



DOMENIUL: SĂNĂTATE PUBLICĂ VETERINARĂ ȘI IGIENA PRODUSELOR ANIMALIERE ȘI DE ORIGINE ANIMALĂ

TEMATICĂ

1. Carnea și produsele din carne: Compoziție, caracteristici organoleptice și fizico-chimice; Microbiologia cărnii; Unități de tăiere a animalelor; Cerințe de igienă ce se aplică abatoarelor; Tehnologia tăierii animalelor în abator; Igiena sacrificării; Inspecția de sănătate a cărnii și organelor obținute după tăiere la bovine, ovine, caprine, cabaline și suine; Condiții pentru admiterea în consum a produselor rezultate în urma sacrificării animalelor în abator; Inspecția de sănătate a cărnii și organelor în principalele boli parazitare ale animalelor de măcelărie; Inspecția de sănătate a cărnii și organelor în principalele boli infecțioase ale animalelor de măcelărie; Marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete; Sacrificarea de urgență în exteriorul abatorului; Tranșarea cărnii; Cerințe de igienă ce se aplică secțiilor de tranșare; Igiena în timpul tranșării și dezosării; Depozitarea și transportul cărnii.

2. Laptele și produsele lactate: Laptele - compoziție, caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice; Particularități privind compoziția chimică, proprietățile fizice și organoleptice ale laptelui altor specii; Microbiologia laptelui; Laptele anormal patologic; Cerințe de sănătate animală care se aplică producției de lapte crud; Criterii/cerințe de igienă/calitate care se aplică laptelui crud; Cerințe de calitate și siguranță privind produsele lactate; Ambalarea și etichetarea laptelui și produselor lactate.

3. Ouăle și produsele obținute prin procesarea ouălor: Structura și compoziția chimică a ouălor; Evaluarea calității ouălor; Microbiologia ouălor; Regimul de comercializare a ouălor: caracteristici de calitate, clasificarea ouălor, marcarea ouălor, toleranțe; Ambalarea, etichetarea și marcarea de identificare a ouălor și produselor din ouă; Produse din ouă – cerințe specifice de igienă care se aplică fabricării produselor din ouă; Riscurile asociate consumului ouălor și a produselor pe bază de ouă.

4. Peștele și produsele piscicole: Carnea de pește - structură, compoziție, valoarea nutrițională și biologică; Organizarea și desfășurarea controlului oficial pe filiera peștelui și a produselor din pescuit; Riscurile asociate consumului peștelui și produselor piscicole.

5. Vânatul: Riscurile privind sănătatea publică în relație cu recoltarea, manipularea și consumul cărnii de vânat.

6. Mierea și produsele apicole – Compoziție chimică, caracteristici organoleptice și fizico-chimice ale mierii; Falsificările mierii; Defectele mierii.

7. Subprodusele de origine animală și produsele derivate: Riscuri pentru sănătatea publică și animală. Clasificarea subproduselor de origine animală și a produselor derivate; Eliminarea și utilizarea subproduselor de origine animală și a produselor derivate; Obligațiile operatorilor care colectează, identifică, transportă prelucrează, elimină sau utilizează subproduse de origine animală și produse derivate. Controlul oficial al subproduselor de origine animală și a produselor derivate.

8. Contaminanți și reziduuri din alimente: Pesticide; Antibiotice; Hormoni; Substanțe anabolizante; Metale grele; Dioxine; Furani; Nitrozamine; Hidrocarburi policiclice aromatice; Amine biogene; Micotoxine; Surse și modalități de contaminare a alimentelor; Riscuri de sănătate publică asociate prezenței contaminanților și reziduurilor în alimente; Măsuri de prevenire, supraveghere și control a contaminanților și reziduurilor din alimente.

9. Toxiinfecțiile alimentare: Noțiunea de toxiinfecție alimentară; Clasificarea toxiinfecțiilor alimentare; Toxiinfecții/intoxicații alimentare cauzate de microorganisme din genurile: *Salmonella*, *Shigella*, *Escherichia*, *Listeria*, *Clostridium*, *Campylobacter*, *Yersina* și *Staphylococcus*.

10. Gestionarea calității și siguranței alimentelor: Concepte de bază în domeniul calității și siguranței alimentelor; Principii și norme juridice privind siguranța alimentelor; Legislația Uniunii Europene în domeniul sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor; Bunele practici de igienă; Standarde și programe de gestionare a siguranței alimentelor – Principiile și etapele de aplicare ale Sistemul HACCP.

11. Informații privind lanțul alimentar.

12. Cerințe privind inspecția ante-mortem la abator

13. Cerințe pentru inspecția post-mortem la ungulate și păsări

14. Managementul subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman (SNCU)

15. Sacrificarea de urgență în exteriorul abatorului

16. Cerințe care se aplică abatoarelor pentru păsări

17. Carnea de vânat sălbatic

18. Carnea de la animale prea slabe

19. Carnea de la animale febrile

20. Carnea de la animale cu stare de septicemie, piemie sau/și sapremie.

21. Carnea de porc cu structură apoasă, moale și exudativă (P.S.E.)

22. Carnea de porc cu aspect închis, tare și uscată (D.F.D.)

23. Decizii privind carnea

24. Marcarea carcaselor

25. Norme generale de igienă în exploatațiile de animale producătoare de lapte
26. Producția igienică și de calitate a laptelui destinat vânzării directe
27. Metode de conservare a laptelui
28. Principalele boli transmisibile prin lapte
29. Defectele ouălor
30. Alterarea grăsimilor.
31. Supravegherea reziduurilor de antibiotice și chimioterapice.
32. Supravegherea reziduurilor de pesticide din alimente.
33. Supravegherea micotoxinelor.
34. Cerințe igienice la recoltarea și prelucrarea mierii.
35. Modificări biochimice normale care se produc în carne după tăierea animalelor
36. Inspecția antemortem și postmortem a cărnii și organelor în abator
37. Marca de sănătate
38. Carnea de pește și produsele din pescuit: caracteristici și formele de comercializare
39. Conservarea cărnii prin frig
40. Autorizarea sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală
41. Înregistrarea activităților de vânzare directă și vânzare cu amănuntul
42. Supravegherea și controlul substanțelor și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele de origine animală.
43. Boli de origine alimentară cu etiologie parazitară și cu transmitere prin consum de carne crudă sau insuficient tratată termic: trichineloză, toxoplasmoza.
44. Aspecte generale ale calității produselor alimentare: tipurile calității;
45. Calitatea alimentelor: calitatea trofico-biologică, calitatea igienică, calitatea senzorială, calitatea estetică.
46. Principiile abatorizării animalelor conform legislației comunitare; igiena abatorizării animalelor; biochimia cărnii.
47. Cerințe preliminare în industria alimentară.
48. Aspecte cheie ale sistemelor de control în industria alimentară.
49. Pericol – risc în industria alimentară; analiza riscului.
50. Managementul riscurilor și puncte critice de control; Sistemul managerial complex al siguranței și calității alimentelor implementat în unitățile de profil.