

	Manualul HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Formular: Prg 07-01	PRP 07 Igiena personalului	Aprobat:
Program de instruire a personalului		Responsabil: ==NECOMPLETAT==

Program de instruire a personalului privind igiena

1. Pregătire specifică pentru angajații

1.1 Igiena alimentației și legislația referitoare la produsele alimentare;

1.1.1 Regimul sanitar în unitățile de alimentație:

- Prezentarea cerințelor specifice pentru păstrarea stării de igienă în cadrul ;
- Reguli de execuție a curățeniei și dezinfecției ;
- Instrucțiuni privind curățenia în spațiile sanitar-utilitare (vestiare, grupuri sociale);
- Instrucțiuni privind curățenia toaletelor;
- Prevenirea contaminării încrucișate;
- Cerințe de igienă față de teritoriul aferent;
- Cerințe de igienă față de clădirea obiectivului;
- Cerințe de igienă față de echipamentele din dotarea tehnologică;
- Combaterea dăunătorilor, conform PRP 09;

1.1.2 Igiena individuală a angajaților din :

- Prezentarea cerințelor specifice pentru igiena individuală a personalului;
- Reguli;
- Instrucțiuni.

1.2 Cerințele igienico-sanitare pentru păstrarea (depozitarea) produselor alimentare

1.2.1 Cerințele pentru depozitarea (păstrarea) și manipulare mărfurilor alimentare: