



**PENITENCIARUL BUCUREȘTI RAHOVA
COMISIA DE CONCURS – AGENT BUCĂTAR – DIN MAI MULTE UNITĂȚI
PENITENCIARE**

Nr. 36446 /PBRB/04.05.2023

**BAREM
VARIANTA NR. 2**

PROBA SCRISĂ la concursul organizat pentru ocuparea din sursă externă a 58 posturi vacante de agent din cadrul sectorului economico-administrativ, din unitățile subordonate Administrației Naționale a Penitenciarelor

Subiectul nr. 1 – 1,00 punct.

Întrebare:

Enumerați 4 (patru) obligații ale lucrătorilor care își desfășoare 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, conform Legii 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă.

Răspuns:

(1) În mod deosebit, în scopul realizării obiectivelor prevăzute la art. 22, lucrătorii au următoarele obligații:

a) să utilizeze corect mașinile, aparatura, uneltele, substanțele periculoase, echipamentele de transport și alte mijloace de producție;

b) să utilizeze corect echipamentul individual de protecție acordat și, după utilizare, să îl înapoieze sau să îl pună la locul destinat pentru păstrare;

c) să nu procedeze la scoaterea din funcțiune, la modificarea, schimbarea sau înlăturarea arbitrară a dispozitivelor de securitate proprii, în special ale mașinilor, aparaturii, uneltelor, instalațiilor tehnice și clădirilor, și să utilizeze corect aceste dispozitive;

d) să comunice imediat angajatorului și/sau lucrătorilor desemnați orice situație de muncă despre care au motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție;

e) să aducă la cunoștință conducătorului locului de muncă și/sau angajatorului accidente suferite de propria persoană;

f) să coopereze cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, atât timp cât este necesar, pentru a face posibilă realizarea oricăror măsuri sau cerințe dispuse de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari, pentru protecția sănătății și securității lucrătorilor;

g) să coopereze, atât timp cât este necesar, cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, pentru a permite angajatorului să se asigure că mediul de muncă și



condițiile de lucru sunt sigure și fără riscuri pentru securitate și sănătate, în domeniul său de activitate;

h) să își însușească și să respecte prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă și măsurile de aplicare a acestora;

i) să dea relațiile solicitate de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari.

Notă: Se va puncta cu 0,25 puncte oricare dintre raspunsurile de mai sus, dar nu mai mult de un punct pentru subiect.

Subiectul nr. 2 – 0,50 puncte.

Întrebare:

Completați următoarea frază:

În caz de incendiu, orice persoană trebuie să acorde ajutor, când și cât este rațional posibil,.....
conform Legii 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

Răspuns:

ART. 7

În caz de incendiu, orice persoană trebuie să acorde ajutor, când și cât este rațional posibil, semenilor aflați în pericol sau în dificultate (0,10 puncte), din proprie inițiativă (0,10 puncte) ori la solicitarea victimei (0,10 puncte), a reprezentanților autorităților administrației publice(0,10 puncte), precum și a personalului serviciilor de urgență (0,10 puncte).

Subiectul nr. 3 – 1,00 punct.

Întrebare:

Enumerați cerințele care trebuie îndeplinite de toate articolele, ustensilele, dotările, garniturile, componentele și echipamentele cu care alimentele vin în contact , conform HG 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare; Anexa 2.

Răspuns:

(1) Toate articolele, ustensilele, dotările, garniturile, componentele și echipamentele cu care alimentele vin în contact trebuie:

a) să fie igienizate eficient, iar atunci când este necesar, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie să aibă loc cu o frecvență suficientă pentru a se evita orice risc de contaminare; (0,25 puncte)

b) să fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și să fie menținute în bună ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încât să se reducă la minimum orice risc de contaminare; (0,25 puncte)



c) cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare, să fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și să fie menținute în bună ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încât să permită să fie păstrate curate, iar atunci când este necesar, să fie dezinfectate; (0,25 puncte)

d) să fie instalate de așa manieră încât să se permită igienizarea adecvată a echipamentului și a zonei înconjurătoare. (0,25 puncte)

Subiectul nr. 4 - 1,00 punct

Care sunt condițiile obligatorii pentru depozitarea materiilor prime ușor alterabile și nealterabile, în cazul în care nu se poate asigura decât o singură încăpere, conform, Ordin (MSP) nr. 976/1998, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor?

Răspuns:

ART. 38

În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime ușor alterabile și nealterabile, nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții:

a) dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele nealterabile; (0,25 puncte)

b) asigurarea unui spațiu frigorific pentru produse alterabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, care să nu aibă o temperatură mai mare de +4 grade C; (0,25 puncte)

c) asigurarea unei ventilații satisfăcătoare prin ferestre sau ochiuri cu rame și sită metalică; (0,25 puncte)

d) aprovizionarea cu materii prime ușor alterabile, îndeosebi cu carne și lapte, să se facă pe măsura capacității spațiului de răcire și să nu depășească nevoile de consum pentru o zi. (0,25 puncte)

Subiectul nr. 5 - 1,50 puncte

Întrebare:

Ce le este interzis ofițerilor și agenților din sistemul administrației penitenciare, conform Legii nr. 145/2019 privind statutul polițiștilor de penitenciare?

