



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII AL REPUBLICII MOLDOVA

ORDIN
mun. Chișinău

„08” aprilie 2025

nr. 325

**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 privind supravegherea de stat a sănătății publice nr. 10/2009 (Monitorul Oficial, 2009, nr. 67, art. 183),

ORDON:

1. Se aprobă:
 - 1.1 lista profesiilor ce necesită instruire igienică obligatorie, conform anexei nr. 1;
 - 1.2 lista programelor de instruire igienică, conform anexei nr. 2.
2. Directorul Agenției Naționale pentru Sănătate Publică va asigura:
 - 2.1 organizarea instruirii igienice, inclusiv la distanță (online);
 - 2.2 actualizarea materialelor didactice.
3. Se abrogă Ordinul Ministrului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale nr. 314/2020 cu privire la aprobarea listei profesiilor ce necesită instruire igienică obligatorie și a programelor de instruire igienică (Monitorul Oficial, 2020, nr. 212-220, art. 731), înregistrat la Ministerul Justiției cu nr. 1584 din 10 august 2020;
4. Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
5. Controlul executării prezentului ordin mi-l asum.

Ministru

Ala NEMERENCO

LISTA
profesiilor ce necesită instruire igienică obligatorie

Nr. d/o	Profesiile/ocupațiile	Periodicitatea instruirii igienice	Durata de instruire
1	2	3	4
1.	Angajații din industria alimentară, unităților de prestare a serviciilor de alimentație publică și de livrare/comercializare a produselor alimentare:	La angajare și periodic o dată la 5 ani	4 ore
a)	Angajații din industria alimentară, care nemijlocit contactează cu produsele alimentare și materia primă în procesul de prelucrare, ambalare, depozitare, transportare și livrare.		
b)	Angajații din domeniul prestării serviciilor de alimentație publică, care nemijlocit contactează cu produsele alimentare și materia primă în procesul de preparare a bucatelor, ambalare, depozitare, livrare și comercializare.		
c)	Angajații unităților de comercializare și de livrare a produselor alimentare, inclusiv prin unitățile de comerț ambulant, implicați în recepționarea, ambalarea, depozitarea, transportarea, comercializarea și livrarea produselor alimentare.		
d)	Angajații blocurilor alimentare din cadrul instituțiilor/întreprinderilor publice și private, inclusiv: instituții medicale, de învățământ, unități militare, penitenciare, sanatoriale, complexe turistice, unități hoteliere, instituții temporare de odihnă și de întremare a sănătății și alte unități similare, care nemijlocit contactează cu produsele alimentare și materia primă în procesul de preparare a bucatelor, ambalare, depozitare, livrare și comercializare.		
2.	Angajații instituțiilor pentru copii și adolescenți:	La angajare și periodic o dată la 5 ani	4 ore
a)	Ajutorii de educatori din instituțiile de educație timpurie, școli internat, case de copii, instituții temporare de odihnă și de întremare a sănătății; îngrijitorii de copii care desfășoară servicii alternative de îngrijire a copiilor.		
b)	Personalul desemnat de conducătorii instituțiilor pentru organizarea, dirijarea și monitorizarea procesului de igienizare a încăperilor și teritoriilor adiacente din cadrul instituțiilor de educație și învățământ, instituțiilor temporare de odihnă și de întremare a sănătății.		
3.	Personalul ce prestează servicii de înfrumusețare și de întreținere corporală (frizură, coafură, manichiură, pedichiură, tatuaj și piercing, masaj, solariu, proceduri cosmetice), cu excepția specialiștilor cu studii medicale.	La angajare și periodic o dată la 5 ani	4 ore

4.	Personalul responsabil de organizarea și controlul procesului de igienizare a spațiilor și dezinfectare în unități hoteliere, cămine, complexe turistice, spălătorii, săli de sport, bazine de înot, saune, obiective de recreere și agrement, inclusiv sezoniere.	La angajare și periodic o dată la 5 ani	4 ore
5.	Angajații implicați în procesele de tratare și dezinfectare a apei și deservirea rețelelor de apeduct.	La angajare și periodic o dată la 5 ani	4 ore
6.	Angajații ce prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire și utilizare a produselor de uz fitosanitar și fertilizanților de categoria de pericol 3 și 4 de toxicitate.	La angajare și periodic o dată la 3 ani	4 ore

