

**Ordinul nr. 568/2004 pentru aprobarea Ghidului privind conținutul tematic al modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă**

În vigoare de la 26.05.2004

Văzând Referatul de aprobare al Direcției generale sănătate publică și inspecția sanitară de stat nr. 5.516 din 14 mai 2004,

în conformitate cu dispozițiile art. 23 din Metodologia pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, aprobată prin Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003,

în temeiul prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 743/2003 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare,

ministrul sănătății emite următorul ordin:

Art. 1.

Se aprobă Ghidul privind conținutul tematic al modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, prevăzut în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2.

Direcția generală sănătate publică și inspecția sanitară de stat din cadrul Ministerului Sănătății, institutele de sănătate publică, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și inspectoratele școlare județene și al municipiului București, precum și furnizorii de instruire autorizați vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3.

Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul sănătății,

Ovidiu Brînzan

București, 14 mai 2004.

Nr. 568.

ANEXĂ\*)

\*) Anexa este reprodusă în facsimil.

GHID

privind conținutul tematic al modulelor de pregătire a personalului

care participă la cursurile de instruire profesională privind

Însușirea noțiunilor fundamentale de igienă

MODULUL 1:

SERVICII DE PRODUCȚIE, DEPOZITARE, TRANSPORT ȘI COMERCIALIZARE A ALIMENTELOR; INCLUSIV ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI A COLECTIVITĂȚILOR

Obiective operaționale specifice:

1. Însușirea noțiunilor teoretice privind riscurile pentru sănătatea populației în relație cu calitatea alimentelor;
2. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind igiena unităților de producție, desfacere, depozitare, alimentație publică și colectivă, a mijloacelor de transport;
3. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind protecția personalului încadrat;
4. Însușirea legislației sanitare în domeniu.

Nivelul I: Instruirea managerilor, șefilor de secție, directorilor pentru asigurarea calității etc., din unitățile cu profil alimentar (producție, comercializare, depozitare, transport) și din unitățile de alimentație publică și colectivă

1. Cunoașterea și aplicarea legislației în domeniu - condiție obligatorie pentru producătorii din industria alimentară
2. Cunoașterea și respectarea cerințelor de igienă pentru funcționarea unităților cu profil alimentar și pentru producerea de alimente sigure pentru sănătatea publică (consum uman):
  - amplasarea unităților și asigurarea circuitelor conform normelor de igienă;
  - dotarea cu utilaje și întreținerea lor (igienizare);
  - funcționarea în conformitate cu cerințele de igienă în procesul tehnologic (cerințe HACCP);
  - cerințe de igienă privind produsul finit;
  - igiena personalului.

Nivelul II: Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și colectivă și a vânzătorilor în funcție de tipul de activitate (lapte și produse lactate, carne și preparate din carne și pește, pâine și produse de panificație, zahăr și produse zaharoase etc.)

1. Însușirea unor cunoștințe minime privind legislația în domeniu.
2. Respectarea normelor de igienă pe întreg fluxul tehnologic, inclusiv cerințe HACCP.
3. Respectarea normelor de igienă pentru siguranța produsului alimentar (pentru produsele de origine animală se are în vedere și legislația sanitar-veterinară).
4. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă pentru spațiul de comercializare și depozitare.
5. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă pentru produsul expus și vândut.
6. Respectarea normelor de igienă individuală.

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

1. Cunoașterea noțiunilor de igienă privind spațiile de lucru.
2. Cunoașterea noțiunilor de igienă privind anexele social-sanitare.
3. Cunoașterea noțiunilor de igienă privind igiena personală.
4. Folosirea corectă a materialelor și substanțelor utilizate la curățenie, dezinsecție și dezinsecție.

