



Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova
Agenția Națională pentru Sănătate Publică
Centrul de Sănătate Publică Chișinău

Organizarea și monitorizarea alimentației copiilor în instituțiile de educație timpurie

Lucia Babin, medic igienist secție PSP

21 decembrie 2021

Cadrul normativ

1. **Regulamentul sanitar pentru instituțiile de educație timpurie** aprobat prin **Hotărîrea Guvernului RM nr. 1211 din 04.11.2016** (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 388-398, art. Nr :1310 din 11.11.2016).
2. **Ordinul MS al RM Nr. 638 din 12.08.2016** cu privire la implementarea **Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățămînt din Republica Moldova** cu modificările ulterioare, care poate fi accesat la pagina web: https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125550&lang=ro
3. **Ordinul MS nr. 322 din 27.04.2016** interzicerea mezelurilor și salamurilor
4. **Hotărîrea Guvernului nr. 722 din 18.07.2018** pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățămînt general.

Responsabilități lucrătorului medical la organizarea alimentației copiilor:

- elaborează meniul model pentru 10 zile
- întocmește meniul zilnic de repartiție
- monitorizează îndeplinirea normelor fiziologice de produse alimentare prin complectarea zilnică a listei de acumulare a produselor alimentare
- monitorizează alimentarea dietetică pentru copiii cu regim alimentar de cruțare
- colectează probele diurne
- paricipă la recepționarea produselor alimentare



Servirea bucatelor finite

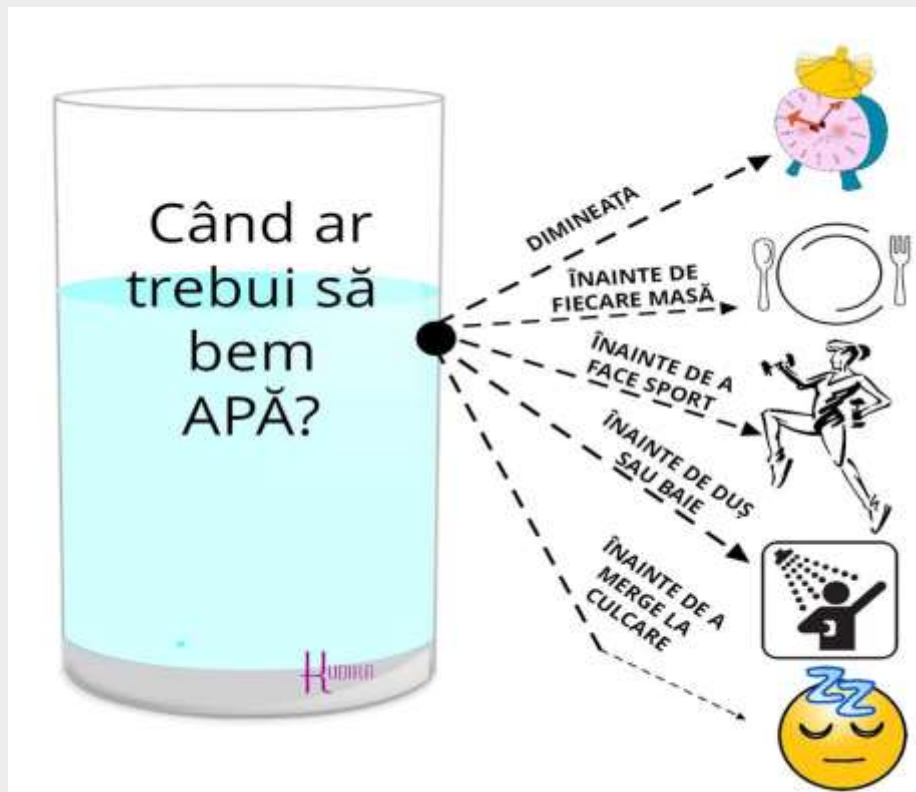
- 1) bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri, băuturi) – nu mai mică de 75°C;
 - 2) ceai, cacao cu lapte – 50-55°C;
 - 3) felul doi, garnituri – nu mai mică de 65°C;
 - 4) băuturile răcoritoare, chefirul, iaurtul, sucul – nu mai mică de 14°C.
- **Bucatele se prepară nu mai devreme de 2 ore înainte de a fi consumate.**





Apa

Insuficiența apei duce la deshidratarea organismului, care se resimte prin senzația de sete, oboseală și iritabilitate. La momentul apariției primelor senzații de însetare, organismul copilului este deja deshidratat, iar capacitatea mentală și concentrarea sunt scăzute cu 10 %.



