

**BLOC ALIMENTAR**

**SE APROBĂ,**

**TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIE**  
**pentru ocuparea postului de șef serviciu bloc alimentar**

1. Organizarea și funcționarea blocului alimentar;
2. Identificarea și evaluarea riscurilor pentru siguranța alimentelor;
3. Colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
4. Aplicarea Codului Muncii – principii generale;
5. Contractul individual de muncă;
6. Obligații generale privind sănătatea și securitatea în muncă;
7. Norme de igienă privind producția, prelucrarea,depozitarea,păstrarea,transportul și desfacerea alimentelor;
8. Motivarea și stimularea angajaților: procedee și tehnici;
9. Igiena produselor alimentare;
10. Normele tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private;

**BIBLIOGRAFIE**

1. Procedură operațională, organizare bloc alimentar;
2. **LEGE Nr. 113 din 18-05-2012** cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor.Abrogată prin LP306 din 30.11.18, MO59-65/22.02.19 art.120;
3. **LEGE Nr. 132 din 30 iunie 2010** privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
4. **Legea nr. 53/2003** – Codul muncii cu modificările și completările ulterioare;
5. **LEGEA nr.319 din 14 iulie 2006** securității și sănătății în muncă,capitolele II,III,IV;
6. **ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, Art.14,15,24,32,33,34,35,37;
7. **LEGE Nr. 132 din 30 iunie 2010** privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
8. Managementul resurselor umane;
9. **Regulamentul 852/29-apr-2004** privind igiena produselor alimentare;
10. **ORDIN nr. 854 din 21 martie 2022 privind modificarea și completarea Ordinului ministrului sănătății nr. 1.761/2021** 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;

**ȘEF SERVICIU ADMINISTRATIV,GOSPODĂRIRE ȘI DESERVIRE,**