Răspuns:

Ofițerilor și agenților din sistemul administrației penitenciare le este interzis:

a) să dispună, să exercite, să instige ori să tolereze acte de tortură sau orice forme de tratament inuman ori degradant asupra persoanelor aflate în așezămintele de deținere; (0,25 puncte)

b) să primească, să solicite ori să accepte, direct sau indirect, pentru ei ori pentru alte persoane, în considerarea calității lor oficiale, cadouri, bani, împrumuturi sau orice alte valori ori servicii; (0,25 puncte)



- c) să intervină pentru soluționarea unor cereri sau lucrări care nu sunt de competența lor ori nu le-au fost repartizate de conducătorii ierarhici sau care nu sunt activități specifice funcției pe care au fost numiți; (0,25 puncte)
- d) să recurgă la forță sau la folosirea mijloacelor de imobilizare împotriva persoanelor private de libertate în alte condiții decât cele expres prevăzute de lege; (0,25 puncte)
- e) să facă parte din partide, formațiuni sau organizații politice ori să desfășoare propagandă în favoarea acestora; (0,25 puncte)
- f) să adere la asociații, organizații religioase sau de altă natură, nerecunoscute potrivit legii sau interzise prin lege. (0,25 puncte)

Subiectul nr. 6- 1.50 puncte

Întrebare:

Enumerati 6(șase) obligații ale funcționarilor publici din sistemul administrației penitenciare în îndeplinirea atribuțiilor profesionale, conform OMJ nr. 2794/C/2004 pentru aprobarea Codului deontologic al personalului din sistemul administrației penitenciare, Anexa 1.

Răspuns:

În îndeplinirea atribuțiilor profesionale funcționarilor publici din sistemul administrației penitenciare au obligația:

- a) să cunoască, să respecte Constituția și legile țării și să aplice dispozițiile legale în conformitate cu atribuțiile ce le revin, cu respectarea eticii profesionale;
- b) să se comporte civilizată și demn în toate împrejurările, să manifeste stăpânire de sine, amabilitate, politețe și să vorbească respectuos și decent, într-o manieră potrivită cu funcția pe care o dețin;
- c) să constituie exemple pentru subordonați, colegi și persoanele private de libertate, să creeze un climat corespunzător de muncă și să contribuie la realizarea și menținerea unei imagini pozitive a instituției;
- d) să execute, cu profesionalism și în termenul stabilit, atribuțiile ce îi revin și să dovedească, în toate împrejurările, cinste, corectitudine, disciplină și respect față de șefii ierarhici, colegi și subalterni;
- e) să se prezinte la serviciu într-o stare corespunzătoare, să respecte întocmai programul de muncă și să folosească timpul de lucru, resursele materiale și financiare ale instituției în mod eficient și rațional, numai pentru îndeplinirea atribuțiilor de serviciu;
- f) să asigure ocrotirea bunurilor instituției și să prevină producerea oricărui prejudiciu, acționând în orice situație ca buni gospodari;
- g) să respecte prevederile legale referitoare la incompatibilități și interdicții;
- h) să nu interzică sau să nu împiedice exercitarea libertăților publice și a drepturilor sindicale ale funcționarilor publici din sistemul administrației penitenciare;
- i) să se abțină de la exprimarea sau manifestarea convingerilor politice în exercitarea atribuțiilor de serviciu;
- j) să respecte jurământul de credință depus cu ocazia numirii în funcție;



k) să nu manifeste toleranță față de abateri și să informeze autoritățile abilitate cu privire la infracțiunile de care au luat la cunoștință în exercitarea atribuțiilor de serviciu sau în legătură cu serviciul, îndeosebi a actelor de corupție;

l) să informeze șeful ierarhic despre existența unui conflict de interese privind exercitarea atribuțiilor de serviciu, în condițiile legii.

Notă: Se va puncta cu 0,25 puncte oricare dintre raspunsurile de mai sus, dar nu mai mult de un 1,50 puncte pentru subiect.

Subiectul nr. 7 - 1.50 puncte

Întrebare:

Precizați erorile din textul de mai jos și rescrieți textul cu variantele corecte conform, art. 33 din Ordin (MSP) nr. 976/1998, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

(1) Spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazine, beciuri și spații aerisite.

(2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate alături de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și dezinsecție.

(3) Produsele neperisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor.

(4) Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude și de preparatele de carne crude (mititei, carne tocată etc.)

(5) Pâinea, chiflele, cornurile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri de răchită, (material plastic) sau în navete, cu condiția ca acestea să fie neacoperite, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele.

Răspuns:

Erori: magazine, aerisite, alături, dezinsecție, neperisabile, neacoperite. (0,10 puncte x 6= 0,60 puncte)

Text corect:

(1) Spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, **magazii**, beciuri și spații **frigorifice**. (0,20 puncte)

(2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate **separat** de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și **dezinsecție**. (0,20 puncte)

(3) Produsele **perisabile** se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor. (0,20 puncte)

(4) Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude și de preparatele de carne crude (mititei, carne tocată etc.) (0,10 puncte)

(5) Pâinea, chiflele, cornurile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri de răchită, (material plastic) sau în navete, cu condiția ca acestea să fie **acoperite**, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele. (0,20 puncte)



Subiectul nr. 8 - 1,00 punct

Întrebare:

Explicați procedeul de decongelare a produselor alimentare, conform HG 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, Anexa 2.

Răspuns:

CAP. 9. Prevederi aplicabile produselor alimentare

(7) Decongelarea produselor alimentare trebuie să fie realizată în așa fel încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în alimente. (0,25 puncte) În timpul decongelării alimentele trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un risc pentru sănătate. (0,25 puncte) Atunci când lichidul ce se scurge în procesul de decongelare poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie să fie drenat în mod adecvat.(0,25 puncte) După decongelare alimentele trebuie să fie manipulate de așa manieră încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.(0,25 puncte)

Precizări:

- se acordă note de la 10 la 1;
- se acordă un punct din oficiu;
- nota minimă de promovare a probei este nota 7.

COMISIA DE CONCURS:

PREȘEDINTE:

MEMBRI:

