

Asigurarea respectării normelor sanitare în instituțiile de învățământ primar și secundar general

Toată activitatea instituțiilor de învățământ general conform art. 20 alin (3) din Codul educației, necesită în mod obligator desfășurarea lor în condiții, ce asigură securitatea vieții și sănătății copiilor în timpul aflării acestora în cadrul instituției.

Baza normativă a informației prezentate este:

1. **Legea nr.296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare** (Publicat : 12.01.2018 în Monitorul Oficial Nr. 7-17 art. Nr : 60 Data intrării în vigoare : 12.07.2018).
2. **Hotărârea Guvernului nr. 722 din 18.07.2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general.**(Publicat: 17.08.2018 în Monitorul Oficial Nr. 309-320 art. Nr : 848 Data intrării în vigoare : 17.08.2018)
3. **Hotărâre de Guvern nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică** (Publicat : 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr. 180-183 art. Nr : 1281)
4. **Hotărârea Medicului - șef sanitar de stat nr.21 din 29.12.2005 cu privire la aprobarea și implementarea Regulilor și normativelor sanitaro –epidemiologice de stat „Igienă instituțiilor de învățământ primar, gimnazial și liceal”.**
5. **Ordinul MS și ME nr.613/441 din 27.05.2013 Cu privire la Serviciile de Sănătate din instituțiile de învățământ preuniversitar.**
6. **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 învățământ din Republica Moldova.**
7. **Ordinul ME nr.235 din 25 martie 2016 Cu privire la organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ primar și secundar, ciclul I și II.**
8. **Ordinul MECC nr.266 din 15.04.22 Cu privire la măsurile de protecție în cadrul instituțiilor de învățământ publice și private în contextul epidemiologic al Covid-19 cât și**
9. **Cerințele generale de igienă a produselor alimentare recomandate de Ghidul de Bune Practici pentru Siguranța Alimentelor elaborat de ANSA în baza Legii nr.296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.**

Îndeplinirea acestei sarcini, pentru care este responsabil întreg personalul instituției este posibilă prin conformarea la actele normative susmenționate.

I. EVIDENȚA ZILNICĂ A STĂRII DE SĂNĂTATE a ELEVILOR ÎN INSTITUȚIE

Depistarea timpurie și activă a elevilor/cadrelor didactice/cadrelor nedidactice bolnavi cu boli transmisibile și supravegherea medicală a contactilor cu bolnavii contagioși.

Personalul instituției trebuie să fie în stare bună de sănătate și să nu fie sursă de boli transmisibile.

II. CONDIȚIILE CREATE ÎN INCINTA INSTITUȚIEI

include amplasarea și dotarea corespunzătoare a claselor și cabinetelor.

Amplasarea claselor

- **Clasele I** vor fi amplasate la primul etaj, iar suprafața clasei va asigura 2 m.p. pentru 1 elev.
- **Grupele cu zi prelungită** (organizate în clasa I-IV cu un număr de 25-30 elevi) vor avea încăpere separată suprafața căreia va asigura 2,5 m.p. pentru un elev.

Fiecare elev va fi asigurat cu un loc de lucru în bancă sau masă, care va corespunde înălțimii lui (în încălțăminte), acuității vizuale și auditive.

Amplasarea cabinetelor în blocul școlii se efectuează în dependență de vârsta elevilor.

- **Cabinetele de informatică** pot fi amplasate la orice etaj. Suprafața lor depinde de tipul și numărul de computere instalate, nu mai puțin de 6 m.p. pentru un loc.

Amenajarea încăperilor

- **fiecare clasă/cabinet** se va amenaja cu mobilier de 2-3 numere corespunzătoare înălțimii elevilor;
- **clasa se va dota cu o riglă colorată** cu indicarea grupelor de mobilă, pentru ca elevii de sine stătător sau la indicația profesorului să-și poată găsi mobila ce corespunde taliei lor;
- **cabinetul de chimie**, în mod obligatoriu, se va amenaja cu nișă pentru aspirație locală, care va asigura un volum de aspirație 1100 m³ /oră;
- **cabinetele de chimie, fizică și biologie** se vor amenaja conform cerințelor de securitate și igienă pentru cabinetele respective, se vor asigura cu conducte de apă rece și lavoare, vor fi dotate cu mobilier pentru elevi
la decizia școlii (*în dependență de condițiile specifice din instituție, nivelul de funcționare a echipamentului deja existent, perspectiva utilizării echipamentului modern*) cu: masă școlară pentru elevi și 2 scaune (cu posibilități de utilizare a laboratorului digital) / masă de laborator pentru elevi specializată și 2 scaune (în cazul existenței condițiilor de utilizare a unui laborator clasic funcțional existent);
- **atelierelor vor fi dotate** cu lavoare, apă caldă și rece, săpun uscătoare electrice, trusă medicală și brancardă.

Aranjarea băncilor/meselor în clase

- distanța de la pereți până la bănci (amplasate în trei rânduri) trebuie să fie de 0,5-0,6 m;
- distanța de la tablă până la primele bănci – 2,4-2,7 m;
- distanța de la tablă până la ultimele bănci trebuie să fie de 8,6 m;
- băncile/mesele mai mici se aranjează mai aproape de tablă;

Aranjarea elevilor în bănci

- elevii cu acuitatea vizuală și auditivă scăzută se așează în primele bănci, ținându-se cont de înălțimea lor;
- de două ori pe an elevii din primul și ultimul rând se schimbă cu locurile.

Amplasarea atelierelor în clădirea școlii

- atelierelor în clădirea școlii se amplasează izolat de clase la parter.

Amplasarea încăperilor sportive și de menire culturală

Încăperile sportive și de menire culturală

Sălile sportive se amplasează nu mai sus de etajul II. În componența încăperilor de instruire sportivă pot fi bazine de înot. **Vestiarele sălilor sportive**, pentru băieți și fete vor fi amenajate cu cuiere. Lecțiile de educație fizică se vor efectua în sala sportivă bine aerisită. Aerisirea prin curent se va efectua în lipsa elevilor. La temperatura aerului în sala sportivă de 14-15^o aerisirea nu se va efectua.

Este interzisă amplasarea încăperilor instructiv - educative în subsol sau demisol

WC vor fi plasate la fiecare etaj . În clădirile școlii și școlilor internat se prevede un scaun de WC pentru 30 elevi și un lavoar pentru 60 elevi

Încăperile comune

Punctului medical în școli (100 de elevi și mai mult) în componența sa va avea: cabinetul lucrătorului medical, cabinetul de proceduri, cabinetul medicului stomatolog și izolatorul .

Sala de festivități va avea numărul de locuri de 25% din numărul total de elevi în școlile generale și 50% în școlile internat.

Ospătăria va avea încăperile amplasate la primul etaj, în vecinătatea zonei de gospodărire. Numărul de locuri necesar în cantine este de 250 la 1000 de elevi. Cantinele școlare trebuie să dispună de încăperi pentru prelucrarea materiei prime (secție de prelucrare a cărnii și peștelui, secție de prelucrare a legumelor).

În coridorul spre ospătărie vor fi instalate lavoarele, pentru ca elevii să-și spele mâinile cu săpun înainte de masă (1 pentru 20 de locuri din sala de mese) uscătoare de mâini .

Vestiarele pot fi amplasate în subsol

Terenul școlii va avea gard de 1,2m înălțime, zona verde de 50% și următoarele zone: zona sportivă, de odihnă, experimentală și de gospodărire.

Instituțiile școlare se asigură cu sisteme centralizate de apă rece și fierbinte (11,5-14,0 litri pe zi pentru un elev în școli, iar în școlile internat – 100 litri pe zi pentru un elev) și canalizare. Calitatea apei trebuie să corespundă cerințelor standardului 2874-82 “Apa potabilă. Cerințele igienice și controlul calității apei”.

Cu apă caldă se vor asigura chiuvetele: instalate în laboratoarele de chimie, fizică și biologie, cabinetul de desen liniar, informatică, încăperile pentru cercuri, ateliere, cancelarie, cantină, bufet, cabinetele de igienă personală, dușurile, chiuvetele pentru necesități tehnice.

Clădirea școlii trebuie să fie asigurată cu **încălzire și ventilație centralizată**.

Încăperile se aerisesc la recreație, până la lecții și la sfârșitul lor. În timpul cald ocupațiile se vor efectua cu ferestrele sau ferestrele deschise.

Temperatura necesară a aerului în încăperi este de 18-20°C cu excepția sălii sportive

III. IGIENIZAREA ÎNCĂPERILOR

Pentru efectuarea procedurilor de igienizare instituția va fi asigurată cu preparate detergente și dezinfectante:

- **vor fi folosiți dezinfectanții și detergenții aprobați (permiși) de MS, în prezența certificatelor de calitate(certificat/aviz sanitar) și instrucțiunilor de utilizare; preparatele folosite se vor depozita în încăperi speciale bine ventilate, întunecate pregătirea soluțiilor dezinfectante de lucru se va efectua cu respectarea strictă a concentrațiilor, conform instrucțiunii de utilizare a preparatului biodistructiv folosit**

Toate încăperile se țin în curățenie. Dereticarea încăperilor se efectuează zilnic prin metoda umedă cu utilizarea detergenților, cu oberlihturile deschise:

- dormitoarele – dimineața;
- încăperile de studii, atelierele – după terminarea lecțiilor și după ocupațiile în secții;
- coridoarele – după fiecare pauză;
- sufrageria – după fiecare masă a elevilor;
- vestiarul – după începutul zilei de studii;
- cabinetul medical – dimineața;
- sala de festivități – la sfârșitul zilei;
- cabinele de duș – după fiecare baie;
- WC – după fiecare recreație cu folosirea substanțelor dezinfectante.

Inventarul pentru curățenia în WC se va păstra aparte de celălalt inventar și se va marca. Vasele de WC se spală cu apă fierbinte, detergent și substanțe dezinfectante în fiecare zi.

Curățarea geamurilor se face o dată în trimestru pe dinafară și de 1-2 ori în lună pe dinăuntru

Sectorul, de asemenea, se va menține în ordine, făcându-se curățenie zilnic.

Suprafețele interioare ale closetului din curte zilnic se spală cu soluție 1% de clorură de var.

Lăzile pentru gunoi trebuie curățite când gunoiul ocupă 2/3 din volumul lăzilor, cu dezinfectarea lor ulterioară (10%-sol. de clorură de var sau alte substanțe dezinfectante).

Profesorii vor obliga elevii să îndeplinească cerințele igienice și să păstreze curățenia (curățenia mâinilor, așezarea corectă în bănci, etc.). Activul sanitar controlează zilnic curățenia în clase, curățenia mâinilor, hainelor, încălțămintei, etc. Elevii trebuie să aibă încălțămintă de schimb.

IV. ORGANIZAREA ALIMENTAȚIEI

Alimentația în instituțiile de învățământ se va organiza astfel încât să asigure atât **cantitatea necesară de macro- și micronutrienți**, aportul de **energie necesară**, cât și **excluderea apariției bolilor transmisibile** la copii cauzate de încălcarea normelor sanitare în procesul de preparare a bucatelor.

În acest scop

- **Se va asigura accesul la blocul alimentar numai a personalului sănătos prin:**
 - **examinarea zilnică de către lucrătorul medical** a personalului la prezența leziunilor, plăgilor și bolilor purulente a mâinilor, depistarea infecțiilor virale acute ale organelor respiratorii superioare și examinarea faringelui cu **înregistrarea rezultatelor în registrul „Sănătatea”** prezența căruia este **obligatorie**;
- **Se va monitoriza și se va evalua** respectarea de către personalul blocului alimentar a cerințelor obligatorii **privind igiena și sănătatea și anume:**
 - însușirea și perfectarea cunoștințelor în igiena produselor alimentare și igiena personală, susținerea examenului la instruirea igienică la fiecare 2 ani;
 - efectuarea examenului medical profilactic la angajare și ulterior de 2 ori pe an;
 - vaccinarea în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății;
 - raportarea imediată conducerii instituției, lucrătorului medical despre prezența febrei, diareii sau infecției acute ale nasului, gâtului sau ale pielii, rănilor infectate pe suprafețele corpului, care vin sau pot să vină în contact cu produsele alimentare sau că au fost depistate ca purtătoare de germeni patogeni;
 - autoizolarea, în caz de rănire, de la manipularea produselor alimentare sau de suprafețele care vin în contact cu produsele alimentare până când leziunea nu va fi

complet protejată prin acoperirea ei cu materiale bine închise, impermeabile pentru apă, și care sunt remarcabile prin culoare;

- purtarea în timpul lucrului a vestimentației de protecție sanitară a produselor alimentare, albă sau de culoare deschisă, curată, care să acopere îmbrăcămintea personală și părul capului și să fie impermeabilă în părțile care vin în contact cu umezeala;
- excluderea prezenței bijuteriilor (inele, cercei, brățări) la bucătari;
- evitarea intrării în WC cu vestimentația sanitară de protecție a produselor alimentare;
- **spălarea cu apă caldă curgătoare și săpun și dezinfectarea mâinilor:**
 - * înainte de începerea activității;
 - * înainte de preluarea probelor diurne;
 - * după manipularea sau prepararea materiilor prime;
 - * la trecerea de la un proces la altul;
 - * după manipularea deșeurilor;
 - * după realizarea operațiunilor de curățare și dezinfecție a ustensilelor;
 - * după utilizarea toaletei;
 - * după curățarea căilor nazale, strănut sau tuse;
 - * după consumul de alimente;
 - * după îndepărtarea mănușilor;

(cerințele obligatorii față de personalul blocului alimentar se vor afișa sau se vor păstra în mapa din ungherașul sanitar a blocului alimentar, cerințele obligatorii față de spălarea mâinilor se vor afișa deasupra lavoarului pentru spălarea mâinilor personalului la blocul alimentar).