Nivelul I: Instruirea managerilor, șefilor de secție, directorilor pentru asigurarea calității etc. din unitățile cu profil alimentar (producție, comercializare, depozitare, transport) și din unitățile de alimentație publică și colectivă)

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minimum ore	Forma de organizare recomandată			Obs.
		preleg.	dezb.	aplicație	
Tema 1. Cunoașterea și aplicarea legislației în domeniu - condiție obligatorie pentru producătorii din industria alimentară					Aplicațiile se vor face la locul de muncă sau la curs, în funcție de Tema.
Comp. 1. Legislația comunitară privitoare la siguranța alimentului	2	1	1		
Comp. 2. Legislația românească armonizată cu prevederile UE	2	1	1		
temă 2. Cunoașterea și respectarea cerințelor de igienă pentru funcționarea unităților cu profil alimentar și pentru producerea de alimente sigure pentru sănătatea publică (consum uman):					
Comp. 1. Amplasarea unităților și asigurarea circuitelor conform normelor de igienă	1	1			
Comp. 2. Dotarea cu utilaje și întreținerea lor (igienizare)	1	1			
Comp. 3. Funcționarea în conformitate cu cerințele de igienă în procesul tehnologic (cerințe HACCP)	2	1		1	
Comp. 4. Cerințe de igienă privind produsul finit	1	1		1	
Comp. 5. Igiena personalului	1	1			
Pretestare	2				
Total ore	12	6	2	2	

Nivelul II: Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și colectivă și a vânzătorilor pe tipuri de activități (pâine și produse de panificație, zahăr și produse zaharoase etc.)

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minimum ore	Forma de organizare recomandată			Obs.
		preleg.	dezb.	aplicație	

Tema 1. Însușirea unor cunoștințe minime privind legislația în domeniu					Aplicațiile se vor face la locul de muncă sau la curs, în funcție de Tema.
Comp. 1. Legislația românească armonizată cu cea a Uniunii Europene	2	1	1		
Tema 2. Respectarea normelor de igienă pe întreg fluxul tehnologic inclusiv cerințe IIACCP	2	1		1	
temă 3. Respectarea normelor de igienă pentru siguranța produsului alimentar (pentru produsele de origine animală se are în vedere și legislația sanitar-veterinară)					
Comp. 1. Cunoașterea normelor de igienă	1	1			
Comp. 2. Siguranța produsului alimentar - condiție de bază în industria alimentară	2	1		1	
Tema 4. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă pentru spațiul de comercializare și depozitare	1	1			
Tema 5. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă pentru produsul expus și vândut	1	1			
Tema 6. Respectarea normelor de igienă individuală	1	1			
Pretestare	2				
Total ore	12	7	1	2	

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

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minimum ore	Forma de organizare recomandată			Obs.
		preleg.	dezb.	aplicație	
Tema 1. Cunoașterea noțiunilor de igienă privind spațiile de lucru	2	1			Aplicațiile se vor face la locul de muncă sau la curs, în funcție de Tema.
Tema 2. Cunoașterea noțiunilor de igienă privind anexele social-sanitare	2	1			
temă 3. Cunoașterea noțiunilor de igienă privind igiena personală	2	1	1		
Tema 4. Folosirea corectă a substanțelor utilizate la curățenie, dezinsecție și dezinsecție	4	1		1	
Pretestare	2				
Total ore	12	4	1	1	

## MODULUL 2:

SERVICII DE CURĂȚENIE ÎN UNITĂȚI DE ASISTENȚĂ MEDICALĂ, COLECTIVITĂȚI DE COPII ȘI TINERI, UNITĂȚI DE CAZARE, HOTELURI, MOTELURI, CABANE, ETC.

Obiective operaționale specifice:

1. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind prevenirea transmiterii și multiplicării germenilor în unitățile de asistență medicală;
2. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind profilaxia infecțiilor nosocomiale;
3. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind asigurarea unor condiții de mediu fără risc pentru personal, bolnavi și alte categorii

