



# MONITORUL OFICIAL

## AL

# ROMÂNIEI

Anul 190 (XXXIV) — Nr. 865 bis

PARTEA I  
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Vineri, 2 septembrie 2022

### SUMAR

#### Pagina

Anexa la Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă .....	3-47
--	------

# ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII  
Nr. 2.209 din 13 iulie 2022

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
Nr. 4.469 din 9 august 2022

## ORDIN privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă\*)

Văzând Referatul de aprobare al Direcției generale sănătate publică și programe de sănătate din cadrul Ministerului Sănătății nr. AR 12.014 din 13.07.2022, în baza dispozițiilor art. 10 alin. (1) din Legea nr. 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 144/2010 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare, și al art. 13 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 369/2021 privind organizarea și funcționarea Ministerului Educației, cu modificările și completările ulterioare,

**ministrul sănătății și ministrul educației** emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Metodologia pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cuprinsă în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Direcția generală sănătate publică și programe de sănătate din cadrul Ministerului Sănătății, Institutul Național de Sănătate Publică, Direcția generală management resurse umane și rețea școlară din cadrul Ministerului Educației, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și inspectoratele școlare județene și al municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — (1) Dispozițiile prezentului ordin intră în vigoare în termen de 60 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(2) La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 49 din 20 ianuarie 2004, cu modificările și completările ulterioare, și Ordinul ministrului sănătății nr. 568/2004 pentru aprobarea Ghidului privind conținutul tematic al modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 472 din 26 mai 2004.

Art. 4. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul sănătății,  
**Alexandru Rafila**

p. Ministrul educației,  
**Gigel Paraschiv**,  
secretar de stat

\*) Ordinul nr. 2.209/4.469/2022 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 865 din 2 septembrie 2022 și este reprodus și în acest număr bis.

**ANEXĂ****Metodologia pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă****Capitolul I Dispoziții generale****Art. 1**

(1) Prezenta metodologie reglementează avizarea furnizorilor și a programelor de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă oferite de aceștia, precum și organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului calificat ce desfășoară activități și servicii care implică riscuri pentru viața, sănătatea sau securitatea populației privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

(2) Instruirea se realizează la fiecare 3 ani și constă în participarea personalului calificat menționat la alin. (1) la programe de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, examinarea și certificarea absolvenților, în conformitate cu prezenta metodologie.

(3) În procesul de instruire este cuprins personalul din următoarele categorii de unități:

a) furnizoare de servicii pentru producția, depozitarea, transport și comercializarea alimentelor, inclusiv alimentația publică și a colectivităților;

b) furnizoare de servicii de curățenie prestate în unități de asistență medicală, în colectivități de copii și tineri, în unități de cazare (hoteluri, moteluri, cabane etc.), în cabinete de înfrumusețare corporală, piercing și tatuaj;

c) furnizoare de servicii în domeniul apei destinate consumului uman: producția și distribuția apei potabile și a apei din fântânile publice, producția apei îmbuteliate;

d) furnizoare de servicii pentru spații în care au loc activități de înbăiere sau înot de agrement, formativ sau sportiv, precum și servicii pentru tratarea și dezinfecția apei din bazine de înot și piscine;

e) furnizoare de servicii prestate în cabinete de înfrumusețare corporală, reglementate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1136/2007 privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală, cu modificările și completările ulterioare;

f) furnizoare de servicii tip dezinfecție, dezinsecție, deratizare.

(4) Se exceptează de la prevederile prezentului ordin personalul de specialitate medico-sanitar.

(5) Aplicarea prezentei metodologii se realizează cu respectarea prevederilor Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie

2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE și ale Legii nr. 190/2018 privind măsuri de punere în aplicare a Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE, cu modificările ulterioare.

## **Art. 2**

Programele de instruire în domeniul sănătății publice privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă pot fi realizate de către persoane juridice de drept public sau privat, care au ca obiect de activitate desfășurarea de activități de învățământ și sunt avizate de către Ministerul Sănătății și de către Ministerul Educației în condițiile prezentei metodologii.

## **Art. 3**

În sensul prezentului ordin, termenii și expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

a) *noțiuni fundamentale de igienă* - totalitatea cunoștințelor și deprinderilor elementare referitoare la păstrarea sănătății și prevenirea îmbolnăvirilor, pe care trebuie să le posede lucrătorii care își desfășoară activitatea în categoriile de unități prevăzute la art. 1 alin. (3);

b) *aviz de funcționare* – abilitarea, de către Ministerul Sănătății - Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate și de către Ministerul Educației - Direcția Generală Management Resurse Umane și Rețea Școlară a furnizorilor de instruire pentru organizarea și desfășurarea programelor de instruire profesională, pe baza referatului tehnic de evaluare și a concluziilor elaborate de către Comisia de evaluare din cadrul Institutului Național de Sănătate Publică, precum și a documentelor cuprinse în dosarul furnizorului de instruire;

c) *furnizori de instruire* – persoane juridice, de drept public sau privat care furnizează programe de instruire în domeniul sănătății publice privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, prin intermediul formatorilor, pe baza avizului de funcționare;

d) *Formatori* – personal compus din medici cu specialitățile igienă, sănătate publică sau epidemiologie, care dețin certificat de membru eliberat de Colegiul Medicilor din România și aviz anual în termen;

e) *colaboratori* – chimiști, biologi sau toxicologi care fac dovada pregătirii în tematicile prevăzute în Modulul nr. 6 – Nivelul II din Anexa nr. 9 la prezenta metodologie;

## Capitolul II Criteriile și procedura de avizare

### Art. 4

În vederea obținerii avizului de funcționare, furnizorii de instruire trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- a) să fie organizați și să funcționeze în conformitate cu prevederile legale;
- b) să dețină în mod legal spații adecvate activității de învățământ, pentru care s-a obținut autorizație sanitară sau notificare de certificare a conformității, după caz;
- c) să dețină logistica necesară organizării în bune condiții a cursurilor;
- d) să aibă programă de instruire elaborată în conformitate cu Ghidul tematic privind conținutul modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă din Anexa nr. 9 la prezenta metodologie;
- e) să asigure materialul didactic prevăzut în programa de pregătire;
- f) să asigure programul de instruire cu formatori și după caz, cu colaboratori
- g) să facă public o planificare a conținutului de instruire ce urmează a fi parcurs, pornind de la Ghidul tematic privind conținutul modulelor de pregătire.

### Art. 5

(1) Pentru obținerea avizului de funcționare, solicitantul depune la una dintre Comisiile de evaluare din cadrul Institutului Național de Sănătate Publică, respectiv Centrele Regionale de Sănătate Publică din București, Iași, Cluj-Napoca, Tg Mureș sau Timișoara un dosar de evaluare în 3 exemplare.

(2) Dosarul de evaluare conține următoarele documente:

- a) cerere-tip, conform modelului prezentat în anexa nr. 1;
- b) copii ale următoarelor documente:
  - b.1) act de înființare al persoanei juridice, respectiv actul de constituire al persoanei juridice și, după caz, statutul acesteia
  - b.2.) certificat de înregistrare fiscală la Agenția Națională de Administrare Fiscală
  - b.3) certificat de înregistrare emis de Camera de Comerț și Industrie sau act de înregistrare în Registrul fundațiilor și asociațiilor și/sau alte documente din care să rezulte că furnizorul are printre activități organizarea de cursuri sau activități de învățământ

c) copii ale contractului de închiriere, respectiv orice alt document care atestă deținerea spațiului, precum și lista dotărilor disponibile (mobilier și echipament didactic).

d) program de instruire cuprinzând planul de învățământ și programele analitice pentru fiecare modul specific, în concordanță cu indicațiile cuprinse în Ghidul tematic privind conținutul modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă din Anexa nr.9 la prezenta metodologie;

e) Documentele care se vor anexa în copie și care vizează categoria formatorilor sunt următoarele:

e.1.) diploma de medic specialist sau medic primar în specialitățile menționate la art. 3 lit. d);

e.2) certificatul profesional curent, eliberat de Colegiul Medicilor;

e.3) avizul anual privind exercitarea profesiei de medic, eliberat de Colegiul Medicilor;

e.4.) curriculum vitae;

e.5) dovada existenței relației contractuale cu solicitantul avizului de funcționare;

f) Documentele care vizează categoria colaboratorilor sunt următoarele:

f.1) diplomă de licență, în copie ;

f.2.) curriculum vitae care să demonstreze experiență de minim 5 ani în specialitate;

g) dovada achitării în contul Institutului Național de Sănătate Publică a tarifului de 520 lei pentru serviciul prestat către furnizorul de instruire, aferent analizei documentației, elaborării referatului tehnic de evaluare și transmiterea documentației la Ministerul Sănătății - Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate, în vederea eliberării avizului de funcționare;

(3) Comisiile de evaluare sunt infiintate prin decizie interna a Directorului general si sunt formate din 4 membri si un secretar.

(4) a) Comisiile de evaluare examinează documentele cuprinse în dosarul depus și întocmesc, în termen de 15 zile de la data înregistrării documentației, referatul tehnic de evaluare care include concluzia privind acordarea sau neacordarea avizului;

b) Referatul tehnic de evaluare favorabil eliberării avizului, însoțit de două exemplare ale dosarului, se înaintează Ministerului Sănătății -Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate;

(5) În cazul avizării favorabile a programului de instruire, Ministerul Sănătății înaintează către Ministerul Educației, în termen de 15 zile de la data înregistrării documentației, un exemplar al dosarului, o copie a referatului tehnic de evaluare și avizul-tip, conform modelului prezentat în anexa nr. 2.

