

INSTRUIREA IGIENICĂ A ANGJAȚILOR DIN RAMURA COMERȚULUI CU PODUSE ALIMENTARE. PERSPECTIVE ȘI OPORTUNITĂȚI

Eudochia Tcaci

Școala de Management în Sănătate Publică, USMF „Nicolae Testemițanu”

Summary

The hygienic training of employees involved in the food trade. perspectives and opportunities

The ensuring of the appropriate safety level of foodstuffs depends, to a greater extent, on the level of specific hygiene knowledge of the employees. The training of the employees involved in the food trade is provided by the Centers of Public Health. The assessment of the level of hygienic knowledge, specific to this profession have shown high percentage, being in the range of 57,2 to 57,5, before and after the training respectively. It has been demonstrated a low level of knowledge of the health risks of the studied group. In the outlook the training programs could be expanded by including measures of health education and promotion of healthy lifestyles.

Rezumat

Asigurarea nivelului adecvat de siguranță a produselor alimentare depind în mare măsură de nivelul de cunoștințe igienice specifice al angajaților. Instruirea angajaților din ramura comerțului cu produse alimentare este asigurată de către Centrele de Sănătate Publică. Evaluarea nivelului de cunoștințe igienice specifice profesiei a demonstrat ponderea înaltă a persoanelor cu cunoștințe suficiente constituind 57,2 și 57,5% până la instruirea igienică și după instruirea igienică corespunzător. S-a demonstrat un nivel insuficient de cunoștințe în domeniului riscurilor pentru sănătate la grupul studiat. În perspectivă, programele de instruire igienică ar putea fi extinse prin includerea măsurilor de educație pentru sănătate și promovarea modului sănătos de viață.

Actualitatea

Globalizarea lanțului alimentar determină apariția constantă de noi provocări și riscuri pentru sănătatea și interesele consumatorilor. Obiectivul principal al politicii Uniunii Europene privind siguranța alimentară este atingerea celui mai înalt grad posibil de protecție a sănătății umane (3). Pentru asigurarea gradului înalt de protecție a produselor alimentare nu este suficient doar supravegherea calității materiei prime, dar și aplicarea metodelor sigure de procesare pe tot parcursul lanțului alimentar. O activitate importantă, în acest domeniu, este efectuată de către Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice prin organizarea cursurilor de instruire igienică a contingentelor decretate, care totodată îndeplinește și funcția de educare sanitară a populației (2,4).

Instruirea igienică este o măsură obligatorie pentru contingentele decretate ale tuturor întreprinderilor și instituțiilor, indiferent de apartenență și forma de proprietate, angajații întreprinderilor din sectorul alimentar, angajații instituțiilor preșcolare, instituțiilor de învățământ preuniversitar și superior, instituțiilor de asanare pentru copii, angajații întreprinderilor industriale, care lucrează în condiții de muncă nocive, întreprinderilor comunale, de deservire socială și din agricultură. (2). În conformitate cu prevederile Hotărârii Medicului Șef Sanitar de Stat al Republicii Moldova nr.9 din 01.06.2012 toți angajații care sunt implicați la producerea, transportarea, depozitarea, distribuția și comercializarea produselor alimentare destinate consumului uman sunt obligați să participe la cursuri de instruire igienică cu susținerea examenului respectiv. Scopul primordial a cursurilor de instruire igienică este însușirea de către angajați a cunoștințelor necesare în domeniul sanogenezei, protecției mediului, igienei personale, igienei alimentației, prevenirii îmbolnăvirilor, cunoașterea și depistarea precoce a principalelor semne de boală. Aceste cursuri se organizează în cadrul Centrelor de Sănătate Publică

municipale și raionale. De obicei, aprecierea gradului de însușire a materiei de către persoanele instruite se apreciază în cadrul Comisiilor de examinare prin înscrierea sintagmei „admis” s-au ”ne admis”.

Scopul. Constă în evaluarea gradului de cunoștințe igienice specifice profesiei, cât și a cunoștințelor generale despre sănătate a angajaților din ramura comerțului cu produse alimentare.

Material și metode

Studiul a fost realizat în Centrul de Sănătate Publică Chișinău. Pentru evaluarea nivelului de cunoștințe a contingentelor decretate au fost supuse anchetării 273 angajați din ramura comerțului cu produse alimentare înainte de predarea cursurilor și 213 după instruirea igienică. Chestionarele au inclus: date generale, testarea nivelului de cunoștințe în domeniul profilaxiei maladiilor transmisibile, netransmisibile, factorilor de risc pentru sănătate și calitatea produselor alimentare. Concomitent, s-au evaluat programele de instruire din Centrul de Sănătate Publică Chișinău, pevăzute pentru aplicare la cursurile de instruire a angajaților din ramura comerțului cu produse alimentare.

Rezultate

În conformitate cu prevederile Regulamentului „cu privire la organizarea și desfășurarea instruirii igienice a unor categorii de angajați”, aprobat prin Hotărârea Medicului Șef Sanitar de Stat al Republicii Moldova nr. 9 din 01.06.2007 Centrele de Sănătate Publică teritoriale organizează și desfășoară cursuri de instruire igienică a angajaților supuși obligatoriu instruirii. Salariații din ramura comerțului cu produse alimentare sunt obligați să urmeze aceste cursuri la angajare și o dată la 2 ani cu o durată de 8 ore de instruire. Conform același Regulament, pentru instruirea contingentelor decretate se vor utiliza programe speciale (2). Rezultatele evaluării actelor legislative din domeniu, denotă lipsa programelor de instruire igienică la nivel național și elaborarea acestor programe la nivel de Centru de Sănătate Publică teritorial.

La elaborarea programelor în Centrul de Sănătate Publică Chișinău au fost implicați medici și specialiști cu studii superioare. Structura programelor de instruire constă din câteva compartimente și anume: partea introductivă include informația despre prevederile legale și normative, penalități; următorul compartiment include noțiuni despre boli transmisibile și profesionale s-au legate de profesie, măsuri de prevenție; în continuare se prezintă informația referitoare la măsurile de dezinfecție, deratizare și dezinsecție și se finalizează cursul de instruire cu cerințe și norme sanitare specifice profesiei.

Evaluarea nivelului de cunoștințe specifice profesiei persoanelor supuse instruirii igienice denotă cunoașterea minimului necesar de norme și reguli igienice specifice profesiei la 57,2% persoane anchetate înainte de instruirea igienică și la 57,5% persoane după instruirea igienică. Femeile cunosc mai bine normele și cerințele igienice comparativ cu bărbații în proporție de 62,9% și 58,7% , iar bărbații 25,5 și 53,4% corespunzător (tab. 1).

Tabelul 1

Evaluarea nivelului de cunoștințe specifice profesiei a angajaților din ramura comerțului cu produse alimentare în funcție de sex (%)

Nr.d/o	Persoane instruite	Ponderea răspunsurilor corecte (%)		Diferența răspunsurilor corecte (după instruire-înainte de instruire) (%)
		Persoane anchetate înainte de procesul de instruire	Persoane anchetate după instruire	
1.	Total	57,2	57,5	0,3
2.	Bărbați	25,5	53,4	27,9
3.	Femei	62,9	58,7	-4,2

Datele prezentate în tabelul 1 relatează că, după ascultarea cursurilor de instruire ponderea este mai mare a persoanelor cu răspunsuri corecte la întrebări, diferența constituind 0,3%. Acest progres s-a observat mai mult la bărbați unde, ponderea celor ce au răspuns corect s-a majorat de la 25,5% la 53,4%, diferența constituind 27,9%. Printre femei nu s-a constatat progres în ponderea răspunsurilor corecte, diferența fiind de (-4,2).

Compararea nivelului de cunoștințe în domeniul respectiv dintre angajații care sunt pentru prima dată la instruire și cei ce au participat la cursuri de instruire de 2 ori și mai mult demonstrează prezența cunoștințelor la mai multe persoane atunci când au participat la 2 și mai multe cursuri de instruire. Anchetarea angajaților care s-au adresat pentru prima dată pentru instruirea igienică denotă o pondere de 57,9 a persoanelor cu un nivel de educație adecvat profesiei. Angajații care au indicat în istoria profesională prezența a mai mult de 2 instruiți igienice au demonstrat o pondere de 61,8% a persoanelor cu un nivel de educație adecvat profesiei (fig.1). Studiul efectuat demonstrează prezența la mai mult de jumătate din angajații din ramura comerțului cu produse alimentare a cunoștințelor specifice profesiei atât la persoanele care nu au fost instruite igienic, cât și la persoanele instruite igienic, după instruirea igienică ponderea persoanelor cu cunoștințe respective crește cu 3,9%. Persoanele decretate supuse instruirii igienice obligatoriu se presupune că au studii speciale în domeniul respectiv, iar programa de studii include norme igienice specifice profesiei, cu toate acestea se constată goluri la nivelul de educație. Acest fapt poate fi explicat ca angajarea persoanelor fără studii specifice în domeniu și lipsa prevederilor obligatorii în legislația Republicii Moldova.

