Anexa nr. 2

la Regulamentul

privind instruirea igienică a angajaţilor

nr. 2 din 01.08. 2014

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații implicați**

**în activităţile unităţilor de alimentaţie publică( 8 ore)**

***Tema nr. 1 (2ore)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului implicat în activităţile unităţilor cu profil alimentar, inclusiv de alimentaţie publică. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în unităţile cu profil alimentar, inclusiv de alimentaţie publică. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitatea unităţilor cu profil alimentar, inclusiv de alimentaţie publică.

***Tema nr.2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr.3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Efectele negative ale fumatului şi riscurile fumatului pasiv. Efectele negative ale consumului de alcool. Regimul optim de muncă şi odihnă. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (3 ore)***

Actele normative în vigoare care reglementează circuitul produselor alimentare, regulile generale de igienă a produselor alimentare, precum şi supravegherea de stat a sănătăţii publice în domeniul siguranţei alimentelor. Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentaţie publică. Nomenclatorul-tip al unităţilor de alimentaţie publică şi clasificarea unităţilor de alimentaţie publică pe categorii. Reguli generale de igienă a produselor alimentare. Obligaţiile agenţilor economici cu activitate în domeniul alimentar. Cerinţe privind amplasarea, proiectarea şi amenajarea unităţilor de alimentaţie publică, asigurarea cu apă şi canalizare. Cerinţe privind prepararea, transportarea, servirea produselor culinare, depozitarea şi transportarea materiei prime utilizată la prepararea produselor culinare. Cerinţe privind prevenirea contaminării încrucişate, curăţarea şi igiena spaţiilor, utilajelor, instalaţiilor şi ustensilelor din cadrul unităţilor de alimentaţie publică. Cerinţe privind colectarea, depozitarea şi evacuarea deşeurilor, controlul dăunătorilor în unităţile de alimentaţie publică. Cerinţe privind igiena personalului şi cerinţele profesionale faţă de personalul angajat în unităţile de alimentaţie publică.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații unităţilor**

**de comerţ cu profil alimentar (8 ore)**

***Tema nr. 1 (2 ore)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului implicat în activităţile unităţilor cu profil alimentar, inclusiv de comerţ. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în unităţile cu profil alimentar, inclusiv de comerţ. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitatea unităţilor cu profil alimentar, inclusiv de comerţ.

***Tema nr.2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr.3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Efectele negative ale fumatului şi riscurile fumatului pasiv. Efectele negative ale consumului de alcool. Regimul optim de muncă şi odihnă. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (3 ore)***

Actele normative în vigoare care reglementează circuitul produselor alimentare, regulile generale de igienă a produselor alimentare, precum şi supravegherea de stat a sănătăţii publice în domeniul siguranţei alimentelor. Regulile specifice de desfăşurare a comerţului cu amănuntul. Nomenclatorul unităţilor comerciale care desfăşoară comerţ cu amănuntul. Reguli generale de igienă a produselor alimentare. Obligaţiile agenţilor economici cu activitate în domeniul alimentar. Cerinţe privind amplasarea, proiectarea şi amenajarea unităţilor de comerţ, asigurarea cu apă şi canalizare. Cerinţe privind transportarea, recepţionarea, depozitarea şi comercializarea produselor alimentare. Cerinţe privind prevenirea contaminării încrucişate, curăţarea şi igiena spaţiilor, utilajelor, instalaţiilor şi ustensilelor din cadrul unităţilor de comerţ. Cerinţe privind colectarea, depozitarea şi evacuarea deşeurilor, controlul dăunătorilor în unităţile de comerţ. Cerinţe privind igiena personalului angajat în unităţile cu profil alimentar, inclusiv  de comerţ.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații implicați în activităţile unităţilor din industrie alimentară (8 ore)**

***Tema nr. 1 (2 ore)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului implicat în activităţile unităţilor cu profil alimentar, inclusiv din industria alimentară. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în unităţile cu profil alimentar, inclusiv din industria alimentară. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitatea unităţilor cu profil alimentar.

***Tema nr.2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr.3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Efectele negative ale fumatului şi riscurile fumatului pasiv. Efectele negative ale consumului de alcool. Regimul optim de muncă şi odihnă. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr.4 (3 ore)***

Actele normative în vigoare care reglementează circuitul produselor alimentare, regulile generale de igienă a produselor alimentare, precum şi supravegherea de stat a sănătăţii publice în domeniul siguranţei alimentelor. Norme privind aditivii alimentari utilizaţi în produsele alimentare. Lista naţională şi condiţiile de utilizare a aditivilor alimentari în produsele alimentare. Normele privind etichetarea aditivilor alimentari şi produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari. Reguli generale de igienă a produselor alimentare. Obligaţiile agenţilor economici cu activitate în domeniul alimentar. Cerinţe privind amplasarea, proiectarea şi amenajarea unităţilor din industria alimentară, asigurarea cu apă şi canalizare. Cerinţe pentru încăperile în care se produc, tratează sau procesează produse alimentare. Cerinţe pentru echipamentele din întreprinderile cu profil alimentar, inclusiv din industria alimentară. Cerinţe privind colectarea, depozitarea şi evacuarea deşeurilor, controlul dăunătorilor în unităţile cu profil alimentar. Cerinţe privind igiena personalului angajat în unităţile cu profil alimentar, inclusiv din industria alimentară.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații instituţiilor preşcolare, preuniversitare, şcoli internat, case de copii, şcoli profesionale, şcoli de meserii**

 **(6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul instituţiilor pentru copii (instituţii preşcolare, preuniversitare, şcoli internat, case de copii, şcoli profesionale, şcoli de meserii, etc. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor pentru copii. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitatea instituţiilor pentru copii.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală a copiilor şi a salariaţilor. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţele igienice faţă de întreţinerea încăperilor, inventarului, mobilierului şi terenului aferent. Organizarea alimentaţiei copiilor. Normele fiziologice de alimentaţie. Bucatele şi produsele alimentare interzise. Factorii ce influenţează starea de sănătate a copiilor. Regimul zilei. Măsurile de călire. Controlul după lecțiile de cultură fizică.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajaţii blocurilor alimentare (cantine) din cadrul instituţiilor pentru copii (8 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul instituţiilor pentru copii (instituţii preşcolare, preuniversitare, şcoli internat, case de copii, şcoli profesionale, şcoli de meserii, etc. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor pentru copii. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitatea instituţiilor pentru copii.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală a copiilor şi a salariaţilor. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţe igienice faţă de amenajarea şi întreţinerea bucătăriilor şi cantinelor instituţiilor pentru copii. Regimul de tratare a veselei, inventarului, utilajului tehnologic. Caracteristica produselor alimentare insalubre. Condiţiile şi termenii de realizare a produselor alimentare excesiv perisabile. Trierea produselor alimentare, bucatelor. Organizarea alimentaţiei copiilor.

 ***Tema nr.5 (2 ore)***

Normele fiziologice de alimentaţie. Aspecte igienice la alcătuirea meniului. Aspecte igienice ale tehnologiei preparării bucatelor. Bucatele şi produsele alimentare interzise. Cerinţe faţă de păstrarea vitaminelor. Cerinţe faţă de realizarea şi transportarea bucatelor.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajaţii** **instituţiilor temporare de întremare a sănătăţii copiilor (taberele de odihnă, asociaţiile de muncă, sanatoriale de tip închis, etc.) (6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul instituţiilor temporare de întremare a sănătăţii copiilor (taberele de odihnă, asociaţiile de muncă, sanatoriale de tip închis, etc.).Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor pentru copii. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitatea instituţiilor pentru copii.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală a copiilor şi a salariaţilor. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţele igienice faţă de întreţinerea taberelor de odihnă, încăperilor, piscinelor, inventarului, mobilei şi terenului aferent. Organizarea alimentaţiei copiilor. Regimul zilei. Igiena personală a salariaţilor şi copiilor. Măsurile de călire a organismului copiilor.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajaţii magazinelor specializate pentru copii, secţiilor pentru copii din alte tipuri de magazine şi secţii nealimentare, comerț cu jocuri și jucării etc. (6 ore)**

***Tema nr.1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul magazinelor specializate pentru copii, secţiilor pentru copii din alte tipuri de magazine şi secţii nealimentare, comerț cu jocuri şi jucării etc. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor pentru copii. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor, măsurile de profilaxie.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţele igienice faţă de întreţinerea încăperilor, inventarului şi terenului aferent. Cerințele către jucării în dependență de vârsta copiilor.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajaţii** **întreprinderilor de înfrumuseţare: frizeri, cosmetologi, manichiurişti, pedichiurişti, tatuatori, personalul băilor/saunelor, solariilor, obiectivelor**

 **de sport etc. (6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul întreprinderilor de înfrumuseţare şi întreţinere corporală (publice sau private): frizeri, cosmetologi, manichiurişti, pedichiurişti, tatuatori, personalul băilor/saunelor, solariilor, obiectivelor de sport etc.Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor de deservire socială. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor. Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 ( 2 ore)***

Cerinţele sanitare privind finisarea, amenajarea, dotarea şi utilizarea încăperilorîntreprinderilor de înfrumuseţare şi întreţinere corporală, solariilor, obiectivelor de sport etc. Aprovizionarea cu apă, încălzire, ventilare, iluminare. Spălarea şi păstrarea albiturilor. Dereticarea încăperilor. Cerințele sanitare de prelucrare şi dezinfectare a instrumentelor, încăperilor, inventarului.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații bazinelor de înot și personalul de deservire a clienților din cabinetele de proceduri cu aplicarea băilor de tratament (6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul băilor, saunelor, bazinelor şi cabinetelor de proceduri cu aplicarea băilor de tratamentetc.Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor menționate. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor. Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţele sanitare privind utilarea şi amenajarea încăperilor băilor, saunelor, bazinelor de înot, spălătoriilor: aprovizionarea cu apă, încălzire, ventilare etc. Dotarea cu mobilierul şi utilajul necesar. Acţiunea factorilor nocivi a condiţiilor de muncă asupra sănătății personalului. Primul ajutor medical. Cerințele sanitare de prelucrare și dezinfectare a apei din bazinele de înot, încăperilor, inventarului.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații bazelor de odihnă, hotelelor, căminelor etc. (cameristele, derdicătoarele şi administratorii de etaje, precum şi intendenţii şi educatorii căminelor (6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrulbazelor de odihnă, hotelelor, căminelor etc. (cameristele, derdicătoarele şi administratorii de etaje, precum şi intendenţii şi educatorii căminelor, însoţitorii de vagon la trenurile de cursă lungă etc.). Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor menționate. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor. Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc.). Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţele sanitare privind utilarea şi amenajarea încăperilor bazelor de odihnă,hotelelor, căminelor: aprovizionarea cu apă, încălzire, ventilare etc. Dotarea cu mobilierul şi utilajul necesar. Igiena personală a lucrătorilor. Cerințele sanitare de întreținere a locurilor de folosire comună, dezinfectarea încăperilor, inventarului.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații staţiilor de tratare a apei, instalaţiilor de apeduct, (care au atribuţia nemijlocită la tratarea şi dezinfecţia apei) și persoanelor, ce deservesc reţelele de apeduct**

**(6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrulstaţiilor de tratare a apei, instalaţiilor de apeduct.Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor menționate. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile, inclusiv provocate de produsele alimentare (BDA, botulism, toxiinfecţii alimentare, otrăviri cu ciuperci etc. Factori de transmitere a infecţiilor. Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Actele normative a calităţii apei.Sursele centralizate şi decentralizate de aprovizionare cu apă, zonele de protecţie sanitare a lor. Principiile de tratare a apei din sursele de suprafaţă şi subterane. Cerinţele către reţelele de distribuţie a apei. Clorinarea apei potabile şi dezinfectarea reţelelor şi instalaţiilor de apeduct.

**11. Program – tip de instruire igienică pentru angajații staţiilor de epurare a apelor reziduale, instalaţiilor de asenizare, gunoiștilor şi cei implicaţi la evacuarea gunoiului menajer şi deşeurilor industriale; derdicătoarele veceurilor publice (6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul staţiilor de epurare a apelor reziduale, instalaţiilor de asenizare, gunoiștilor şi cei implicaţi la evacuarea gunoiului menajer şi deşeurilor industriale; derdicătoarele veceurilor publice. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor menționate. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor. Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente.