(6) În termen de 10 zile de la data înregistrării documentației, Ministerul Educației, va transmite răspunsul către Ministerul Sănătății după cum urmează:

a) În caz favorabil, completează și semnează formularul-tip,

b) În caz nefavorabil, întocmește un referat prin care justifică decizia.

(7) Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate din cadrul Ministerului Sănătății:

a) eliberează avizul de funcționare

b) gestionează baza de date privind furnizorii de instruire avizați.

c) la solicitarea Ministerului Educației pune la dispoziția acestuia, informații cuprinse în baza de date.

(8) Avizul de funcționare este valabil 3 ani.

(9) Înnoirea avizului de funcționare se face prin reluarea procedurii, luându-se în considerare și criteriul rezultatelor obținute de absolvenții programului de instruire în procesul de evaluare și certificare a cunoștințelor. Un procent de promovabilitate de cel puțin 60% este obligatoriu.

### **Capitolul III Evaluarea și certificarea**

#### **Art. 6**

(1) Participanții la programele de instruire avizate în condițiile prezentei metodologii susțin la încheierea cursurilor un examen de absolvire organizat de către direcțiile de sănătate publică județene, respectiv a Municipiului București.

(2) a) Înscrierea participanților la examenul de absolvire organizat de direcțiile de sănătate publică județene, respectiv a Municipiului București este condiționată de rezultatele unui test grilă care conține întrebări din toată materia predată, întocmit de furnizorul de instruire.

b) Pentru a putea fi înscris la examenul absolvire, participantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări din testul grilă.

c) Testele completate de către cursanți se vor păstra la furnizorul de instruire pentru o perioadă de 6 ani.

#### **Art. 7**

(1) Comisiile de examen sunt propuse anual de către direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București și sunt aprobate de către Ministerul Sănătății, Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate;

(2) Comisia de examen este constituită din 4 membri, după cum urmează:

a) un președinte, reprezentat de directorul executiv adjunct sanatare publică sau șeful departamentului de supraveghere în sănătate publică al direcției de sănătate publică județene și a Municipiului București;

b) un secretar, desemnat din cadrul direcției de sănătate publică județene și a Municipiului București;

c) un membru, desemnat din cadrul direcției de sănătate publică județene și a Municipiului București;

d) un membru desemnat de Ministerul Educației din cadrul inspectoratului școlar județean și al Municipiului București;

(3) În cazul în care, la nivelul unei direcții de sănătate publică județene și a Municipiului București nu se poate constitui comisia de examen, atribuțiile acesteia sunt preluate de o alta comisie de examen constituită la nivelul uneia dintre direcțiile de sănătate publică limitrofe.

(4) Comisiile de examen dispun de ștampilă proprie având următorul conținut: "DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ JUDEȚUL ...../ MUNICIPIUL BUCUREȘTI-COMISIA DE EXAMEN".

#### **Art. 8**

(1) Furnizorii de instruire asigură înscrierea la examen a participanților la programul de instruire și achită suma aferentă serviciului prestat pentru organizarea examenului de absolvire la direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București care organizează examenul de absolvire.

(2) La înscrierea candidaților, furnizorii de instruire prezintă, în dublu exemplar, catalogul completat după modelul din anexa nr. 3.

(3) Direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București au obligația să realizeze și să gestioneze, prin Biroul pentru avize și autorizații sanitare, baza de date a absolvenților programelor de instruire înscriși la examenul de absolvire.

(4) Suma aferentă prestației de organizare a examenului de absolvire a programelor de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă este în valoare de 40 lei pentru fiecare candidat și se achită la direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București de către furnizorii de instruire.

#### **Art. 9**

(1) Examenul de absolvire se programează cel puțin o dată pe lună, pentru un număr de minimum 15 de cursanți înscriși.



(2) Examenul de absolvire se organizează de către Direcția de Sănătate Publică județeană sau a municipiului București la sediul furnizorului de instruire sau în

altă locație asigurată de acesta, care să respecte cerințele legale în vigoare pentru desfășurarea activităților de învățământ.

(3) Cheltuielile legate de deplasarea comisiei de examen vor fi suportate de către furnizorul de instruire.

#### **Art. 10**

(1) Examenul de absolvire constă în rezolvarea unui chestionar pentru testare cu 30 întrebări, repartizat fiecărui candidat, din setul de chestionare elaborate și aprobat de Ministerul Sănătății - Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate.

(2) Timpul acordat rezolvării chestionarelor este de două ore.

(3) La predarea chestionarelor de către candidați se încheie un proces-verbal de predare/primire, conform modelului prezentat în anexa nr. 4.

#### **Art. 11**

(1) Comisia de examen corectează chestionarele pentru testare și le notează cu calificativul "admis"/"respins".

(2) Pentru a fi declarați admiși, candidații trebuie să răspundă corect la cel puțin 60% din totalul întrebărilor cuprinse în chestionar.

#### **Art. 12**

(1) Rezultatele sunt consemnate în cataloagele de examen, al căror model este prezentat în anexa nr. 5, și se semnează de către toți membrii comisiei de examen, pe fiecare pagină. O copie a catalogului de examen se înmânează furnizorului de instruire.

(2) Rezultatele se afișează în ziua examenului, sub semnătura președintelui comisiei de examen cu respectarea prelucrării datelor cu caracter personal.

(3) La sfârșitul examenului, rezultatele se centralizează într-un proces-verbal, întocmit în conformitate cu anexa nr. 6.

#### **Art. 13**

(1) Direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București eliberează candidaților declarați admiși certificate de absolvire, conform modelului prezentat în anexa nr. 7.

(2) a) În cazul în care nu promovează examenul de absolvire, candidatul are posibilitatea de a susține un nou examen, cu condiția achitării sumei prevăzute la art. 8 alin. (4).

b) În cazul nepromovării celui de al doilea examen, candidatul va parcurge din nou programul de instruire în vederea susținerii unui nou examen de absolvire.

#### **Art. 14**

(1) Pentru evidența certificatelor de absolvire, direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București întocmesc registre de evidență în conformitate cu modelul prezentat în anexa nr. 8.

(2) Direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București nu pot deține calitatea de furnizori de instruire.

### **Capitolul IV Activitatea de monitorizare. Retragerea avizului de funcționare**

#### **Art. 15**

(1) Ministerul Sănătății și Ministerul Educației, prin direcțiile de specialitate, stabilesc de comun acord programe semestriale de monitorizare a calității pregătirii asigurate de furnizorii de instruire, prin controale desfășurate în timpul derulării programelor de instruire și a examenelor de absolvire, precum și a activității comisiilor de examen.

(2) Activitatea de control prevăzută la alin. (1) se exercită de către persoane desemnate de cele două ministere, la propunerea direcțiilor de specialitate.

(3) În cazul în care se constată nerespectarea de către furnizorul de instruire a cerințelor care au stat la baza avizării prevăzute la art. 4 alin. (1) al prezentului ordin, se întocmește proces-verbal de constatare, acordându-se un termen de 30 de zile pentru remedierea abaterilor constatate.

#### **Art. 16**

Ministerul Sănătății și Ministerul Educației decid retragerea avizului de funcționare în cazul în care:

a) furnizorul de instruire nu a remediat abaterile de la cerințele care au stat la baza avizării, prevăzute la art. 4 alin. (1) al prezentului ordin în 30 de zile de la întocmirea procesului-verbal de constatare;

b) Dosarul de evaluare depus de furnizorul de instruire în temeiul art. 5 alin. (2) conține documente care se dovedesc a fi false sau înșelătoare;

c) furnizorul de instruire înregistrează, la 3 examene succesive, un procent de promovabilitate sub 60% din numărul participanților la examen pe care i-a instruit.

**Art. 17**

(1) Persoanele desemnate pentru activitatea de control prevăzută la art. 15 alin. (2) informează Ministerul Sănătății și Ministerul Educației asupra constatărilor prevăzute la art. 16 alin. lit. a) și b);

(2) Direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București informează Ministerul Sănătății asupra constatărilor prevăzute la art. 16 lit.c).

**Capitolul V Dispoziții finale și tranzitorii****Art. 18**

Prevederile prezentei metodologii nu se aplică, pentru o perioadă de 3 ani de la absolvire, absolvenților unităților și instituțiilor de învățământ acreditate în condițiile legii, care au avut în programa de studii noțiuni de igienă specifice activității și care dețin certificate de competență profesională, diplome de absolvire, diplome de licență.

**Art. 19**

(1) Documentele privind examenele de absolvire se păstrează o perioadă de 6 ani în arhivele direcțiilor de sănătate publică județene și a Municipiului București.

(2) Registrele de evidență se arhivează o perioadă de 6 ani de către direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București.

(3) Documentele prevăzute la art. 5 alin. (1) și (2) se arhivează o perioadă de 6 ani la sediul Institutului Național de Sănătate Publică, respectiv centrele regionale de sănătate publică București, Iași, Cluj, Tg Mures și Timișoara.

**Art. 20**

(1) Certificatele de absolvire ale persoanelor care au promovat examenul de absolvire conform dispozițiilor prezentului ordin au o valabilitate de 3 ani de la data eliberării de către direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București.

(2) Certificatele de absolvire pentru persoanele care au promovat examenul anterior intrării în vigoare a prezentului ordin își păstrează valabilitatea de 3 ani de la data eliberării de către direcțiile de sănătate publică județene și a Municipiului București.

**Art. 21**

Avizele de funcționare emise anterior intrării în vigoare a prezentului ordin își păstrează valabilitatea de 3 ani de la data eliberării de către Ministerul Sănătății și de Ministerul Educației.

**Art. 22**

(1) În termen de 60 de zile de la publicarea prezentei metodologii în Monitorul Oficial al României, Partea I, Ministerul Sănătății elaborează chestionarele pentru testarea cunoștințelor.

(2) Chestionarele pentru testarea cunoștințelor sunt elaborate de pe baza Ghidul tematic privind conținutul modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă din Anexa nr. 9.

(3) Fiecare direcție de sănătate publică județeană și a Municipiului București transmite spre aprobare către Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate din cadrul Ministerului Sănătății un set de 10 întrebări din fiecare modul sau nivel de instruire prevăzut în Anexa nr. 9.

(4) Direcția Generală Sănătate Publică și Programe de Sănătate din Ministerul Sănătății coroborează toate întrebările pe care le pune la dispoziția direcțiilor de sănătate publică județeană și a Municipiului București pentru a fi selectate cu ocazia susținerii examenului de absolvire.

**Art. 23**

Anexele nr. 1-9 fac parte integrantă din prezenta metodologie

**Anexa nr. 1 la metodologie**

.....(Denumirea furnizorului de instruire)

Nr. .... / .....

Către

INSTITUTUL NAȚIONAL DE SĂNĂTATE PUBLICĂ

.....<sup>1</sup>, cu sediul în localitatea ....., județul/sectorul ....., str. .... nr. ...., bl. ...., sc. ...., et. ...., ap. ...., cod poștal ....., telefon<sup>2</sup> ....., fax ....., e-mail ....., cod unic de înregistrare/cod fiscal ....., reprezentat prin ....., în calitate de asociat/acționar/împuternicit ....., posesor al actului de identitate tip ....., seria .... nr. ...., eliberat de ..... la data ....., prin prezenta solicit avizarea ca furnizor de instruire în domeniul noțiunilor fundamentale de igienă, modulul/modulele și nivelul/nivelurile:

**Modulul nr. 1 - Nivelul I** -Instruirea managerilor, directorilor pentru asigurarea calității, șefilor de secție, de producție, etc., din unitățile cu profil alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

**Modulul nr. 1 -Nivelul II** -Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și a vânzătorilor din unitățile cu profil alimentar.

**Modulul nr. 1 - Nivelul III** -Instruirea personalului de îngrijire din sectorul alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

**Modulul nr. 2** Instruirea personalului din unități care prestează servicii de curățenie:

- în unități de asistență medicală,
- în colectivități de copii și tineri,
- în unități de cazare (hoteluri, moteluri, cabane etc.),
- în cabinete de înfrumusețare corporală, piercing si tatuaj;

**Modulul nr. 3** -Instruirea personalului din unități care prestează servicii în domeniul apei destinate consumului uman: producția și distribuția apei potabile și apa din fântânile publice, producția apei îmbuteliate;

**Modulul nr. 4** -Instruirea personalului din unități care prestează servicii pentru spații în care au loc activități de înbăiere sau înot de agrement, formativ sau sportive, precum și servicii pentru tratarea și dezinfectia apei din bazine de înot și piscine;

<sup>1</sup>Se completează cu denumirea furnizorului de instruire.

<sup>2</sup>Se completează cu prefix - număr

**□Modulul nr. 5 – Nivelul I** -Instruirea personalului din unități care prestează servicii de tratament și machiaj cosmetic, epilare, frizerie, coafură și bărbierit, reglementate prin ordinul nr. 1136/2007 privind aprobarea normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporala

**□Modulul nr. 5 – Nivelul II** -Instruirea personalului din unități care prestează servicii de manichiura și pedichiura, reglementate prin ordinul nr. 1136/2007 privind aprobarea normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporala

**□Modulul nr. 5 – Nivelul III**-Instruirea personalului din unități care prestează servicii de piercing, tatuaj, micropigmentare, reglementate prin ordinul nr. 1136/2007 privind aprobarea normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporala

**□Modulul nr. 6 – Nivelul I**-Instruirea personalului din unități care prestează servicii de dezinfectie

**□Modulul nr. 6 – Nivelul II**-Instruirea personalului din unități care prestează servicii de dezinsectie și deratizare.

Precizez că am luat cunoștință de prevederile Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. ....

Anexez documentația prevăzută în metodologia de autorizare, conform opisului.

Semnătura solicitantului

.....

L.S.

**Anexa nr. 2 la metodologie**

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

Direcția Generală Sănătate Publică și  
Programe de Sănătate

Nr. .... / .....

MINISTERUL EDUCAȚIEI

Direcția Generală Management Resurse  
Umane și Rețea Școlară

Nr. .... / .....

**AVIZ DE FUNCȚIONARE**

Furnizorul de instruire ....., cu sediul în localitatea ....., str. .... nr. ...., județul/sectorul ....., conform certificatului de înregistrare nr. ...., eliberat de ....., în conformitate cu Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației nr. ...., este avizat să realizeze programe de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă pentru următoarele

module:.....

.....

.....

Direcția Generală Sănătate Publică și  
Programe de Sănătate

Director general,.....

Direcția Generală Management  
Resurse Umane și Rețea Școlară

Director general,.....

**Anexa nr. 3 la metodologie**

Furnizorul de instruire .....

Aviz de funcționare eliberat de Ministerul Sănătății nr. .... / .....

Aviz de funcționare eliberat de Ministerul Educației nr. .... / .....

Nr. .... din .....

**CATALOG**

de înscriere a candidaților pentru susținerea examinării privind

însușirea noțiunilor fundamentale de igienă

Nr. crt.	DATE DESPRE CURSANȚI					
	Numele și prenumele	Actul de identitate seria/numărul	Codul numeric personal	Data și locul nașterii	Modulul / Nivelul absolvit	Nota Test grilă

Semnătura furnizorului de instruire

.....

L.S



**Anexa nr. 4 la metodologie**

.....

Comisia de examen)

**PROCES - VERBAL**

de predare/primire a lucrărilor scrise la examenul de absolvire

Data .....

Ora .....

Sala .....

Nr. crt.	Numele și prenumele candidatului	Semnătura candidatului	Observații

Comisia de examen:

.....

.....

.....

.....

**Anexa nr. 5 la metodologie**DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ  
.....

(COMISIA DE EXAMEN) ..... Decizia.....

Furnizorul de instruire .....

Aviz de funcționare eliberat de Ministerul Sănătății nr.....

./.....

Aviz de funcționare eliberat de Ministerul Educației nr..... ./.....

**CATALOG DE EXAMEN**

Programul de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă

Nr. crt	DATE DESPRE CANDIDAȚI			Rezultatul examinării admis/respins
	Numele și prenumele	Actul de identitate seria/numărul	Modulul / Nivelul absolvit	

Președintele comisiei de examen,

.....

L.S.

Membru .....

Membru .....

Secretar .....

**Anexa nr. 6 la metodologie****PROCES-VERBAL** Seria ..... nr. ....

Încheiat astăzi, ....., cu ocazia desfășurării examenului de absolvire a cursului de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, organizat de ..... la data de ....., la sediul ....., pentru care s-a constituit următoarea comisie de examen:

Președinte .....

Membru .....

Membru .....

Secretar .....

La examenul de absolvire au fost înregistrați ... participanți, dintre care ..... au fost declarați admiși la examenul de absolvire, conform prevederilor art. 13 alin. (3) din Metodologia pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

Situația la examenul de absolvire este reflectată de catalogul/catalogoagele de examen anexat/anexate și se prezintă sintetic astfel:

FURNIZORUL DE INSTRUIRE	CANDIDAȚI		
	Înscriși	Prezenți	Promovați
<b>TOTAL:</b>			

Observații:

.....  
Președintele comisiei de examen.....

Membru .....

Membru .....

Secretar.....

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

MINISTERUL EDUCAȚIEI

Direcția generală

Direcția Generală Management Resurse

Sănătate Publică și Programe de Sănătate

Umane și Rețea Școlară

**Anexa nr. 7 la metodologie**

## CERTIFICAT DE ABSOLVIRE

eliberat în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației  
nr. ....

Se adeverește prin prezentul certificat de absolvire că domnul/doamna . . . . . , cod  
numeric personal . . . . . , născut/născută în anul . . . . . , luna . . . . . , ziua . . . . . , în  
localitatea . . . . . , a urmat cursul de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de  
igienă, modulul . . . . . , nivelul . . . . . organizat de . . . . .  
. . . (denumirea furnizorului de instruire), în baza Avizului Ministerului Sănătății nr. . . . . / . . . .  
. . și Ministerului Educației, nr. . . . . / . . . . . , și a promovat examenul de absolvire, fiind  
declarat/ declarată admis/admisă.

Președintele comisiei de examen,

Secretar,

.....

.....

L.S.

Nr. .... / .....

Data eliberării: anul ..... luna ..... ziua .....



## **Anexa nr. 9 la metodologie**

### **Ghidul tematic privind conținutul modulelor de pregătire a personalului care participă la cursurile de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă**

Nota generala 1: Tema comună tuturor modulelor referitoare la “Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii” se completează în măsura progresului legislativ aferent fiecărui modul, inclusiv a legislației conexe.

În text, referința legislativă trebuie citită ca incluzând toate completările și modificările adoptate pentru normativul de bază.

Nota generala 2: Pentru fiecare modul, distribuirea numărului total de ore în ore de pregătire teoretică și ore de pregătire practică alocate fiecărei teme se decide de către furnizorul de instruire, cu respectarea numărului minim de ore alocat în programele de instruire.

**Modulul nr. 1**

**Instruirea personalului din unități care prestează servicii de producție, depozitare, transport și comercializare a alimentelor, inclusiv alimentație publică și a colectivităților;**

Acest modul cuprinde 3 niveluri de instruire alocate corespunzător responsabililor postului ocupat de personal ce urmează a fi instruit

**Modulul nr. 1 - Nivelul I**

**Instruirea managerilor, directorilor pentru asigurarea calității, șefilor de secție, de producție, etc., din unitățile cu profil alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă**

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Aliment, compoziția și valoarea nutritivă.	1	Cursantul trebuie să cunoască compoziția principalelor grupe de alimente Cursantul trebuie să poată descrie principalele deficite respectiv excese de substanțe nutritive din principalele grupe de alimente Cursantul trebuie să cunoască noțiunile principale cuprinse în: <b>Legea nr. 150/2004</b> privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor. <b>Hotărâre nr. 925/2005</b> pentru aprobarea Regulilor privind controalele oficiale efectuate pentru a se asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și cea privind alimentele și cu regulile de sănătate și de protecție a animalelor <b>Hotărâre nr. 1197/2002</b> pentru aprobarea Normelor privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele
2. Cerințe legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă	2	<b>Ordin al ministrului sănătății și familiei și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 438/295/2002</b> pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman <b>Ordin al ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea Normelor de Igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare <b>Regulamentul (CE) nr. 178/2002</b> de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare <b>Regulamentul (UE) nr. 1169/2011</b> privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p><b>Regulamentul (CE) nr. 852/2004</b> privind igiena produselor alimentare</p> <p><b>Regulamentul (UE) nr. 625/2017</b> privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale)</p> <p><b>Regulamentul (CE) nr. 2073/2005</b> privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare</p> <p><b>Regulamentul (CE) nr. 2074/2005</b> de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 și nr. 882/2004, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și nr. 854/2004</p>
<p><b>3. Inocuitatea alimentelor, alterarea și contaminarea alimentelor; boli transmise prin aliment: intoxicații și toxiinfecții alimentare</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască principalii agenți biologici de contaminare -microorganisme patogene (bacterii, virusuri, paraziți, vectori)</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască principalii contaminanți chimici transmiși prin alimente, inclusiv componenții naturali nocivi</p> <p>Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind alterarea alimentelor</p> <p>Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind falsificarea alimentelor</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente</p> <p>Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente</p>
<p><b>4. Elemente de bune practici de igienă în unitățile cu profil alimentar</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască echipamentele, substanțele precum și metodele și frecvențele de curățenie și dezinfecție a pereților, geamurilor, podelelor, ușilor, suprafețelor de contact cu alimentele, a ambalajelor și a utilajelor /ustensilelor etc.</p> <p>Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect substanțele de curățenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască procedurile de control al operațiunilor de igienizare</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască temperaturile de păstrare a produselor alimentare finite.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască cerințele de eliminare a deșeurilor.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască cerințele privind igiena personală precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar</p>



TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
<p><b>5. Identificarea pericolelor și măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente</b></p>	<p><b>3</b></p>	<p>Cursantul trebuie să poată identifica potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și să evalueze riscurile</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască fluxurile de producție, de personal și de deșeuri, circuitele funcționale</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor</p> <p>Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitor la condițiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipularea și transport.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul</p> <p>Cursantul trebuie să știe să citească și să interpreteze conținutul unei etichete, legat de compoziție, modul de utilizare, instrucțiuni de utilizare, și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască simptomele angajaților (febra, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc.) și să se consulte medicul care are în supraveghere unitatea</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăririi, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.) precum și măsuri de asigurare a securității și sănătății lucrătorilor. – suntem de părere că intră în atribuțiile domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat</p>
<p><b>1. Testare finală</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezentul ordin</p>

## Modulul nr. 1 -Nivelul II

### Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și a vânzătorilor din unitățile cu profil alimentar.

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Aliment, compoziția și valoarea nutritivă	1	<p>Cursantul trebuie să cunoască compoziția principalelor grupe de alimente</p> <p>Cursantul trebuie să poată identifica valoarea nutritivă a principalelor grupe de alimente</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască tehnologia preparării alimentelor, metode de prelucrare: mecanice, termice, chimice și biologice</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască avantajele și dezavantajele prelucrării alimentelor</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască principalele modificări a alimentelor la preparare și la păstrare</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască unele cerințe cuprinse în :</p> <p><b>Legea nr. 150/2004</b> privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale</p> <p><b>Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor</p> <p><b>Hotărâre nr. 1197/2002</b> pentru aprobarea Normelor privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele</p> <p><b>Ordin al ministrului sănătății și familiei și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 438/295/2002</b> pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman</p> <p><b>Ordin al ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea Normelor de Igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare</p> <p><b>Regulamentul (CE) nr. 178/2002</b> de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare</p> <p><b>Regulamentul (UE) nr. 1169/2011</b> privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare</p> <p><b>Regulamentul (CE) nr. 852/2004</b> privind igiena produselor alimentare</p> <p><b>Regulamentul (CE) nr. 2073/2005</b> privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare</p>
2. Cerințe legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă	1	
3. Inocuitatea alimentelor, alterarea și contaminarea alimentelor; boli transmise prin aliment: intoxicații și toxinfecții alimentare	2	<p>Cursantul trebuie să cunoască principalele microorganisme patogene care pot contamina alimentul : bacterii, virusuri și paraziți, vectori</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască principalii contaminanți chimici transmiși prin alimente, inclusiv componentii naturali nocivi</p> <p>Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind alterarea alimentelor</p>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
<p><b>4. Elemente de bune practici de igienă în unitățile cu profil alimentar</b></p>	<p>2</p>	<p>Cursantul trebuie să aibă cunoștințe privind falsificarea alimentelor</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensilele și echipamente</p> <p>Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensilele și echipamente</p> <p>Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască substanțele de curățare și dezinfecție pentru diferite utilaje/ustensile și suprafețele de lucru.</p> <p>Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect substanțele de curățenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască procedurile de control al operațiunilor de igienizare</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască temperaturile recomandate de păstrare pentru fiecare categorie de produs alimentar</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască cerințele de eliminare a deșeurilor.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască fluxurile de producție, de personal și de deșeuri, circuitele funcționale.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor</p> <p>Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitor la condițiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipularea și transport.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască cerințele privind igiena personală, acordând atenție special spălării și dezinfecției corecte a mâinilor, precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar</p>
<p><b>5. Identificarea pericolelor și măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente</b></p>	<p>2</p>	<p>Cursantul trebuie să poată identifica potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și să evalueze riscurile</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască materialele avizate folosite la ambalarea produselor alimentare precum și riscurile migrării de substanțe din ambalaje în produsul ambalat</p>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p>Cursantul trebuie să știe să citească și să interpreteze conținutul unei etichete, legat de compoziția, modul și instrucțiunile de utilizare, și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască simptomele care trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febra, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc. )</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăririi, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.) precum și măsuri de asigurare a securității și sănătății lucrătorilor. – suntem de părere că intră în atribuțiile domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat</p> <p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezentul ordin</p>
<b>6. Testare finală</b>	<b>2</b>	

### Modulul nr. 1 - Nivelul III

#### Instruirea personalului de îngrijire din sectorul alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
<b>1. Contaminarea alimentului, boli transmise prin aliment</b>	<b>1</b>	Cursantul trebuie să cunoască sursele de contaminare a alimentelor care duc la producerea toxinfecțiilor alimentare, precum și măsuri de prevenție pentru transmiterea acestora
<b>2. Cerințe legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă</b>	<b>1</b>	<p><b>Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor</p> <p><b>Ordin al ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea Normelor de Igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare</p>
<b>3. Reguli generale de igienă, curățenie, dezinfecție, dezinsecție și deratizare</b>	<b>2</b>	<p>Cursantul trebuie să cunoască regulile generale pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască agenți de curățare și dezinfectare pentru diferite suprafețe (uși, geamuri, pereți etc.) și suprafețe de lucru.</p>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
<p><b>4. Identificarea pericolelor și măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască etapele curățeniei și metodele folosite pentru curățenie</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască tipurile de curățenie</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască când se aplică dezinfectia profilactică și când se aplica dezinfectia de combatere</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască metodele fizice și chimice de dezinfectie</p> <p>Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele de dezinfectie și cele de curățenie</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor.</p> <p>Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la folosirea echipamentelor tehnice, căi de acces, rețea de distribuție a apei, rețea de canalizare și platforme de deșeuuri</p> <p>Cursantul trebuie să posede noțiuni despre igiena personală (cerințe privind curățenia corporală, lenjeriei, îmbrăcămintei și curățenia încălțămintei), igiena mâinilor, cerințe privind echipamentul de protecție</p> <p>Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind metodele de spălare și dezinfectare a mâinilor, întreținerea și dezinfectia spațiilor și echipamentelor</p> <p>Cursantul trebuie să dețină noțiuni despre starea de sănătate a personalului care lucrează în sectorul alimentar</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască simptomele care trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc. )</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (tăieturi, răni, dermatite de contact , etc.) — suntem de părere că intră în atribuțiile domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat</p>
<p><b>5. Testare finala</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de fumizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezentul ordin</p>

## Modul nr. 2

### Instruirea personalului din unități care prestează servicii de curățenie:

- b.1) în unități de asistență medicală,
- b.2) în colectivități de copii și tineri,
- b.3) în unități de cazare (hoteluri, moteluri, cabane etc.),
- b.4) în cabinete de înfrumusețare corporală, piercing și tatuaj;

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Boli transmisibile, agenți patogeni implicați și căi de transmitere	1	Cursantul trebuie să cunoască noțiuni despre modalitatea de transmitere a diferiților agenți patogeni: Boli infecțioase cu transmitere aeriană: infecții bacteriene (streptococice, meningococice, difterie, tuse convulsivă, tuberculoză); virale (gripa, infecția urliană, rujeola, rubeola, varicela - herpes zoster, alte infecții herpetice); parazitare (pneumocistoza) Boli infecțioase cu transmitere digestivă: bacteriene (holera, shigelloze, salmoneloze, diareile cu E. coli, Yersinia, Campylobacter, botulism); virale (enteroviroze, infecția cu rotavirus, hepatita acută tip A și tip E); parazitare (lambliaza, trichineloza, toxoplasmoza); Toxiinfecții alimentare. Boli infecțioase cu transmitere prin mod de viață: bacteriene (tetanos; leptospiroze; bruceleza; listerioza; infecții cu transmitere sexuală: sifilis, gonoree); virale (infecția cu virusul Papilloma, rabia); parazitare (scabia, toxoplasmoza). Boli infecțioase cu transmitere prin vectori: rickettsioze (tifos exantematic, febra Q, febra butonoasă), borelioză, Zika, West Nile, encefalita de căpușe, malaria.
2. Factori care condiționează apariția bolii	1	Cursantul trebuie să cunoască noțiuni despre: agent patogen în boala transmisibilă; sursa de infecție; cale de transmitere (directă și indirectă); organismul receptiv.
3. Modalități de prevenire a bolilor transmisibile	1	Cursantul trebuie să cunoască noțiunea de precauție standard și aplicarea acestor măsuri ( igiena mâinilor, igiena respiratorie, folosirea echipamentului personal de protecție echipare/dezechipare , curățarea și dezinfecția mediului, manipularea adecvată a echipamentului contaminat, manipularea adecvată a lenjeriei murdare, manipularea adecvată a deșeurilor menajere și speciale).
4. Precauții de izolare bazate pe calea de transmisie	1	Cursantul trebuie să cunoască conceptul de izolare specifică, care reprezintă un set de măsuri suplimentare celor standard în anumite situații. Cursantul trebuie să cunoască când, unde și cum se aplică aceste precauții specifice ( ex. transmitere prin contact, aeriană)

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
5. Metode, materiale și produse utilizate la curățenie	1	<p>Cursantul trebuie să cunoască în ce constă activitatea de curățenie (spălare, ștergere, aspirare, periere).</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască echipamentele și materialele de curățenie (cărpe, bureți, perii, stergatoare etc.), modalitatea de utilizare, condițiile de întreținere și depozitare ale acestora.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască tipuri de detergenți de curățat, modul de întreținere și depozitare a acestora.</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască modul de curățare a diferitelor suprafețe (pardoseli, pereți, plafonane, covoare, mobilă, pervazuri, grupuri sanitare etc.) în funcție de zona de risc din unitatea de asistență sanitară</p>
6. Dezinfecție prin mijloace fizice și chimice	1	<p>Cursantul trebuie să cunoască în ce constă activitatea de dezinfecție și în ce condiții trebuie aplicată.</p> <p>Cursantul trebuie să aibă noțiuni privind mijloacele fizice (spălat, termic, radiație ultravioletă, radiație gamma etc) și chimice ale dezinfecției, noțiuni generale privind acțiunea diferitelor tipuri de produse biocide și modalități de aplicare în funcție de zona unității sanitare</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască criteriile de utilizare, păstrare și depozitare ale produselor de curățenie și dezinfectante.</p>
7. Igiena personalului	1	<p>Cursantul trebuie să cunoască regulile pentru menținerea igienei personale, modul de folosire a echipamentului de protecție, tehnica corectă a spălării mâinilor, menținerea igienei la locul de muncă, practicile dedezinfectare / curățare</p>
8. Precauții standard în unități de asistență medicală	1	<p>Cursantul trebuie să cunoască scopul, conceptul și reguli de bază în aplicarea precauțiilor standard</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască tehnica de spălare antiseptică a mâinilor, utilizarea echipamentului de protecție adecvat, complet și corect, colectarea corectă a lenjeriei, veselei și a deșeurilor cu respectarea circuitelor prestabilite și respectarea protocoalelor de lucru</p>
9. Prevenirea accidentelor și a altor tipuri de expunere profesională în unități de asistență medicală	1	<p>Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prevenire precum și măsuri de intervenție în cazul accidentării utilizării instrumentelor ascuțite, a expunerii la produse biologice</p>
10. Circuitele unității de asistență medicală	1	<p>Cursantul trebuie să înțeleagă conceptul de circuit al unității de asistență sanitară și respectarea cerințelor ( ex circuitul instrumentarului, al bolnavului, al materialelor sterile, deșeurilor, servirea mesei, circulația lenjeriei, etc.)</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-modalitatea de preluare și însoțire a pacientului de la internare până la salonul unde va fi internat-</li> <li>modalitatea de stocare și păstrare a îmbrăcăminții bolnavului precum și de eliberare a acesteia la externare</li> </ul>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- modalitatea de păstrare a îmbrăcăminții personale și echiparea pentru locul de muncă.</li> <li>- circuitele de transport al instrumentarului, echipamentelor în umitatea de asistență sanitară</li> <li>- circuitele de transport al lenjeriei curate/murdare.</li> <li>- circuitul veselei și a alimentelor de la bucătărie la locul de servire a mesei / sălii de mese precum și modul de debarasare, spălare și dezinfectare a veselei și tacâmurilor.</li> </ul> <p>Cursantul trebuie să identifice tipurile de deșeuri periculoase/nepericuloase și modul de gestionare a acestora de la sursă la eliminarea finală, precum și circuitul aferent transportării acestora</p>
<b>11. Testare finala</b>	<b>2</b>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspunda corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie</p>



## Modulul nr. 3

## Instruirea personalului din unități care prestează servicii în domeniul apei destinate consumului uman: producția și distribuția apei potabile și apa din fântânile publice, producția apei îmbuteliate;

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
<p><b>1 Aspecte relevante pentru buna desfășurare a activităților din unitățile operatorilor de apă potabilă și apă îmbuteliată</b></p>	<b>1</b>	<p>Cursantul trebuie să dovedească însușirea de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cunoștințe minime despre calitatea apei potabile și condiții obligatorii pentru operatorii de apă potabilă în sistem centralizat, precum și pentru cei ce îmbuteliază apă potabilă, în vederea asigurării unei calități care să nu pună în pericol starea de sănătate a consumatorilor.</li> <li>2. Cunoștințe minime pentru asigurarea unui proces de producție adecvat și în concordanță cu prevederile legislative, a categoriilor de apă</li> <li>3. Cunoștințe minime privind folosirea materialelor, echipamentelor și a altor componente ce vin în contact cu apa potabilă, în conformitate cu legislația actuală.</li> <li>5. Cunoștințe minime privind efectuarea monitorizării de control și a parametrilor de calitate ai apei destinate consumului uman.</li> <li>6. Cunoștințe minime privind înregistrarea laboratoarelor care efectuează controlul oficial al apei potabile.</li> <li>7. Cunoștințe minime referitoare la calitatea construcției fântânilor publice și a apei date spre folosință consumatorilor.</li> <li>8. Cunoștințe minime privind HCCP, punctele de control critice</li> </ol>
<p><b>2. Noțiuni teoretice privind riscurile pentru sănătatea populației în relație cu calitatea apei potabile; rolul și importanța apei pentru sănătatea publică</b></p>	<b>2</b>	<p>Cursantul trebuie să dovedească însușirea noțiunilor despre bolile care se pot transmite prin apă (boli virale, bacteriene parazitare) și boli asociate apei.</p>
<p><b>3 Funcționarea și cerințele igienice pentru unitățile de producție a apei potabile . Alegerea sursei de apă, asigurarea procedeeleor de tratare și asigurarea protecției sanitare .</b></p>	<b>1</b>	<p>Cursantul trebuie să dovedească însușirea noțiunilor despre cerințele igienice, a zonelor de protecție sanitară pentru captări ape de suprafață sau de profunzime și zonele de regim sever pentru rețelele de distribuție.</p>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
4 Decizii privind furnizarea apei potabile in situatii de urgenta , capacitatea de rezervă minimă ce trebuie asigurată.	1	Cursantul să cunoască principalele metode de acțiune în caz de inundații, dezastre, calamități, cutremure etc.
5 Norme de igiena pentru fluxul tehnologic în vederea asigurării calitatii apei potabile si norme pentru stocarea apei potabile.	1	Cursantul să aibă noțiuni despre asigurarea calității apei atât pe fluxul tehnologic cât și în condiții de stocare a apei.
6 Instruirea personalului de la intretinere si reparatii	1	Cursantul să aibă noțiuni teoretice și practice privind amplasarea și materialele folosite pt. conducte de transport și distribuția apei, materiale avizate conform normelor legislative în vigoare.
7.Folosirea corecta a substantelor utilizate la curatenia si dezinfectia spatiilor de lucru, a rezervoarelor de stocare si a conductelor de transport a apei. Cunoașterea substanțelor biocide avizate conform legislației în vigoare, folosite pentru dezinfectarea apei folosite pentru consum și a apei de piscină .	1	Cunoașterea metodelor de dezinfecție a rezervoarelor, tancurilor și cisternelor și a conductelor de transport a apei potabile, precum și a piscinelor.
8. Igiena personala si notiuni privind protectia personalului incadrat.	1	Cunoștințe de igienă personală și protecție.
Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii	1	Cursantul trebuie sa cunoasca urmatoarele dispozitii, în formă actualizată Legea nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile HG 974/2004 pentru aprobarea Normelor de supraveghere, inspecție sanitară și monitorizare a calității apei potabile și a Procedurii de autorizare sanitară a producției și distribuției apei potabile Hotărârea nr. 1020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale Ordinul ministrului sănătății nr. 314/2007 privind notificarea apelor îmbuteliate, altele decât apele minerale sau apele de izvor, Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014 pentru aprobarea Normelor de igiena si sanatare publică privind mediul de viata al populatiei