LISTA
programelor de instruire igienică

Nr d/o	Destinatarii programului de instruire igienică	Modulele/subiectele de instruire	Durata de instruire (ore)
1	2	3	4
1.	Pentru angajații din industria alimentară, care nemijlocit contactează cu produsele alimentare și materia primă în procesul de fabricare, ambalare, depozitare, transportare și livrare.	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințe sanitaro-igienice la fabricarea, păstrarea și transportarea produselor alimentare: - Cerințele igienice de întreținere a spațiilor de producere, depozitare și a condițiilor de transportare; - Dezinsecția încăperilor și a inventarului; - Utilizarea produselor biocide, a detergenților; - Dezinsecția și deratizarea; - Gestionarea deșeurilor; - Igiena personală; - Cerințe pentru achiziționarea și păstrarea materiei prime, etc.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile pe cale alimentară și hidrică. Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare. Măsurile de prevenire.	1,0
2.	Pentru angajații din domeniu prestării serviciilor de alimentație publică, care nemijlocit contactează cu produsele alimentare și materia primă în procesul de preparare a bucatelor, ambalare, depozitare, livrare și comercializare.	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințe sanitaro-igienice la prestarea serviciilor de alimentație publică: - Cerințele igienice la întreținerea încăperilor de producere, depozitare și a mijloacelor de transport pentru livrare; - Prelucrarea tacâmurilor și a vaselor de bucătărie; - Utilizarea produselor biocide și a detergenților; - Dezinsecția și deratizarea; - Gestionarea deșeurilor; - Igiena personală; - Cerințe privind păstrarea materiei prime și produselor finite; - Cerințe privind distribuirea bucatelor finite.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile pe cale alimentară și hidrică. Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare. Măsurile de prevenire.	1,0
3.	Pentru angajații unităților de comercializare și de livrare a produselor alimentare, inclusiv prin	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5

	unitățile de comerț ambulant, implicați în recepționarea, ambalarea, depozitarea, transportarea și comercializarea produselor alimentare.	2. Cerințe sanitaro-igienice la comercializarea produselor alimentare: - Cerințele igienice de întreținere a spațiilor de comerț, de depozitare și a mijloacelor de transport pentru livrare; - Prelucrarea spațiilor și a inventarului; - Dezinsecția și deratizarea încăperilor; - Gestionarea deșeurilor; - Igiena personală; - Cerințe privind achiziționarea produselor alimentare; - Cerințe privind unitățile de comerț ambulant, inclusiv automatelor pentru vânzări.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile pe cale alimentară și hidrică. Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare. Măsurile de prevenire.	1,0
4.	Pentru angajații blocurilor alimentare din cadrul instituțiilor/întreprinderilor publice și private, inclusiv: instituții medicale, de învățământ, unități militare, penitenciare, sanatoriale, complexe turistice, unități hoteliere, instituții temporare de odihnă și de întremare a sănătății și alte unități similare	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințe sanitaro-igienice la prestarea serviciilor de alimentație publică: - Cerințele igienice la întreținerea încăperilor de producere, depozitare și a condițiilor de transportare; - Prelucrarea tacâmurilor și a vaselor de bucătărie; - Utilizarea produselor biocide și a detergenților; - Dezinsecția și deratizarea; - Gestionarea deșeurilor; - Igiena personală; - Cerințe privind păstrarea și distribuirea materiei prime și produselor finite; - Recepționarea bucatelor din blocul alimentar, transportarea lor și deservirea pacienților și copiilor, etc.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile pe cale alimentară și hidrică. Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare. Măsurile de prevenire.	1,0
5.	Pentru angajații (ajutorii de educatori, îngrijitori de copii) din instituțiile de educație timpurie, școli internat, case de copii, instituții temporare de odihnă și de întremare a sănătății, prestatorii de servicii alternative de îngrijire a copiilor	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințele sanitaro-igienice în instituțiile pentru copii: - Cerințele igienice față de întreținerea încăperilor, inventarului, mobilierului și terenului de joacă în instituțiile pentru copii; - Utilizarea produselor biocide și a detergenților; - Alimentația și nutriția copiilor. Bucatele și produsele alimentare interzise copiilor; - Organizarea regimului zilei și a activităților instructiv-educative.	2,0

