



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

ID Proiect: POCU/464/3/12/128162

Titlu proiect: "Îmbunătățirea nivelului de cunoștințe, competențe și aptitudini ale angajaților din industria de morărit, panificație și produse făinoase"

Cod SMIS 2014+: 128162

"Îmbunătățirea nivelului de cunoștințe, competențe și aptitudini ale angajaților din industria de morărit, panificație și produse făinoase
Proiect cofinanțat din Fonduri Europene Structurale și de Investiții din România prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Perioada de implementare: Octombrie 2019 – Aprilie 2021

Către agenții economice la sediul cărora se vor organiza programele de formare profesională în perioada următoare:

Având în vedere situația specială creată și în România de pandemia de Coronavirus, instituirea stării de urgență ce limitează deplasările experților vă informăm că s-au luat următoarele măsuri la nivel de management al proiectului **"Îmbunătățirea nivelului de cunoștințe, competențe și aptitudini ale angajaților din industria de morărit, panificație și produse făinoase"**:

- Comunicarea cu membrii echipei proiectului se va realiza ori de câte ori va fi necesar prin intermediul telefonului și al mail-ului în vederea rezolvării cât mai prompte a eventualelor probleme apărute în desfășurarea cursurilor
- Comunicarea se va realiza și prin intermediul videoconferințelor programate în prealabil. Acestea vor fi anunțate din timp astfel încât toți cei invitați să participe să poată confirma participarea.
- Datorită faptului că participanții la programele de formare sunt angajați ai agenților economici din domeniul morărit-panificație, domeniu care nu își oprește activitatea nici în aceste condiții, programele de formare profesională vor fi organizate respectând regulile de igienă impuse pentru sectorul alimentar, păstrarea distanței sociale între participanți și dezinfectarea spațiilor în care se vor desfășura cursurile .

Organizația Mondială a Sănătății (OMS) recomandă menținerea unor criterii de igienă generală standard, utilizate în mod obișnuit la reducerea expunerii la o serie de boli transmisibile. Acestea includ:

- spălarea și igienizarea adecvată/frecventă a mâinilor;
- practici de producție a alimentelor sigure;
- evitarea contactului/apropierii, atunci când este posibil, cu orice persoană care prezintă simptome de boală respiratorie, cum ar fi tuse și strănut.

Conform recomandărilor transmise de ANSVSA Lucrătorii din sectorul alimentar trebuie să se spele și să își dezinfecteze mâinile astfel:

- înainte de începerea activității;
- înainte de manipularea produselor alimentare gătite sau gata pentru consum;
- după manipularea sau prepararea materiilor prime;
- după manipularea deșeurilor;
- după realizarea operațiunilor curățenie și dezinfecție a ustensilelor;
- după utilizarea toaletei;
- după suflarea nasului, strănut sau tuse;
- după consumul de alimente, de băuturi sau fumat;
- după manipularea banilor.

Igiena și curățenia sunt, de asemenea, importante pentru a evita contaminarea încrucișată între materiile prime netratate termic sau semipreparate și cele care sunt gata pentru consum uman.



Ca măsură de precauție, dacă manipulați alimente (lucrați într-o unitate din sectorul alimentar) și aveți suspiciuni cu privire la simptome de boli respiratorii, ar trebui, de asemenea, să informați angajatorul dumneavoastră, pentru ca acesta să poată lua măsurile necesare retragerii dumneavoastră din spațiile producție a alimentelor.

- Se va respecta legislația în vigoare privind organizarea programele de formare profesională și Metodologia privind organizarea cursurilor în cadrul proiectului.

Vă mulțumim!

Intocmit,

**Coordonator programe de formare si evaluare
competente
VOICA DANIELA**

**Expert instruire si evaluare competente
AVRAM DANA**

10.03.2020