

Anexa HCF 27/18.12.2025

**REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE  
AL STAȚIILOR PILOT DIN CADRUL  
FACULTĂȚII DE ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR**

**CAPITOLUL I. DISPOZIȚII GENERALE**

**Art. 1.**

(1) Prezentul regulament stabilește cadrul general de organizare și funcționare al stațiilor pilot din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (denumită în continuare Facultatea SIA), Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați (denumită în continuare UDJG) și este elaborat în baza următoarelor acte normative:

- a) Legea învățământului superior nr.199/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- b) Legea nr. 258/2007 privind practica elevilor și studenților;
- c) Carta universității UDJG;
- d) Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale;
- e) HG nr. 1.198 din 24 octombrie 2002 privind normele de igiena a produselor alimentare;
- f) Regulamentul 1169/2011 privind etichetarea produselor alimentare;
- g) Legea nr. 319 din 14 iulie 2006 privind normele de securitate și sănătate în muncă;
- h) Nr. 126 din 10.04.2024, Autorizație Sanitară Veterinară pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animală – Stația pilot de produse lactate;
- i) VA – Nr. 3753 din 30.03.2012, Document de înregistrare veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru unitățile de vânzare cu amănuntul – Stație pilot de carne;
- k) Nr. 12722 din 30.10.2025, Document de înregistrare veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru unitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul – MAGAZIN ALIMENTAR

**Art. 2.**

(1) Stațiile pilot din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (denumite în continuare stații pilot) reprezintă unități experimentale destinate activităților didactice, de cercetare științifică aplicată, inovare, transfer tehnologic pentru studenți, cadre didactice și terți în domeniul industriei alimentare.

**Art. 3.**

(1) Stațiile pilot sunt parte integrantă a **Centrului integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară Bioaliment - TehnIA** (denumit în continuare UC Bioaliment - TehnIA) din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați.

**Art. 4.**

(1) În cadrul stațiilor pilot se pot desfășura următoarele activități:

- a) activități didactice pentru studenți (practica de specialitate, proiecte de licență/disertație, rapoarte de cercetare ale doctoranzilor);
- b) activități de cercetare științifică și inovare, proiecte de cercetare;
- c) activități de instruire profesională (cursuri, workshop-uri, stagii practice);
- d) activități de cercetare pentru agenți economici, pe bază de contract.
- e) activități de promovare a UDJG/Facultății SIA (vizite realizate de elevi/studenți/cadre didactice/agenți economici).

**Art. 5.**

(1) Toate activitățile prevăzute la Art.4 se desfășoară cu respectarea:

- a) normelor de igienă și control stabilite de legislația comunitară europeană, Pachetul de Igienă (Regulamentele CE 852/2004 și 853/2004 și Regulamentul 2073/2005 consolidate), națională ([Siguranța alimentelor și sănătate publică - A.N.S.V.S.A.](#)) și implementate de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor din Galați- DSVSA conform și de Direcția de Sănătate Publică din Galați - (DSP);
- b) principiilor de Analiza Pericolelor, Punctele Critice de Control - (HACCP), programelor preliminare (Bune Practici de Fabricație și Bune Practici de Igienă- (GMP și GHP), aplicabile industriei alimentare;
- c) normelor de securitate și sănătate în muncă.

## CAPITOLUL II. ORGANIZARE ȘI COORDONARE

### **Art. 6.**

(1) Stațiile pilot sunt organizate pe domenii tehnologice, astfel:

- a) stația pilot de carne – Corp F;
- b) stația pilot de produse lactate (G.M. Costin) – Corp E;
- c) stația pilot tehnologii fermentative – Corp E.

### **Art. 7.**

(1) Monitorizarea activităților desfășurate în cadrul stațiilor pilot este asigurată de o comisie formată din:

Decan FSIA – președinte

Prodecan FSIA – membru

Director de departament din cadrul FSIA – membru

Director UC Bioaliment TehnIA – membru

Student membru în Consiliul Facultății SIA – membru.

### **Art. 8.**

(1) Fiecare stație pilot are un responsabil de stație și un inginer, desemnați de Consiliul Facultății SIA la propunerea decanului.

(2) Activitatea didactică (practica de specialitate) este realizată de cadre didactice din cadrul Facultății SIA desemnate de Consiliul Facultății la propunerea responsabilului de stație pilot.

### **Art. 9.**

(1) Responsabilul stației pilot răspunde de buna planificare și de funcționarea activităților prevăzute la Art.4, de implementarea normelor de siguranță alimentară și sănătate în muncă.

(2) Responsabilul stației pilot împreună cu inginerul întocmesc caietele de sarcini pentru achiziționarea materiilor prime de origine vegetală/animală, materiilor auxiliare (condimente, aditivi, etc.) și materialelor auxiliare (ambalaje, etichete, combustibili de ardere - rumeguș, soluții de igienizare, etc.) necesare desfășurării activităților prevăzute la Art.4 (1) lit. a, b și c.

