



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII, MUNCII ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AL REPUBLICII MOLDOVA

ORDIN
mun. Chișinău

din 25 martie 2020

nr. 314



ÎNREGISTRAT

Ministerul Justiției al Republicii Moldova

[Signature]
/ Eadei NAGACEVSCHI, ministru

Nr 1584 din 10 august 2020

**Cu privire la aprobarea listei profesiilor ce necesită
instruire igienică obligatorie și a programelor de instruire igienică**

În temeiul art. 45 alin. (2) și (3) din Legea 10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009 nr. 67, art. 183),

ORDON:

1. Se aprobă:
 - 1) Lista profesiilor ce necesită instruire igienică obligatorie, conform anexei nr.1;
 - 2) Lista Programelor de instruire igienică, conform anexei nr.2.
2. Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

Ministru

Viorica DUMBRĂVEANU

Anexa nr. 1
la Ordinul ministrului sănătății,
muncii și protecției sociale
nr. 314 din 25 martie 2020

Lista profesiilor ce necesită instruire igienică obligatorie

Nr. d/o	Profesiile/instituțiile	Periodicitatea instruirii igienice	Ore de instruire
1	2	3	4
1.	Din cadrul unităților din industria alimentară, de prestare a serviciilor de alimentație publică și de livrare/comercializare a produselor alimentare:	La angajare și 1 dată la 2 ani	8 ore
a)	Angajații unităților industriei alimentare ce contactează cu produsele alimentare și a materiei prime în procesul de fabricare, depozitare, transportare și desfacere.		
b)	Angajații unităților de prestare a serviciilor de alimentație publică implicați în prepararea bucatelor, depozitarea, livrarea și comercializarea produselor alimentare (bucătari, cofetari, chelneri, barmani, depozitari).		
c)	Angajații unităților de comercializare a produselor alimentare, inclusiv prin unitățile de comerț ambulant (vânzători, depozitari).		
d)	Angajații blocurilor alimentare din cadrul instituțiilor publice și întreprinderilor comerciale, inclusiv: instituții de învățământ, unități militare, penitenciare, complexe turistice, instituții de reabilitare și recuperare, hotelurile și alte localuri de alimentație similare, precum și din transportul feroviar, aerian, maritim și însoțitorii de bord din aceste tipuri de transport, inclusiv însoțitorii de vagon în trenuri de cursă lungă.		
e)	Elevii și studenții delegați pentru desfășurarea stagiului practicii de producere în unitățile economice menționate la prezentul punct.		
2.	Din cadrul instituțiilor pentru copii și adolescenți	La angajare și 1 dată la 2 ani	6 ore
a)	Angajații (educatorii, ajutoarii de educatori, administratorii căminelor) instituțiilor de educație timpurie, preuniversitare, de învățământ profesional tehnic, de învățământ superior, școli internat, case de copii, școli de meserii.		
b)	Personalul administrativ – tehnic, corpul didactic din cadrul instituțiilor temporare de odihnă și de întremare a sănătății copiilor, instituțiilor pentru copii de tip închis.		
c)	Angajații instituțiilor de învățământ extrașcolar și instituțiilor de menire culturală: centre/palate de creație, cluburi pentru copii; centre de meserii, teatre.		
d)	Angajații magazinelor specializate pentru copii, secțiilor pentru copii din alte tipuri de magazine și secții nealimentare, comerț cu jocuri și jucării.		

