Instrukcja

w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych
dla stacjonarnych obozów pod namiotami



 Warszawa, maj 2020 r.

Główny Inspektorat Sanitarny

SPIS TREŚCI:

Rozdział I - Przepisy ogólne 3

[Rozdział II - Bezpieczeństwo żywności i żywienia 4](#bookmark8)

Rozdział III - Próbki żywnościowe 9

[Rozdział IV - Urządzenia sanitarne obozu i dbałość o higienę 9](#bookmark16)

Rozdział V - Gospodarka odpadami 11

Rozdział VI - Część mieszkalna obozu 12

Rozdział VII - Opieka medyczna 12

Rozdział VIII - Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli 13

Rozdział IX - Postanowienia końcowe 13

Załącznik nr 1 - Pomocny wykaz aktów prawnych 14

[Załącznik nr 2 - Przykładowy regulamin sanitarny obozu 15](#bookmark42)

Załącznik nr 3 - Przykładowy regulamin sanitarny dla osób pracujących w kuchni 16

[Załącznik nr 4 - Dobra praktyka pobierania próbek żywnościowych 17](#bookmark48)

Załącznik nr 5 - Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji 18

rozdział i

przepisy ogólne

§ 1

1. Niniejsza instrukcja określa wymagania higieniczno-sanitarne podczas wypoczynku dzieci i młodzieży pro­wadzonego metodą harcerską w formie stacjonarnych obozów pod namiotami, bez stałej infrastruktury, przy zachowaniu zamierzonego, w szczególności wychowawczego, celu wypoczynku polegającego na minimali­zacji udogodnień cywilizacyjnych i dbanie o środowisko naturalne. Ta forma wypoczynku będzie w dalszej części Instrukcji zwana „obozami”.
2. Instrukcja dotyczy obozów liczących do 50 uczestników, przy czym podobozy z własnym węzłem sanitarnym[[1]](#footnote-1) traktuje się jak obóz w rozumieniu niniejszej instrukcji.
3. Dla obozów liczących do 25 uczestników można zastosować indywidualną ocenę zagrożeń dla zdrowia, co wymaga współpracy z właściwym państwowym powiatowym/granicznym inspektorem sanitarnym, zwanym dalej „właściwym państwowym inspektorem sanitarnym”.
4. Instrukcja nie dotyczy obozów wędrownych, obozów liczących ponad 50 uczestników oraz obozów zlokalizo­wanych w stałych bazach.
5. Stosując niniejszą instrukcję należy mieć na uwadze specyfikę działalności wychowawczej prowadzonej me­todą harcerską, zgodnie z którą:
6. cel wychowawczy wypoczynku realizowany jest między innymi poprzez samodzielne działania uczestni­ków obozu, w szczególności zaś:

I samodzielne przygotowywanie i spożywanie posiłków w warunkach polowych,

I budowę, utrzymanie i rozbiórkę tymczasowej infrastruktury obozowej w tym kuchennej i sanitarnej (kuchnie polowe, latryny, umywalnie, etc), własnoręczne wykonywanie elementów wyposażenia obo­zowego (prycze, półki, wieszaki, stoły, ławki, etc.),

I utrzymywanie porządku na terenie obozu.

1. możliwość rozmieszczenia zastępów w samodzielnych, umieszczonych w niewielkich odległościach od siebie małych obozowiskach z własną kuchnią, miejscem do spożywania posiłków i sypialnią, zwanymi dalej „gniazdami”.

§ 2

Przed rozpoczęciem obozu zaleca się konsultację z właściwym terenowo państwowym inspektorem sanitarnym, ze względu na lokalizację obozu, w zakresie objętym niniejszą instrukcją.

§ 3

1. Obóz powinien być zlokalizowany z dala od obiektów uciążliwych dla otoczenia oraz z dala od wód zalewo­wych. Wielkość terenu powinna umożliwić swobodne rozbicie obozu z należytym przestrzennym rozmiesz­czeniem części mieszkalnej, sanitarnej, kuchni.
2. Do zorganizowania i funkcjonowania obozu pod względem higieniczno-sanitarnym, stosuje się w szczegól­ności przepisy aktów prawnych wymienionych w załączniku nr 1 do Instrukcji.
3. Całkowitą odpowiedzialność za funkcjonowanie obozu ponosi kierownik obozu (komendant).

