



Home

Exploreaza

Adauga documente

Username / Parola inexistente

email

Login

Ani uitat parola x Creeaza cont nou

1

Upload



CURS DE IGIENA
sociologie

CURS DE IGIENA

CURATENIA

PRIN CURATENIE SE INTELEGE INDEPARTAREA MECANICA

A MURDARIEI DE PE OBIECTE, SUPRAFETE SI CORPUL UMAN

EFFECTUAREA CORECTA A CURATENIEI DUC LA DISTRUGEREA MICROBILOR IN PROPORTIE DE 95%

ETAPELE CURATENIEI:

1. INDEPARTAREA GUNOIULUI
2. UMEZIREA SUPRAFETELOR
3. SPALAREA PROPRIUZISA
4. CLATIREA
5. DEZINFECTAREA
6. CLATIREA DUPA DEZINFECTARE
7. USCARA

REZIDURILE TREBUIE COLECTATE IN RECIPIENTI CU CAPAC SI CU PEDALA CAPTUSITI CU SACI DE PLASTIC.

RECIPIENTELE NU SE PASTREAZAIN LOCURILE UNDE SUNT ALIMENTE.

PERIODIC SE GOLESC IN BOXELE DE GUNOI SI DUPA GOLIRE VOR FII CURATATI SI DEZINFECTATI.

EVACUAREA GUNOIULUI DIN UNITATE SE FACE ZILNIC CU MASINI DESTINATE PENTRU ACEST SCOP.

METODE FOLOSITE PENTRU CURATENIE:

1. ASPIRARE (SE POATE FOLOSI ACOLO UNDE APA POATE DETERIORA SUPRAFETELE)
2. MATURARE NUMAI PENTRU EXTERIORUL CLADIRI
3. STERGERE, NUMAI STERGERE UMEDA
4. SPALARE
5. METODE MIXTE

SPALAREA

METODA DE SPALARE DEPINE DE SUPRAFETELE CE TREBUIE CURATATE. UTILAJELE CE NU POT FII DEMONTATE SI LOCURILE GREU ACCESIBILE SE SPALA CU APA CALDA SUB PRESIUNE.

- SPALARE SE FOLOSESTE APA CALDA POTABILA 35-45 GR. CELSIUS

- CLATIRE SE FOLOSESTE APA CALDA POTABILA 60-80

- SUBSTANTE CHIMICE FOLOSITE LA SPALARE:

- SODA CAUSTICA
- SODA DE RUFU
- SAPUNURI
- DETERGENTI

USTENSILELE FOLOSITE PENTRU CURATENIE TREBUIE SA FIE ADECVATE FIECAREI OPERATIUNI SI DUPA FIECARE FOLOSIRE SE SPALA, DEZINFECTEAZA SI SE USCA. DEPOZITAREA SE FACE INTR-UN LOC DESTINAT DOAR PENTRU ACEST SCOP.

USTENSILELE FOLOSITE PENTRU CURATENIA GRUPURILOR SANITARE SEPASTREAZA SEPARAT IN INCAPERI SPECIAL AMENAJATE.

CURATENIASE FECE DINSPRE LOCURILE CURATE SPRE CELE MURDARE:- INCAPERILE DE LUCRU

ALTE DOCUMENTE

[CPI 200](#)

[INTEGRAREA PROFESIONALA](#)

[FERICIREA ESTE O CALATORIE NU O DESTINATIE](#)

[Principiile procesului de avtatarant](#)

[Tehnici de manipulare in regimul totalitar](#)

[CRIMINOGENEZA SI PERSONALITATEA](#)

[CODUL ETIC AL FAMILIEI](#)

[SANGVINICUL POPULAR](#)

[Organizarea sociala si evolutia sistemelor politice. Societati descentralizate politice, ceata, tribul. Societati centralizate politice, statul](#)

[CE ESTE LIBERUL ARBITRU?](#)

Search

-GRUPURILE SANITARE

CURATENIA POATE FII:

1. **GENERALA**- LUNAR SAU SAPTAMANAL IN FUNCTIE DE TIPUL INCAPERILOR
2. **CURENTA** - ZILNIC DUPA PROGRAM
3. **PERMANENTA**- ORI DE CATE ORI E NEVOIE

PERSOANA CARE FACE CURATENIE TREBUIE SA AIBA ECHIPAMENT DE PROTECTIE SI EXAMENELE MEDICALE EFECTUATE LA ZI..