***Tema nr. 3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Cerinţele sanitare faţa de calitatea apelor reziduale epurate la deversare. Regimul de igienă a personalului sistemelor de canalizare, asenizare, gunoiștilor etc.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații magazinelor şi secţiilor de comerţ cu produse cosmetice, de chimie casnică, materiale de construcţii agresive, mărfuri de uz personal folosite (second hand) (6 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul magazinelor şi secţiilor de comerţ cu produse cosmetice, de chimie casnică, materiale de construcţii agresive, mărfuri de uz personal folosite (second hand).Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor menționate. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor. Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente.

***Tema nr.3 (1 oră)***

Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)***

Reguli generale de igienă aproduse cosmetice, de chimie casnică, materiale deconstrucţii agresive. Normele privind certificarea igienică şi etichetarea mărfurilor. Factorii de risc pentru sănătate. Obligaţiile agenţilor economici cu activitate în domeniul dat. Cerinţe privind amplasarea, proiectarea şi amenajarea unităţilor de comerț, asigurarea cu apă şi canalizare, încălzire, ventilare. Dotarea cu mobilierul şi utilajul necesar. Igiena personală a lucrătorilor. Cerințele sanitare de întreținere a locurilor de muncă, dezinfectarea încăperilor socio-igienice, inventarului. Cerinţe privind colectarea, depozitarea şi evacuarea deşeurilor. Cerinţele şi regulile sanitaro-igienice privind importul, păstrarea şi comercializarea mărfurilor de uz personal folosite. Măsuri de decontaminare a mărfurilor de uz personal folosite: metodele de dezinfecţie, dezinsecţie, deratizare.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajații bibliotecilor, circurilor, arhivelor, cinematografelor (4 ore)**

***Tema nr. 1 (1 oră)***

Prevederile actelor normative privind organizarea şi desfăşurarea instruirii igienice a personalului din cadrul bibliotecilor, cinematografelor, teatrelor şi altor instituţii de menire culturală. Scopul instruirii igienice. Prevederile actelor normative privind examenul medical al angajaţilor care activează în cadrul instituţiilor menționate. Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice şi juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.

***Tema nr. 2 (1 oră)***

Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecţiilor. Profilaxia bolilor infecţioase şi parazitare: scabiei, microsporiei, pediculozei, hepatitelor virale, SIDA, infecţiilor purulente. Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariţia acestora. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Activitatea fizică. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr.3 (2 ore)***

Cerinţele sanitare privind utilarea şi amenajarea încăperilorbibliotecilor, cinematografelor, teatrelor şi altor instituţii de menire culturală: aprovizionarea cu apă, încălzire, ventilare etc. Dotarea cu mobilierul şi utilajul necesar. Igiena personală a lucrătorilor. Cerințele sanitare de întreținere a locurilor de folosire comună, dezinfectarea încăperilor, inventarului.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajaţii întreprinderilor industriale, care lucrează în condiţii cu factori de risc a bolilor profesionale (8 ore)**

***Tema nr. 1 (4 ore)***

Principalii factori de producţie nocivi şi nefavorabili. Pulberii şi substanţele chimice nocive din aerul mediului ocupaţional. Normarea lor. Noţiuni despre concentraţia maximal admisibilă (CMA). Microclimatul industrial (temperatura, umiditatea relativă, viteza de mişcare a aerului, temperatura suprafeţelor). Parametrii optimali şi admisibili ai microclimatului în încăperile de producţie, la locurile de muncă. Iluminarea la locurile de muncă. Aspectele igienice la evaluarea iluminării. Zgomotul industrial, vibraţiile la locurile de muncă şi acţiunea lor asupra organismului. Fiziologia muncii (greutatea şi intensitatea procesului de muncă). Factorii biologici din mediul ocupaţional.

***Tema nr. 2 (2ore)***

Cerinюele de bazг faюг de mediul de producюie, procesele tehnologice, locurile de muncг. Procesele tehnologice єi utilajele de producюie. Organizarea locului de muncг. Poza de lucru. Sistemele de ventilaюie оn оncгperile de producюie. Climatizarea aerului. Regimul de muncг єi odihnг a angajaюilor din diverse ramuri industriale. Pauzele reglementate.

***Tema nr. 3 (2ore)***

Formele nozologice a morbidităţii, legate de starea condiţiilor de muncă în diverse ramuri industriale ale economiei naţionale. Noţiuni despre bolile (intoxicaţiile) profesionale. Traumatismul în producere, măsuri profilactice. Primul ajutor în caz de traume şi hemoragii. Noţiuni despre bolile infecţioase. Primele simptome ale infecţiilor intestinale, intoxicaţiilor alimentare. Examenele medicale preventive la angajare şi periodice ale persoanelor care activează în condiţii nocive şi nefavorabile de muncă. Asigurarea cu încăperi socio-sanitare a angajaţilor. Mijloacele de protecţie individuală a salariaţilor de acţiunea factorilor nocivi din producţie.

1. **Program – tip de instruire igienică pentru întreprinderilor de prelucrare a produselor agricole care lucrează în condiţii cu factori de risc a bolilor profesionale (8 ore)**

***Tema nr. 1 (2 ore)***

Factorii de producere nocivi (microclimatul, zgomotul, vibraţiile, pulberii, substanţele chimice nocive, produse de uz fitosanitar. Specificul condiţiilor de muncă ale crescătorilor de animale.

Bolile provocate sub acţiunea factorilor nocivi, inclusiv profesionale, simptomele iniţiale de dezvoltare a maladiilor, măsurile de profilaxie. Organizarea locului de muncă în tractoare şi pe maşinile agricole.

***Tema nr. 2 (2ore)***

Igiena muncii la punctele de deservire a tehnicii, atelierele de reparaţie şi brigăzile de tractoare. Factorii de producere nocivi şi măsurile de profilaxie a bolilor profesionale.

***Tema nr.3 (2ore)***

Specificul muncii în gospodăriile agricole şi cerinţele faţă de asigurarea medico-sanitară a mecanizatorilor. Morbiditatea în rândul mecanizatorilor şi crescătorilor de animale Examenele medicale profilactice a persoanelor care activează în condiţii nocive şi nefavorabile de muncă.

***Tema nr. 4*** ***(2ore)***

Bolile infecțioase. Căile de transmitere. Măsurile de prevenire. Primele simptome ale infecţiilor intestinale, intoxicaţiilor alimentare, leptospirozei, tetanosului

1. **Program – tip de instruire igienică pentru angajaţii care prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire şi utilizare a preparatelor de uz fitosanitar (8 ore)**

***Tema nr. 1 (2 ore)***

Scopul instruirii igienice. Noţiunea de produse de uz fitosanitar. Utilizarea produselor de uz fitosanitar şi fertilizanţilor în Republica Moldova. Clasificarea produselor după gradele de pericol. Noţiuni generale privind particularităţile condiţiilor de muncă în cadrul, comercializării, depozitării, utilizării produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor.

***Tema nr. 2 (2 ore)***

Siguranţa utilizării produselor de uz fitosanitar şi fertilizanților în economia naţionala. Intoxicaţiile cu produse de uz fitosanitar şi fertilizanţi. Primul ajutor în caz de intoxicaţie acută. Igiena muncii femeilor la utilizarea produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor. Protecţia produselor alimentare şi a mediului înconjurător de poluarea cu produse de uz fitosanitar şi fertilizanţi. Întreţinerea aparatajului.

***Tema nr. 3(2 ore)***

Aspectele sănătăţii angajaţilor care contactează cu preparate de uz fitosanitar şi fertilizanţi. Impactul economic al produselor de uz fitosanitar asupra sănătăţii angajaţilor. Bolile netransmisibile. Profilaxia bolilor netransmisibile. Maladiile profesionale. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viaţă. Igiena personală. Regimul zilei. Alimentaţia sănătoasă.

***Tema nr. 4 (2 ore)*** Prevederile actelor normative privind organizarea examenelor medicale periodice. Organizarea examenelor medicale periodice a angajaților care prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire şi utilizare a preparatelor de uz fitosanitar conform prevederilor ordinului Ministerului Sănătăţii RM nr. 132 din 16.06.96. Măsurile de constrângere administrativă aplicate pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic admise în activitate.