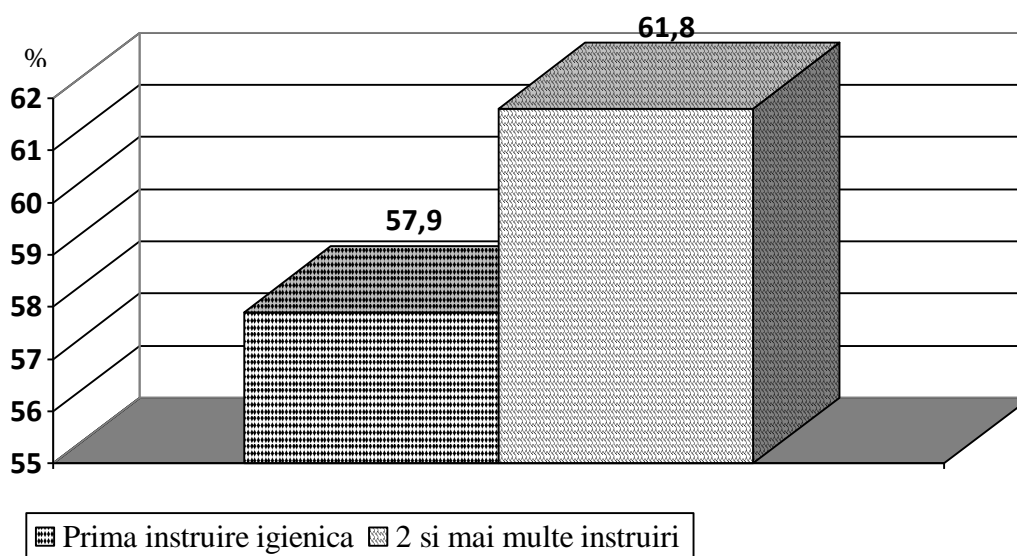


Fig. 1. Ponderea angajaților ce au răspuns corect în funcție de numărul de instruiiri igienice (%)

Este evident necesitatea organizării periodice a cursurilor de instruire igienică a angajaților din ramura comerțului cu produse alimentare. Asigurarea calității și inofensivității produselor alimentare în mare măsură depind de cunoștințele specifice în domeniul igienei a persoanelor care sunt implicate la toate etapele de procesare a produselor (5).

Concomitent cu evaluarea cunoștințelor igienice specifice s-au apreciat nivelul de cunoștințe în domeniul factorilor de risc pentru bolile netransmisibile. Persoanele anchetate au fost rugate să selecteze factorii de risc pentru hipertensiunea arterială, cauza diabetului zaharat, maladiile prevenite prin activitatea fizică, pentru ce maladii obezitatea prezintă factor de risc. Rezultatele obținute denotă lipsa cunoștințelor referitoare la factorii cauzali ai diabetului zaharat, menționând răspunsul corect doar 4,2% persoane ne instruite igienic și 6,3% persoane după instruirea igienică. Au demonstrat cunoștințe referitoare la factorii de risc pentru hipertensiunea arterială 13,6% persoane ne instruite și 15,5% instruite, cunoștințe referitor la riscul de a face

unele maladii a persoanelor obeze sunt cunoscute de 19,8% persoane și respectiv 16,7%, cunoștințe referitoare la beneficiul activității fizice sunt cunoscute de 22,1% și 23,5% persoane corespunzător. Așa dar, factorii de risc pentru bolile netransmisibile, cât și măsurile de prevenție nu sunt incluși în programele de instruire igienică și sunt mai puțin cunoscuți de populație. În perspectivă, programele de instruire igienică ar putea fi extinse prin includerea aspectelor de educație pentru sănătate și promovare a modului sănătos de viață.

Concluzii

1. Programele de instruire igienică implementate la Centrul de Sănătate Publică Chișinău asigură menținerea cunoștințelor igienice necesare activității profesionale a angajaților din ramura comerțului cu produse alimentare.

2. Nivelul cunoștințelor igienice specifice profesiei sunt net superioare celor din domeniul factorilor de risc pentru sănătate.

3. Măsuri de educație pentru sănătate și promovarea modului sănătos de viață ar putea fi incluse în programele de instruire igienică a persoanelor decretate.

Bibliografie

1. Hotărîrea Guvernului RM Nr. 886 din 06.08.2007 „Cu privire la aprobarea Politicii Naționale de Sănătate”(MO nr.127-130 din 17.08.2007);

2. Hotărîrea Medicului Șef Sanitar de Stat al Republicii Moldova Nr. 9 din 01.06.2007 „Privind Regulamentul cu privire la organizarea și desfășurarea instruirii igienice a unor categorii de angajați” (MO nr.198-202 din 21.12.2007);

3. http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/index_ro.htm;

4. Legea nr.113 din 18.05.2012 „cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor”(MO nr.143-148 din 13.01.2013)

5. В.А. Полесский, Е.М. Осипова, Ф.А. Джадоева и др. О гигиенической подготовке работников, занятых на пищевых производствах. Вопросы Питания. Том № 80. №5.2011.С 45-48.

SCREENING-UL MAMOGRAFIC ÎN DEPISTAREA PRECOCE A CANCERULUI GLANDEI MAMARE CA PERSPECTIVA DE DIAGNOSTIC ÎN REPUBLICA MOLDOVA

Ina Gurschii

Școala de Management în Sănătate Publică USMF “Nicolae Testemițanu”

Summary

Mammography screening- in the early detection of breast cancer as perspectives ov diagnostic in Republic of Moldova

Breast cancer is the main cause of morbidity in women and is the second location in the mortality in the Republic of Moldova. Mammography is a method of screening that has a sensitivity of 90% and can detect breast cancer at an early stage faster than a routine clinical examination or self-examination.

Rezumat

Cancerul mamar reprezintă principală cauză de morbiditate la femei și este a doua localizare ca mortalitate pentru Republica Moldova. Dintre investigațiile imagistice, mamografia, ce are o sensibilitate de circa 90%, impusă ca metodă de screening, poate detecta cancerul de sân într-un stadiu precoce, mai rapid decât un simplu examen clinic de rutină sau autoexaminare.