e)	Elevii și studenții delegați pentru desfășurarea stagiului practicii de producere în unitățile economice menționate în prezentul punct.	Cu cel puțin 10 zile până la stagiul practicii de producere	6 ore
3.	Angajații întreprinderilor de înfrumusețare și întreținere corporală: frizeri, cosmeticieni, manichiuriste, tatuatori, personalul de deservire a clienților a băilor/saunelor, solariilor, obiectivelor de sport.	La angajare și 1 dată la 5 ani	6 ore
a)	Elevii și studenții delegați pentru desfășurarea stagiului practicii de producere în unitățile economice menționate în prezentul punct.	Cu cel puțin 10 zile până la stagiul practicii de producere	
4.	Antrenorii, instructorii de înot, salvatorii, personalul tehnic a bazinelor de înot și personalul de deservire a clienților din cabinetele de proceduri cu aplicarea băilor de tratament.	La angajare și 1 dată la 5 ani	6 ore
5.	Angajații stațiilor de tratare a apei, instalațiilor de apeduct, care au atribuția nemijlocită la tratarea și dezinfectia apei și persoanele, ce deservesc rețelele de apeduct.	La angajare și 1 dată la 3 ani	6 ore
6.	Angajații instalațiilor de salubritate (colectare, transportare și sortare a gunoiului), persoanele implicate în evacuarea gunoiului menajer și deșeurilor industriale; salariații stațiilor de epurare a apelor reziduale.	La angajare și 1 dată la 5 ani	6 ore
7.	Angajații, inclusiv sezonieri ai bazelor de odihnă, hotelurilor, căminelor, (cameristele, dereticătoarele, administratorii de etaje, intendenții, etc.).	La angajare și 1 dată la 3 ani	6 ore
8.	Angajații magazinelor și secțiilor de comerț cu produse chimice de uz casnic, materiale de construcții agresive, spălătorii chimice.	La angajare și 1 dată la 3 ani	8 ore
9.	Angajații întreprinderilor agricole, industriale, inclusiv prestări servicii (ex. lucrătorii spălătoriilor auto, ateliere de cusut și reparații a îmbrăcăminteii/încălțăminteii/aparatelor și tehnicii, unităților agricole, de prelucrare a produselor agricole, zootehnice, etc.), ce activează în condiții cu factori de risc a bolilor profesionale.	La angajare și 1 dată la 3 ani	8 ore
10.	Angajații ce prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire și utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților și care lucrează în condiții nocive și nefavorabile de muncă.	La angajare și anual (lucru cu produse de uz fitosanitar de clasa I și II de pericol) La angajare și 1 dată la 2 ani (lucru cu produse de uz fitosanitar de clasa III și IV de pericol)	20 ore în comun cu Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (12 ore Agenția Națională pentru Sănătate Publică și 8 ore Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor)
11.	Angajații întreprinderilor de prelucrare a mobilei, lemnului și sticlei.	La angajare și 1 dată la 3 ani	6 ore
12.	Angajații stațiilor petroliere (PECO).	La angajare și 1 dată la 3 ani	6 ore

Lista programelor de instruire igienică

1. Programul de instruire igienică pentru angajații implicați în activitățile unităților din industria alimentară, de prestare a serviciilor de alimentație publică și de livrare/comercializare a produselor alimentare (8 ore)

Modulul 1 (4 ore)

Legislația sanitară în domeniul siguranței alimentelor

- Actele normative ce reglementează circuitul produselor alimentare, cerințe generale de igienă a produselor alimentare, precum și supravegherea de stat a sănătății publice în domeniul siguranței alimentelor.
- Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică.
- Regulile specifice de desfășurare a comerțului cu amănuntul.
- Cerințe privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
- Cerințe igienice privind prepararea, transportarea, depozitarea și comercializarea a produselor alimentare, bucatelor preparate, etc..
- Norme privind aditivii alimentari utilizați în produsele alimentare. Condițiile de utilizare a aditivilor alimentari. Cerințe privind etichetarea aditivilor alimentari și a produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari.
- Contaminanții care se conțin sau pot fi prezenți în produsele alimentare și nivelurile maxime ale unor contaminanți din produsele alimentare. Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare
- Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate, curățarea și igiena spațiilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor din cadrul unităților de alimentație publică.
- Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor, controlul dăunătorilor în unitățile de alimentație publică. Cerințe privind igiena personalului și cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică.

Modulul 2 (1 oră)

Politicile în domeniul controlului tutunului și alcoolului

- Prevederile legislației privind comercializarea produselor de tutun și alcool, restricțiile fumatului în spații publice închise, etc..
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările a legislației sanitare și de control al tutunului în unitățile de profil alimentar, etc..

Modulul 3 (3 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

2. Programul de instruire igienică pentru angajații blocurilor alimentare din cadrul instituțiilor publice și întreprinderilor comerciale (8 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din blocul alimentar, inclusiv din instituțiile pentru copii. Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (4 ore)

Legislația sanitară în domeniul siguranței alimentelor

- Actele normative ce reglementează circuitul produselor alimentare, cerințe generale de igienă a produselor alimentare, precum și supravegherea de stat a sănătății publice în domeniul siguranței alimentelor.
- Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică. Cerințe generale de igienă a produselor alimentare.
- Cerințe igienice față de amenajarea și întreținerea bucătăriilor și cantinelor (inclusiv în instituțiile pentru copii).
- Regimul de tratare a veselei, inventarului, utilajului tehnologic.
- Condițiile și termenii de realizare a produselor alimentare excesiv perisabile. Trierea produselor alimentare, bucatelor.
- Normele fiziologice de alimentație. Aspecte igienice la alcătuirea meniului. Aspecte igienice ale tehnologiei preparării bucatelor.
- Bucatele și produsele alimentare interzise în alimentația copiilor.

Modulul 3 (3 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

3. Programul de instruire igienică pentru angajații instituțiilor pentru copii și adolescenți (6 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din instituțiile pentru copii și adolescenți. Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (3 ore)

Protecția sănătății copiilor și adolescenților

- Cerințele igienice față de întreținerea încăperilor, inventarului, mobilierului și terenului aferent în instituțiile pentru copii.

- Cerințele igienice către jucării în dependență de vârsta copiilor.
- Organizarea alimentației copiilor. Prevenirea obezității la copii. Normele fiziologice de alimentație. Bucatele și produsele alimentare interzise.
- Factorii ce influențează starea de sănătate a copiilor. Regimul zilei. Măsurile de călire.
- Rolul activității fizice pentru dezvoltarea copiilor. Recomandări pentru activitatea fizică.
- Măsurile de prevenire a accidentelor, traumelor și intoxicațiilor la copii, etc..

Modulul 3 (2 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

4. Programul de instruire igienică pentru angajații întreprinderilor de înfrumusețare și întreținere corporală (6 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din cadrul întreprinderilor de înfrumusețare și întreținere corporală: frizeri, cosmetologi, manichiuriste, tatuatori, personalul băilor/saunelor, solariilor, obiectivelor de sport etc.. Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația sanitară privind prestarea serviciilor cu scop de înfrumusețare

- Cerințele sanitare privind finisarea, amenajarea, dotarea și utilizarea încăperilor întreprinderilor de înfrumusețare și întreținere corporală, solariilor, obiectivelor de sport etc..
- Aprovizionarea cu apă, încălzire, ventilare, iluminare.
- Spălarea și păstrarea albiturilor. Dereticarea încăperilor.
- Cerințele sanitare de prelucrare și dezinfectare a instrumentelor, încăperilor, inventarului.

Modulul 3 (2 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

5. Programul de instruire igienică pentru angajații băilor (saunelor), antrenorii, instructorii de înot, personalul bazinelor și cabinetelor de proceduri cu aplicarea băilor de tratament (6 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din cadrul băilor, saunelor, bazinelor și cabinetelor de proceduri cu aplicarea băilor de tratament etc.. Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația sanitară privind prestarea serviciilor cu scop de tratament și întreținere

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

Modulul 3 (2 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

6. Programul de instruire igienică pentru angajații stațiilor de tratare a apei, instalațiilor de apeduct și persoanelor ce deservește rețelele de apeduct (6 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din cadrul stațiilor de tratare a apei, instalațiilor de apeduct. Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația sanitară în domeniul apei și sanitației

- Actele normative a calității apei.
- Sursele centralizate și decentralizate de aprovizionare cu apă, zonele de protecție sanitară a lor.
- Principiile de tratare a apei din sursele de suprafață și subterane.
- Cerințele către rețelele de distribuție a apei, etc..

Modulul 3 (2 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

7. Programul de instruire igienică pentru angajații instalațiilor de salubritate (colectare, transportare și sortare a gunoiului), persoanelor implicate în evacuarea gunoiului menajer și a deșeurilor industriale(6 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului stațiilor de epurare a apelor reziduale, instalațiilor de salubritate (colectare, transportare și sortare a gunoiului), gunoiștilor și cei implicați la evacuarea gunoiului menajer și deșeurilor industriale, etc.. Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația sanitară în domeniul apei și sanitației

- Cerințele sanitare față de calitatea apelor reziduale epurate la deversare.
- Regimul de igienă a personalului sistemelor de canalizare și salubritate, etc..

Modulul 3 (2 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

8. Programul de instruire igienică pentru angajații bazelor de odihnă, hotelurilor, căminelor(6 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical și instruirea igienică

- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din cadrul bazelor de odihnă, hotelurilor, căminelor (cameristele, derdicătoarele și administratorii de etaje, precum și intendenții și educatorii căminelor, etc.). Scopul instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările de ordin sanitaro-epidemiologic.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația sanitară în domeniul prestării serviciilor hoteliere

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

Modulul 3 (2 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.

9. Programul de instruire igienică pentru angajații magazinelor și secțiilor de comerț cu produse chimice de uz casnic, materiale de construcții agresive, spălătorii chimice (8 ore)

Modulul 1 (1 oră)

Examenul medical

- Necesitatea organizării examenului medical al lucrătorilor din cadrul magazinelor și secțiilor de comerț cu produse chimice de uz casnic, materiale de construcții agresive, spălătorii chimice.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația sanitară în domeniul siguranței chimice

- Etichetarea produselor chimice.
- Necesitatea asigurării cu apă și canalizare, încălzire, ventilare.
- Cerințele sanitare de întreținere a locurilor de muncă.
- Igiena personală a lucrătorilor.
- Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.
- Cerințele și regulile sanitaro-igienice privind păstrarea și comercializarea produselor chimice.

Modulul 3 (4 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Factorii profesionali de risc pentru sănătatea angajaților și măsurile de reducere a acestora.
- Impactul substanțelor chimice asupra stării de sănătate a angajaților.
- Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Promovarea modului sănătos de viață.
- Intoxicațiile acute neprofesionale și profesionale de etiologie chimică.
- Măsurile de prevenire a intoxicațiilor acute de origine chimică, de prim ajutor în caz de intoxicație cu produse chimice.
- Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecțiilor. Profilaxia bolilor infecțioase și parazitare: pediculozei, hepatitelor virale, toxice, infecțiilor purulente.

10. Programul de instruire igienică pentru angajații întreprinderilor agricole, industriale, inclusiv de prestare servicii ce lucrează în condiții cu factori de risc a bolilor profesionale (8 ore)

Modulul 1 (2 ore)

- Factorii nocivi de producere (microclimatul, zgomotul, vibrațiile, pulberii, substanțele chimice nocive, produse de uz fitosanitar) la întreprinderile

agricole, industriale inclusiv prestări servicii. Specificul condițiilor de muncă ale angajaților din ramurile economiei;

- Bolile și intoxicațiile profesionale provocate sub acțiunea factorilor nocivi, inclusiv, simptomele inițiale de dezvoltare a maladiilor, măsurile de profilaxie.

Modulul 2 (4ore)

- Specificul muncii și cerințele față de asigurarea medico-sanitară în gospodăriile agricole, industriale inclusiv prestări servicii.
- Morbiditatea în rândul angajaților din întreprinderile agricole, industriale inclusiv prestări servicii.
- Examenele medicale profilactice a persoanelor care activează în condiții nocive și nefavorabile de muncă.

Igiena muncii la punctele de deservire a tehnicii (lucrătorii spălătoriilor auto, ateliere de cusut și reparații a îmbrăcăminteii/încălțăminteii/aparatelor și tehnicii, unităților agricole, de prelucrare a produselor agricole, zootehnice). Factorii nocivi de producere și măsurile de profilaxie a bolilor profesionale.

Modulul 3 (2ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Bolile transmisibile. Factori de transmitere a infecțiilor. Măsurile de prevenire. Primele simptome ale infecțiilor intestinale, intoxicațiilor alimentare, leptospirozei, tetanosului, antrax.
- Bolile netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Promovarea modului sănătos de viață.

11.Programul de instruire igienică pentru angajații care prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire și utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților (20 ore)

Modulul 1 (3 ore)

Date generale

- Noțiunea de produse de uz fitosanitar și a fertilizanților. Utilizarea produselor de uz fitosanitar și fertilizanților în Republica Moldova.
- Noțiuni generale privind particularitățile condițiilor de muncă în cadrul comercializării, depozitării, utilizării produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților.
- Clasificarea produselor de uz fitosanitar.
- Căile de pătrundere a produselor de uz fitosanitar și fertilizanților în organismul uman.

Modulul 2 (3 ore)

Legislația în domeniul produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților

- Prevederile actelor normative privind produsele de uz fitosanitar și a fertilizanților.
- Prevederile actelor normative privind organizarea examenelor medicale periodice, la angajare.

- Necesitatea organizării examenelor medicale la angajare și periodice a persoanelor care prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire și utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților.

Modulul 3 (6 ore)

Managementul produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților

- Utilizarea, comercializarea produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților în economia națională.
- Impactul plasării pe piața internă a produselor de uz fitosanitar contrafăcute/ilegale, riscurile pentru sănătate și metodele de identificare a produselor de acest tip.
- Pericole și riscuri asociate produselor de uz fitosanitar, modalități de identificare și controlul acestora.
- Igiena muncii femeilor la utilizarea produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților.
- Igiena personală. Regimul zilei.
- Protecția produselor alimentare și a mediului înconjurător împotriva poluării cu produse de uz fitosanitar și fertilizanți.