(3) Responsabilul stațiilor pilot, cadrele didactice care realizează activitățile didactice (practica de specialitate) împreună cu inginerul răspund de aplicarea normelor de siguranță alimentară și sănătate în muncă precum și de calitatea produselor alimentare obținute în cadrul stației pilot.

(4) Inginerul răspunde de întreținerea echipamentelor, de evidența/gestiunea materiilor prime, materiilor și materialelor auxiliare, precum și de valorificarea produselor alimentare obținute în cadrul stației pilot.

**Art. 10.**

(1) Responsabilul stației pilot întocmește semestrial un raport privind activitățile (didactice, cercetare, promovare, workshopuri, stagii de practică etc.) desfășurate în cadrul stației pilot, raport avizat de Comisia de monitorizare. Raportul este prezentat și validat în Consiliul FSIA.

(2) Inginerul întocmește documentele specifice organizării/desfășurării activităților prevăzute la Art.4, pentru fiecare stație pilot în parte.

### **CAPITOLUL III. REGULI DE FUNCȚIONARE ȘI ACCES**

**Art. 11.**

(1) Desfășurarea activităților prevăzute la Art.4. se realizează în baza unei solicitări scrise și aprobate de către responsabilul stației pilot, cu avizul decanului FSIA.

(2) Accesul în stațiile pilot este permis doar persoanelor autorizate (cadre didactice, personal didactic auxiliar, cercetători, studenți, parteneri externi, etc.) care au primit instruirea privind normele de siguranță alimentară și igienă, securitate și protecția muncii, conform legislației în vigoare. Participarea la unele activități de producție e posibilă doar cu carnet de sănătate, avizat.

(3) Persoanele care desfășoară activitățile prevăzute la Art.4. au obligația de a purta echipamentul de vizitator/protecție specific și de a respecta regulile de siguranță alimentară și igienă, conform legislației în vigoare.

**Art. 12.**

(1) Echipamentele și instalațiile existente în stațiile pilot pot fi utilizate numai de personalul instruit și autorizat, în prezența inginerului responsabil de activitatea stației, angajat al UDJG.

(2) Orice defecțiune, incident sau accident de muncă trebuie raportat imediat responsabilului de stație și decanului FSIA.

## **CAPITOLUL IV. EVIDENȚĂ, RAPORTARE ȘI VALORIFICARE PRODUSE ALIMENTARE OBȚINUTE ÎN CADRUL STAȚIILOR PILOT**

### **Art. 13.**

(1) Materiile prime de origine vegetală/animală, materiile auxiliare (condimente, aditivi, etc.) și materialele auxiliare (ambalaje, etichete, combustibili de ardere - rumeguș, soluții de igienizare, etc.) utilizate în activitățile prevăzute la Art. 4 trebuie să provină din surse autorizate și certificate conform legislației în vigoare și se evidențiază în registre de funcționare.

(2) Produsele rezultate din activitățile prevăzute la Art. 4 pot fi valorificate, astfel:

- a) în scop didactic sau de cercetare;
- b) pentru analize senzoriale (organoleptice) și analize de laborator (fizico-chimice și microbiologice);
- c) pentru degustare în cadrul unor activități de promovare/științifice (conferințe/workshopuri, etc.) ale facultăților din cadrul UDJG;
- d) în condițiile stabilite de UDJG, prin magazinul alimentar (produsele obținute în stațiile pilot de carne/lapte) situat în cadrul cantinei corp J din Campusul Științei, conform legislației privind siguranța alimentelor, și a legislației fiscale în vigoare.

### **Art. 14.**

Produsele obținute la stațiile pilot vor fi analizate fizico-chimic, microbiologic și senzorial, conform planului de autocotrol, în laboratoarele platformei de cercetare BioAliment-TehnIA, sau, după caz, în laboratoare acreditate.

### **Art 15.**

Inginerul din stația pilot va păstra, îndosaria și prezenta în caz de control următoarele documente:

- a) registrul unic de control;
- b) planurile de autocontrol;
- c) documentele sistemului de managementul siguranței alimentelor, procedurile privind trasabilitatea, produsul neconform și retragere/rechemare;

- d) registrul de consumuri de materii prime, materii și materiale auxiliare;
- e) registrul de produse obținute și valorificate;
- f) registru de programare a activităților;
- g) rapoarte semestriale privind activitatea desfășurată în cadrul stației pilot;
- h) alte dovezi și înregistrări necesare pentru funcționarea stațiilor;

## **CAPITOLUL V. DISPOZIȚII FINALE**

### ***Art. 16.***

Prezentul Regulament poate fi modificat prin hotărârea Consiliului Facultății SIA, cu avizul Consiliului de administrație și aprobarea Senatului universitar.

### ***Art. 17.***

Regulamentul intră în vigoare după avizarea în Consiliu de Administrație și aprobat de către Senatul Universității și se aplică tuturor persoanelor care desfășoară activități în cadrul stațiilor pilot.