Modulul nr. 1

Instruirea personalului din unităţi care prestează servicii de producţie, depozitare, transport şi comercializare a alimentelor,inclusiv alimentaţie publică şi a colectivităţilor;

Modulul nr. 1 -Nivelul II

Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și a vânzătorilor din unitățile cu profilalimentar.

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Aliment, compoziţia şi valoarea nutritivă	**1**	Cursantul trebuie să cunoască compoziția principalelor grupe de alimente Cursantul trebuie să poată identifica valoarea nutritiva a principalelor grupe de alimente Cursantul trebuie să cunoască tehnologia preparării alimentelor, metode de prelucrare: mecanice, termice, chimice și biologice Cursantul trebuie să cunoască avantajele și dezavantajele prelucrării alimentelor Cursantul trebuie să cunoască principalele modificări a alimentelor la preparare și la păstrare
2. Cerințe legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă	**1**	Cursantul trebuie să cunoască unele cerințe cuprinse în : **Legea nr. 150/2004** privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale **Ordin al ministrului sănătăţii nr. 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor **Hotărâre nr. 1197/2002** pentru aprobarea Normelor privind materialele şi obiectele care vin în contact cu alimentele **Ordin al ministrului sănătăţii şi familiei şi al ministrului agriculturii, alimentaţiei şi pădurilor nr. 438/295/2002** pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinaţi utilizării în produsele alimentare pentru consum uman **Ordin al ministrului sănătăţii nr. 119/2014** pentru aprobarea Normelor de Igienă şi sănătate publică privind mediul de viaţă al populației, cu modificările şi completările ulterioare **Regulamentul (CE) nr. 178/2002** de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare **Regulamentul (CE) nr. 852/2004** privind igiena produselor alimentare **Regulamentul (CE) nr. 2073/2005** privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

3. Inocuitatea alimentelor, alterarea și contaminarea alimentelor; boli transmise prin aliment: intoxicații și toxiinfecții alimentare	**2**	Cursantul trebuie să cunoască principalele microorganismelre patogene care pot contamina alimentul : bacterii, virusuri și paraziţi, vectori Cursantul trebuie să cunoască principalii contaminanţi chimici transmiși prin alimente, inclusiv componenţii naturali nocivi Cursantul trebuie să posede cunoştinţe privind alterarea alimentelor

TEMA	**NR. MINIM DE ORE**	**OBIECTIV / REZULTAT**
		Cursantul trebuie să posede cunoştinţe privind falsificarea alimentelor Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităţilor, spaţiile unitaților de producţie, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre Cursantul trebuie să cunoască principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare Cursantul trebuie să cunoască mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente
4. Elemente de bune practici de igienă în unităţile cu profil alimentar	**2**	Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităţilor, spaţiile unitaților de producţie, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre Cursantul trebuie să cunoască substanțele de curățare și dezinfecție pentru diferite utilaje/ustensile și suprafețele de lucru. Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect substanțele de curațenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite Cursantul trebuie să cunoască procedurile de control al operațiunilor de igienizare Cursantul trebuie să cunoască temperaturile recomandate de păstrare pentru fiecare categorie de produs alimentar Cursantul trebuie să cunoască cerințele de eliminare a deșeurilor. Cursantul trebuie să cunoască fluxurile de producție, de personal și de deșeuri, circuitele funcționale. Cursantul trebuie să cunoască semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitor la condiţiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipulare și transport. Cursantul trebuie să cunoască cerințele privind igiena personală, acordând atenţie special spălării şi dezinfecţiei corecte a mâinilor, precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar

5. Identificarea pericolelor şi măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente	**2**	Cursantul trebuie să poată identifica potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și să evalueze riscurile Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul Cursantul trebuie să cunoască materialele avizate folosite la ambalarea produselor alimentare precum și riscurile migrării de substanțe din ambalaje in produsul ambalat

TEMA	**NR. MINIM DE ORE**	**OBIECTIV / REZULTAT**
		Cursantul trebuie să știe să citească și să interpreteze conținutul unei etichete, legat de compoziția, modul și instrucțiunile de utilizare, și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție Cursantul trebuie să cunoască simptomele care trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febra, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc.) Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăriri, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.) precum și măsuri de asigurare a securităţii şi sănătăţii lucrătorilor. – suntem de părere că intră în atribuţiile domeniului medicinei muncii şi trebuie eliminat
6. Testare finală	**2**	Evaluarea cunoştinţelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conţine întrebări din toată materia predată Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezentul ordin