TEME CU CHARACTER OBLIGATORIU	Minim ore	Forma de organizare recomandată			Observație
		Prelegere	Dezbatere	Aplicație	
Tema 1. Introducere în epidemiologia bolilor transmisibile	2	2			
Comp. 1. Principalii agenți patogeni implicați în producerea bolilor transmisibile					
Comp. 2. Mecanismele de transmitere ale bolilor					
Comp. 3. Modalități de prevenire a bolilor transmisibile					
Comp. 4. Precauții de izolare bazate pe calea de transmitere					
Tema 2. Norme privind curățenia și dezinfectia	3	1	1	1	
Comp. 1. Metode, reguli, materiale și produse utilizate în efectuarea curățeniei					
Comp. 2. Dezinfectia prin mijloace fizice și chimice					
Tema 3. Norme privind curățenia și dezinfectia în colectivități de copii și tineri, unități de cazare hoteluri, moteluri, cabane, unitățile de cazare (numai pentru personalul din unitățile menționate)	3	1	1	1	
Comp. 1. Reglementări privind noțiunile de igienă aplicabile domeniului					
Comp. 2. Igiena personalului					
Comp. 3. Metode, reguli, materiale și produse utilizate în efectuarea curățeniei					
Tema 4. Precauții universale în unități de asistență medicală (numai pentru personalul din unitățile menționate)	5	3	1	1	
Comp. 1. Introducere-definirea precauțiilor universale					
Comp. 2. Spălarea mâinilor					
Comp. 3. Protecția tegumentelor și mucoaselor					
Comp. 4. Circuitul bolnavilor, lenjeriei, veselei, alimentelor, deșeurilor					
Pretestare	2				
TOTAL ORE	10-12				

MODULUL 3:

## PRODUCȚIA ȘI DISTRIBUȚIA APEI POTABILE, INCLUSIV A APEI POTABILE ȘI ÎMBUTELIATE

Obiective operaționale specifice:

1. Însușirea noțiunilor teoretice privind riscurile pentru sănătatea populației în relație cu calitatea apei potabile;
2. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind cerințele de igienă pentru unităților de producție, îmbuteliere, transport, stocare, distribuție și pentru materiale și reactivii în contact cu apă potabilă;
3. Însușirea noțiunilor teoretice și practice privind protecția personalului încadrat;
4. Însușirea legislației sanitare în domeniu.

Nivelul I: Instruirea managerilor, șefilor de secție, directorilor pentru asigurarea calității etc., din unitățile de producere și distribuție a apei potabile, inclusiv îmbuteliat

1. Cunoașterea rolului și importanței apei potabile pentru sănătatea publică.
2. Cunoașterea și aplicarea legislației în domeniu - condiție obligatorie pentru producătorii și distribuitorii de apă potabilă, inclusiv îmbuteliată.
3. Cunoașterea și respectarea cerințelor de igienă pentru funcționarea unităților de producere și distribuție a apei potabile, inclusiv îmbuteliată, sigure pentru sănătatea publică (consum uman):
  - alegerea surselor de apă și asigurarea protecției sanitare;
  - asigurarea procedurilor de tratare conform normelor de igienă;
  - funcționarea procesului tehnologic în conformitate cu cerințele de igienă;
  - cerințele de calitate pentru apă potabilă și relevanța lor pentru sănătate;
  - asigurarea controlului calității apei distribuite conform cerințelor legale;
  - furnizarea de apă potabilă conform cerințelor de igienă în situații de urgență (inundații, cutremur, poluare accidentală, etc.);
  - igienizare și igiena personalului.

Nivelul II: Instruirea operatorilor din unitățile de producție și distribuție a apei potabile inclusiv apă potabilă îmbuteliată

1. Însușirea unor cunoștințe minime privind rolul și importanța apei potabile pentru sănătatea publică.
2. Însușirea unor cunoștințe minime privind calitatea apei potabile.
3. Însușirea unor cunoștințe minime privind legislația în domeniu.
4. Respectarea normelor de igienă pe întreg fluxul tehnologic pentru siguranța calității apei potabile.
5. Respectarea normelor de igienă privind amplasarea conductelor de transport și distribuție a apei potabile.

6. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă privind stocarea apei potabile.

7. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă pentru produsul expus și vândut (apă potabilă îmbuteliată) și privind comercializarea apei potabile îmbuteliate, inclusiv prin circuite închise (dozatoare)

8. Respectarea normelor de igienă individuală.

Nivelul III: Instruirea personalului de întreținere și reparații din unitățile de producție și distribuție a apei potabile inclusiv apă potabilă îmbuteliată

1. Însușirea unor cunoștințe minime privind rolul și importanța apei potabile pentru sănătatea publică

2. Însușirea cerințelor de igienă privind amplasarea și materialele folosite pentru conductele de transport și distribuție a apei potabile

3. Folosirea corectă a materialelor și substanțelor utilizate la curățarea și dezinfectia spațiilor de lucru și sau a rezervoarelor de stocare și a conductelor de transport sau depozitare a apei potabile.

