

SE APROBĂ,
MANAGER
EC. POPA GEORGE-ADRIAN



**TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE
MUNCITOR NECALIFICAT- bloc alimentar**

Tematica :

- Cum se efectueaza corect curatarea veselei , tacamurilor si utilajelor in unitatile de alimentatie publica.
- Reguli generale de practica a dezinfectiei si a dezinfectantelor.
- Concediul de odihna anual si alte concedii ale salariatilor.
- Drepturile si obligatiile salariatilor conform contractului individual de munca.
- Obligatiile lucratorilor conform legii 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca.
- Toxiinfectiile alimentare: definitie, simptome, metode de prevenire si de tratare.
- Toxiinfectiile alimentare:
definitie, simptome, prevenire, enumerare, exemplificare, scurta descriere a acestora.
- Botulism: definitie, simptome, cauze, tratament, prevenire.

Bibliografie:

- Ord. 261/2007 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare
- Legea 53/2003 – Codul Muncii
- Ord. 916/2006 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si control al infectiilor nosocomiale in unitatile sanitare.
- Norme de protectie a muncii si PSI.
- Legea 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca.
- Hotararea 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
- Toxiinfectiile alimentare.

Sef Serv. Administrativ, Gospodarire si Deservire
Ing. Solot Marius