DEZINFECTIA

METODA PRIN CARE SE DISTRUG GERMI SI SITUATI IN MEDIUL EXTERIOR PE DIFERITE OBIECTE IN APA, ALIMENTE, PE TEGUMENTE, PE SUPRAFETE SI IN DIFERITE SPATII.

EFECTUAREA CORECTA A DEZINFECTIEI DUCE LA DISTRUGEREA MICROBILOR IN PROPORȚIE DE 99.9%.

DEZINFECTIA ESTE DE DOUA FELURI:

DEZINFECTIA PREVENTIVA (PROFILACTICA)

DEZINFECTIA DE COMBATERE

CAND DEZINFECTIA SE APLICĂ PENTRU PREVENIREA UNEI INFECTII

VORBIM DE DEZINFECTIA PROFILACTICA.

CAND DEZINFECTIA SE APLICA PENTRU STOPAREA INFECTIEI DEJA PREZENTE VORBIM DESPRE DEZINFECTIA DE COMBATERE.

DEZINFECTIA PROFILACTICA SE APLICA ZILNIC DUPA CURATENIE.

SE POATE EFECTUA PRIN METODE FIZICE SI CHIMICE.

METODE FIZICE:

- FIERBEREA** (MINIM 30 MIN), DEZINFECTIA APEI, ALIMENTELOR, HAINELOR DE PROBA, OBIECTE CARE REZISTA LA FIERBERE
- PASTEURIZARE**, SE FOLOSESTE IN INDUSTRIA ALIMENTARA PENTRU DEZINFECTIA LIPIDELOR;
- TINDALIZAREA**, IN INDUSTRIA ALIMENTARA PENTRU DEZINFECTIA CONSERVELOR;
- RAZELE ULTRAVIOLETE**, DEZINFECTAREA SUPRAFETELOR SI A INCAPERILOR;

METODE CHIMICE

GERMI SE DISTRUG CU AJUTORUL UNOR SUBSTANTE CHIMICE NUMITE DEZINFECTANTI.

CLORURA DE VAR ESTE O PULBERE ALBA, FOARTE INSTABILA, COROZIVA (ATACA METALUL), SE PASTREAZA FERIT DE LUMINA SI DE UMEZEALA, CLOR ACTIV 25%: SUB FORMA DE SOLUTIE SI SUB FORMA DE PULBERE.

CONCENTRATII FOLOSITE:

1-2% PENTRU DEZINFECTIA SUPRAFETELOR SI DEZINFECTIA OBIECTELOR

5-10% GRUPURI SANITARE, RECIPIENTI DE GUNOI.

CLORAMINA - ESTE MAI STABILA DECAT VARUL CLOROS, NU E ASA DE TOXIC, SE PASTREAZA FERIT DE LUMINA SI DE UMEZEALA. SE FOLOSESTE SUB FORMA DE SOLUTIE SAU PULBERE. CONCENTRATIA IN CLOR ACTIV 25%.

CLORAMINA 0.5% SE FOLOSESTE PENTRU DEZINFECTIA MAINILOR

CLORANIMA 1-2% LA DEZINFECTIA SUPRAFETELOR SI OBIECTELOR

CLORANIMA 5-10% DEZINFECTIA GRUPURILOR SANITARE SI RECIPIENTILOR DE GUNOI.

PREPARAREA SOLUTIILOR:

- SOLUTIA DE CLORAMINA 0.5% = 20g CLORAMINA/1L APA
- SOLUTIA DE VAR CLOROS 0.1% = 40g/1L APA
- SOLUTIA DE VAR CLOROS 0.5% = 200g/1L APA

SUNT VALABILE **12H, TIMPUL DE CONTACT E DE 10-20MIN.**

DEZINFECTIA

METODA PRIN CARE SE DISTRUG INSECTELE CARE PRODUC BOLI INFECTIOASE PENTRU OM SI ANIMAL. POTE FII DE 2 FELURI:

D. PREVENTIVA

D. DE COMBATERE

D. PREVENTIVA SE EFECTUEAZA LA FIECARE 3 LUNI DE CATRE PERSONAL INSTRUIT SI AUTORIZAT.

DERATIZAREA

METODA PRIN CARE SE DISTRUG ROZATOARELE IN PRIMUL RAND SOARECII SI SOBOLANII.

