare a protecției consumatorului în unitățile de alimentație- Aplicarea măsurilor pentru protecția consumatorilor

Protecția consumatorului în unitățile de alimentație publică reprezintă un domeniu esențial al siguranței alimentare și al respectării drepturilor fundamentale ale cetățenilor. În România, acest domeniu este reglementat printr-un ansamblu de acte normative naționale și europene, iar aplicarea practică a măsurilor se realizează prin activitatea operatorilor economici și a autorităților de control.

Cadrul legislativ principal este reprezentat de **Ordonanța Guvernului nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor**, completată de acte normative recente, precum **Legea nr. 190/2025**, care actualizează sancțiunile pentru produse neconforme și stabilește obligații stricte pentru comercianți (de exemplu, înlocuirea produselor defecte în termen de 30 de zile, sub sancțiunea unor amenzi între 5.000 și 25.000 lei) . La nivel european, legislația este armonizată prin regulamente precum Regulamentul (CE) nr. 178/2002 privind siguranța alimentelor și Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor.

Principala instituție de control în România este **Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC)**, care desfășoară controale periodice în unitățile de alimentație publică. Activitatea acesteia evidențiază importanța aplicării măsurilor practice: în urma controalelor din 2025, au fost aplicate mii de amenzi și au fost oprite de la comercializare produse neconforme, iar unele unități au avut activitatea suspendată până la remedierea deficiențelor .

În practică, protecția consumatorilor în restaurante, cantine sau unități de tip fast-food presupune implementarea unor măsuri concrete:

- **Asigurarea siguranței alimentare** – respectarea condițiilor de igienă, depozitare și preparare a alimentelor; controalele ANPC au evidențiat frecvent utilizarea unor materii prime expirate sau depozitate necorespunzător .
- **Informarea corectă a consumatorului** – afișarea clară a ingredientelor, a alergenilor și a prețurilor; lipsa acestor informații este una dintre cele mai frecvente abateri constatate .
- **Trasabilitatea produselor** – existența documentelor care permit identificarea originii materiilor prime și a lanțului de distribuție.
- **Respectarea condițiilor de igienă a spațiilor și echipamentelor** – utilizarea ustensilelor curate și a echipamentelor funcționale; controalele au semnalat frecvent echipamente degradate sau neigienizate .
- **Protecția intereselor economice ale consumatorului** – evitarea practicilor comerciale incorecte, cum ar fi inducerea în eroare sau comercializarea produselor neconforme.

Aplicarea acestor măsuri este monitorizată nu doar de ANPC, ci și de alte instituții, precum Direcțiile de Sănătate Publică și Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), care colaborează pentru asigurarea unui nivel ridicat de protecție.

În concluzie, protecția consumatorului în unitățile de alimentație publică presupune un sistem integrat de reglementări și controale, în care responsabilitatea este împărțită între operatorii economici și

autorități. Respectarea normelor legale și aplicarea măsurilor practice contribuie la asigurarea siguranței alimentare, la protejarea sănătății populației și la creșterea încrederii consumatorilor în serviciile oferite.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



Program: „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”

Prioritate: P08 „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”

Numărul de identificare al proiectului: **Cod SMIS 313210**

Titlul proiectului: „ **PREGATIREA TINERILOR PENTRU LUMEA MUNCII: PROIECTUL DE PRACTICĂ**”

**BENEFICIAR: COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Luna: .....

Grupa: .....

Tutore practică: .....

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### **FIȘĂ DE DOCUMENTARE**

Activități practice de asigurare a protecției consumatorului în unitățile de alimentație-  
Aplicarea măsurilor pentru protecția consumatorilor

Analizați meniul unității unde desfășurați proiectul de practică. Precizați informațiile regăsite în acesta. Este respectată legislația privind informarea consumatorilor? În cazul în care constatați că lipsesc unele informații, precizați ce anume.