Un îndemn japonez străvechi spune să bei în fiecare dimineață un pahar mare cu apă. Acest obicei previne apariția multor boli, hidratează corpul și activează sistemul digestiv.

Recomandările pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova



Instrucțiuni strategice cu principalele recomandări, care se referă la produsele alimentare care urmează a fi promovate, dar și la cele a căror distribuire trebuie să fie limitată și interzise totalmente;



Instrucțiuni tehnice axate pe necesitățile nutriționale ale copiilor, care includ instrucțiunile și recomandările OMS și a altor organizații internaționale.

Meniuri pentru o alimentație sănătoasă, care să încurajeze mai ales consumul de fructe și de legume, și care să promoveze consumul de apă ca element principal pentru hidratarea organismului în rândul copiilor și adolescenților.

Tabelul nr. 1. Distribuția aportului energetic al meselor individuale (E%) în grădinițe și școli

Planul și programul meselor	Grădiniță (E%)	Școală (E%)
Mic dejun	20	20
Gustare de dimineață	2-5	10
Prânz	30-35	30
Gustare de după-amiază	20	15
Cină	25	25''

Tabelul nr. 1. Cantitatea medie de alimente zilnice recomandate în conformitate cu standardele* pentru alimentația preșcolarilor cu vârsta cuprinsă între 3 și 7 ani pentru o zi întreagă (greutate netă, g/zi)

Grupuri de alimente/produse alimentare	Cantitatea medie de alimente zilnice recomandate /Vârsta (ani)		
	1-3 ani	3-4 ani	5-6 ani
1. Cereale și cartofi	138 	167 	210 
1.1. Pâine din făină fortificată cu Fe și acid folic	50 	60 	70 
1.1. Pâine din făină integrală cu Fe și acid folic	20 	26 	37 
1.2. Făină integrală fortificată cu Fe și acid folic	7 	9 	15 
1.3. Orez	6 	7 	10 
1.4. Paste	8 	10 	12 
1.5. Alte cereale (ovăz, porumb, grâu, cereale integrale)	15 	17 	22 
1.6. Cartofi	22 	30 	44 

3. Legume și fructe proaspete, în total	335		405		540	
2.1. Legume, în total	190		220		270	
2.2. Fructe, în total	120		150		220	
2.3. Sucuri din legume și fructe	25		35		50	
3. Lapte și produse lactate	395		435		465	
3.1. Lapte, iaurt natural, chefir	360		390		410	
3.3. Brânză albă, smântână, cașcaval	35		45		55	
4. Produse alimentare bogate în proteine	105		122		143	
4.1. Carne	45		55		65	
4.2. Pește	20		22		25	
4.3. Ouă	30		35		40	
4.4. Fasole și leguminoase	5		5		6	
4.5. Nuci, semințe etc.	5		5		7	

5. Adaos de grăsimi	17 	19 	24 
5.1.Unt fără grăsimi vegetale	9 	9 	12 
5.2.Ulei de floarea soarelui nerafinat	8 	10 	12 
6. Zahăr sau miere*	12 	15 	17 
7. Sare iodată	1,4	1,6	2

*mierea se consumă în dependență de toleranță individuală a copilului.

11. Grăsimi și uleiuri		25	25	33
	Unt	15	15	18
	Ulei de floarea-soarelui nerafinat	10	10	15
12. Zahăr	Zahăr alb sau miere*, sau gem	15	20	25
13. Sare	Sare iodată	3,6	3,6	4

*mierea se consumă în dependență de toleranță individuală a copilului.

c)Tabelul nr. 5 se modifică și va avea următorul conținut:

Tabelul nr. 5. "Cantitatea macronutrienți și valoarea calorică zilnică necesară copiilor"

