



ADMINISTRAȚIA PUBLICĂ LOCALĂ A MUNICIPIULUI PETROȘANI  
**SPITALUL DE URGENȚĂ PETROȘANI**

STR. 1 DECEMBRIE 1918, NR. 137 A, PETROȘANI, HUNEDOARA

Tel.: 0254/544321  
Fax: 0254/543811

e-mail: [spitalurgentapetrosani@netlog.ro](mailto:spitalurgentapetrosani@netlog.ro)  
Web: [www.spitaluldeurgentapetrosani.ro](http://www.spitaluldeurgentapetrosani.ro)

APROBAT  
MANAGER  
Dr. Vasileseu Atin



**FISA POSTULUI**

Postul: MUNCITOR NECALIFICAT

Cod COR \_\_\_\_\_

Numele și prenumele titularului: \_\_\_\_\_

Locul de muncă: BLOC ALIMENTAR

Nivelul postului: G

Cerințele postului:

Studii: GENERALA

Relații organizatorice:

Ierarhice: MANAGER, DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL, AS DIETETICIAN

Funcționale: CU SECȚIILE ȘI COMPARTIMENTELE DIN SPITAL

De colaborare: CU TOT PERSONALUL DIN UNITATE

Nivelul postului: \_\_\_\_\_

**Atribuțiile și responsabilitățile titularului postului:**

1. Respecta Regulamentul de organizare și funcționare al unității;
2. Respecta Regulamentul intern al unității;
3. Respecta procedurile stabilite la nivelul secției/compartimentului aferente postului;
4. Respectă graficul de lucru, iar la începutul și la sfârșitul programului de lucru are obligația să semneze condica de prezență (pontajul electronic);
5. Respectă normele igienico-sanitare și de protecția muncii;

Muncitorul necalificat din cadrul blocului alimentar are în principal următoarele sarcini:

1. Dimineata nu va intra în bucatarie fără a avea ținuta corespunzătoare curată și aspectuoasă;
2. Participa la transportul produselor alimentare de la magazine în încăperile unde acestea se pregătesc pentru a fi introduse în fabricație (zarzavaturi în camere de

- curatat zarzavaturi, carnea in camere de transare, piinea in camera de proportionare);
3. Participa la curatatul si pregatirea zarzavaturilor lucrind cu grija si raspunde ca prin curatarea lor sa inlature numai partea care nu intra in prepararea evitindu-se astfel risipa;
  4. Prin curatirea zarzavaturilor se va urmari inlaturarea tuturor corpurilor straine acestea fiind spalate in vase special amenajate in mai multe ape;
  5. Zilnic face curatenie in blocul alimentar si in toate incaperile aferente de cate ori este nevoie si conform programului se face curatenia generala si dezinfectarea meselor de lucru, vaselor de lucru si peretilor faiantati;
  6. Saptamanal sau cand este nevoie participa la curatenia generala si curatatul ferestrelor;
  7. Zilnic face curatenia frigiderelor de pastrarea alimentelor si dezinfectarea lor;
  8. Zilnic liftul pentru transport alimente este spalut si curatat;
  9. Zilnic va proceda la spalut si curatat cutii de conserve, borcane, legume neconservate inainte ca acestea sa fie aduse la masa de lucru conform regulilor de igiena;
  10. Participa la lucrarile necesare intretinerii lotului ajutorator pentru zarzavaturi de prima necesitate;
  11. Este obligat sa-si faca controlul medical periodic;
  12. Este obligat sa acorde o atentie deosebita igienei personale in tot timpul lucrului;
  13. Executa orice sarcini primite pe linie de serviciu, in ordine ierarhica;
  14. Are obligatie sa respecte normele de protectia muncii si P.S.I.;
  15. Are obligatia de a participa la descarcarea masinilor cu produse alimentare la magazie;
  16. Nu va parasii locul de munca decat numai cu stirea asistentului dietetician si in interes de serviciu;

Respecta prevederile **O.M.S nr. 1226/2012** privind depozitarea si gestionarea deseurilor menajere.

Respectă prevederile **OMS nr. 261/2007** pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare, cu modificările și completările ulterioare, astfel:

- a. cunoaște și respectă utilizarea produselor biocide încadrate, conform prevederilor în vigoare, în tipul I de produs utilizat pentru: dezinfecția igienică a mâinilor prin spălare și dezinfecția igienică a mâinilor prin frecare, dezinfecția pielii intacte;
- b. cunoaște și respectă utilizarea produselor biocide încadrate, conform prevederilor în vigoare, în tipul II de produs utilizat pentru: dezinfecția suprafețelor, dezinfecția dispozitivelor (instrumente) medicale prin imersie, dezinfecția lenjeriei (material moale);
- c. cunoaște și respectă criteriile de utilizare și păstrare corectă a produselor dezinfectante;
- d. trebuie să cunoască în orice moment denumirea dezinfectantului utilizat, data preparării soluției de lucru, timpul de acțiune, precum și concentrația de lucru;

- e. poartă echipament de protecție complet și adecvat în momentul preparării precum și utilizării soluțiilor de lucru ale produselor dezinfectante

Respectă prevederile OMS nr. 916/2006 privind prevenirea, controlul și combaterea infecțiilor nozocomiale;

- a. respectarea Precauțiilor Universale;
- b. aplică metodologia de supraveghere și control a accidentelor privind expunerea la produse biologice.

