

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

TEMATICA:

1. Norme generale privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
2. Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă);
3. Norme privind personalul unităților alimentare ;
4. Obligațiile lucrătorilor ;
5. Răspunderea juridică a salariaților ;
6. Obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului privind apărarea împotriva incendiilor ;
7. Răspunderea administrativă a personalului contractual din autoritățile și instituțiile publice.

BIBLIOGRAFIA:

1. Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor – Capitolul I;
2. Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor – Capitolul III;
3. Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor – Capitolul VII;
4. Ordonanța de Urgență nr. 57/2019, privind Codul administrativ – Personalul contractual din autoritățile și instituțiile publice – Partea VII;
5. Legea nr. 319/2006, a securității și sănătății în muncă – Capitolul IV;
6. Legea nr. 53/2003 – Codul muncii – Titlul XI;
7. Legea nr. 307/2006, privind apărarea împotriva incendiilor – Capitolul II – Secțiunea a 6 – a;
8. Ordonanța de Urgență nr. 57/2019, privind Codul administrativ – Personalul contractual din autoritățile și instituțiile publice – Partea VII.