Grupa de vârstă	Energie	Proteine		Grăsimi		Carbohidrați	
	kcal	E %	g/zi	E %	g/zi	E %	g/zi
1 – <3 ani	1200 	10-20	26-53	20-35	23-48	45-60	135-180
3 – <5 ani	1350 	10-20	34-68	20-35	30-52	45-60	152-203
5 – <7 ani	1650 	10-20	41-82	20-35	37-64	45-60	186-247
7 – <10 ani	1800 	10-20	49-90	20-35	40-70	45-60	202-270
10 – <14 ani	2300 	10-20	58-115	20-35	51-89	45-60	259-345
14 – <19 ani	2800 	10-20	70-140	20-35	62-109	45-60	315-420



A) Produsele alimentare și ingredientele care se vor promova în instituțiile de învățământ:

- Apă potabilă sau îmbuteliată;
- Fructe și legume, ținând cont de sezon și locul producerii;
- Produse lactate, mai ales laptele cu un procent de grăsime de 2,5%, 3,2%;
- Iaurt sau alte feluri de lapte fermentat, fără adaos de zahăr sau îndulcitori artificiali, cu un procent de grăsime de 2,6%;
- Brânză tare cu un procent de grăsime nu mai mare de 45%;
- Sucuri de fructe proaspăt stoarse;
- Sucuri 100% din fructe cu mai puțin de 5g de zahăruri libere per 100 ml;
- Diferite tipuri de pâine din cereale integrale cu puțină sare;
- Ulei nerafinat de floarea soarelui pentru aseasonare.



B) Produsele alimentare și ingredientele care vor fi limitate de una, două ori pe săptămână în instituțiile preșcolare și școlare:

- Biscuiți;
- Cereale integrale pentru micul dejun;
- Magiunuri;
- Grăsimi pentru gătit;

!!! Se permite folosirea în cantități limitate (una două ori pe săptămână)” a consumului de produse de patiserie fără creme și bomboane la copiii din centrele de plasament, instituțiile de tip internat, tabere de odihnă și întremare a sănătății copiilor.



C) Produse alimentare interzise pentru alimentația copiilor

- Produse alimentare cu conținut de zaharuri de 15 g și mai mult la 100g produs (conuri de zahăr, rulouri din fructe, brânzică glazurată în ciocolată, caramel din porumb, alte produse similare), cu excepția magiunului.
- Produse alimentare cu conținut de grăsimi de 20g și mai mult la 100g produs (hamburgeri, gogoși, sandwich, pizza, produse prăjite în friteuză, inclusiv pateuri, cartofi prăjiți în ulei, alte alimente preparate prin prăjire, maioneză, brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% și alte produse similare), cu excepția untului fără grăsimi vegetale.
- Produse alimentare cu conținut de sare de 1,5g și mai mult la 100g produs (biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brânzeturi sărate, alte produse similare).
- Produse alimentare cu valoarea energetică de 300 kcal pe unitate de vânzare.
- Produse alimentare cu adaos de aditivi alimentari (băuturi nealcoolice cu adaos de aditivi alimentari, băuturi pentru sportivi, produse de preparare rapidă, gume de mestecat).



Produsele alimentare interzise pentru alimentația copiilor

- carne de animale și păsări sălbatice;
- materie primă din carne de pasăre cu conținut de colagen;
- carne de categoriile II, III și IV;
- carne cu conținutul de oase, grăsime sau colagen mai mult de 20%;
- subproduse, cu excepția ficatului, limbii și inimii;
- mezeluri (crenvurști, safalade, parizer, etc.);
- carne de pasăre (neprelucrată);
- carne de păsări înotătoare;
- carne afumată.



Produsele alimentare interzise pentru alimentația copiilor

Bucate, preparate din carne de pasăre și pește:

- tobă, bucate preparate din rămășițe de carne, diafragmă, rulade din țesuturile moi din capete;
- **bucate, care nu au fost supuse prelucrării termice, cu excepția scrumbiei, somonului, păstravului;**
- pește afumat;
- farșmac din scrumbie, piftie, **clătite cu carne.**

Conserve:

- conserve cu semne de deermetizare, bombate, cu ambalajul ruginit sau deformat, fără etichete;
- conserve cu adaos de conservanți artificiali, aromatizatori, coloranți, potențiatori de gust etc.

