

### 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	<p>1.1. Areštinių ir laisvės atėmimo vietų vėdinimo, apšvietimo, vandentiekio ir kanalizacijos, valymo ir dezinfekcijos higienos reikalavimai</p> <p>1.2. Mitybos ir asmens higienos reikalavimai</p> <p>1.3. Higienos įgūdžių, padedančių apsaugoti nuo žarnyno, kvėpavimo takų ir odos užkrečiamųjų ligų, formavimas, apsinuodijimo maistu profilaktikos pagrindai</p> <p>1.4. Ypač pavojingų infekcijų profilaktika</p> <p>1.5. Lytiškai plintančių ligų, ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika</p> <p>1.6. Rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktika</p>	6	Prieš pradėdami dirbti ir kas penkeri metai
2. Vandens tiekimo įmonių darbuotojai	<p>2.1. Geriamojo vandens kokybės reikalavimai, sanitarinis vandens tiekimo šaltinių saugumas ir sanitarinės apsaugos zonos</p> <p>2.2. Vandens fizinių savybių (skaidrumo, spalvos, kvapo, skonio) įvertinimas, mikrobiologiniai vandens kokybės rodikliai</p> <p>2.3. Vandenyje esančios nuodingosios medžiagos, vandens užterštumas organinėmis, cheminėmis ir radioaktyviosiomis medžiagomis, vandens valymo ir dezinfekcijos būdai</p> <p>2.4. Per vandenį plintančių užkrečiamųjų ligų profilaktika</p> <p>2.5. Asmens higienos įgūdžių formavimas</p>	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: stiuardėsės, keleivinio transporto palydovai, laivų virėjai, jų padėjėjai, bufetų ir produktų sandėlių darbuotojai)	<p>3.1. Maisto, žaliavų, produktų pašalinimas iš rinkos, maisto gamybos ir maitinimo patalpų (grindų, sienų, lubų, langų, durų, laiptų, paviršiaus) higiena</p> <p>3.2. Teritorijos, transporto, sandėlių apšvietimo, vėdinimo, vandens, nutekamųjų vandens, tualetų, buitinių patalpų higiena</p> <p>3.3. Maisto gamybos įmonės technologijų higiena</p> <p>3.4. Paviršių, su kuriais liečiasi maistas, priežiūra, pakavimo priemonės ir medžiagos</p> <p>3.5. Atliekų ir techninių medžiagų laikymas, valymo higiena (plovimas, dezinfekcija, graužikų ir vabzdžių naikinimas)</p> <p>3.6. Maisto įmonės rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos diegimas</p> <p>3.7. Higienos reikalavimų laikymosi, profilaktinių sveikatos patikrinimų ir skiepų svarba, asmens higienos įgūdžių formavimas</p> <p>3.8. Ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika</p>	6	Prieš pradėdami dirbti ir kas dveji metai
4. Apgyvendinimo ir kitas (ne maitinimo) paslaugas	4.1. Teritorijos ir patalpų naudojimo higiena (patalpų vėdinimo,	6	Prieš pradėdami dirbti ir kas

Darbuotojai, kuriems privalomas higienos įgūdžių mokymas	Mokymo temos	Mokymo trukmė (akademinėmis valandomis)	Mokymo periodiškumas ir organizavimas*
1	2	3	4
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)	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 profilaktika 4.3. Ypač pavojingų infekcijų, užkrečiamųjų kvėpavimo sistemos ir virškinimo sistemos ligų profilaktika 4.4. Darbo drabužių higienos reikalavimai, profilaktinio sveikatos tikrinimo ir skiepų reikšmė ligų profilaktikai 4.5. Triukšmo, vibracijos ir kitų profesinės rizikos veiksnių įtaka sveikatai, profilaktikos priemonės 4.6. Geriamojo, prausimuisi naudojamo ir maudyklų vandens higienos reikalavimai 4.7. Vandens, skalbinių ir darbo įrankių dezinfekcijos įgūdžių formavimas 4.8. Asmeninės higienos įgūdžių formavimas 4.9. Lytiškai plintančių ligų, ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika 4.10. Rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktikos priemonės		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 reikalavimai 5.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikų ir mokinių mitybos higiena (maisto priėmimas, gamyba, išdalijimas, indų, įrankių, inventoriaus plovimas, dezinfekcija ir kt.), sveikos mitybos rekomendacijos 5.3. Vaikų asmens higiena. Higienos reikalavimai, taikomi mokymo procesui 5.4. Užkrečiamųjų kvėpavimo sistemos ligų profilaktika 5.5. Užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimo maistu profilaktika 5.6. Užkrečiamųjų odos ligų profilaktika 5.7. Personalo asmens higienos reikalavimai, profilaktinių sveikatos tikrinimų, skiepų svarba 5.8. Lytiškai plintančių ligų ir ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika 5.9. 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	6.1. Cheminiai, fiziniai, biologiniai, ergonominiai (psichofiziologiniai) darbo aplinkos profesinės rizikos veiksniai	6	Prieš pradėdami dirbti ir kas penkeri metai

Darbuotojai, kuriems privalomas higienos įgūdžių mokymas	Mokymo temos	Mokymo trukmė (akademinėmis valandomis)	Mokymo periodiškumas ir organizavimas*
1	2	3	4
pavojingą darbą)	6.2. Vyraujantys profesinės rizikos veiksniai (veikiantys tam tikros profesijos darbuotojų grupes) 6.3. Leidžiamos (pagal galiojančias higienos normas) profesinės rizikos veiksnių vertės 6.4. Profesinės rizikos veiksnių poveikis darbuotojo sveikatai, profesinių ligų samprata 6.5. Bendrosios ir asmens profilaktikos priemonių naudojimo įgūdžių formavimas		
7. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su nuodingosiomis medžiagomis	7.1. Teisės aktai, reglamentuojantys sveikatos saugą dirbant su nuodingosiomis ir potencialiai nuodingomis medžiagomis 7.2. Nuodingųjų medžiagų klasifikacija, jų savybės, poveikis aplinkai ir žmogaus sveikatai 7.3. Rizikos veiksniai, veikiantys dirbančiuosius su nuodingosiomis medžiagomis, profilaktinių sveikatos tikrinimų reikšmė lėtinių apsinuodijimų ir ligų profilaktikai 7.4. Prevencinės priemonės nuodingųjų medžiagų saugai užtikrinti 7.5. 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 tvarkymą 8.2. 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 formavimas 8.4. Darbuotojų sveikatos stebėjimas, kraujo infekcijų (hepatito B, hepatito C, ŽIV/AIDS ir kt.) profilaktika 8.5. Kolektyvinės ir asmeninės apsaugos priemonės, saugaus darbo įgūdžių formavimas	8	Prieš pradėdami dirbti