Modulul 4 (3 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății

- Aspectele sănătății angajaților care contactează cu produsele de uz fitosanitar și fertilizanți. Impactul economic al produselor de uz fitosanitar asupra sănătății angajaților.
- Bolile netransmisibile. Profilaxia acestora.
- Maladiile și intoxicațiile profesionale. Intoxicațiile acute neprofesionale exogene cu produse de uz fitosanitar și a fertilizanților. Măsurile de profilaxie.
- Simptomele intoxicațiilor cu produse de uz fitosanitar și măsurile de prim ajutor.
- Promovarea modului sănătos de viață. Alimentația sănătoasă.
- Măsurile privind reducerea riscurilor profesionali pentru angajați.
- Măsurile de intervenție urgente pentru protecția sănătății în caz de accidente chimice.

Modulul 5 (5 ore)

Măsurile de întreținere și pregătire a echipamentului de aplicare a produselor de uz fitosanitar (PUF). Gestionarea rațională a PUF.

- Proceduri de pregătire a echipamentului de aplicare a PUF (pesticidelor) înainte de utilizare în special pentru etalonarea și pentru diminuarea riscului asupra speciilor de floră și faună nețintă și mediu.
- Utilizarea și întreținerea echipamentului de aplicare a produselor de uz fitosanitar, tehnicile specifice de pulverizare, metodele de ameliorare a calității pulverizării. Riscuri specifice legate de utilizarea echipamentelor de aplicare manuală a pesticidelor sau a pulverizatoarelor de spate și măsurile relevante de gestionare a riscurilor.

- Noțiuni privind strategiile și tehnicile de gestionare integrată a culturilor, principiile agriculturii ecologice, metodele biologice de combatere a dăunătorilor, informații privind principiile generale, precum și orientările specifice pentru anumite culturi sau sectoare cu privire la gestionare integrată a dăunătorilor.
- Familiarizarea utilizatorilor profesioniști cu criteriile de selectare a produsului de uz fitosanitar înregistrat în Republica Moldova, cu efecte secundare minime asupra organismelor - neșintă și asupra mediului, întru remedierea problemelor ce implică dăunătorii.
- Evidența utilizării produselor de uz fitosanitar în conformitate cu legislația .

12. Programul de instruire igienică pentru angajații implicați în activitățile întreprinderilor de prelucrare a mobilei, lemnului și sticlei. (6 ore)

Modulul 1 (3 ore)

Legislația sanitară în domeniul sănătății ocupaționale:

- Actele normative ce reglementează cerințele de sănătate și securitate în muncă pentru asigurarea protecției lucrătorilor împotriva riscurilor legate de prezența agenților chimici și fizici la locul de muncă.
- Măsuri de protecție și prevenire a angajaților supuși factorilor profesionali de risc la locul de muncă.
- Prevederile actelor normative privind examenul medical și organizarea instruirii igienice a personalului din întreprinderile industriale. Scopul organizării examenelor medicale și instruirii igienice.
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările legislației sanitare.

Modulul 2 (3 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății. Politicile în domeniul controlului tutunului și alcoolului:

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxia. Promovarea modului sănătos de viață.
- Prevederile legislației privind comercializarea produselor de tutun și alcool, restricțiile fumatului în spații publice închise, etc..
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcările a legislației sanitare și de control al tutunului în unitățile de profil alimentar, etc.. Prevenirea fumatului și a consumului dăunător de alcool.

13. Programul de instruire igienică pentru angajații implicați în activitățile stațiilor petroliere (PECO) (6 ore)

Modulul 1 (3 ore)

Legislația sanitară privind prestarea serviciilor de către stațiile PECO:

- Cerințele privind protecția sănătății populației și angajaților împotriva riscurilor asociate funcționării stațiilor de alimentare cu produse petroliere.

- Cerințele față de menținerea, întreținerea încăperilor și teritoriilor stațiilor PECO.
- Examenul medical și organizarea instruirii igienice, importanța și măsurile administrative.

Modulul 2 (3 ore)

Prevenirea bolilor și promovarea sănătății. Politicile în domeniul controlului tutunului și alcoolului:

- Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc în apariția acestora. Măsurile de profilaxie. Promovarea modului sănătos de viață.
- Prevederile legislației privind comercializarea produselor de tutun și alcool, restricțiile fumatului în spații publice închise, etc..
- Măsurile de constrângere administrativă aplicate persoanelor fizice și juridice pentru încălcări ale legislației sanitare și de control al tutunului în unitățile de profil alimentar, etc.. Prevenirea fumatului și a consumului dăunător de alcool.