Nivelul I: Instruirea managerilor, șefilor de secție, directorilor pentru asigurarea calității etc. din unitățile de producție și distribuție a apei potabile, inclusiv din unitățile de îmbuteliere apă potabilă

TEME CU CHARACTER OBLIGATORIU	Minimum ore	Forma de organizare recomandată		
		prelegere	dezbateri	aplicație*)
Tema 1. Cunoașterea rolului și importanței apei potabile pentru sănătatea publică				
Comp. 1. Rolul apei în organismul uman și în asigurarea sănătății publice, nevoile de apă potabilă	1	1		
Comp. 2. Boli asociate apei	1	1		
Tema 2. Cunoașterea și aplicarea legislației în domeniu - condiție obligatorie pentru producătorii și distribuitorii de apă potabilă, inclusiv îmbuteliată				
Comp. 1. Legislația comunitară privitoare la apa pentru consumul uman	1	30 minute	30 minute	
Comp. 2. Legislația românească armonizată cu cea a CE	1	30 minute	30 minute	
Tema 3. Cunoașterea și respectarea cerințelor de igienă pentru funcționarea unităților de producere și distribuție a apei potabile, inclusiv îmbuteliată, sigure pentru sănătatea publică (consum uman):				
Comp. 1. Alegerea surselor de apă și asigurarea protecției sanitare	1	1		
Comp. 2. Asigurarea procedeelelor de tratare conform normelor de igienă și funcționarea procesului tehnologic în conformitate cu cerințele de igienă	1	1		
Comp. 3. Cerințele de calitate pentru apa potabilă și relevanța lor pentru sănătate și asigurarea controlului calității apei distribuite conform cerințelor legale	2	1	1*)	
Comp. 4. Furnizarea de apă potabilă conform cerințelor de igienă în situații de urgență (inundații, cutremur, poluare accidentală, etc.)	1	1		
Comp. 5. Igienizarea și igiena personalului	1	1		

Pretestare	2			
Total ore	12	8	2	

\*) Însoțită de prezentări de caz.

\*) Însoțită de prezentări de caz.

Nivelul II: Instruirea operatorilor din unitățile de producție și distribuție a apei potabile, inclusiv apă potabilă îmbuteliată

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minimum ore	Forma de organizare recomandată		
		prelegere	dezbateri*)	aplicație**)
Tema 1. Însușirea unor cunoștințe minime privind rolul și importanța apei potabile pentru sănătatea publică	30 minute	30 minute		
Tema 2. Însușirea unor cunoștințe minime privind calitatea apei potabile	1	1		
Tema 3. Însușirea unor cunoștințe minime privind legislația în domeniu	30 minute	30 minute		
Tema 4. Respectarea normelor de igienă pe întreg fluxul tehnologic pentru siguranța calității apei potabile, inclusiv îmbuteliate	1 și 30 de minute	30 minute		1
Tema 5. Respectarea normelor de igienă privind amplasarea conductelor de transport și distribuție a apei potabile	1 și 30 de minute	30 minute		1
Tema 6. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă privind stocarea apei potabile (întreținere, dezinfectie)	1	30 minute		30 minute
Tema 7. Cunoașterea și respectarea normelor de igienă și privind comercializarea apei potabile îmbuteliate, inclusiv prin circuite închise (dozatoare)	1	30 minute		30 minute
Tema 8. Respectarea normelor de igienă individuală	1	1		
Pretestare	2			
Total ore	12	5		3

\*) Dezbaterile vor fi însoțite de exemplificări supuse discuțiilor.

\*\*\*) Aplicațiile se vor face la locul de muncă sau la curs, în funcție de temă.

Nivelul III: Instruirea personalului de întreținere și reparații din unitățile de producție și distribuție a apei potabile inclusiv apă potabilă îmbuteliată

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minimum ore	Forma de organizare recomandată		
		prelegere	dezbateri*)	aplicație**)
Tema 1. Însușirea unor cunoștințe minime privind rolul și importanța apei potabile pentru sănătatea publică	2	1	1	



Tema 2. Însușirea cerințelor de igienă privind amplasarea și materiale folosite pentru conductele de transport și distribuție a apei potabile	2	1		1
Tema 3. Folosirea corectă a materialelor și substanțelor utilizate la curățarea și dezinfectia spațiilor de lucru și sau a rezervoarelor de stocare și a conductelor de transport sau depozitate a apei potabile	2	1		1
Tema 4. Cunoștințe de igienă personală	1	1		
Pretestare	2			
Total ore	9	4	1	3

\*) Dezbaterile vor fi însoțite de exemplificări supuse discuțiilor.

