



Facultatea de Medicină
Departamentul XIV: Microbiologie
Catedra universitară Igienă
Șef de lucrări universitar, pozitia 27

Tematică

1. Aerul ambiental: caracteristici fizice (temperatură, umiditate, mișcarea aerului, presiune atmosferică, aeroionizarea) - particularități ecologice și relație cu starea de sănătate);
2. Aerul ambiental: caracteristici chimice (oxigen, dioxid de carbon, azot, ozon) - particularități ecologice și relație cu starea de sănătate). Poluarea aerului: surse de poluare, poluarea în relație cu starea de sănătate
3. Igiena locuinței: cerințele locuinței modene; condiții fizice în relație cu starea de sănătate – amplasare și orientare, materiale de construcție, amenajări și dotări interioare, ambianța termică, vicierea aerului, ventilația, iluminatul, ambianța sonoră, încălzirea locuinței; condiții chimice – poluarea aerului în relație cu starea de sănătate; condiții biologice - aeromicroflora
4. Igiena cabintelor medicale. Igiena spitalului. Igiena personalului medical. Îndepărtarea deșeurilor rezultate din activități medicale: definiții, clasificări, colectarea deșeurilor de la locul de producere; ambalarea deșeurilor medicale; stocarea temporară, transportul, tratarea și eliminarea deșeurilor rezultate din activități medicale; evidența cantității deșeurilor speciale, instruirea, formarea și responsabilitățile personalului
5. Infecțiile nosocomiale: istoricul, definiția și date generale despre infecțiile nosocomiale, factori etiologici și favorizanți, procesul epidemiologic în infecțiile nosocomiale. Responsabilități în controlul infecțiilor nosocomiale. Organizarea spitalelor în vederea prevenirii infecțiilor nosocomiale. Particularități ale celor mai frecvente infecții nosocomiale: infecțiile urinare, infecțiile pulmonare, infecțiile nosocomiale postoperatorii, infecțiile nosocomiale de cateter, infecțiile nosocomiale posttransfuzionale, infecțiile la subiecții imunocompromiși, infecțiile nosocomiale la personalul medico-sanitar. Profilaxia și combaterea infecțiilor nosocomiale
6. Radiațiile neionizante: radiațiile infraroșii, luminoase, ultraviolete, surse și relație cu starea de sănătate
7. Radiațiile ionizante: surse și relație cu starea de sănătate
8. Apa: surse (apa atmosferică, meteorică, subterană, de suprafață) și caracteristici sanitare; poluarea naturală și artificială a apei; autopurificarea apei; nevoile de apă individuale și ale colectivităților umane. Cerințe sanitare ale aprovizionării centrale și locale cu apă potabilă
9. Apa: contaminarea biologică și riscul apariției patologiei hidrice infecțioase - condițiile de apariție, formele de manifestare, principalele boli infecțioase transmise prin apă, profilaxie. Modificarea compoziției chimice și riscul apariției patologiei hidrice neinfecțioase; profilaxie
10. Necesarul energetic: metabolismul bazal și cheltuielile suplimentare de energie. Necesarul de nutrienți calorigeni (proteine, glucide și lipide) și noncalorigeni (apă, vitamine și elemente minerale)
11. Necesarul de alimente naturale: lapte și derivate de lapte; forme de consum și modalități de obținere; compoziție și valoare nutritivă; necesar; efectele consumului neadecvat (carențat, exagerat)
12. Necesarul de alimente naturale: carne și preparate din carne, pește; forme de consum și modalități de obținere; compoziție și valoare nutritivă; necesar; efectele consumului neadecvat (carențat, exagerat)
13. Necesarul de alimente naturale: ouă, grăsimi alimentare, legume și fructe; forme de consum și modalități de obținere; compoziție și valoare nutritivă; necesar; efectele consumului neadecvat (carențat, exagerat)
14. Necesarul de alimente naturale: cereale, leguminoase uscate, produse zaharoase, băuturi



- alimentare; forme de consum și modalități de obținere; compoziție și valoare nutritivă; necesar; efectele consumului neadecvat (carențat, exagerat)
15. Contaminarea biologică a alimentelor. Boli transmise prin alimente. Profilaxie: măsuri generale și măsuri adresate grupelor de alimente
 16. Contaminarea chimică a alimentelor. Boli transmise prin alimente. Profilaxie: măsuri generale și măsuri adresate grupelor de alimente
 1. Aditivii alimentari: clasificare, utilizare alimentară și farmaceutică, cadru legislativ, efecte asupra stării de sănătate
 2. Suplimente alimentare: concept, cadru legislativ, clasificare, forme de prezentare, doze, etichetare, efecte asupra stării de sănătate
 17. Indicatori direcți ai sănătății copiilor și adolescenților: dezvoltarea somatică și pubertară, stadializarea maturizării pubertare;
 18. Indicatori direcți ai sănătății copiilor și adolescenților: maturizarea neuropsihică și factorii care influențează dezvoltarea neuropsihică.
 19. Programul instituționalizat în funcție de capacitatea de lucru, normele fiziologice privind activitate și odihna pe grupe de vârstă, orarul școlar, reușita școlară, orientarea școlară și profesională.
 20. Comportamentele cu risc pentru sănătate, măsuri de prevenire și combatere



Bibliografie

1. Moldoveanu A.M. (coord.), Nițescu M., Lupulescu D., Pantea-Stoian A.M., Nedelescu M., Chirică A., Pătrașcu D., Munteanu A.M. Igiena. Editura Universitară „Carol Davila” București, 2018, ISBN: 978-606-011-023-1
2. C. Ionuț, M. Popa, V. Laza, D. Sîrbu, D. Curșeu, R. Ionuț. Compendiu de igienă, Ed. Med.Univ. Iuliu Hațieganu Cluj-Napoca, 2004
3. Sorina Doroftei, Brigitha Vlaicu, Cristina Petrescu, Salomeia Putnok, Corneluța Fira Mlădinescu, Suci Oana, Igiena mediului, igiena alimentației, igiena copiilor și adolescenților, Ed. Eurobit, Timișoara, 2002
4. Ordin MS nr. 1.761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia
5. Regulamentul (UE) nr. 528/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide
6. Ordin MS nr. 914/2006 pentru aprobarea Normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare
7. Ordin MS 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recuperarea copiilor și tinerilor
8. Ordin MS nr. 1.503/6.821/2025 pentru aprobarea Metodologiei privind asigurarea asistenței medicale a antepreșcolarilor, preșcolarilor, elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar și studenților din instituțiile de învățământ superior pentru menținerea stării de sănătate a colectivităților și pentru promovarea unui stil de viață sănătos
9. Ordin MS nr. 976/1998, cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor
10. Regulamentul UE nr. 852/2004 privind Normele generale pentru igiena produselor alimentare/HG nr. 924/2005
11. Regulamentul UE nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
12. Ordin MS nr. 1.226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale
13. Ordonanța nr.7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman
14. HG nr. 971 din 18 octombrie 2023 pentru aprobarea Normelor de supraveghere, monitorizare și inspecție sanitară a calității apei potabile, a procedurii de autorizare sanitară a producției și distribuției apei potabile
15. Regulamentul (CE) NR. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari
16. Ordin nr. 438/2002 (*actualizat*) pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman
17. Lege nr. 56/2021 privind suplimentele alimentare