§ 4

W przypadku lokalizacji obozu przy zbiorniku wodnym, który będzie wykorzystywany do kąpieli, organizator obo­zu powinien zapewnić, iż kąpiel uczestników będzie odbywać się w kąpielisku lub w miejscu okazjonalnie wyko­rzystywanym do kąpieli w rozumieniu przepisów ustawy Prawo wodne[[2]](#footnote-2). § 5

Przed rozpoczęciem obozu (zalecane 21 dni) należy:

1. ustalić sposób zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.
2. ustalić termin badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z właściwym państwowym inspektorem sanitarnym,
3. ustalić w uzgodnieniu z gminą (z urzędem gminy) sposób postępowania z odpadami stałymi oraz ściekami, w szczególności segregacji, przechowywania na terenie obozu, usuwania i unieszkodliwiania odpadów komunalnych, a jeżeli sposobem tym jest ich wywóz, należy posiadać umowę ze specjalistyczną firmą na wywóz odpadów,

4.

1. zgłosić kuratorowi oświaty zamiar zorganizowania wypoczynku.

rozdział ii

Bezpieczeństwo żywności i żywienia

§ 6

1. Organizację żywienia uczestników należy dostosować do istniejących warunków higieniczno-sanitarnych.
2. Osoby mające kontakt z żywnością powinny ze szczególną starannością przestrzegać higieny osobistej.
3. Osoby mające kontakt z żywnością w szczególności przygotowujące posiłki lub transportujące żywność, po­winny być zdrowe, a ich stan zdrowia - potwierdzony aktualnym orzeczeniem lekarskim[[3]](#footnote-3).
4. Kierownik (komendant) obozu, lub osoba przez niego upoważniona, zobowiązany jest do przechowywania orzeczeń lub zaświadczeń lekarskich określonych w ust. 3.
5. Zaleca się szczególne zwracanie uwagi na stan zdrowia osób przyrządzających posiłki lub transportujących żywność i bezzwłoczne izolowanie osób z objawami chorobowymi.
6. Żywność należy chronić przed zanieczyszczeniami, a pomieszczenia do przechowywania i przygotowania żywności należy utrzymywać w czystości.
7. W przypadku żywności łatwo psującej się należy utrzymywać stałą, zalecaną przez producenta temperaturę.

§ 8

1. Część żywieniowa obozu obejmuje:
2. magazyn żywnościowy,
3. punkt obierania warzyw i ziemniaków (w tym miejsce do wyparzania jaj),
4. punkt przygotowywania posiłków,
5. zadaszoną kuchnię,
6. zadaszoną jadalnię,
7. zmywalnię naczyń kuchennych i stołowych[[4]](#footnote-4),
8. wydzielone miejsce dla osób pracujących w kuchni wyposażone zgodnie z wymaganiami określonymi w § 19 niniejszej instrukcji.
9. Część żywieniowa „gniazda” składa się z kuchni, miejsca spożywania posiłków, stanowiska do mycia rąk, oraz ewentualnie magazynku żywnościowego i zmywalni naczyń kuchennych i stołowych, jeżeli takowe nie zostały urządzone dla całego obozu. Nie wydziela się miejsca dla osób pracujących w kuchni, o którym mowa w § 19 instrukcji.

§ 9

1. Żywność powinna być przewożona w specjalnie do tego celu przeznaczonych pojemnikach spełniających wymagania określone dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniających ochronę przed zanieczyszczeniem i zachowanie odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności (temperatury).
2. W przypadku przewozu tym samym środkiem transportu równocześnie żywności i innych towarów albo róż­nych rodzajów żywności, towary te i produkty żywnościowe muszą być oddzielone w taki sposób, aby nie było możliwe ich wzajemne zanieczyszczenie i oddziaływanie. W przypadku, gdy środkiem transportu prze­wożone są inne artykuły niż żywnościowe, środek transportu należy odpowiednio wyczyścić, przed kolejnym transportem żywności.

§ 10

1. Magazyn żywnościowy powinien zapewniać higieniczne przechowywanie żywności, w sposób pozwalający na uniknięcie ryzyka jej zanieczyszczenia.
2. Magazyn żywnościowy należy urządzić w specjalnie do tego celu przeznaczonym miejscu (namiocie lub budynku).
3. Magazyn żywnościowy musi być suchy, przewiewny, w miarę możliwości chłodny oraz wyposażony w odpo­wiedni sprzęt: półki, podstawki pod worki itp.
4. Wszystkie produkty znajdujące się w magazynie powinny być wyraźnie oznakowane, zabezpieczone przed dostępem owadów i szkodników.
5. Magazynowanie powinno odbywać się z zachowaniem zasady segregacji produktów. Produkty żywnościowe powinny być składowane w taki sposób, aby nie następowało ich wzajemne zanieczyszczenie lub oddziaływanie[[5]](#footnote-5).
6. Wszystkie produkty, a szczególnie mięso, wędliny, tłuszcze należy przechowywać w warunkach i temperatu­rze wskazanej przez producenta środków spożywczych.
7. Należy kontrolować termin przydatności produktów do spożycia. Produkty żywnościowe, których termin przydatności do spożycia upłynął powinny być niezwłocznie usuwane z magazynu.
8. Należy przechowywać faktury zakupu lub inne dokumenty potwierdzające źródło pochodzenia lub zakupu środków spożywczych.

