PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos

ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-69

**PRIVALOMOJO HIGIENOS ĮGŪDŽIŲ MOKYMO PROGRAMA**

| Darbuotojai, kuriems privalomas higienos įgūdžių mokymas | Mokymo temos | Mokymo trukmė(akademinėmis valandomis) | Mokymo periodiškumas ir organizavimas\* |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Areštinių ir laisvės atėmimo vietų darbuotojai | 1.1. Areštinių ir laisvės atėmimo vietų vėdinimo, apšvietimo, vandentiekio ir kanalizacijos, valymo ir dezinfekcijos higienos reikalavimai1.2. Mitybos ir asmens higienos reikalavimai1.3. Higienos įgūdžių, padedančių apsisaugoti nuo žarnyno, kvėpavimo takų ir odos užkrečiamųjų ligų, formavimas, apsinuodijimo maistu profilaktikos pagrindai1.4. Ypač pavojingų infekcijų profilaktika1.5. Lytiškai plintančių ligų, ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika1.6. Rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktika | 6 | Prieš pradėdami dirbti ir kas penkeri metai |
| 2. Vandens tiekimo įmonių darbuotojai | 2.1. Geriamojo vandens kokybės reikalavimai, sanitarinis vandens tiekimo šaltinių saugumas ir sanitarinės apsaugos zonos2.2. Vandens fizinių savybių (skaidrumo, spalvos, kvapo, skonio) įvertinimas, mikrobiologiniai vandens kokybės rodikliai2.3. Vandenyje esančios nuodingosios medžiagos, vandens užterštumas organinėmis, cheminėmis ir radioaktyviosiomis medžiagomis, vandens valymo ir dezinfekcijos būdai2.4. Per vandenį plintančių užkrečiamųjų ligų profilaktika2.5. Asmens higienos įgūdžių formavimas | 6 | Prieš pradėdami dirbti ir kas dveji metai |
| 3. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų apdorojimu, išdavimu ir maitinimu (maisto produktų, jų priedų, žaliavų gamybos, žvejybos, prekybos, tiekimo, transportavimo, sandėliavimo ir maitinimo įmonių darbuotojai, tarp jų: stiuardesės, keleivinio transporto palydovai, laivų virėjai, jų padėjėjai, bufetų ir produktų sandėlių darbuotojai) | 3.1. Maisto, žaliavų, produktų pašalinimas iš rinkos, maisto gamybos ir maitinimo patalpų (grindų, sienų, lubų, langų, durų, laiptų, paviršiaus) higiena3.2. Teritorijos, transporto, sandėlių apšvietimo, vėdinimo, vandens, nutekamųjų vandenų, tualetų, buities patalpų higiena3.3. Maisto gamybos įmonės technologijų higiena3.4. Paviršių, su kuriais liečiasi maistas, priežiūra, pakavimo priemonės ir medžiagos3.5. Atliekų ir techninių medžiagų laikymas, valymo higiena (plovimas, dezinfekcija, graužikų ir vabzdžių naikinimas)3.6. Maisto įmonės rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos diegimas3.7. Higienos reikalavimų laikymosi, profilaktinių sveikatos patikrinimų ir skiepų svarba, asmens higienos įgūdžių formavimas3.8. Ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika | 6 | Prieš pradėdami dirbti ir kas dveji metai |
| 4. Apgyvendinimo ir kitas (ne maitinimo) paslaugas teikiantys darbuotojai (bendrabučių, viešbučių, pensionų, vaikų ir suaugusiųjų globos įstaigų, nakvynės namų, kaimo turizmo sodybų ir kiti susiję su apgyvendinimu, darbuotojai bei teikiantys pagalbą namuose, pirčių, baseinų, saunų, plaukų priežiūros, veido ir kūno priežiūros, nagų priežiūros, tatuiravimo, ilgalaikio (permanentinio) makiažo, papuošalų vėrimo ir kitas grožio bei sveikatingumo paslaugas teikiantys darbuotojai) | 4.1. Teritorijos ir patalpų naudojimo higiena (patalpų vėdinimo, šildymo, apšvietimo, vandentiekio ir kanalizacijos, teritorijos ir patalpų valymo ir dezinfekcijos, buities atliekų surinkimo ir išvežimo reikalavimai)4.2. Pūslelinės, niežų, pedikuliozės, grybelinių ir bakterinių odos ligų profilaktika4.3. Ypač pavojingų infekcijų, užkrečiamųjų kvėpavimo sistemos ir virškinimo sistemos ligų profilaktika4.4. Darbo drabužių higienos reikalavimai, profilaktinio sveikatos tikrinimo ir skiepų reikšmė ligų profilaktikai4.5. Triukšmo, vibracijos ir kitų profesinės rizikos veiksnių įtaka sveikatai, profilaktikos priemonės4.6. Geriamojo, prausimuisi naudojamo ir maudyklų vandens higienos reikalavimai4.7. Vandens, skalbinių ir darbo įrankių dezinfekcijos įgūdžių formavimas4.8. Asmeninės higienos įgūdžių formavimas4.9. Lytiškai plintančių ligų, ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika4.10. Rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktikos priemonės | 6 | Prieš pradėdami dirbti ir kas treji metai |
