

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

MUNCITOR NECALIFICAT COMPARTIMENT DIETETICĂ

1. Norme privind curățarea și dezinfectia în unitățile sanitare;
2. Obligațiile lucrătorului din Blocul alimentar privind igiena produselor alimentare;
3. Obligațiile lucrătorului din Bloc alimentar privind prevenirea și limitarea infecțiilor asociate asistenței medicale;
4. Reguli privind prelucrarea, depozitarea, păstrare și desfacerea alimentelor;
5. Obligațiile lucrătorului din Blocul alimentar cu privire la respectarea normelor și instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă.

BIBLIOGRAFIE

1. Ordin nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor:
- Art. 14,15, 24, 32, 33, 34, 35, 37.
2. HG nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
3. Ordin nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare:
 - a) Definiția infecțiilor nosocomiale
 - b) Anexa 4:
 - utilizarea echipamentului de protecție adecvat, complet și corect
 - spălarea mâinilor și a altor părți ale tegumentelor.
4. ORDIN nr. 1761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia.
5. Legea 319 din 2006 privind Sănătatea și securitatea în muncă:
 - Cap. II, III, IV.