§ 11

1. W obozach nie korzystających z energii elektrycznej, należy urządzić chłodnię, którą może być np. sucha piw­niczka zbudowana w ziemi. Produkty przechowywane w ziemiance muszą być odpowiednio zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
2. W obozach nie korzystających z energii elektrycznej należy wykluczyć z jadłospisu produkty takie jak mrożon­ki lub lody, ewentualnie należy zaopatrywać się w nie w dniu ich planowanego spożycia, w możliwie najkrót­szym czasie przed podaniem do spożycia.
3. W przypadku, gdy obóz korzysta z energii elektrycznej magazyn należy wyposażyć w urządzenia chłodnicze.
4. Mięso, wędliny, ryby, jaja, mleko pasteryzowane i przetwory mleczne (sery, jogurty, kefiry, śmietanę), tłuszcze (masło, margaryna, oleje roślinne) należy przechowywać w pomieszczeniach chłodnych (ziemianka, chło­dziarka), w temperaturze zalecanej przez producenta, ewentualnie należy zaopatrywać się w nie w dniu ich planowanego spożycia, w możliwie najkrótszym czasie przed podaniem do spożycia.
5. Produkty żywnościowe luzem należy przechowywać w odpowiednich pojemnikach przeznaczonych do kon­taktu z żywnością.
6. Warzywa należy przechowywać na półkach lub w skrzynkach, w specjalnie do tego celu przeznaczonej piw­niczce (ziemiance) lub w magazynie żywnościowym (namiot lub budynek).

§ 12

1. W części żywieniowej obozu należy wydzielić punkt obierania warzyw i ziemniaków.
2. Ziemniaki i warzywa należy obierać w dniu spożycia.

§ 13

1. Posiłki należy przygotowywać w warunkach higienicznych, ze składników bezpiecznych dla zdrowia i w okre­sie ich przydatności do spożycia.
2. Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, z którymi styka się żywność, muszą być:
3. utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności,
4. wykonane z takich materiałów, które umożliwiają utrzymanie ich w czystości oraz, jeżeli jest to niezbęd­ne, ich dezynfekcję (nie dotyczy to pojemników bezzwrotnych oraz opakowań),
5. zainstalowane w taki sposób, aby umożliwić odpowiednie czyszczenie otoczenia.
6. Nie wolno używać naczyń z uszkodzoną emalią.
7. Posiłki powinny być przygotowywane na powierzchniach wykonanych z materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz łatwych do czyszczenia i, jeżeli jest to nie­zbędne, dezynfekcji.
8. Powierzchnie, na których przygotowywane są posiłki powinny być utrzymywane w czystości.
9. Deski do przygotowywania produktów należy oznaczyć w następujący sposób:
10. do mięsa surowego na jednej stronie deski (MS), a na drugiej stronie tej samej deski do ryb surowych (RS),
11. do mięsa gotowanego, wędlin i sera na jednej stronie deski (M), a na drugiej stronie deski do ryb przetwo­rzonych (RG)[[6]](#footnote-6),
12. do warzyw na jednej stronie deski (W) oraz do pieczywa (P) na drugiej stronie tej samej deski.
13. Nie wolno mieszać żywności niezużytej w całości do przygotowywania posiłków ze świeżym surowcem.
14. Nie wolno powtórnie zamrażać rozmrożonych produktów.
15. Gotowanie posiłków powinno odbywać się w naczyniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

§ 14

1. Przy układaniu jadłospisów należy dobierać potrawy, które nie wymagają skomplikowanego procesu przygo­towania i są bezpieczne, a w szczególności:
2. nie zawierają surowych jaj[[7]](#footnote-7),
3. nie zawierają dodatku sosów lub majonezu z wyjątkiem sosów poddanych obróbce termicznej oraz majo­nezów i sosów, które są fabrycznie szczelnie zamknięte.
4. W jadłospisach należy zamieszczać i udostępniać uczestnikom obozu informacje o wszelkich składnikach lub substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji - użytych przy wytworzeniu lub przygoto­wywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie - zgodnie przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* (...). Substancje lub produkty powodu­jące alergie lub reakcje nietolerancji wyszczególnione są w załączniku nr 5.
5. W przypadku przygotowywania posiłków „ w gniazdach” zgodnie ze specyfiką metody harcerskiej, o której mowa w § 1 pkt 5, dostęp do informacji o wszelkich składnikach lub substancjach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, uczestnicy obozu uzyskują poprzez lekturę etykiet zamieszczonych przez producenta na poszczególnych produktach wydawanych im do samodzielnego przygotowania posiłków.
6. Posiłki i potrawy powinny być przygotowywane w miarę możliwości bezpośrednio przed spożyciem, z ograniczeniem czasu ich przechowywania. Surówki warzywne powinny zostać przygotowane bezpośrednio przed spożyciem, po dokładnym oczyszczeniu i umyciu warzyw.
7. Zawartość opakowania po otwarciu należy niezwłocznie zużyć w całości. Jeżeli zawartość opakowania po otwarciu nie może zostać zużyta w całości, resztę należy wyrzucić.