Grăsimi:

- grăsimi culinare, grăsimi de porc sau oaie, margarină;
- unt cu grăsimi vegetale;
- bucate și produse culinare prăjite în grăsimi (în fritură), cipsuri;
- **grăsimi vegetale (parțial)hidrogenate (palmier, spread, grăsimi trans etc);**
- uleiuri rafinate pentru aseasonarea legumelor și a salatelor.



Produsele alimentare interzise pentru alimentația copiilor

Lapte și produse lactate:

- lapte și produse lactate din gospodării nevaforabile epidemiologic;
- lapte nepasteurizat;
- produse lactate, brînzică preparată cu grăsimi vegetale;
- înghețată;
- brînză din lapte nepasteurizat;
- smîntînă neambalată fără prelucrare termică;
- lapte acru preparat în condiții casnice;
- „produs de iaurt”, „produs de brînză”, „produs de smântână”,
- produse lactate cu adaos de zahăr, cum ar fi iaurtul îndulcit, laptele condensat;
- brînzeturi cu adaos de grăsimi vegetale.

Ouă:

- ouă de păsări înotătoare;
- ouă cu coaja murdară, cu o gradație neuniformă și sparte;
- ouă din gospodării nevaforabile la salmoneloză.



Produsele alimentare interzise pentru alimentația copiilor

Produse de patiserie:

- produse de patiserie cu cremă (prăjituri, **torte**) și **creme, zefir, bezele, marmeladă; ciocolată**, ciocolate care conțin mai puțin de 80% de cacao, bomboane de ciocolată; galete, **krekere, napolitane, turte dulci, keksuri, chipsuri**;
- **biscuiți cu ulei de palmier sau uleiuri hidrogenate.**

Alte produse:

- orice produse culinare și bucate preparate în condiții casnice (nu industriale) și aduse de la domiciliu (inclusiv, pentru organizarea sărbătorilor și zilelor onomastice);
- **felurile I și II de bucate preparate în baza concentratelor alimentare de preparare rapidă;**
- **crupele, făina, fructele uscate și alte produse alimentare impurificate cu impurități, produsele infestate cu dăunători de ambar;**
- **ciupercile și bucatele preparate din ele;**
- **băuturile carbogazoase, energizante și cvasul; sucuri care conțin îndulcitori artificiali;**
- **oțetul, muștarul, hreanul, ardeiul iute și alte condimente picante, care conțin aceste produse, inclusiv sosurile iuți, ketcipul, maioneza și sosurile din maioneză;**
- **fructele și legumele marinate (castraveți, tomate, prune, mere etc);**
- **cafeaua solubilă și naturală; sîmburi de caise, și arahide;**
- **caramele, inclusiv acadele; produse alimentare, inclusiv produse de patiserie, cu conținut de alcool;**
- **clătite cu brânză, paste făinoase pregătite „po flotski”, peltea**



- ❖ Pe durata petrecerii curățenie și dezinfecție personalul poartă mască de protecție, mănuși, iar după îndepărtarea mănușilor și a măștii, se spală mâinile.
- ❖ Se curăță suprafețele cu detergent și apă înainte de dezinfecție.
- ❖ Produsele biodistructive trebuie să fie avizate de ANSP și asigurate cu Aviz sanitar/certificat de înregistrare de stat și instrucțiunea de preparare a soluțiilor de lucru.

Registrul produselor biodistructive avizate de ANSP este accesibil la pagina web - <https://ansp.md/index.php/registrul-national-al-produselor-biodistructive/>.

ansp.md/index.php/registrul

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale
Agencia Națională pe

Despre noi Activități Transparență Proiecte de documente Petiție on-line Contactare și

isc epidemiologic sporit de transmitere a COVID-19, clasificate ca zonă roșie, pentru care se impune

