



SPITALUL DE PNEUMFTIZIOLOGIE BOTOȘANI

Operator de date cu caracter personal nr. 35960 CUI: 14835931

Str. Trandafirilor nr. 24, Telefon:0231-584024, 584118, 584082, Fax:0231-584024
e-mail: office@pneumobt.ro, www.pneumobt.ro

Tematica privind concursul organizat de Spitalul de Pneumoftiziologie Botoșani pentru ocuparea posturilor vacante de MUNCITORI CALIFICAȚI- BUCĂTARI în cadrul Blocului alimentar al Spitalului de Pneumoftiziologie Botoșani

1. Noțiuni generale de igiena muncii în unitățile sanitare
2. Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea și desfacerea alimentelor
3. Norme de igienă a personalului din blocul alimentar
4. Etapele prelucrării veselei
5. Alimentația pacienților
6. Reguli de servire a alimentelor
7. Proprietăți organoleptice ale principalelor produse alimentare (carne, ouă, lactate)
8. Echipament de protecție-clasificare, caracteristici, folosire, întreținere, sfaturi utile
9. Prepararea alimentelor- prepararea termică, fierberea, prăjirea, înăbușirea, , coacerea, congelarea
10. Norme PSI
11. Atribuții conform fișei postului

**Bibliografia privind concursul organizat de Spitalul de Pneumoftiziologie Botoșani
pentru ocuparea posturilor vacante de MUNCITORI CALIFICAȚI- BUCĂTARI în
cadrul Blocului alimentar al Spitalului de Pneumoftiziologie Botoșani**

1. Hotărarea nr. 924/11.08.2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare- CAPITOLUL II:Obligațiile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar, Anexa 1- CAPITOLUL II:Recomandări pentru ghiduri de bune practici de igienă, Anexa 2- CAPITOLUL II:Cerințe specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, Anexa 2- CAPITOLUL V:Cerințe pentru echipamente, Anexa 2- CAPITOLUL VIII:Igiena personalului, Anexa 2- CAPITOLUL IX:Prevederi aplicabile produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

2.OMS 976/1998 actualizat pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu modificările și completările ulterioare.

3.Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă- Capitolul IV-obligațiile lucrătorilor privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu modificările și completările ulterioare

4.Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor cu modificările și completările ulterioare

5. Ordinul 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare

6. Ordinul 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia- Anexa 1 Norme Tehnice din 2021 privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private CAPITOLUL I, II și III, Anexa 3-PROCEDURILE recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc

7. Ordinul 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale Anexa 1- Norme Tehnice din 2012 privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale Capitolul III, Anexa nr. 3-Condiții de colectare prin separare la locul producerii, pe categoriile stabilite, a deșeurilor rezultate din activități medicale