§ 15

1. Kuchnię należy urządzić w pobliżu źródła wody, w miejscu osłoniętym od wiatru. Płytę kuchenną pieca należy umieszczać na wysokości minimum 40 cm nad ziemią. Kuchnia powinna być zadaszona.
2. Teren w pobliżu kuchni powinien być utrzymany w czystości.
3. Przy użytkowaniu kuchni gazowych zbiorniki z gazem powinny być ustawione nie bliżej niż 2 m od źródła ognia i odpowiednio zabezpieczone.

§ 16

1. Jadalnia powinna być zlokalizowana w sąsiedztwie kuchni, zadaszona oraz wyposażona w stoły i ławki.
2. Blaty stołów powinny być utrzymywane w czystości.
3. W bezpośrednim sąsiedztwie kuchni należy zlokalizować punkt wydawania posiłków.

§ 17

1. Zmywalnia naczyń kuchennych i stołowych powinna znajdować się poza kuchnią. Zmywalnię należy wyposa­żyć w odpowiednią ilość sprzętu np.: wanienki lub miednice, podstawki pod wanienki lub miednice, ścierki, gąbki, zmywaki oraz środki myjące.
2. Naczynia, po usunięciu z nich resztek pokarmów do zamykanych pojemników, należy zmywać w ciepłej wo­dzie z dodatkiem odpowiednich środków czyszczących, po czym dokładnie spłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w miejscu do tego wyznaczonym, osłoniętym od kurzu i owadów.
3. Sprzęt używany do mycia naczyń, taki jak: wanienki, miednice, ścierki, zmywaki, powinien być po każdym użyciu starannie myty oraz co najmniej raz dziennie wyparzany wrzącą wodą lub dezynfekowany.
4. Podczas mycia naczyń i wyparzania sprzętu należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo wykonywa­nych czynności.
5. Środki używane do mycia naczyń powinny być biodegradowalne, a usuwanie ścieków powinno być zgodne z przepisami ochrony środowiska.

§ 18

Resztki pokarmowe (odpady gastronomiczne) powinny być przechowywane w specjalnie do tego przygotowa­nych zamykanych pojemnikach. Pojemniki te po opróżnieniu powinny być myte i dezynfekowane.

§ 19

W części żywieniowej obozu należy wyznaczyć miejsce dla osób pracujących w kuchni wyposażone w wieszaki na odzież, stanowisko do mycia rąk, mydło dezynfekujące, ręczniki jednorazowe, apteczkę pierwszej pomocy.

§ 20

Osoby przygotowujące posiłki powinny ze szczególną starannością przestrzegać higieny osobistej, nosić czystą odzież przeznaczoną do pracy z żywnością, oraz w razie potrzeby stosować środki ochrony indywidualnej.

§ 21

1. W przypadku wystąpienia uzasadnionego podejrzenia, że przygotowanie posiłków lub transport żywności nie został wykonany w należyty sposób, lub został wykonany przez nieuprawnione osoby, albo występuje niebezpieczeństwo zanieczyszczenia żywności, kierownik (komendant) obozu nie dopuszcza do spożycia żywności, co do której powstało takie podejrzenie,
2. Osoba, która z powodu choroby może spowodować zanieczyszczenie żywności, zgłasza niezwłocznie fakt choroby kierownikowi (komendantowi) obozu.
3. Osoba chora lub podejrzana o chorobę albo o zakażenie uniemożliwiające wykonywanie prac lub czynności związanych z żywnością, jeżeli zachodzi jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośrednie­go zanieczyszczenia żywności mikroorganizmami patogennymi powinna być niezwłocznie odsunięta od tych prac i czynności.

rozdział iii

próbki żywnościowe

§ 22

Komendant/kierownik obozu może podjąć decyzję o przechowywaniu próbek wszystkich potraw o krótkim okre­sie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia uczestników obozu (załącznik nr 4 - Dobra praktyka pobierania próbek żywnościowych).