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p>Ordinul ministrului sănătății nr. 275/2012 privind aprobarea Procedurii de reglementare sanitara pentru punerea pe piata a produselor, materialelor, substantelor chimice/amestecurilor si echipamentelor utilizate in contact cu apa potabila privind materialele care vin în contact cu apa potabila,</p> <p>Ordinul ministrului sănătății nr. 1030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitara pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației</p> <p>Ordinul nr. 764/2005 pentru aprobarea procedurii de înregistrare la Ministerul Sănătății a laboratoarelor care efectuează monitorizarea calității apei potabile în cadrul controlului oficial al apei potabile</p> <p>Legea nr. 107/1996 a apelor</p> <p>Hotărâre nr. 930/2005 pentru aprobarea Normelor speciale privind caracterul și mărimea zonelor de protecție sanitară și hidrogeologică</p>
<p><b>9. Testare finala</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată.</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examen.</p>

**Modulul nr. 4**

**Instrirea personalului din unități care prestează servicii pentru spații în care au loc activități de îmbăiere sau înot de agrement, formativ sau sportiv, precum și servicii pentru tratarea și dezinfectia apei din bazine de înot și piscine;**

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Tipuri de bazine de inot	1	Cursantul trebuie sa descrie principalele tipuri de bazine de inot in functie de accesibilitatea utilizatorilor, caracteristici ambientale si structurale, activitatea desfasurata, tipul sursei de aprovizionare cu apa
2. Managementul calitatii apei din bazinele de inot si a mediului interior	1	Cursantul trebuie sa enumere măsurile preventive, esențiale care reduc riscul pentru sănătatea datorate apei contaminate din aceste bazine
3. Dezinfectia apei	1	<p>Cursantul trebuie să enunte principalele metode chimice si fizice pentru dezinfectia apei</p> <p>Metode chimice</p> <p>Cursantul trebuie să cunoasca principalele substante active folosite la dezinfectia chimica a bazinelor de inot (clor gazos, hipoclorit de sodiu sau calciu, tri-sau dicloroisocianati, generare electrolitica de ozon sau clor, dioxid de clor, combinație de dioxid de clor si clor, ozon, substantele care genereaza brom)</p> <p>Cursantul trebuie să cunoasca si sa descrie termenii folositi pentru metodele de dezinfectiei prin clorinare: necesar de clor, clor rezidual liber, clor legat, clor total, tratament-șoc, hiperclorinare, declorinare</p> <p>Cursantul trebuie sa descrie criteriile care stau la baza dozarii dezinfectantilor</p> <p>Cursantul trebuie să cunoasca formulele de calcul si sa aplice in mod practic instructiunile de folosire furnizate de fabricantul produsului biocid pentru a determina necesarul de dezinfectant ce trebuie adăugat în bazine de înot și în piscine</p> <p>Metode fizice</p> <p>Cursantul trebuie să cunoasca metoda de dezinfectie cu ultraviolete (UV)</p>
4. Filtrarea apei	1	<p>Cursantul trebuie să cunoasca metoda de dezinfectie cu ultraviolete (UV)</p> <p>Cursantul trebuie să cunoasca scopul filtrării, aspecte legate de turbiditate sitratament despălare în contracurent</p> <p>Cursantul trebuie să descrie pe scurt principalele tipuri de filtre</p>
5. Masuri de igiena pentru utilizatori	1	<p>Cursantul trebuie să descrie pe scurt responsabilitatile persoanelor de supraveghere</p> <p>Cursantul trebuie să enumere cerințele în vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, a condițiilor funcționale pentru siguranța utilizatorilor în piscine si bazine de inot</p> <p>atribuțiile și responsabilitățile responsabilului de piscină pentru asigurarea condițiilor de igienă și funcționalitate ale piscinei</p>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
6. Golierea si curatarea bazinelor de inot	1	Cursantul trebuie să descrie pe scurt metodele de înlocuire a apei din piscine Cursantul trebuie să cunoasca normele și cerințe minimale pentru ritmul de primenire a apei, de spălare și dezinfecție a bazinelor în funcție de calitatea apei
7. Calitatea aerului	1	Cursantul trebuie să enumere și să descrie pe scurt factorii de confort care contribuie la formarea climatului optim pentru utilizatorii bazinelor de inot
8. Calitatea apei din bazinele de inot	1	Cursantul trebuie să descrie scopul monitorizării
9. Parametrii microbiologici	1	Cursantul trebuie să descrie și să cunoasca valoarea maximă admisă pentru indicatorii microbiologici monitorizati de rutina (număr total de colonii ce se dezvoltă la 37°C, bacterii coliforme, Escherichia coli, enterococi, Pseudomonas aeruginosa)și cei pentru cazuri speciale(Staphylococcus aureus) Cursantul trebuie să descrie cunoștințe despre recoltarea probelor de apă din bazine de inot, frecvența de recoltare pentru analiza microbiologica a apei de îmbăiere, frecvența de verificare a pH-ului apei și a dezinfectantului rezidual.
10. Parametrii fizico-chimici	1	Cursantul trebuie să descrie și să cunoasca valoarea maximă admisă pentru indicatori fizicochimici monitorizati de rutina (pH-ul, lizezimea, temperatura și clorul rezidual liber)
11.Registru de evidenta a datelor	1	Cursantul trebuie să cunoasca datele care trebuie înscrise în registrul de evidenta
12. Controale (inspectii sanitare) privind verificarea calitatii apei din bazinele de inot	1	Cursantul trebuie să descrie conținutul unui planul de control intern
13. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii	1	Ordinul 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 Ordinul ministrului sănătății nr. 1030/2009 (mod. OAP 251/2012)Ordin privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitara pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației Hotărârea nr. 546/2008 privind gestionarea calității apei de îmbăiere Institutul Național de Sănătate Publică. Centrul Național de Monitorizare a Riscurilor din Mediul Comunitar. (2014) GHID PENTRU SUPRAVEGHERE ȘI MONITORIZARE A CALITĂȚII APEI DE PISCINE ȘI BAZINE DE ÎNOT.

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<a href="https://cnmrmc.insp.gov.ro/images/ghiduri/Ghid-Ape-Piscine-Bazine-Inot.pdf">https://cnmrmc.insp.gov.ro/images/ghiduri/Ghid-Ape-Piscine-Bazine-Inot.pdf</a>
14. Testare finala	2	Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie

### Modulul nr. 5

**Instruirea personalului din unități care prestează servicii în cabinete de înfrumusețare corporală, reglementate prin ordinul nr. 1136/2007 privind aprobarea normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporala**

Acest modul cuprinde 3 niveluri de instruire alocate corespunzător responsabilităților postului ocupat de personal ce urmează a fi instruit

### Modulul nr. 5 – Nivelul I

**Instruirea personalului din unități care prestează servicii de tratament și machiaj cosmetic, epilare, frizerie, coafură și bărbierit**

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Anatomia pielii și structura firului de păr - noțiuni generale	1	Cursantul trebuie să descrie succint diferitele straturi de piele și straturile firului de păr
2. Boli ((inclusiv, alergii) ale pielii și scalpului - noțiuni generale	1	Cursantul trebuie să cunoască afecțiuni contagioase și necontagioase frecvente pielii (de ex. impetigo, intertrigo, furunculoza, foliculita, erizipelel, ectima, celulita infecțioasă, herpes, psoriazis, acnee, candidoza, dermatita periorală, etc), a părului și a scalpului (de ex. favus, surfacte trichophoria, trichoforă superficială, microsporia, matreata și seboreea, Psoriazisul scalpului, eczema seboreica, foliculita, pediculoza)
3. Igiena și sanitație	1	Cursantul trebuie să cunoască regulile pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de sterilizare / dezinfectare / curățarea instrumentelor și echipamentelor.