DERATIZAREA PREVENTIVA - 6 LUNI

DERATIZAREA DE COMBATERE

IGIENA PERSONALA

NECESARA PENTRU PASTRAREA STARII DE SANATATE A LUCRATORULUI CAT SI PENTRU A PREVENI CONTAMINAREA ALIMENTELOR.

PRIN IGIENA PERSONALA SE INTELEGE CURATENIA CORPORALA, LENJERIEI, IMBRACAMINTEI SI CURATENIA INCALTAMINTEI.

CURATENIA CORPORALA- BAIE ,DUS, CEL PUTIN ODATA PE ZI, APA, SAPUN, PERIE, PROSOP INDIVIDUAL.

IGIENA MAINILOR; PRIN MANA MURDARA SE POT TRANSMITE MAJORITATEA BOLILOR TRANSMISIBIL DIGESTIVE CA:

- HEPATITA VIRALA DE TIP A
- DEZINTERIA
- HOLERA
- FEBRA TIFOIDA

PENTRU SPALAREA MAINILOR SE FOLOSESTE APA CALDA POTABILA, SAPUN(LICHID ANTIBACTERIAN), PERIE INDIVIDUALA. SPALAREA MAINILOR SE FACE LA INCEPEREA, SCHIMBAREA OPERATIEI DE LUCRU, DUPA MANIPULAREA AMBALAJELOR SI MATERIEI PRIME, PAUZA, DUPA EFECTUAREA CURATENIEI, LA ATINGEREA PARULUI, NASULUI,URECHILOR

USCAREA SE FACE CU USCATOR ELECTRIC, PROSOP DE HARTIE DE UNICA FOLOSINTA, PROSOP DE BUMBAC INDIVIDUAL CURAT. UNGHIILE TREBUIE TAIATE SCURT. ORICE INTEPATURA SAU RANIRE A PIELI APARUTA IN TIMPUL PROGRAMULUI DE LUCRU TREBUIE SPALATASI DEZINFECTATA SI ACOPERITA CU PANSAMENT ETANS SI IMPERMEABIL.

IGIENA PIELII

SI DUPA SPALARECONTINE MII DE BACTERII CE PRODUC INFECTII LOCALE NUMITE BIODERMITE CARE SUNT SURSE DE INFECTIE LOCALE NUMITE BIODERMITE CARE SUNT SURSE DE INFECTIE PENTRU TOXIINFECTIA ALIMENTARA.

ECHIPAMENT DE PROTECTIE

ARE ROLUL DE A PROTEJA LUCRATORUL SI CONSUMATORUL DE CONTAMINAREA DIN LOCUL DE MUNCA.TREBUIE SA ACOPERE COMPLET CORPUL SI PARUL, INTRETINUT CURAT FARA MIROS, FARA RUPTURI, SPALAT LA LOCUL DE MUNCA SAU INSTITUTII AUTORIZATE.

ECHIPAMENTUL DE LUCRU SE FOLOSESTENUMAI LA LOCUL DE MUNCA, NUMAI IN TIMPUL PROGRAMULUI, NU SE IMPRUMUTA, NU SE FOLOSESTE INAFARA UNITATI, NU SE INTRA IN GRUPURILE SANITARE NU SE FACE CURATENIE CU EL.

SE PASTREAZA SEPARAT DE HAINELE DE STRADA IN DULAP VESTIAR SE SCHIMBA ZILNIC SAU MAI DES.

PERSONALUL CAREFACE CURATENIE TREBUIE SA AIBA ECHIPAMENT DE PROTECTIE DE CULOARE DIFERITA SI TREBUIE PASTRATA SEPARAT DE ECHIPAMENTUL PERSONALULUI DIN BLOC ALIMENTAR.

STAREA DE SANATATE A PERSONALULUI

SE STABILESTE PRIN CONTROL MEDICAL LA ANGAJARE, CONTROL MEDICAL PERIODIC, ZILNIC NUMIT TRIAJ EPIDERMIOLOGIC.