rozdział iV

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

§ XX

1. Obóz należy zaopatrywać w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi spełniającą wymagania określone w roz­porządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
2. Organizator obozu ustala z właściwym państwowym inspektorem sanitarnym przed rozpoczęciem obozu zakres i terminy badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi - w zależności od sposobu i źródła zaopatrzenia w wodę oraz czasu jego trwania obozu.
3. Jeżeli woda do spożycia pochodzi ze źródła lub studni zlokalizowanych na terenie obozu lub w nieznacznej odległości od niego lub jest dostarczana cysternami/zbiornikami organizator obozu zleca wykonanie badań jakości wody do spożycia przez ludzi.
4. Badania jakości wody powinny zostać wykonane przez laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
5. Organizator obozu przedkłada właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu sprawozdanie z bada­nia jakości wody w celu określenia jej przydatności do spożycia.
6. Cysterna/zbiornik zastosowany do zaopatrzenia w wodę przeznczoną do spożycia musi spełniać następujące warunki:
7. służy tylko i wyłącznie do transportu i magazynowania wody do picia,
8. jest wykonana/y z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi
9. jest wyposażona/y w higieniczne punkty do pobrania wody tj. do/z cysterny/zbiornika (wlew/zawór czerpalny),
10. węże i inne elementu stanowiące wyposażenie cysterny/zbiornika muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą i służyć tylko i wyłącznie do podawania wody oraz muszą być odpowiednio przechowywanie w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniami i dezynfekowane (zgodnie z instrukcją/procedurą producenta lub własną)
11. przed pierwszym użyciem cysterna/zbiornik oraz inne elementy powinny być dokładnie umyte i dezynfekowane w sposób określony przez ich producenta lub zgodnie z instrukcją/procedurą własną.
12. Cysterna/zbiornik z wodą powinien znajdować się w miejscu zacienionym, zabezpieczonym przed działaniem czynników atmosferycznych (deszcz, nasłonecznienie) oraz przed dostępem osób postronnych, a także umożliwiający swobodne i łatwe pobieranie wody.

rozdział iV

Urządzenia sanitarne obozu i dbałość o higienę

§ 23

1. W obozie należy zapewnić właściwą lokalizację, urządzenie i stan higieniczny obiektów sanitarnych (umy­walnie, ustępy, latryny, śmietniki).
2. Uczestnicy obozu powinni mieć zapewnione warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym dostęp do cie­płej wody.

§ 24

1. Zabronione jest mycie się w naturalnych zbiornikach wodnych lub ciekach wodnych.
2. Dopuszczalne jest mycie wodą czerpaną z naturalnych zbiorników wodnych lub cieków wodnych, pod wa­runkiem stosowania higienicznych środków ulegających biodegradacji oraz odprowadzanie wody zużytej do mycia do wydzielonych dołów chłonnych w odległości nie mniejszej niż 15 m od naturalnego zbiornika wod­nego lub cieku wodnego i zabezpieczonych przed bezpośrednim przesiąkaniem do naturalnych zbiorników lub cieków wodnych.

§ 25

1. Należy zorganizować oddzielne umywalnie dla dziewcząt i chłopców. Dopuszcza się jedną umywalnię z wyodrębnieniem czasu korzystania przez dziewczęta i chłopców,
2. Umywalnia powinna być zadaszona i osłonięta od wiatru oraz powinna zapewniać intymność czynności hi­gienicznych. Wskazane jest wyposażenie umywalni w zasłony lub kabiny.
3. Umywalnie powinny być zlokalizowane w odległości co najmniej 15 m od części żywieniowej i części miesz­kalnej obozu oraz co najmniej 20 m od miejsca poboru wody na potrzeby obozu.
4. Umywalnie powinny być wyposażone w:
5. odpowiednią liczbę miednic lub kranów,
6. pojemnik z przykryciem na zużyte opatrunki i środki higieniczne,
7. wieszaki na ubrania,
8. podest lub podłogę dla myjących się,
9. środki myjąco-dezynfekujące, ulegające biodegradacji,
10. szczotki do mycia miednic.

§ 26

Miednice powinny być po każdorazowym użyciu dokładnie umyte i przynajmniej raz w tygodniu poddane dezyn­fekcji z użyciem środków odkażających.

§ 27

1. Przy użytkowaniu latryn naturalnych, należy przestrzegać wymagań ochrony środowiska.
2. Zaleca się budowanie oddzielnych latryn dla dziewcząt i dla chłopców.
3. Latryny należy budować na uboczu, w miejscach osłoniętych, na terenie suchym, po stronie zawietrznej w stosunku do obozu. Odległość od obozu powinna wynosić, co najmniej 70 m.
4. Latryna powinna być zbudowana nad odpowiednim zbiornikiem na fekalia lub nad dołem chłonnym o głę­bokości 1,5 m i długości proporcjonalnej do liczby uczestników, przy czym przyjmuje się, że jedno stanowisko przypada na 15 osób.
5. Latryna powinna być zadaszona, mieć mocną obudowę, wysokość siedzenia dostosowaną do wzrostu uczest­ników, dół zabezpieczony przed wpadnięciem.
6. Nieczystości odprowadzane do dołów chłonnych mają być odkażane odpowiednimi środkami ulegającymi biodegradacji i zasypywane ziemią.
7. Po wypełnieniu latryny do 2/3, należy opróżnić ją sprzętem asenizacyjnym lub zasypać, a miejsce po zasypa­niu latryny wyraźnie oznaczyć.
8. Dojście do latryny powinno być dobrze oznakowane, widoczne także w nocy.
9. Przy latrynie powinien znajdować się:
10. piasek lub ziemia do przesypywania i łopatka,
11. papier toaletowy,
12. stanowisko do umycia rąk zaopatrzone w wodę.

§ 28

1. Przy stosowaniu sanitariatów ekologicznych należy:
2. zorganizować oddzielne sanitariaty dla dziewcząt i dla chłopców,
3. zaopatrzyć je w papier toaletowy,
4. zorganizować stanowiska do umycia rąk zaopatrzone w wodę.
5. Sanitariaty ekologiczne powinny być utrzymane w należytym stanie higienicznym i regularnie, przynajmniej raz na trzy dni opróżniane przez wozy asenizacyjne.
6. Jeden sanitariat ekologiczny powinien przypadać najwyżej na 15 osób.

§ 29

W bazach obozowych o stałej infrastrukturze sanitarno-kuchennej należy zapewnić latryny stałe lub przenośne, których stan umożliwia dokonywanie dezynfekcji.

§ 30

1. Obowiązek zapewnienia środków dezynfekujących, oraz zapewnienia użytkowania zgodnego z zaleceniami zawartymi w karcie charakterystyki danego preparatu spoczywa na kierowniku (komendancie) obozu lub osobie przez niego wyznaczonej.

2. Środki dezynfekujące należy przechowywać w miejscu suchym, chłodnym, przewiewnym i zabezpieczonym przed opadami atmosferycznymi oraz dostępem osób niepowołanych.

1. Dezynfekcję mogą przeprowadzać osoby pełnoletnie, po odpowiednim przeszkoleniu, wyznaczone przez kie­rownika (komendanta) obozu. Przy przeprowadzaniu dezynfekcji należy przestrzegać sposobu użycia i zasad bezpieczeństwa podanych przez producenta danego preparatu w kartach charakterystyki.
2. W przypadku używania preparatów zawierających wodorotlenki (zasady) lub kwasy, wydzielających chlor lub zawierających substancje drażniące, do przyrządzania roztworu środka dezynfekującego i podczas jego stosowania należy założyć rękawice gumowe i fartuch ochronny. W przypadku mieszania z wodą preparatu w postaci proszku lub koncentratu, przy dokonywaniu powyższych czynności należy zachować szczególną ostrożność i nie zbliżać twarzy do sporządzanej mieszaniny.

rozdział V

Gospodarka odpadami

§ 31

1. Obóz powinien być wyposażony w pojemniki (kontenery) do czasowego gromadzenia odpadów stałych, do­starczone przez podmiot, z którym organizator obozu zawarł umowę o usuwaniu odpadów. Pojemniki (kon­tenery) powinny być utrzymywane w odpowiednim stanie sanitarnym i porządkowym.

2. Pojemniki (kontenery) służące do czasowego gromadzenia odpadów stałych, należy sytuować w odległości przynajmniej 20 m od części mieszkalnej, kuchni, punktu pobierania wody i kąpieliska, w miejscu umożliwia­jącym łatwy wywóz. Pojemniki (kontenery) na odpady należy zabezpieczyć przed dostępem zwierząt.

1. Z odpadami niebezpiecznymi, należy postępować w sposób określony w ustawie o odpadach, usuwać z tere­nu obozu w sposób określony w porozumieniu z gminą (z urzędem gminy)

§ 32

1. Gospodarkę odpadami płynnymi i stałymi obozu należy zorganizować w sposób określony w porozumieniu z gminą (z urzędem gminy).

2. Wylewanie ścieków do dołów chłonnych pod warunkiem używania do mycia środków powierzchniowo czynnych, ulegających biodegradacji, z umieszczoną na etykiecie odpowiednią informacją, jest możliwe za zgodą i na warunkach określonych przez gminę (z urzędem gminy).

rozdział Vi

część mieszkalna obozu

§ 33

1. Część mieszkalna obozu składa się z namiotów mieszkalnych i użytkowych.
2. Dopuszcza się używanie, zamiast namiotów, zadaszonych i osłoniętych konstrukcji służących do noclegu, budowanych przez uczestników obozu.

§ 34

1. Namioty należy ustawiać w miejscach bezpiecznych, suchych, osłoniętych od wiatru, umożliwiających swo­bodny odpływ wód opadowych.

2. Odległość między namiotami powinna umożliwiać swobodne przejście. Każdy namiot powinien być kom­pletnie olinowany. Sąsiadujące ze sobą namioty nie mogą być połączone wspólnymi linami.

§ 35

1. Przy urządzaniu namiotów i korzystaniu z nich należy przestrzegać następujących zasad:

1. w namiocie powinna mieszkać taka liczba osób, by zachować wymagania sanitarne i zdrowotne, a w szcze­gólności, aby mogła zostać zachowana odpowiednia wymiana powietrza i mogły zostać spełnione warun­ki określone w pkt 2;
2. kanadyjki, łóżka polowe, prycze lub inne miejsca do spania należy ustawić z zachowaniem swobodnego dostępu dla każdej osoby przynajmniej z jednej strony,
3. namioty mieszkalne bezpodłogowe powinny być wyposażone w wieszaki na ubrania i ręczniki oraz w pół­ki na plecaki (torby), przybory toaletowe i obuwie,
4. zabronione jest przechowywanie rzeczy bezpośrednio na ziemi, wieszania ich na taśmach przymocowa­nych do płacht namiotowych lub na linkach namiotowych,
5. mokrych rzeczy nie wolno przechowywać wraz z suchymi - należy zapewnić możliwość suszenia poprzez urządzenie suszarni,
6. namioty należy codziennie wietrzyć, podwijając ich poły.

2. W przypadku korzystania z małych namiotów zabronione jest układanie posłań bezpośrednio na ziemi. Należy spać na materacach, w szczególności pneumatycznych lub podgumowanych, albo na matach turystycznych.

rozdział Vii

opieka medyczna

§ 36

1. Uczestnikom obozu należy zapewnić dostęp do opieki medycznej. Zapewnienie opieki medycznej polega na stworzeniu warunków do szybkiego udzielenia fachowej pomocy medycznej w razie potrzeby.
2. Organizator wypoczynku ocenia konieczność zapewnienia w miejscu wypoczynku obecności osoby mogącej udzielać świadczeń zdrowotnych, posiadającej wymagane kwalifikacje potwierdzone odpowiednimi doku­mentami (np. lekarz, pielęgniarka, ratownik medyczny), biorąc w szczególności pod uwagę odległość od za­kładu opieki zdrowotnej (przychodni, szpitala).
3. Do obowiązków osób udzielających świadczeń zdrowotnych należy prowadzenie dokumentacji medycznej.
4. Wszyscy wychowawcy (instruktorzy) powinni być przeszkoleni w zakresie udzielania pomocy przedmedycznej.
5. Komendant obozu zapewnia możliwość izolowania i opieki nad osobami podejrzanymi o choroby zakaźne.

ROZDZIAŁ VIII

**Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli**

§ 37

1. Rekreacja związana z kąpielą powinna odbywać się wyłącznie w kąpielisku lub w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli, dla którego nie ma wydanego zakazu kąpieli.
2. Jeżeli organizator obozu będzie jednocześnie organizatorem miejsca okazjonalnie wyko­rzystywanego do kąpieli − powinien wykonać badanie jakości wody nie wcześniej niż 10 dni przed rozpoczęciem funkcjonowa­nia miejsca oraz przynajmniej raz w trakcie jego funkcjonowania, a także każdorazowo w przypadku wzrokowego stwierdzenia zanieczyszczenia wody. Miejsce okazjonalnie wyko­rzystywane do kąpieli może funkcjonować przez okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym[[8]](#footnote-8).
3. Jeżeli organizator obozu będzie jednocześnie organizatorem kąpieliska, badanie jakości wody przed otwarciem kąpieliska wykonuje właściwy państwowy inspektor sanitarny (nie wcześniej niż 10 dni przed rozpoczęciem funkcjonowa­nia). Organizator obozu wykonuje badania jakości wody przynajmniej trzy razy w trakcie jego funkcjonowania, tak aby przerwa pomiędzy badaniami nie przekraczała 30 dni. W przypadku wzrokowego stwierdzenia zanieczyszczenia wody informuje o tym właściwego państwowego inspektora sanitarnego.
4. Obowiązki i terminarz organizacji kąpieliska znajdują się na stronie internetowej serwisu kąpieliskowego <https://sk.gis.gov.pl> w zakładce *Informacje*.
5. Badania jakości wody powinny zostać wykonane przez laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
6. Organizator obozu przedkłada właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu sprawozdanie z bada­nia jakości wody w celu określenia jej przydatności do kąpieli.
7. Rekreacja związana z kąpielą może odbywać się tylko pod opieką ratownika. Kąpielisko lub miejsce wykorzystywane do kąpieli musi być wyposażane w odpowiedni sprzęt ratowniczy.
8. Organizator jest obowiązany oznakować odpowiednio kąpielisko albo miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.
9. kąpielisko albo miejsce okazjonalnie wykorzystywane ma posiadać strefy dla umiejących i nieumiejących pływać, które oznacza się bojami (pławami).
10. Usytuowanie kąpieliska lub miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli powinno zapewniać bezpieczeństwo kąpiącym się, w tym powinno cechować się m.in.:
11. twardym, piaszczystym, nie zarośniętym dnem,
12. dostępnym, łagodnie opadającym brzegiem, w miarę możliwości nadającym się do plażowania,
13. nie dłuższą niż 50 m linią brzegową kąpieliska lub miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli ,
14. urządzeniem pomostu (wymagane pozwolenie lub zgłoszenie wodnoprawne).,
15. ,
16. ROZDZIAŁ IX

