

Bibliografie si tematica pentru post de ospatar:

1. Codul muncii – Legea nr. 53/2003, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă;
3. H.G. nr. 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2006;
4. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
5. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare;
6. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
7. O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
8. Principiile HACCP – Analiza riscurilor și punctele critice de control;
9. Normele de igienă și sănătate publică aplicabile unităților de alimentație publică;
10. O.M.S. nr. 185/2003 privind aprobarea Normelor tehnice privind asigurarea curățeniei, dezinfecției și sterilizării.

Tematica:

1. Codul muncii – drepturile și obligațiile angajatorului și ale angajatului; disciplina și programul de lucru.
2. Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă – prevenirea accidentelor; reguli de securitate la locul de muncă.
3. H.G. nr. 1425/2006 – instruirea lucrătorilor; identificarea și prevenirea riscurilor profesionale.
4. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 – reguli de igienă alimentară; manipularea și servirea corectă a alimentelor.
5. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 – siguranța alimentelor; responsabilitatea operatorului alimentar.
6. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 – informarea consumatorilor; declararea și comunicarea alergenilor.
7. O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor – drepturile consumatorilor; informarea corectă privind produsele și serviciile.
8. Principiile HACCP – identificarea riscurilor; prevenirea contaminării alimentelor și respectarea punctelor critice de control.
9. Normele de igienă și sănătate publică aplicabile unităților de alimentație publică – igiena personală și a spațiului de lucru; curățenia și dezinfecția.
10. O.M.S. nr. 185/2003 – reguli privind curățenia și dezinfecția; utilizarea corespunzătoare a produselor de dezinfecție.

Bibliografie si tematica pentru post de ajutor bucatar:

BIBLIOGRAFIE

1. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
3. H.G. nr. 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
4. Ordinul ministrului sănătății nr. 994/2018 pentru modificarea și completarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014;
5. Ordinul ministrului sănătății nr. 185/2003 pentru aprobarea Normelor tehnice privind asigurarea curățeniei, dezinfecției, efectuarea sterilizării și păstrarea sterilității obiectelor și materialelor sanitare în unitățile sanitare de stat și private;
6. Principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Analiza riscurilor și punctele critice de control;
7. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;
8. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare;
9. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
10. Ordonanța Guvernului nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

Tematica:

1. Legea nr. 319/2006 – reguli de securitate și sănătate în muncă; prevenirea accidentelor și utilizarea corectă a echipamentelor.
2. Legea nr. 53/2003 – drepturile și obligațiile angajatului și angajatorului; disciplina și programul de lucru.
3. H.G. nr. 1425/2006 – instruirea în domeniul SSM; prevenirea și evaluarea riscurilor profesionale.
4. O.M.S. nr. 994/2018 și O.M.S. nr. 119/2014 – reguli de igienă și sănătate publică; menținerea curățeniei în spațiile de lucru.
5. O.M.S. nr. 185/2003 – curățarea și dezinfecția spațiilor, suprafețelor și echipamentelor.
6. Principiile HACCP – identificarea riscurilor; prevenirea contaminării alimentelor.
7. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 – igiena alimentelor; manipularea, prepararea și depozitarea corectă a produselor alimentare.
8. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 – siguranța alimentelor și responsabilitatea operatorului alimentar.
9. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 – informarea consumatorilor; identificarea și comunicarea alergenilor.
10. O.G. nr. 21/1992 – protecția consumatorilor; respectarea drepturilor și informarea corectă a consumatorilor.

11. Igiena personală și echipamentul de lucru – spălarea mâinilor; purtarea echipamentului de protecție.
12. Manipularea alimentelor – prevenirea contaminării încrucișate; respectarea temperaturilor și a condițiilor de depozitare.
13. Securitatea în bucătărie – utilizarea corectă a cuțitelor și utilajelor; prevenirea tăieturilor, arsurilor și alunecărilor.