

2.6 © SIGURANȚA ALIMENTELOR, ediția a II-a revizuită și îmbunătățită

Autori: Iuliana Chilea, Olimpia Vorovenci, ASRO
Revizuire: Jeni Toma, ASRO



Prezentat în format electronic, produsul însumează o serie de informații care se adresează în principal producătorilor, fabricanților, importatorilor, prestatorilor de servicii, comercianților care activează în domeniu.

Drumul parcurs de alimente de la producător până la consumatorul final prezintă riscuri inerente, de contaminare microbiologică și chimică. Siguranța alimentelor este legată de prezența pericolelor de diverse origini în alimente în momentul consumului (în momentul ingerării acestuia de către consumator). Deoarece introducerea pericolelor de natură alimentară poate să apară în orice etapă a lanțului alimentar, controlul adecvat pe tot parcursul lanțului alimentar este esențial. Pentru a asigura un control adecvat și eficace este necesar să fie cunoscute toate **cerințele legale de siguranță alimentară și standardele aplicabile** fiecărui tip de proces și unitate din lanțul alimentar.

Legislația și standardele aferente ajută organizația la identificarea corectă a pericolelor asociate fiecărui produs sau proces alimentar, precum și la identificarea proceselor specifice, iar sistemul de management al siguranței alimentare contribuie la creșterea încrederii în ceea ce privește oferirea consecventă a unor produse sigure și calitative pe piață.

Potrivit prevederilor legislației europene, alimentele nu se pot comercializa dacă nu prezintă siguranță. Acest lucru încearcă să îl realizeze și produsul nostru, prin oferirea, într-o singură colecție, a tot ceea ce este necesar și trebuie cunoscut pentru alinierea la cerințele europene, din punct de vedere al legislației și standardelor, pentru o organizație din lanțul alimentar.

CD-ul cuprinde întreaga legislație din domeniul siguranței alimentelor având inclusă, de asemenea, și **lista celor 1.500 de standarde existente în domeniu** cu prețurile aferente.