		3. Promovarea sănătății și prevenirea bolilor - Bolile transmisibile. Măsurile de prevenire; Rolul și beneficiile imunizării pentru sănătatea copiilor; - Dezvoltarea deprinderilor de igienă personală; - Rolul activității fizice pentru dezvoltarea copiilor. Recomandări pentru activitatea fizică; - Măsurile de prevenire a accidentelor, traumelor și intoxicațiilor la copii, etc.	1,5
6.	Personalul desemnat de conducătorii instituțiilor pentru organizarea, dirijarea și monitorizarea procesului de igienizare a încăperilor și teritoriilor adiacente din cadrul instituțiilor de educație și învățământ, instituțiilor temporare de odihnă și de întremare a sănătății.	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințele igienice privind întreținerea spațiilor de uz comun, igienizarea lor - Cerințe de utilizare a produselor biocide, produselor de uz casnic și de igienă; - Cerințele sanitare de întreținere a locurilor de folosire comună, dezinsecția încăperilor, inventarului; dezinsecția; deratizarea; - Întreținerea teritoriului și gestionarea deșeurilor; - Cerințele față de lenjeria folosită la prestarea serviciilor; - Igiena personală a lucrătorilor, etc.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile. Căile și factorii de transmitere a lor. Măsurile de prevenire.	1,0
7.	Personalul ce prestează servicii de înfrumusețare și de întreținere corporală (frizură, coafură, manichiură, pedichiură, tatuaj și piercing, masaj, solariu, proceduri cosmetice), cu excepția specialiștilor cu studii medicale.	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințe sanitaro-igienice la prestarea serviciilor cu scop de înfrumusețare și întreținere corporală: - Regimul sanitaro-igienic a întreprinderilor de înfrumusețare și întreținere corporală; - Cerințele igienice de prelucrarea și păstrare a instrumentelor utilizate; - Curățarea și dezinsecția spațiilor de uz comun; - Gestionarea deșeurilor; - Cerințele față de lenjeria folosită la prestarea serviciilor; - Cerințele generale pentru utilizarea produselor biocide, produselor cosmetice și de igienă; - Utilizarea mijloacelor de protecție individuală la prestarea serviciilor, etc.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile/infecțioase. Căile și factorii de transmitere a lor, măsurile de prevenire (HIV/SIDA, hepatitele virale, boli de piele, etc.) - Utilizarea rațională a solarului pentru prevenirea cancerului de piele;	1,0

		- Factorii de risc comportamentali și măsurile de prevenire a bolilor netransmisibile.	
8.	Personalul responsabil de organizarea și controlul procesului de igienizare a spațiilor și dezinfectare în unități hoteliere, cămine, complexe turistice, săli de sport, bazine de înot, saune, obiective de recreere și agrement, inclusiv sezoniere	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. Cerințele sanitaro-igienice privind întreținerea spațiilor de uz comun - Cerințe de utilizare a produselor biocide pentru încăperile de uz comun. Prevederile normative în vigoare; - Metodele eficiente de curățare și dezinfecție; - Dezinsecția; deratizarea; - Gestionarea deșeurilor; - Cerințele față de lenjeria folosită la prestarea serviciilor de cazare; - Cerințele de prelucrare și dezinfectare a apei din bazinele de înot, a încăperilor și inventarului, etc.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc. Măsurile de profilaxie.	1,0
9.	Angajații implicați în procesele de tratare și dezinfectare a apei și deservirea rețelelor de apeduct.	1. Introducere: - Scopul instruirii igienice și controlul medical; - Actele normative în domeniul asigurării siguranței și securității produselor și serviciilor.	0,5
		2. 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.	2,5
		3. Prevenirea bolilor - Bolile transmisibile și netransmisibile. Factorii de risc. Măsurile de profilaxie.	1,0
10.	Angajații ce prestează servicii de depozitare, comercializare, pregătire și utilizare a fertilizanților și produselor de uz fitosanitar de categoria de pericol 3 și 4 de toxicitate.	1. 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.	1,0
		2. Managementul produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților - Utilizarea, comercializarea produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților în economia națională;	1,0

		- Pericole și riscuri asociate produselor de uz fitosanitar, modalități de identificare și controlul acestora; - Igiena personală. Regimul zilei; - Protecția produselor alimentare și a mediului înconjurător împotriva poluării cu produse de uz fitosanitar și fertilizanți;	
		3. Gestionarea rațională a produselor de uz fitosanitar și fertilizanților. Prevenirea bolilor și promovarea sănătății - Proceduri de pregătire, utilizare și întreținere a echipamentului de aplicare a produse de uz fitosanitar și a fertilizanților; - Riscuri specifice legate de utilizarea echipamentelor de aplicare manuală a pesticidelor sau a pulverizatoarelor de spate și măsurile relevante de gestionare a riscurilor; - Evidența utilizării produselor de uz fitosanitar în conformitate cu legislația în vigoare; - Intoxicațiile acute neprofesionale exogene cu produse de uz fitosanitar și a fertilizanților. Măsurile de profilaxie și de prim ajutor; - Măsurile de intervenție urgente pentru protecția sănătății în caz de accidente chimice.	2,0