Primăria Capitalei ASSM Gomoiu SR AC ISO 9001 IQNET

SPITALUL CLINIC DE COPII „DR. VICTOR GOMOIU"

Bulevardul Basarabia, Nr. 21, Sector 2, Bucuresti, Tel: 004 031 41 36 700, www.gomoiu.eu ;e-mail: secretariat@spitalgomoiu.ro
Nr. Ord. Reg. Com. Autorizaţie DIP: 63/28.06.1995, A.F./C.U.I 4283759; Cont: RO55TREZ70221F335000XXXX, Trezoreria Sector 2
Urgenţe - Tel.: 031.4136708; Fax: 0213212162; Nr. Registru ANSPDCP 1797

Aprobat,
Manager,

TEMATICĂ şi BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea posturilor vacante de muncitor necalificat - bloc alimentar

BIBLIOGRAFIE:

- *O.M.S. nr. 1761/2021* pentru aprobarea Normelor tehnice privind curăţarea, dezinfecţia şi sterilizarea în unităţile sanitare publice şi private, evaluarea eficacităţii procedurilor de curăţenie şi dezinfecţie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfecţia mâinilor în funcţie de nivelul de risc, precum şi metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare şi controlul eficienţei acestuia
- *O.M.S. nr.: 2209/2022* privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă
- *O.M.S. nr.: 976/1998* pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor

TEMATICĂ:

1. Norme tehnice privind curăţenia şi dezinfecţia în unităţile sanitare.
   - Curăţenia - definiţie, metode generale de efectuare a curăţeniei, reguli generale în utilizarea produselor folosite în activitatea de curăţenie, reguli pentru depozitarea produselor şi ustensilelor folosite la efectuarea curăţeniei şi reguli de întreţinere.
   - Dezinfecţia - definiţie, dezinfecţia prin mijloace fizice, dezinfecţia prin mijloace chimice - clasificarea dezinfecţiei, metode de aplicare a dezinfectantelor în funcţie de suportul tratat.
2. Clasificarea, ambalarea, depozitarea temporară şi transportul deşeurilor.
3. Conceptul de precauţiuni universale şi reguli de bază în aplicarea acestora, utilizarea echipamentului de protecţie, tehnici de spălare a mâinilor.
4. Circutul alimentului în blocul alimentar şi în spital.
5. Regului de depozitare, manipulare, distribuţie a produselor alimentare.

Întocmit,