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p>Cursantul trebuie să cunoască agenți de curățare și dezinfectare pentru diferite instrumente și suprafețe de lucru.</p> <p>Cursantul trebuie să facă diferența între instrumentele refolosibile și cele de unică folosință.</p> <p>Cursantul trebuie să știe să aplice proceduri de control al infecțiilor.</p> <p>Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele sterilizate/ dezinfectate / curățate</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor.</p>
<p><b>4. Riscurile generate de procedurile aplicate și masuri de siguranță</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să identifice pericolele (precum, cele chimice, fizice, electrice și de infectare) și să evalueze riscurile procedurilor</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul</p> <p>Cursantul trebuie să știe să înțeleagă conținutul unei etichete și să urmărească instrucțiunile producătorului (inclusiv, condițiile de utilizare și avertismentele obligatorii pentru unele categorii de produse cosmetice)</p>
<p><b>5. Masuri de prim-ajutor</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască masuri de prim ajutor în caz de arsuri usoare, opăririi, tăieturi, clătirea ochilor în caz de contact cu substanțe chimice, sângerări</p>
<p><b>6. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască următoarele dispoziții:  Ordinul Nr. 1136/2007 privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală  REGULAMENTUL (CE) NR. 1223/2009 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice  ORDIN Nr. 1226 din 3 decembrie 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  Aceasta tema se completează în masura adoptării legislației conexe procedurilor de manichiura și pedichiura</p>
<p><b>7. Testare finală</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie</p>

**Modulul nr. 5 – Nivelul II**  
**Instruirea personalului din unități care prestează servicii de manichiură și pedichiură**

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Anatomia pielii și a unghiilor - noțiuni generale	1	Cursantul trebuie să cunoască structura unghiilor, să descrie diferențele straturi de piele și modul în care aceasta au rol în procedurile aplicate unghiilor. să explice procesul de creștere a unghiilor
2. Boli ale pielii (inclusiv, alergii) și unghiilor - noțiuni generale	1	Cursantul trebuie să cunoască și sa poata enumera și caracteriza patologii comune ale unghiilor (de ex. paronichia, infecții bacteriene Pseudomonas, onicomicoza, pecinginea, onychatrophia, onicorexis, onychauxis, unghiile fragile) și ale pielii (de ex. impetigo, intertrigo, furunculoza, foliculita, erizipelul, ectima, celulita infectioasa, herpes, psoriazis, acnee, candidoza, dermatita periorală, etc.) Cursantul trebuie să știe contraindicațiile și procedurile care afectează sau restricționează serviciile de manichiură/pedichiura
3. Igiena și sanitație	1	Cursantul trebuie să cunoască regulile pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă, sterilizarea / dezinfectarea / curățarea instrumentelor și echipamentelor. Cursantul trebuie să cunoască agenți de curățare și dezinfectare pentru diferite instrumente și suprafețe de lucru. Cursantul trebuie să facă diferența între instrumentele refolosibile și cele de unică folosință. Cursantul trebuie să știe să aplice proceduri de control al infecțiilor. Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele sterilizate/ dezinfectate / curățate Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor.
4. Riscurile generate de procedurile aplicate	1	Cursantul trebuie să identifice pericolele (precum, cele chimice, fizice, electrice și de infectare) și să evalueze riscurile procedurilor Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul Cursantul trebuie să știe să înțeleagă conținutul unei etichete și să urmărească instrucțiunile producătorului (inclusiv, condițiile de utilizare și avertismentele obligatorii pentru unele categorii de produse cosmetice)
5. Măsuri de prim-ajutor	1	Cursantul trebuie să poată oferi asistență imediată în cazuri de afectare a sănătății, cauzate de servicii prestate (precum, sângerări)
6. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii	1	Cursantul trebuie să cunoască următoarele dispozitii: Ordinul Nr. 1136/2007 privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală



TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		REGULAMENTUL (CE) NR. 1223/2009 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice ORDIN Nr. 1226 din 3 decembrie 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 Aceasta tema se completează în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de manichiura și pedichiura
<b>7. Testare finala</b>	<b>2</b>	Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie

### Modulul nr. 5 – Nivelul III

#### Instruirea personalului din unități care prestează servicii de piercing, tatuaj, micropigmentare

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
<b>1. Anatomia și fiziologia omului - noțiuni generale</b>	<b>1</b>	Cursantul trebuie să posede cunoștințe minime despre sistemul osos și muscular, sistemul circulator și limfatic, sistemul nervos precum și funcțiile acestora Cursantul trebuie să posede cunoștințe despre situațiile contraindicate în care procedura poate avea efecte negative asupra sănătății clientului.
<b>2. Dermatologie - - noțiuni generale</b>	<b>1</b>	Cursantul trebuie să posede cunoștințe minime despre compoziția, structura, funcțiile și bolile pielii. Cursantul trebuie să fie capabil să recunoască și să gestioneze contraindicațiile și efectele adverse ale procedurii

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
3. Alergii	1	Cursantul trebuie să aibă cunoștințe minime despre aspectul și cauzele eczemei (dermatita atopica), a urticariei, a dermatitei de contact și relația lor cu procedura de piercing, tatuaj, micropigmentare
4. Bolile infecțioase și riscul acestora în timpul prestării serviciilor	1	Cursantul trebuie să aibă cunoștințe minime despre noțiunile de bază pentru controlul infecțiilor, agenții patogeni care se transmit prin sânge, "lanțul infecției", să identifice bolile care se transmit prin sânge (precum, HIV și SIDA, virusurile hepatitei B și C) Cursantul trebuie să aibă cunoștințe minime despre riscurile infecțiilor la locul de muncă (căi de transmitere, determinanți, contaminarea încrucișată)
5. Măsuri pentru reducerea riscului de infecție	1	Cursantul trebuie să aibă cunoștințe minime despre igiena personală (cerințe pentru îmbrăcăminte și utilizarea mănușilor), metode de spălare și dezinfectare a mâinilor, dezinfectarea și sterilizarea accesoriilor de lucru, întreținerea spațiilor și echipamente care furnizează servicii
6. Materiale și instrumente și cerințe de siguranță ale acestora	1	Cursantul trebuie să fie capabil să interpreteze informațiile din etichete și din specificațiile substantelor/amestecurilor pe care le folosește, să le raporteze la particularitățile clientului, să aibă cunoștințe minime despre modalitatea de întreținere a instrumentelor, condiții de aplicare și legislația privind siguranța acestora
7. Grupuri populaționale de risc	1	Cursantul trebuie să identifice grupurile de risc și contraindicațiile de prestare a serviciilor de tatuaj, micropigmentare și piercing, complicații și prevenirea acestora
8. Măsuri de prim-ajutor	1	Cursantul trebuie să poată oferi asistență imediată în cazuri de afectare a sănătății, cauzate de servicii de tatuaj, micropigmentare și piercing
9. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii de tatuaj, micropigmentare și piercing	1	Cursantul trebuie să aibă cunoștințe minime despre dispoziții: Ordinul Nr. 1136/2007 privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală Rezoluția Consiliului European ResAP (2008) privind cerințele și criteriile pentru siguranța tatuajelor și a machiajului permanent REGULAMENTUL (CE) NR. 1223/2009 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice ORDIN Nr. 1226 din 3 decembrie 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 Aceasta temă se completează în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de tatuaj, micropigmentare și piercing

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
10. Cerințe și noțiuni de curățenie, dezinsecție	1	Cursantul trebuie: să aibă noțiuni de igiena mediului, curățenie și dezinsecție a aparatului și echipamentelor cu care lucrează să știe să utilizeze aparatul de sterilizare să știe care substanțe biocide trebuie utilizate pentru curățenie și dezinsecție să știe cum să utilizeze și dezinsecteze echipamentul moale după fiecare client în situația în care nu are echipament de unică folosință să fie capabil să aplice procedurile corecte de igiena mainii înainte de aplicarea tatuajului/piececingului să știe să utilizeze instrumentarul de unică folosință care nu va fi reutilizat să știe cum și în ce situație instrumentarul poate fi reutilizat precum și metoda de sterilizare și depozitare a acestuia
11. Testare finala	2	Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie

### Modulul nr. 6

#### Instruirea personalului din unități care prestează servicii tip dezinsecție, dezinsecție, deratizare

Acest modul cuprinde 2 niveluri de instruire alocate corespunzător responsabilităților postului ocupat de personal ce urmează a fi instruit

#### Modulul nr. 6 – Nivelul I

#### Instruirea personalului din unități care prestează servicii de dezinsecție

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Agenți patogeni, căile de transmitere ale bolilor infecțioase	1	Cursantul trebuie să-și însușească noțiuni de bază despre tipurile de agenți patogeni (virusuri, bacterii, fungi, paraziți), căile de transmitere ale bolilor infecțioase- calea directă (contact de imediată vecinătate, contact fizic,

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p>transplacental, transfuzii de sânge, transplantate) și calea indirectă (prin elemente de mediu extern-apă, aer, sol, aliment, mâini, obiecte, instrumental, vectori): aerogenă (gripa, virozele respiratorii, tuberculoza pulmonară, varicela, rujeola, difteria, tusea convulsivă, pneumoniile), hidrică (holera, febra tifoidă, dizenteria, hepatitele acute virale, leptospiroze, parazitoze), prin solul contaminat (tetanos, antrax, botulism), prin alimente (toxinfecție alimentară, holera, trichineloză, salmoneloză, lambliază etc.), prin obiecte (hepatite virale, scabie, pediculoză, viroze), prin mâini murdare (dizenterie, febră tifoidă, hepatite virale, infecții cu poartă de intrare respiratorie).</p>
<p><b>2. Grupe de vectori și riscul lor pentru sănătate</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască tipurile de vectori: vectori pasivi-care vehiculează germeii în mod mecanic, fără să le fie gazde sau loc de multiplicare (muștele, gândacii de bucătărie, furnicile) și care pot transmite dizenterie, salmoneloză, holera, stafilococi, geohelmințaze); vectori activi hematofagi-care sunt gazde intermediare în care germeii își desfășoară ciclul de dezvoltare (păduchi, purici, fânțari, țânțari, căpușe etc), care pot transmite rickettsioza, malaria, encefalitele virale (ex. West-Nile, de taiga).</p>
<p><b>3. Noțiuni generale despre curățenie și dezinfecție, importanța acestora</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască importanța acestora pentru sănătatea publică  Cursantul trebuie să cunoască noțiuni generale, definițiile curățării, dezinfecției și sterilizării conform ord. nr. 961/2016 al MS și ord. 119/2014 al MS  Să cunoască care sunt și modul de aplicare a precauțiilor standard și specific  Să cunoască care este atitudinea în situația unui accident de expunere la produse biologice</p>
<p><b>4. Curățenie, dezinfecție, sterilizare- tehnici de aplicare</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască regulile fundamentale care trebuie respectate în utilizarea produselor folosite în activitatea de curățare (detergenți), modul de lucru, programul de curățare- urmărirea și control, depozitarea produselor și a ustensilelor necesare efectuării curățeniei aflate în stoc  Cursantul trebuie să cunoască regulile de întreținere, curățare și dezinfecție a ustensilelor  Cursantul trebuie să cunoască tipurile de dezinfecție- prin căldură uscată (flambarea, incinerarea), prin căldură umedă, cu raze ultraviolete, prin mijloace chimice (produse biocide)  Cursantul trebuie să cunoască tipurile de produse biocide utilizate pentru dezinfecție, care se încadrează în grupa principala I, tip de produs 1, 2, 4 conform prevederilor Regulamentului (UE) nr. 528/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 mai 2012 privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide  Cursantul trebuie să cunoască nivelurile de dezinfecție- scăzut, intermediar și înalt, criteriile de alegere, de utilizare și de păstrare corectă a produselor antiseptice, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor, în funcție de nivelul de risc,regulile generale de aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat (conform anexei 4 la ordinul nr. 961/2016 al MS).</p>
<p><b>5. Particularități ale serviciilor de curățenie și dezinfecție în unitățile medicale</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască definițiile: curățare, dezinfecție, produse biocide utilizate în domeniul medical pentru dezinfecție (tip de produs 1, 2, 4)  Cursantul trebuie să cunoască dispozitivele medicale utilizate în procedura de dezinfecție  Cursantul trebuie să cunoască reguli fundamentale care trebuie respectate în utilizarea produselor folosite în activitatea de curățare, programul de curățare- urmărirea și control</p>