- **se vor crea condiții pentru activitatea la blocul alimentar prin asigurarea cu următorul set de încăperi**

Bucătărie (secție/zonă caldă și rece)

- sector/zonă de distribuire a bucatelor;
- secția/zona de prelucrare preliminară a cărnii, peștelui;
- secția/zona de preparare preliminară a legumelor;
- spălătorie pentru vesela de bucătărie;
- spălătorie pentru vesela de masă;
- frigiderul pentru păstrarea corectă a probelor bucatelor gata conform meniului la zi;
- lavoar pentru spălarea mâinilor personalului;

Depozit pentru produse de băcănie și friabile;

Cămară cu utilaj frigorific pentru produsele ușor alterabile;

Depozit pentru legume;

Loc securizat pentru păstrarea detergenților și dezinfectanților folosiți;

- **se va asigura igienizarea la blocul alimentar**
care prezintă una din principalele bariere în calea declanșării bolilor transmisibile.

Curățenia și dezinfecția în blocurile alimentare se efectuează zilnic, la începerea programului de lucru, după fiecare distribuire de alimente, la sfârșitul zilei de lucru și ori de câte ori este nevoie.

- ❖ **În ungherașul sanitar al blocului alimentar** se va afișa (sau se va păstra în mapă) informația, care prezintă momentele cheie în operațiunile de igienizare și anume:
 - **instrucțiuni pentru folosirea dezinfectantului actual;**
 - **graficul curățeniei și dezinfecției la blocul alimentar;**

- **elemente vizuale ale programelor** pentru proceduri de curățare și dezinfectare a spațiilor blocului alimentar (inclusiv bucătăriilor), suprafețelor de preparare a alimentelor, precum și a utilajelor ustensilelor și tacâmurilor :
- **condițiile de colectare a probelor diurne:**
- **cerințe de sănătate și privind igiena personalului;**
- **întrebări pentru verificarea** cunoștințelor referitoare la prevenirea bolilor transmisibile

PROGRAME PENTRU PROCEDURI DE CURĂȚĂNIE ȘI DEZINFECȚIE

a spațiilor blocului alimentar, suprafețelor de preparare a alimentelor, precum și a utilajelor, ustensilelor, veselei :

○ **Curățenia și dezinfecția în bucătărie** va include

- ștergerea și dezinfectarea meselor de lucru înainte începerii activității;
- clătirea suprafețelor de lucru care vin în contact cu alimentele;
- spălarea și dezinfectarea ustensilelor și aparaturii din bucătărie după fiecare utilizare;
- curățarea și dezinfecția meselor de lucru, faianței, chiuvetelor, pervazurilor, pavimentului, **zilnic**, la sfârșitul programului ;
- spălarea cu detergent a ușilor **săptămânal**;
- dezinfectarea, ușilor, spălarea și dezinfectarea geamurilor, pereților spalarea cu detergent a plafoanelor și corpurilor de iluminat **lunar** ;

Spălarea veselei de bucătărie:

- înlăturarea rămășițelor de bucate din veselă cu o perie sau lopătică de lemn într-un vas marcat, special destinat pentru deșeuri alimentare;
- spălarea cu apă la temperatura nu mai mică de 40°C, în chiuveta I în care s-au introdus detergenți ;
- în chiuveta a II-a spălarea se face la aceeași temperatură, dar cu adaos de detergenți în cantitate de 2 ori mai mică decât în chiuveta I;
- clătirea veselei cu apă fierbinte curgătoare la temperatura de 65°C, sau cu ajutorul unui furtun flexibil;
- uscarea veselei.