| 5. Formaliojo ir neformaliojo švietimo bei ugdymo įstaigų (ikimokyklinio ugdymo, formaliojo ir neformaliojo švietimo, kvalifikacijos tobulinimo įstaigų, mokyklų, psichologinių ir pedagoginių tarnybų) darbuotojai | 5.1. Švietimo ir ugdymo įstaigų teritorijos, patalpų priežiūros ir naudojimo (vėdinimo, apšvietimo, šildymo, vandentiekio ir kanalizacijos, valymo ir dezinfekcijos), mokymo inventoriaus ir žaislų higienos reikalavimai5.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikų ir mokinių mitybos higiena (maisto priėmimas, gamyba, išdalijimas, indų, įrankių, inventoriaus plovimas, dezinfekcija ir kt.), sveikos mitybos rekomendacijos5.3. Vaikų asmens higiena. Higienos reikalavimai, taikomi mokymo procesui5.4. Užkrečiamųjų kvėpavimo sistemos ligų profilaktika5.5. Užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimo maistu profilaktika5.6. Užkrečiamųjų odos ligų profilaktika5.7. Personalo asmens higienos reikalavimai, profilaktinių sveikatos tikrinimų, skiepų svarba5.8. Lytiškai plintančių ligų ir ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika5.9. Rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktikos priemonės | 6 | Pirmaisiais darbo metais ir kas penkeri metai |
| 6. Darbuotojai, dirbantys galimos profesinės rizikos sąlygomis (kenksmingų veiksnių aplinkoje ir pavojingą darbą) | 6.1. Cheminiai, fiziniai, biologiniai, ergonominiai (psichofiziologiniai) darbo aplinkos profesinės rizikos veiksniai6.2. Vyraujantys profesinės rizikos veiksniai (veikiantys tam tikros profesijos darbuotojų grupes)6.3. Leidžiamos (pagal galiojančias higienos normas) profesinės rizikos veiksnių vertės6.4. Profesinės rizikos veiksnių poveikis darbuotojo sveikatai, profesinių ligų samprata6.5. Bendrosios ir asmens profilaktikos priemonių naudojimo įgūdžių formavimas | 6 | Prieš pradėdami dirbti ir kas penkeri metai |
| 7. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su nuodingosiomis medžiagomis | 7.1. Teisės aktai, reglamentuojantys sveikatos saugą dirbant su nuodingosiomis ir potencialiai nuodingomis medžiagomis7.2. Nuodingųjų medžiagų klasifikacija, jų savybės, poveikis aplinkai ir žmogaus sveikatai7.3. Rizikos veiksniai, veikiantys dirbančiuosius su nuodingosiomis medžiagomis, profilaktinių sveikatos tikrinimų reikšmė lėtinių apsinuodijimų ir ligų profilaktikai7.4. Prevencinės priemonės nuodingųjų medžiagų saugai užtikrinti7.5. Asmens higienos ir saugaus darbo su nuodingosiomis medžiagomis įgūdžių formavimas | 28 | Prieš pradėdami dirbti ir kas penkeri metai |
| 8. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su medicininių atliekų tvarkymu sveikatos priežiūros įstaigose | 8.1. Teisės aktai, reglamentuojantys medicininių atliekų tvarkymą8.2. Medicininių atliekų tvarkymo sistema (atliekų klasifikacija, surinkimo ir šalinimo būdai)8.3. Medicininių atliekų surinkimo, rūšiavimo, pakavimo, ženklinimo, saugojimo, kenksmingumo pašalinimo, apskaitos dokumentų pildymo įgūdžių formavimas8.4. Darbuotojų sveikatos stebėjimas, kraujo infekcijų (hepatito B, hepatito C, ŽIV/AIDS ir kt.) profilaktika8.5. Kolektyvinės ir asmeninės apsaugos priemonės, saugaus darbo įgūdžių formavimas | 8 | Prieš pradėdami dirbti |

\* Mokymo organizavimo aprašas pateiktas šios programos 1 priede.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_