Registrul Național al produselor biodistructive

Registrul-național-al-produselor-biocide/2020/04/

REGISTRUL NAȚIONAL al produselor biodistructive
Decretul Registrului Național al produselor biodistructive
Registrul Național al produselor biodistructive este un instrument de lucru al Agenției Naționale pentru Sănătate Publică

actualizat la 30 iulie 2020

Nr. d/o	Data înscrierii	Nr. Certificatului	Denumirea comercială	Produsul	Numerele substanțelor (bi) active	Concentrația (%; %v/v)	Nr. CE	Nr. CAS	Tip de produs
1.	09.11.2010 Expire la data de: 09.11.2015	00001	UMI 1018	Fungicid Mucor anionic Fungicid FUNGICID Biolgic	Alcool distilat Butil oxidat oxid	10.0 - 15.0 %	270-003-1	00004-03-1	Grupa preparat 1 Tipul de produs 2
2.	09.11.2010 Expire la data de: 09.11.2015	00002	UMI Certificat extra M	Fungicid Mucor anionic Fungicid FUNGICID Biolgic	St. 13 4-oxo-2-pentenoil- 5-oxo-2-pentenoil propil 1,3 - Bispropanol Biolgic	5.5 - 5.8 %	-	1115-31-5	Grupa preparat 1 Tipul de produs 2
3.	09.11.2010 Expire la data de: 09.11.2015	00003	UMI 1018 sp	Fungicid Mucor anionic Fungicid FUNGICID Biolgic	Alcool distilat Butil oxidat oxid	10.0 - 15.0 %	270-003-1	00004-03-1	Grupa preparat 1 Tipul de produs 1
4.	09.11.2010 Expire la data de: 09.11.2015	00004	UMI 1018 Pomero	Fungicid Mucor anionic Fungicid FUNGICID Biolgic	Alcool distilat Butil oxidat oxid	10.0 - 15.0 %	270-003-1	00004-03-1	Grupa preparat 1 Tipul de

Registrul-național-al-produselor-biodistructive-2-2 Download

Registrul național al produselor biodistructive(actualizat la 30 octombrie 2018)



				urii de anionici					
253	22.02.2016	00253	Chloruri de var	"CHIM Complex" S.A.(D.O.U.E.S.I) Romania	Calcium hypochlorite	26,21%	131-908-7	7738-54-3	Grupa principal 1 Tip de produs 5
254	22.02.2016	00254	Hipoclorit de sodiu solutie 12,5 % clor activ	"CHIM Complex" S.A.(D.O.U.E.S.I) Romania	Hipoclorit de sodiu	12,5 ± 2,5 % Clor activ	131-608-3	7681-52-9	Grupa principal 1 Tip de produs 2,5
255	22.02.2016	00255	Clor lichid	"CHIM Complex" S.A.(D.O.U.E.S.I) Romania	Chlorine	99,7%	131-499-5	7782-50-5	Grupa principal 1 Tip de produs 5
256	29.04.2016	00256	Jacher	S.C. ROMIDEZINED PRODUCTION SRL	Sodium dichloroisocyanurate dihydrate	78%	228-767-7	51580-81-0	Grupa principal 1 Tip de produs 2,6
257	05.07.2016	00257	MAXIL SEPT 5	S.C. "ROM-CHIM" S.R.L., Romania	Gluutaraldehidă	0,75%	203-856-5	111-39-8	Grupa principal 1 Tip de produs 2
258	05.07.2016	00258	MAXIL SEPT 100 MEDICOT, Gal ICF	S.C. "ROM-CHIM" S.R.L., Romania	Chlorhexidine digluconat	2,4%	242-354-0	200-578-6	Grupa principal 1 Tip de produs 1
259	05.07.2016	00259	MAXIL	S.C.	Etilanol	70%	18472-51-4	84-17-5	Grupa principal 1 Tip de produs 1
					Benzilalcoolan	11%	364-151-6	63440-41-2	Grupa principal 1 Tip de produs 1

			Chlorhexid in 4%	Trupa				Tipul de produs 1
301	13.06.2018	00101	Nuca EZOSEPT C	CSF Gherita Italia	Propag-2-yl Aktial DQX 50 (cloruri de diclorhidratu muriu)	65-70% 0,2-0,5%	200-661-7 230-925-2	67-63-0 7173-51-5 Grupa principal 1 Tipul de produs 1,2
302	13.06.2018 Rectificat la 04.03.2020	00302	SEOTABS	CSF Gherita Italia	Clorhidrat de gauradinci polimerametilic Acid adipic Carbonat de triacid	20-55% 20-40% 20-40%	= 204-673-3 207-838-8	57029-18-2 124-84-4 467-29-8 Grupa principal 1 Tipul de produs 2
303	09.07.2018	00303	HMF® TMBIDE Z.56	Hygiene Medical Industry Co., Ltd R. Bulgaria	Natriu diclorozincian urat	99%	220-767-7	2093-78-9 Grupa principal 1 Tipul de produs 2,4,5
304	18.09.2018	00304	PASDEZ	„DIEZFAARM TET“ S.R.L., Republica	Sodu- dicloer-si- triazintrindit idrat (sodiu)	>99 %	220-767-7	51588-88-0 Grupa principal 1 Tipul de