\*\*\*) Aplicațiile se vor face la locul de muncă sau la curs, în funcție de temă.

#### MODULUL 4:

#### SERVICII DE ÎNGRIJIRE CORPORALĂ

Obiective operaționale specifice:

1. Cunoașterea și aplicarea noțiunilor generale privind clasificarea unităților prestatoare de servicii.
2. Cunoașterea și respectarea cerințelor de igienă pentru funcționarea unităților prestatoare de servicii.
3. Însușirea noțiunilor privind riscul pe sănătate în relație cu condițiile din unitățile prestatoare de servicii.
4. Cunoașterea noțiunilor de igienă personală.
5. Folosirea corectă a substanțelor utilizate la dezinfectie, curățenie și dezinsecție.

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minim ore	Forma de organizare			Obs.
		Preleg.	Dezb.	Aplicație	
Tema 1. Noțiuni fundamentale privind sănătatea și bolile cu transmitere tegumentară	2	1	1		Aplicațiile se vor face la locul de muncă sau la curs, în funcție de Tema
temă 2. Norme privind condițiile igienico-sanitare în unitățile prestatoare de servicii					
Comp. 1. Coafură, frizerii	1	1	1		
Comp. 2. Cosmetică, masaj, tatuaj	1	1	1		
Comp. 3. Manichiură, pedichiură	1	1	1		
Comp. 4. Bazine de înot, băi publice	1	1	1		
Tema 3. Curățenia în unitățile prestatoare de servicii	1	1	1		
Tema 4. Igiena individuală a personalului	2	1	1		
Tema 5. Mijloace de protecție a personalului din unitățile de prestare servicii	1	1	1		

Tema 6. Cunoștințe minime privind legislația în domeniu	1	1			
Pretestare	2				
Total ore	13				

## MODULUL 5:

### SERVICII TIP DEZINFECȚIE, DEZINSECȚIE, DERATIZARE

Obiective operaționale:

1. Însușirea noțiunilor privind importanța acestor servicii pentru asigurarea unui mediu fără risc pentru sănătate.
2. Însușirea noțiunilor privind aplicarea tehnicilor corecte în serviciile de curățenie.
3. Însușirea noțiunilor privind personalul care lucrează în unitățile de asistență sanitară: particularități ale acestor activități în aceste unități și aspecte legislative în domeniu.

TEME CU CARACTER OBLIGATORIU	Minim ore	Forma de organizare			Obs.
		Prelegere	Dezbatere	Aplicație	
Tema 1. Introducere - Factori de risc pentru sănătatea publică					
Comp. 1. Bolile infecțioase: agenți patogeni, căile de transmitere	2	1	1		
Comp. 2. Principalele grupe de vectori și riscul pentru sănătate	2	1	1		
Tema 2. Dezinfecția					
Comp. 1. Importanța acestor servicii pentru sănătatea publică	1				
Comp. 2. Noțiuni generale despre curățenie, dezinfecție, sterilizare	1				
Comp. 3. Tehnici de aplicare	2	1		1	
Comp. 4. Particularități ale serviciilor DDD în unitățile medicale (opțional pentru personalul care furnizează servicii de curățenie, dezinfecție în spitale)	1				
Tema 3. Dezinsecție și deratizare					
Comp. 1. Biologia artropodelor și rozătoarelor vectoare	1	1			
Comp. 2. Metode de combatere	1	1			
Comp. 3. Indicații tehnice privind dezinsecția și deratizarea	1	1			
Tema 4. Personalul din unitățile de servicii					
Componente:					
Comp. 1. Echipamentul de protecție	1	1			
Comp. 2. Starea de sănătate a personalului	1	1			
Comp. 3. Aspecte legislative în domeniu	1	1			
Pretestare	2				
Total ore curs	17				