CONTROLUL MEDICAL LA ANGAJARE CONSTA IN EXAMEN CLINIC GNERAL, EXAMEN SEROLOGIC, EXAMEN COPROPARAZITOLOGIC, EXAMEN COPROPARAZITOLOGIC

EXAMENUL EDICAL PERIODIC INCLUDE: -EXAMEN CLINIC GEN. SEMEST

-VDRL

- EXAMEN COPROPARAZITOLOGIC ANUAL

-EXAMEN COPROBACTERIOLOGIC TRIM. 2 -3

TOXIINFECTIA ALIMENTARA

BOLI ACUTE CARE APAR IN URMA CONSUMARI DE ALIMENTE CONTAMINATE CU GERMENI SAU CU TOINELE ACESTORA, GERMENI CARE POT CAUZA TOXIINFECTII ALIMENTARE SUNT :

-BACTERII-SALMONELE

-STAFILOCOCI

-BACILUL BOTULISMULUI

SURSA DE INFECTIE IN TOXIINFECTIA ALIMENTARA AUZATE DE SALMONELE:- ANIMALE(PASARI)

-OMUL(PURTATOR DE GERMENI, DIAREE ACUTA)

SURSE DE INFECTIE IN TOXIINFECTIA ALIMENTARA CAUZATEDE STAFILOCOCI;- OMUL PURTATOR DE STAFILOCOCI(60% APOPULATIEI), OMUL BOLNAV DE BIODERMITE

- ANIMALE CARE PRODUC LAPTE, MASTITE STAFILOCOCICE(SURSA IN TOXIINF. ALIMENTARA CAUZATA DE BOALA BOTULISMULUI, CONSERVA DE LEGUME, FRUCTESI CARNE, PREPARATE IN CONDITII NEIGIENICE.

TERMENUL DE VALABILITATE SE STABILESTE IN TREI MODURI:

1. SE TRECEDATA FABRICATIEI SI DATA EXPIRARII
2. DATA FABRICATIEI SI DURATE DE TIMP CAT E VALABIL
3. SE TRECE DOAR DATA EXPIRARII

INTR-O UNITATE PUBLICA SAU COLECTIVA SPATIILE NECESARE SUNT:- SPATII DE PREPARARE A MANCARURILOR

- SPATII DEPASTRARE A ALIMENTELOR
- SALA DE MESE
- ANEXE SOCIAL-SANITARE

OBLIGATORIU SE ASIGURA APOTABILA CURENTA RECE SI CALDA.

ALIMENTELE USOR ALTERABILE SE PASTREAZA IN SPATII FRIGORIFICE, DOTATE CU TERMOMETRE, ZILNIC SE CONDUCE GRAFIC DE TEMPERATURA, TEMPERATURA MAXIMA ADMISA +4 GRADE, SE INTERZICE RECONGELAREA ALIMENTELOR.

PREPARATELE CULINARE FINITE PANA LA SERVIRE SE PASTREAZA LA TEMPERATURA MINIMA DE +60 GRADE PENTRU MANCARURI CALDE
TEMPERATURA MINIMA DE +8 GRADE PENTRU PREPARATE RECI.

IN UNITATILE DE ALIMENTARE COLECTIVA DIN FIECARE MANCARE SERVITA SE PASTREAZA PROBE DE ALIMENTE TIMP DE 48 ORE LA TEMPERATURA DE 4 GRADE.

PRODUSELE DE PATISERIE NEAMBALATE SE COMERCIALIZEAZA CU USTENSILE SPECIALE.

SACRIFICAREA ANIMALELOR SE FACE DOAR IN ABATOARE AUTORIZATE SI TRANSPORTUL ALIMENTELOR DOAR CU MIJLOC DE TRANSPORT AUTORIZAT.

Document Info

Accesari: 44264

Apresiasi: 0

Comenteaza documentul:

Nu esti inregistrat

Trebuie sa fii utilizator inregistrat pentru a putea comenta

Creeaza cont nou

Ä fost util?

Daca documentul a fost util si crezi ca merita sa adaugi un link catre el la tine in site

Copiază codul

in pagina web a site-ului tau.

```
<a href="http://www.scribub.com/sociologie/CURS-DE-IGIENA84978.php" target="_blank" title="CURS DE IGIENA -
```

[Politica de confidentialitate](#)

Copyright © [Contact](#) (SCRIGROUP Int. 2019)