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova



CERTIFICAT
DE ÎNREGISTRARE DE STAT/AVIZARE SANITARĂ
AL PRODUSULUI BIODISTRUCTIV

Nr. 00256 data lună/anul 20/04/2016

Solicitant: For titular SA „M-INTER-FARMA”

Adresa juridică Str. Grenoble, 23, mun. Chișinău, Republica Moldova

Nr. de identificare de stat – codul fiscal 1003600005263

În conformitate cu HG nr. 546 din 10.09.09 și în baza ordinului Ministerului Sănătății nr. 294 din 20.04.2016
(nr. data încheierii)

am în baza documentației înaintate, s-a decis că următorul produs biodistructiv poate fi fabricat sau comercializat și utilizat în Republica Moldova, conform prevederilor legislației în vigoare.

Denumirea comercială a produsului: JACIOR

1. Date de identificare ale produsului:

1.1 Categorie de produs: biodistructiv

- Grupa principală: 1

- Tip de produs: 2, 4

1.2 Utilizare: Spații private și zone de sănătate publică. Bucătării și oficii alimentare din spitale, unități de alimentație publică și colectivă.

1.3 Forma de condiționare și ambalare: Tablete efervescente

1.4 Conținut în substanțe active: Sodium dichloroisocyanurate dihidrate 78 %

1.5 Categoriile de utilizatori: profesionali, populație

1.6 Informații privind reglementările aplicabile: HG nr. 564 din 10.09.2009, Ordinul MS nr. 299 din 06.05.2010 modificat prin Ordinul MS nr. 1125 din 09.10.2013 și nr. 742 din 23.09.2015 și nr. 1007 din 28.12.2015.

2. Date de identificare ale producătorului:

2.1 Firma: S.C. ROMDEZIMED PRODUCTION S.R.L.

2.2 Adresa: România, București, Sector 5, str. Sg. Mal Vasilie Popilicani nr. 16, Bl. p42a, Sc. 4, et.3

Valabilitatea certificatului de înregistrare data/lună/anul 20/04/2021

Compoziția, parametrii de calitate ai produsului și domeniul de utilizare sunt cei prevăzuți în documentația tehnică, care a stat la baza eliberării prezentului certificat, conform Raportului de evaluare nr. 256 din 11.04.2016

Orice modificare a datelor de identificare a produsului biodistructiv, duce în mod automat la anularea certificatului de înregistrare.

Viceministru  Aliona SERBULENCO



Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova



CERTIFICAT
DE ÎNREGISTRARE DE STAT/AVIZARE SANITARĂ
AL PRODUSULUI BIODISTRUCTIV

Nr. 00302 data/anul 13/06/2018

Solicitant: For titular S.A. M-INTERFARMA

Adresa juridică: str. Grenoble 23, mun. Chișinău, Republica Moldova
Nr. de identificare de stat – codul fiscal 1003600005263

În conformitate cu IIG nr. 346 din 10.09.09 și în baza ordinului Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale nr. 731 din 13.06.2018
(nr. data/functia)

emis în baza documentației înaintate, s-a decis că următorul produs biodistructiv poate fi fabricat sau comercializat și utilizat în Republica Moldova, conform prevederilor legislației în vigoare.

Denumirea comercială a produsului: NEOTABS

1. Date de identificare ale produsului:

1.1 Categorie de produs: biodistructiv
- Grupa principală: 1
- Tip de produs: 2

1.2 Utilizare: Dezinfectant, mijloc de curățare, deșeurilor medicale, vasele de laborator și ospătarie, conform Instrucțiunii de utilizare a produsului dezinfectant „NEOTABS” nr.30 din 15.02.2012.

1.3 Forma de condiționare și ambalare: Pastile, Borcane 1 kg.

1.4 Conținut în substanțe active: Clorhidrat de guanidină polihexametilfen 20-55%
Acid adipic 20-40%
Carbonat de sodiu 20-40%

1.5 Categoriile de utilizatori: profesionali, populație

1.6 Informații privind reglementările aplicabile: HG nr. 564 din 10.09.2009, Ordinul MS nr.299 din 06.05.2010 cu modificările ulterioare.

2. Date de identificare ale producătorului:

2.1 Firma: CSP Ghentia

2.2 Adresa: str. Krilova, or. Ioscar-Ola, Rusia

Valabilitatea certificatului de înregistrare data/functia/anul 13/06/2023
Compoziția, parametrii de calitate ai produsului și termenul de valabilitate sunt cei prevăzuți în documentația tehnică, care a stat la baza eliberării prezentului certificat, conform Raportului de evaluare nr. 302 din 08.06.2018.

Orice modificare a datelor de identificare a produsului biodistructiv, done în mod automat la anularea certificatului de înregistrare.

Secretar de Stat

 Alina SERBULENCO

Tabelul 4. Regimurile de dezinfecție a diferitor obiecte cu soluțiile produsului „NEOTABS” în caz de infecții virale

Obiectele supuse decontaminării	Canitatea de comprimate la 10 litri de apă	Timpul de decontaminare, min.	Metoda de decontaminare
Suprafețele în încăperi (podea, pereți, mobilier dur, inclusiv din lemn), aparatele, echipamentul, transportul sanitar; transportul destinat transportării produselor alimentare	2	60	Ștergerea sau irigarea
	4	30	
	6	15	
	8	5	
Mobiila și mobilierul moale, inclusiv pardoselile din țesături, de tapițerie, piele naturală și artificială, țesături	2	45	Ștergerea, prelucrarea cu o perie
	4	20	
	6	10	
	8	5	
Vesela fără resturi de mâncare	2	45	Scufundarea
	4	20	
	6	10	
	8	5	
Vesela cu resturi de mâncare	2	45	Scufundarea
	4	20	
	6	10	
	8	5	
Vesela de laborator, din farmacii; ustensilele pentru spălarea veselei	2	45	Scufundarea
	4	20	
	6	10	
	8	5	
Lenjeria nepoluată cu excreții	2	45	Înmuierea
	4	20	
	6	10	
	8	5	



Cerințe pentru utilizarea dezinfectanților:

- Dezinfectanții trebuie să fie depozitați și pregătiți în încăperi speciale bine ventilate, întunecate.
- Respectarea strictă a concentrațiilor soluțiilor dezinfectante de lucru.

ATENȚIE!!! Sunt interzise pentru dezinfecție - "ACE", "Belizna", "Domestos", etc





Ordinele MS al RM nr. 255 din 15.11.1996 “Cu privire la organizarea obligatorie a examenului medical al salariaților din întreprinderile alimentare, medicale, comunale și cele pentru copii” și nr. 14 din 23.01.2001 “Despre completarea ordinului nr. 255”

- **Volumul examenului medical pentru angajații blocurilor alimentare din școli:**

- La angajare – medicul de familie, dermatovenerolog și ulterior o dată în an;
- Radiografia cutiei toracice la angajare și ulterior la indicația medicului de familie;
- Sîngele la MRS;
- Rezultatul frotiului la gonococi;
- Investigații privind stabilirea portajului de germeni patogeni al grupei intestinale la angajare;
- Investigații la helmentiaze;
- **Instruirea igienică – la angajare în serviciu și ulterior o dată la 2 ani (ordinul 314 din 25.03.2020);**

- **Volumul examenului medical pentru angajații blocurilor alimentare din IET:**

- La angajare – medicul de familie, dermatovenerolog și ulterior de 2 ori în an;
- Radiografia cutiei toracice la angajare și ulterior la indicația medicului de familie;
- Sîngele la MRS la angajare și ulterior de 2 ori în an;
- Rezultatul frotiului la gonococi la angajare și ulterior de 2 ori în an;
- Investigații privind stabilirea portajului de germeni patogeni al grupei intestinale la angajare;
- Investigații la helmentiaze la angajare și ulterior o dată în an;
- **Instruirea igienică – la angajare în serviciu și ulterior o dată la 2 ani (ordinul 314 din 25.03.2020);**