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 III

Instruirea personalului de îngrijire din sectorul alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Contaminarea alimentului, boli transmise prin aliment	**1**	Cursantul trebuie să cunoască sursele de contaminare a alimentelor care duc la producerea toxiinfecțiilor alimentare, precum și măsuri de prevenție pentru transmiterea acestora
2. Cerințe legislative în unităţile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă	**1**	**Ordin al ministrului sănătăţii nr. 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor **Ordin al ministrului sănătăţii nr. 119/2014** pentru aprobarea Normelor de Igienă şi sănătate publică privind mediul de viaţă al populaţiei, cu modificările şi completările ulterioare
3. Reguli generale de igienă, curățenie, dezinfecție, dezinsecție și deratizare	**2**	Cursantul trebuie să cunoască regulile generale pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă Cursantul trebuie să cunoască agenți de curățare și dezinfectare pentru diferite suprafețe (uși, geamuri, pereți etc.) și suprafețe de lucru.

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		Cursantul trebuie să cunoască etapele curățeniei și metodele folosite pentru curățenie Cursantul trebuie să cunoască tipurile de curățenie Cursantul trebuie să cunoască când se aplică dezinfecția profilactică și când se aplica dezinfecția de combatere Cursantul trebuie să cunoască metodele fizice și chimice de dezinfecție Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele de dezinfecție și cele de curățenie Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor. Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la folosirea echipamentelor tehnice, căi de acces, rețea de distribuţie a apei, reţea de canalizare și platforme de deșeuri
4. Identificarea pericolelor şi măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente	**2**	Cursantul trebuie să posede noțiuni despre igiena personală (cerințe privind curățenia corporală, lenjeriei, îmbrăcămintei și curățenia încălțămintei), igiena mâinilor, cerințe privind echipamentul de protecție Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind metodele de spălare și dezinfectare a mâinilor, întreținerea și dezinfecția spațiilor și echipamentelor Cursantul trebuie sa dețină noțiuni despre starea de sănătate a personalului care lucrează în sectorul alimentar Cursantul trebuie să cunoască simptomele care trebuie să fie raportate managerului, şefului de producție etc. (febră, 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 (tăieturi, răni, dermatite de contact , etc.) -– suntem de părere că intră în atribuţiile domeniului medicinei muncii şi trebuie eliminat
5. Testare finala	**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 raspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevazut la art. 6 alin. (1) din prezentul ordin