Aparatele frigorifice;

- se curăță și se dezinfectează frigiderele **săptămânal** sau la nevoie ;
- se curăță și se dezinfectează congelatoarele la 10 - 20 zile sau când se depune zăpada în interior deoarece scade eficiența de refrigerare, respectiv congelare;
- se scot mai întâi din priză agregatele ;
- se pun într-un alt frigider (congelator) funcțional alimentele existente;
- se dezgheață, se spală cu apă caldă și detergent;
- se dezinfectează, se clătesc, se șterg, apoi se reconectează la rețea;
- se reintroduc alimentele, când temperatura din frigider ajunge la 4-8 °C sau la -18°C, în cazul congelatoarelor;

Colectarea probelor diurne:

- se va face în cantități nu mai mici de 150 grame per produs și se realizează zilnic conform meniului de repartiție de către lucrătorul medical, iar în lipsa acestuia – de către bucătarul-șef/bucătar;
- se vor preleva cu linguri sterile sau opărite cu apă clocotită, într-un recipient steril sau curat și opărit, acoperit și marcat „Probe diurne” ;
- se vor păstra într-un frigider special destinat pentru aceasta, în containere separate pentru fiecare zi, la temperatura de la 1°C până la +4°C, pentru o perioadă de 72 de ore, fiind însoțite de meniul zilnic de repartiție

- **Curățenia și dezinfecția în magazia de alimente(depozitele)**
 - se curăță și se dezinfectează rafturile și grătarele pentru alimente;
 - se spală și se dezinfectează pavimentul;
 - **săptămânal** se spală cu detergent și se dezinfectează ușile, geamurile, pereții;
 - **lunar** se spală cu detergent plafoanele și corpurile de iluminat;
- **Curățenia și dezinfecția în vestiare, grupuri sanitare:**
 - Se efectuează de personalul responsabil pentru această operațiune;
 - Zilnic se spală cu apă caldă și detergent toate suprafețele, ușile, pereții chiuveta, vasul de toaletă și se dezinfectează;
 - Se îndepărtează deșeurile, se spală și se dezinfectează recipientul de colectare, se înlocuiește sacul;
 - Se spală cu apă caldă și detergent pavimentul și se dezinfectează.
 - Grupurile sanitare vor fi întreținute în perfectă stare de funcționare și vor fi dotate cu hârtie igienică, săpun și prosoape de unică utilizare.
 - La curățenia și dezinfecția grupurilor sanitare și în vestiare se folosesc lavete, mopuri și găleți altele decât cele din bucătărie.

Ustensilele și materialele folosite la efectuarea curățeniei și dezinfecției

- se spală și se dezinfectează după fiecare utilizare
- se păstrează în spații special amenajate.

Monitorizarea eficienței acțiunilor de igienizare

(ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor)

se va efectua în baza unui **PLAN DE AUTOCONTROL**, care va cuprinde:

- Verificări periodice;
- Inspecții făcute înainte începerii operațiunilor și după efectuarea acestora, sau de câte ori este necesar;
- Teste de sanitație pentru mediu și suprafețe de contact;

În scopul luptei cu dăunătorii și profilaxia apariției lor cât și în scopul monitorizării eficienței acțiunilor de mentenanță și igienizare instituția trebuie să dețină:

- contracte pentru efectuarea deratizării, dezinfecției, dezinfecției;
- contract pentru preluarea testelor de salubritate (sanitație);
- acte pentru probele preluate, rezultatele probelor, acțiuni de lichidare a neconformităților în caz de depistare.
- Registrul special privind efectuarea procedurilor de dezinfecție, dezinfecție și deratizare
- Instrucțiunii instituționale cu privire la curățarea, dezinfecția și igiena spațiilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor și controlul dăunătorilor care vor include programele susmenționate de igienizare la blocul alimentar;

Directorului instituției îi revine **responsabilitatea** pentru respectarea normelor sanitare în instituție HG nr. 722 din 18.07.2018, HMȘSS nr.21 din 29.12.2005

Lucrătorului medical de comun cu administrația și personalul instituției contribuie la asigurarea respectării normelor sanitaro-epidemiologice în instituție, în corespundere cu cerințele actelor normative HG nr. 722 din 18.07.2018, ord. MS și ME nr.613/441 din 27.05.2013:

- asigură monitorizarea și supravegherea realizării în instituție a alimentației elevilor;

- organizează și evaluează respectarea normelor sanitaro-epidemiologice și antiepidemice în cadrul instituției;
- verifică zilnic starea de igienă individuală a personalului care vine sau poate să vină în contact cu produsele alimentare;
- efectuează controlul îndeplinirii măsurilor de profilaxie a intoxicațiilor alimentare, bolilor diareice acute și traumatismului;
- supraveghează organizarea dezinfecției curente, folosirea corectă a dezinfectanților;
- instruește personalul din instituție (pedagogi, educatori, bucătari, personal auxiliar etc.), asupra sarcinilor ce le revin în asigurarea normelor sanitare