

# ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCUREȘTI



Școala doctorală Administrarea Afacerilor

## TEZĂ DE DOCTORAT

### -REZUMAT-

Prezentată și susținută public de către autor:

**Elena RADU**

Titlul tezei de doctorat:

MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR.  
APLICAȚII ALE SISTEMULUI HACCP ÎN INDUSTRIA  
PROCESĂRII CĂRNII DIN ROMÂNIA

Conducător de doctorat: Prof. Univ. Dr. Dorin-Vicențiu POPESCU

Comisia de susținere a tezei de doctorat:

Prof. univ. dr. Doru-Alexandru PLEȘEA	- Academia de Studii Economice București
Prof. univ. dr. Răzvan Liviu NISTOR	- Universitatea „Babeș-Bolyai” din Cluj
Prof. univ. dr. Cătălina-Ioana BONCIU	- Universitatea din București
Prof. univ. dr. Simona-Lelia VOINEA	- Academia de Studii Economice București
Prof. univ. dr. Dorin-Vicențiu POPESCU	- Academia de Studii Economice București

București, 2024

**ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCUREȘTI**

**Consiliul pentru Studii Universitare de Doctorat**

**Școala Doctorală Administrarea Afacerilor**

**REZUMAT**

**MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR.  
APLICAȚII ALE SISTEMULUI HACCP ÎN INDUSTRIA  
PROCESĂRII CĂRNII DIN ROMÂNIA**

Elena RADU

Conducător de doctorat: Prof. Univ. Dr. Dorin-Vicențiu  
POPESCU

**București, 2024**

## CUPRINS

<b>REZUMAT</b> .....	1
<b>CUPRINS</b> .....	4
<b>INTRODUCERE</b> .....	7
CONTEXTUL GENERAL AL TEMEI DE CERCETARE .....	7
STABILIREA OBIECTIVELOR ȘI A IPOTEZELOR CERCETĂRII.....	10
METODOLOGIA CERCETĂRII .....	12
NOUȚATEA ȘI RELEVANȚA CERCETĂRII .....	15
PREZENTAREA STRUCTURII LUCRĂRII.....	15
<b>1. SECURITATEA ALIMENTARĂ GLOBALĂ - PREZENT ȘI PERSPECTIVE</b> .....	18
1.1. INTRODUCERE ÎN PROBLEMATICA SECURITĂȚII ALIMENTARE .....	18
1.2. DIFICULTĂȚI ÎN LANȚUL GLOBAL DE APROVIZIONARE .....	23
1.3. SUSTENABILITATEA ȘI SECURITATEA ALIMENTELOR ÎN LANȚUL GLOBAL DE APROVIZIONARE.....	27
<b>2. MANAGEMENTUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b> .....	30
2.1. INTRODUCERE ÎN PROBLEMATICA MANAGEMENTULUI CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ .....	30
2.2. CONTROLUL CALITĂȚII ÎN PRODUCȚIE - PROCESE ȘI PRODUS FINAL.....	31
2.3. CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ.....	35
2.4. ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ.....	37
2.5. SISTEME DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ .	38
2.6. MANAGEMENTUL CALITĂȚII ALIMENTELOR .....	45
<b>3. MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR - PROVOCARE MAJORĂ A INDUSTRIEI ALIMENTARE CONTEMPORANE</b> .....	51
3.1. INTRODUCERE ÎN PROBLEMATICA SIGURANȚEI ALIMENTARE .....	51
3.2. DELIMITĂRI CONCEPTUALE PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTELOR.....	55
3.2.1. Igiena alimentelor .....	55
3.2.2. Inocuitatea alimentelor .....	56
3.2.3. Siguranța alimentelor .....	57
3.3. FACTORII DE AGRESIUNE ASUPRA SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE.....	58
3.3.1. Pericole fizice.....	60
3.3.2. Pericole chimice.....	61
3.3.2. Pericole biologice.....	62

3.4.	BUNE PRACTICI ÎN PROCESELE DE FABRICAȚIE ALIMENTARĂ .....	63
3.5.	SIGURANȚA PRODUSELOR DIN CARNE .....	64
<b>4.</b>	<b>SISTEMUL HACCP - VECTOR MAJOR PENTRU REALIZAREA SIGURANȚEI ALIMENTELOR .....</b>	<b>66</b>
4.1.	INTRODUCERE ÎN PROBLEMATICA SISTEMULUI HACCP .....	66
4.2.	COMPLEXITATEA SISTEMULUI HACCP.....	67
4.2.1.	Originea și evoluția sistemului modern de management al siguranței alimentare: HACCP	67
4.2.2.	Elaborarea unui plan HACCP .....	69
4.2.3.	Principiile sistemului HACCP .....	72
4.2.4.	Condiții preliminare pentru aplicarea HACCP .....	74
4.2.5.	Implementarea Planului HACCP și menținerea acestuia .....	78
4.2.6.	Beneficiile implementării HACCP.....	82
4.2.7.	Bariere în calea utilizării eficiente a HACCP .....	83
4.3.	RELAȚIA DINTRE SISTEMUL HACCP ȘI SISTEMELE DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII .....	86
4.3.1.	Viitorul HACCP .....	91
4.4.	CONCLUZII PARTEA I.....	93
<b>5.</b>	<b>TENDINȚE GLOBALE ȘI DIRECȚII DE CERCETARE PRIVIND HACCP ȘI SISTEMELE MODERNE DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ .....</b>	<b>97</b>
5.1.	IMPORTANȚA ȘI RELEVANȚA STUDIULUI BIBLIOMETRIC ÎN CONTEXTUL TEMATICII ABORDATE .....	97
5.2.	METODOLOGIA CERCETĂRII .....	106
5.3.	REZULTATELE CERCETĂRII BIBLIOMETRICE .....	112
5.4.	LIMITĂRI ȘI DIRECȚII VIITOARE DE CERCETARE .....	135
5.5.	CONCLUZII.....	138
<b>6.</b>	<b>INTROSPECȚIA PIEȚEI CĂRNII LA NIVEL MONDIAL, EUROPEAN ȘI NAȚIONAL .....</b>	<b>140</b>
6.1.	INTRODUCERE ÎN PROBLEMATICA PIEȚEI CĂRNII .....	140
6.2.	METODOLOGIA CERCETĂRII .....	141
6.3.	TENDINȚE PE PLAN MONDIAL .....	142
6.4.	TENDINȚE PE PLAN EUROPEAN.....	151
6.5.	PARTICULARITĂȚI PRIVIND OFERTA DE CARNE PE PIAȚA ROMÂNEASCĂ	157
6.5.1.	Analiza industriei de procesare a cărnii la nivel național.....	158
6.5.2.	Principalii producători de carne la nivel național.....	162

6.5.3. Concluzii .....	173
6.6. VIITORUL INDUSTRIEI CĂRNII .....	174
6.7. COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI DE CARNE .....	175
<b>7. CERCETAREA DEMATEL A PRINCIPALELOR BARIERE ÎN CALEA ADOPTĂRII CERTIFICĂRII HACCP ÎN INDUSTRIA CĂRNII DIN ROMÂNIA ...</b>	<b>181</b>
7.1. INTRODUCERE ÎN PROBLEMATICA CERCETĂRII DEMATEL ȘI CERTIFICAREA HACCP ÎN INDUSTRIA CĂRNII.....	181
7.2. IDENTIFICAREA BARIERELOR ÎN CALEA ADOPTĂRII CERTIFICĂRII HACCP ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ.....	184
7.3. METODOLOGIA CERCETĂRII DEMATEL .....	189
7.4. REZULTATELE CERCETĂRII DEMATEL .....	193
7.4.1. Rezultatele înregistrate la întrebările demografice.....	193
7.4.2. Rezultatele înregistrate la întrebările DEMATEL .....	199
7.5. CONCLUZII.....	213
<b>CONCLUZII ȘI CONTRIBUȚII PERSONALE .....</b>	<b>215</b>
CONCLUZII ȘI PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE .....	215
CONTRIBUȚII TEORETICE ȘI PRACTICE .....	217
LIMITELE CERCETĂRII .....	220
DIRECȚII VIITOARE DE CERCETARE .....	221
<b>BIBLIOGRAFIE .....</b>	<b>222</b>
<b>ANEXE .....</b>	<b>248</b>
<b>LISTA FIGURILOR .....</b>	<b>254</b>
<b>LISTA TABELELOR.....</b>	<b>256</b>

## REZUMAT

Lucrarea de doctorat "*Managementul siguranței alimentelor. Aplicații ale sistemului HACCP în industria procesării cărnii din România*" investighează și furnizează soluții în vederea îmbunătățirii managementului siguranței alimentare în industria cărnii din țară, cu accent pe aplicarea sistemului HACCP. Teza structurată în șapte capitole prezintă o abordare interdisciplinară și cuprinzătoare a temei, integrând perspective teoretice și aspecte practice ale aplicării sistemului HACCP în această industrie specifică. **Capitolul 1** analizează problematica securității alimentare, evidențiind indicatorii de disponibilitate, acces și utilizare a alimentelor. **Capitolul 2** prezintă managementul calității în industria alimentară. **Capitolul 3** abordează managementul siguranței alimentelor, provocările majore ale industriei alimentare contemporane și factorii de agresiune asupra siguranței produselor alimentare. **Capitolul 4** analizează sistemul HACCP, prezentând originea, principiile, beneficiile și barierele în implementarea eficientă a acestui sistem. **Capitolul 5** prezintă analiza bibliometrică a HACCP și a sistemelor moderne de management al calității. **Capitolul 6** realizează o introspecție a pieței cărnii la nivel mondial, european și național, subliniind particularitățile ofertei de carne în România și comportamentul consumatorului de carne. **Capitolul 7** include cercetarea DEMATEL privind principalele bariere în adoptarea HACCP în industria cărnii din România.

*Cuvinte cheie: managementul calității, siguranța alimentară, industria cărnii, HACCP, DEMATEL, piața cărnii, comportamentul consumatorului de carne.*