#### ***Atribuții și responsabilități cu privire la Securitatea și Sănătatea în Muncă***

În conformitate cu prevederile art. 6 - 23 din legea securității și sănătății în muncă, nr. 319/2006, lucrătorul care încadrează acest loc de muncă are următoarele atribuții și responsabilități pe linia securității și sănătății în muncă

1. Înainte de începerea lucrului, ia în primire locul de muncă
2. Pe timpul luării în primire a locului de muncă, verifică:
  - a. starea fizică a aparaturii cu care urmează să lucreze și dacă constată nereguli informează pe conducătorul locului de muncă despre aceasta și urmează recomandările acestuia;
  - b. curățenia la locul de muncă și dacă constată nereguli din proprie inițiativă remediază neregula constatată;
3. După luarea în primire a locului de muncă ia de la conducătorul locului de muncă, măsurile cu caracter urgent ce trebuie rezolvate și sarcinile curente de lucru pe ziua în curs;
4. Pregătește locul de muncă pentru lucru:
  - a) verifică dacă are toate materialele de care are nevoie, iar dacă este cazul solicită, prin conducătorul locului de muncă, să i se asigure cele necesare îndeplinirii sarcinilor de serviciu primite;
  - b) pune în funcțiune aparatura pe care o deservește și verifică modul ei de funcționare. Dacă constată nereguli oprește aparatura la care a constatat nereguli și informează despre aceasta pe conducătorul locului de muncă. La aparatura la care s-au constatat nereguli nu se lucrează până la remedierea neregulilor constatate. Neregulile constatate sunt remediate numai de către persoane care au competența în acest sens;
5. Pe măsura ce sarcinile primite sunt rezolvate, informează despre aceasta pe conducătorul locului de muncă;
6. Dacă pe timpul îndeplinirii sarcinilor primite apar nereguli în rezolvarea sarcinilor sau apar nereguli în funcționarea aparaturii cu care lucrează pentru îndeplinirea sarcinilor, informează imediat despre aceasta pe conducătorul locului de muncă și urmează recomandările acestuia.
7. Nu părăsește locul de muncă fără aprobarea conducătorului locului de muncă.
8. Își desfășoară activitatea, în conformitate cu pregătirea și instruirea sa, precum și cu instrucțiunile primite din partea angajatorului, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană, cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă;
9. Utilizează corect mașinile, aparatura, uneltele, substanțele periculoase, echipamentele de transport și alte mijloace de producție;

10. Utilizeaza corect echipamentul individual de protectie acordat si, dupa utilizare, sa il inapoieze sau sa il puna la locul destinat pentru pastrare;

11. Nu procedeaza la scoaterea din functiune, la modificarea, schimbarea sau inlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, in special ale masinilor, aparaturii, uneltelor, instalatiilor tehnice si cladirilor, si sa utilizeze corect aceste dispozitive;

12. Comunica imediat angajatorului si/sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive intemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor, precum si orice deficiente a sistemelor de protectie;

13. Aduce la cunostinta conducatorului locului de munca si/sau angajatorului accidente suferite de propria persoana;

14. Coopereaza cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, atat timp cat este necesar, pentru a face posibila realizarea oricaror masuri sau cerinte dispuse de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari, pentru protectia sanatatii si securitatii lucratorilor;

15. Coopereaza, atat timp cat este necesar, cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa se asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, in domeniul sau de activitate;

16. Isi insuseste si respecta prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora;

17. Da relatii solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari.

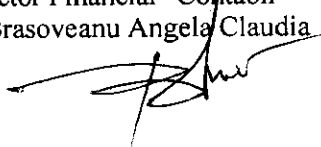
18. Efectueaza controlul medical periodic si informeaza angajatorul despre rezultatele acestuia;

19. Daca starea sa de sanatate nu ii permite sa desfasoare sarcinile de munca primite, informeaza imediat despre aceasta pe conducatorul locului de munca si urmeaza recomandarile acestuia.

**Atribuții si responsabilități cu privire la Sistemul de Management al Calitatii:**

1. Cunoaște și respectă politica managementului referitoare la calitate;
2. Cunoaște și respectă documentele Sistemului de Management al Calității aplicabile în activitatea depusă.

Director Financiar -Contabil  
Ec.Brasoveanu Angela Claudia



Asistent dietetician  
As.Tudor Mihaela



Am luat la cunoștință si  
am primit un exemplar,  
Titularul postului