



unitate aflată în
PROCES DE ACREDITARE

MINISTERUL TRANSPORTURILOR, INFRASTRUCTURII SI
COMUNICATIILOR
SPITALUL CLINIC NR.1 CF WITTING
Calea Plevnei nr.142-144
Tel.021.317.62.80 021.312.94.25 /Fax: 021.317.60.17
www.spitalcfwitting.ro E-mail: secretariat@spitalcfwitting.ro
Operator de date cu caracter personal nr.32927

MINISTERUL TRANSPORTURILOR
SI INFRASTRUCTURII
SPITALUL CLINIC NR. 1 C.F.
WITTING BUCURESTI

INTRARE NR. 10136
IESIRE
ZI 09 LUNA 06 AN 2021

APROBAT

MANAGER,

Jr. Dr. **SORIN CRISTIAN BANU**

BIBLIOGRAFIA SI TEMATICA PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE MUNCITOR CALIFICAT – IV - BUCĂȚAR

BIBLIOGRAFIE:

- Ordinul 976/ 1998 – pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- Ordonanța 42/ 2004 – privind organizarea activității sanitar- veterinare și siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 319/ 2006 privind sănătatea și securitatea în muncă și normele de aplicare a legii.
- Hotărârea nr. 1048 / 2006 privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea de către lucrători a echipamentelor individuale de protecție la locul de muncă;
- Legea 307/ 2006 privind apărarea împotriva incendiilor, cu modificările și completările ulterioare – cap. II, sec.6 (privind obligațiile administratorului , conducătorului instituției, utilizatorului, salariatului);
- Ordinul 961/2016 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicii de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție, procedurilor recomandate pentru dezinfecția mâinilor , în funcție de nivelul de risc;
- ” Noțiuni fundamentale de igienă ” - Manual pentru lucrătorii din sectorul alimentar – Ed. Coresi – Dr. Nicolae Poll, Dr. Adriana Șerban
- Carte de Bucate – Maria Deleanu – (Prefața – Principiile alimentare).

TEMATICA:

- Noțiuni generale de igiena muncii în unitățile alimentare de alimentație publică;
- Igiena personală a lucrătorilor Blocului Alimentar;
- Igiena mâinilor;
- Igiena produselor alimentare și siguranța alimentelor;
- Producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- Prepararea alimentelor: prelucrare termică, fierberea, prăjirea, înăbușirea, coacerea, congelarea;



MINISTERUL TRANSPORTURILOR, INFRASTRUCTURII SI
COMUNICATIILOR
SPITALUL CLINIC NR.1 CF WITTING
CaleaPlevnei nr.142-144
Tel.021.317.62.80 021.312.94.25 /Fax: 021.317.60.17
www.spitalcfwitting.ro E-mail: secretariat@spitalcfwitting.ro
Operator de date cu caracter personal nr.32927

- Proprietăți organoleptice ale principalelor produse alimentare (carne, ouă, lactate);
- Reguli de servire a alimentelor;
- Etapele prelucrării veselei;
- Echipament de protecție: clasificare, caracteristici, folosire, întreținere, sfaturi utile;
- Securitate și sănătate în muncă și situații de urgență.

ȘEF SERVICIU ADMINISTRATIV

Teh. ADRIAN BURLACU