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p>Cursantul trebuie să cunoască condițiile de depozitare- depozitarea produselor și a ustensilelor necesare efectuării curățenței aflate în stoc, în unitatea sanitară- spațiul central- condiții, spațiul de depozitare și pregătire din secții/compartimente- condiții, spațiul de depozitare/dezinfecție a ustensilelor și materialelor utilizate din secții/compartimente- condiții</p> <p>Cursantul trebuie să aibă noțiuni privind nivelurile de dezinfecție- și unde când și cum se aplică ( de nivel înalt/intermediar (mediu)/scăzut, etapele dezinfecției de tip înalt aplicate instrumentarului care nu suportă autoclavarea)</p> <p><i>Cursantul trebuie să cunoască modul de consemnare a acesti activități în Registrului de dezinfecție înaltă a instrumentarului (pentru înregistrarea Procedurilor de dezinfecție înaltă a dispozitivelor medicale termosensibile),</i></p> <p>Trebuie să cunoască procedurile de colectare, transport, decontaminare a instrumentarului murdar ș curat</p> <p>Procedurii de aplicare a precauțiilor standard care trebuie respectate, precum și precauțiile specifice în situațiile în care se impun</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască clasificarea zonelor din unitatea spitalicească și clasificarea suprafețelor, instrumentarului și echipamentelor- critice, semicritice, noncritice, precum și procedurile specifice de curățare și</p> <p>Trebuie să aibă noțiuni privind utilizarea produselor biocide</p>
<p><b>6. Sterilizarea</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască principiile sterilizării în unitățile sanitare și aplicat pentru unitatea în care își va desfășura activitatea.</p> <p>Să aibă noțiuni privind metodele de sterilizare în unități de asistență medicală- metode fizice (abur sub presiune), precum, metode fizico-chimice</p> <p>Cursantul trebuie să aibă cunoștințe privind aparatul utilizată mecanismul de funcționare și evaluare a calității sterilizării (valorile de siguranță pentru eficacitatea sterilizării în funcție de aparat: presiunea, temperatura și timpul de sterilizare, parametri de control ai sterilizării- cu indicatori fizico-chimici și indicatori biologici</p> <p>Cursantul trebuie să cunoască modul de completare a Registrului de evidență a sterilizării</p> <p>Cursantul trebuie să aibă de interpretare pentru noțiuni privind evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție: controlul sterilității materialelor; controlul aeromicroflorei; controlul microbiologic al suprafețelor; controlul bacteriologic al probelor de pe tegumente ( de ce când și cum se aplica)</p> <p>Trebuie să cunoască și să fie capabil să aplice precauțiile standard și specifice</p>
<p><b>7. Testarea finală</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut în ordin</p>

**Modulul nr. 6 – Nivelul II**  
**Instruirea personalului din unități care prestează servicii de dezinsecție și deratizare**

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
1. Identificarea dăunătorului	1	Cursantul trebuie să identifice tipul dăunătorului, să evalueze condițiile de mediu, să identifice nivelul de activitate, locația adăposturilor dăunătorilor și nivelul infestării
2. Alegerea pesticidelor și a echipamentelor de aplicare, utilizarea și întreținerea acestora	1	<p>Cursantul trebuie să poată determina modalitatea cea mai relevantă, eficientă din punct de vedere al costurilor și acceptabilă pentru client, care implică cel mai mic nivel de risc pentru client, operator și mediu și să se asigure că echipamentul de aplicare ales este adecvat acestei utilizări.</p> <p>Cursantul trebuie să se asigure că produsul biocid selectat este adecvat, autorizat/avizat pentru dăunătorul identificat și domeniul de utilizare și corespunde metodei de combatere a dăunătorilor.</p> <p>Cursantul trebuie să demonstreze că poate întreține echipamentul pe care îl folosește și îl poate utiliza potrivit modului pentru care a fost proiectat</p>
3. Înțelegerea etichetelor, a rezumatului privind caracteristicile produsului (prospectul) și a fișei cu date de Securitate (FDS)	1	<p>Cursantul trebuie să poată interpreta cu exactitate informațiile furnizate de FDS, în raport cu o situație data.</p> <p>Cursantul trebuie să fie capabil să interpreteze informațiile de pe etichete și să le raporteze la responsabilitățile postului de muncă, adică trebuie să selecteze echipamentul de protecție personală (EPP) adecvat, să utilizeze corect metoda pentru prepararea diluțiilor de lucru, să aplice biocidul în modul prescripționat și să identifice procedura corectă în caz de imprastiere accidentală sau metodele de eliminare a resturilor de produs și a ambalajelor goale.</p> <p>Cursantul trebuie să poată înțelege instrucțiuni și proceduri actualizate pentru toate biocidurile și echipamentele utilizate (atât dispozițiile legale, cât și instrucțiunile producătorului) și să interpreteze cu exactitate informațiile furnizate în raport cu o situație</p>
4. Alegerea și utilizarea EPP	1	<p>Cursantul trebuie să se asigure că PPE sunt menținute în stare sigură și curată, în conformitate cu legislația relevantă și procedurile stabilite de firma prestatoare.</p> <p>Cursantul trebuie să demonstreze o alegere corectă și corespunzătoare a EPP și să știe să depoziteze și să întrețină acest echipament pentru a reduce riscul de expunere și contaminare pentru el însuși</p>
5. Pregătirea, manipularea și aplicarea produselor biocide	1	Cursantul trebuie să poată determina pericolele asociate cu aplicarea biocidului, să selecteze echipamentele corecte pentru a reduce riscul și să știe să utilizeze echipamentele în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Aceasta se referă la interpretarea corectă a FDS și a etichetei biocidului.

TEMA	NR. MINIM DE ORE	OBIECTIV / REZULTAT
		<p>Cursantul trebuie să știe să pregătească în siguranță produsele biocide, respectând cu strictețe instrucțiunile producătorului, folosind EPP adecvate și într-o locație adecvată pentru a reduce riscul de expunere și contaminare.</p> <p>Cursantul trebuie să poată determina cu exactitate substanțele chimice și metoda corectă de aplicare în conformitate cu instrucțiunile producătorului, și cerințele legislative. Cursantul trebuie să poată reduce la minimum contaminarea zonelor care nu sunt tratate și să dipună măsuri de control a locului până când zona este potrivită pentru reutilizare. Cursantul trebuie să răspundă în situații de urgență în conformitate cu legislația relevantă, și cu informațiile din FDS</p> <p>Cursantul trebuie aleagă tratamentul și produsele biocide ținând cont de particularitățile, siguranța și condițiile speciale ale locurilor/spațiilor unde prestează serviciul DDD.</p>
<b>6. Gestionarea deversărilor accidentale</b>	<b>1</b>	Cursantul trebuie să poată evalua riscul prezentat în caz de deversare accidentală și să întreprindă măsurile adecvate de oprire/eliminare a imprastierilor. Toate deversările accidentale trebuie să fie documentate, eliminate în siguranță de la fața locului în conformitate cu legislația relevantă.
<b>7. Testare finală</b>	<b>2</b>	<p>Evaluarea cunoștințelor dobândite la curs se va face pe baza unui test grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p> <p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie</p>

---

---

**EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR**

---



„Monitorul Oficial” R.A., Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București; 012329  
C.I.F. RO427282, IBAN: RO55RNCB0082006711100001 BCR  
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 DTCPMB (alocat numai persoanelor juridice bugetare)  
Tel. 021.318.51.29/150, fax 021.318.51.15, e-mail: [marketing@ramo.ro](mailto:marketing@ramo.ro), [www.monitoruloficial.ro](http://www.monitoruloficial.ro)  
Adresa Centrului pentru relații cu publicul este: șos. Panduri nr. 1, bloc P33, sectorul 5, București; 050651.  
Tel. 021.401.00.73, 021.401.00.78, e-mail: [concursurifp@ramo.ro](mailto:concursurifp@ramo.ro), [convocariaga@ramo.ro](mailto:convocariaga@ramo.ro)  
Pentru publicări, încărcați actele pe site, la: <https://www.monitoruloficial.ro/brp/>