Postanowienia końcowe

§ 38

Odstępstwa od wymagań zawartych w niniejszej instrukcji mogą nastąpić tylko w szczególnie uzasadnionych wypadkach i powinny być uzgodnione z właściwym państwowym inspektorem sanitarnym.

§ 39

1. Zaleca się, aby z zasadami zawartymi w niniejszej instrukcji zapoznać przed rozpoczęciem obozu rodziców i opiekunów uczestników.
2. Zaleca się, aby kadra obozu potwierdziła własnoręcznym podpisem zapoznanie się z niniejszą Instrukcją.

§ 40

Niniejsza instrukcja zastępuje Instrukcję Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 9 czerwca 2016 roku w sprawie wymogów sanitarnych organizowania stacjonarnych obozów pod namiotami.

ZAŁĄCZNIK nr 1

Pomocny wykaz aktów prawnych

1. ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2019 r. poz. 1481, z późn. zm.);

1. rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży
(Dz. U. z 2016 r. poz.452);
2. ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi
(Dz.U. z 2019 r. poz. 1239)
3. ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. z 2019 r. poz. 2010);
4. ustawa z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2019 r. poz. 1225);
5. ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2019 r. poz. 1396, z późn. zm.);
6. ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2019 r. poz. 701, z późn. zm.);
7. ustawa z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1437);
8. ustawa z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U z 2018 r. poz. 2268, z późn. zm.);
9. ustawa z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i wolontariacie (Dz.U. z 2019 r. poz. 688, z późn. zm.);
10. ustawa z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2016 r. poz. 2047);
11. ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.);
12. ustawa z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1482 z późn. zm.)
13. rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żyw­ności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
14. rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r, w sprawie higie­ny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.);
15. rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w spra­wie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (OJ L 338, 13/11/2004 P.0004-0014);
16. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255);
17. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. z 2018 r. poz. 2476);
18. rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 4 listopada 2019 r. w sprawie profilu wody w kąpielisku (Dz. U. z 2019 r. poz. 2206);
19. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestra­cji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędo­wej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. poz. 730, z późn. zm.);
20. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294);
21. rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 23 stycznia 2012 r. w sprawie minimalnych wymagań dotyczących liczby ratowników wodnych zapewniających stałą kontrolę wyznaczonego obszaru wodnego (Dz. U. poz. 108);
22. rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 27 lutego 2012 r. w sprawie minimalnych wymagań wyposażenia wyznaczonych obszarów wodnych w sprzęt ratunkowy i pomocniczy, urządzenia sygnalizacyjne i ostrzegawcze oraz sprzęt medyczny, leki i artykuły sanitarne (Dz. U. poz. 261);rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie prze­kazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/ EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r. ze zm.).

załączniK nr 2

przykładowy regulamin sanitarny obozu

1. Komendant obozu jest odpowiedzialny za właściwe zorganizowanie pod względem sanitarnym obozu oraz porządek i czystość na terenie obozu. Komendant obozu ustala zakres zadań i odpowiedzialności dla kadry i personelu zatrudnionego w obozie.

2. Kadra obozu oraz personel zatrudniony w obozie obowiązani są do zapewnienia porządku i czystości na te­renie obozu w ramach obowiązków powierzonych im przez komendanta obozu. Niezależnie od powyższego kadra obozu obowiązana jest do prowadzenia pracy wychowawczej z uczestnikami obozu, w tym również w zakresie porządku, czystości i higieny.

1. Prace porządkowe wykonują zastępy służbowe, nadzorowane przez instruktora służbowego. Instruktor służ­bowy ustala zadania dla zastępów służbowych w porozumieniu z komendą obozu, personelem medycznym, kwatermistrzem.
2. Komendant obozu dokonuje codziennie przeglądu czystości na terenie obozu, z tym zastrzeżeniem, że może on powierzyć wykonanie tego obowiązku innej osobie.
3. Zapewnienie czystości w namiotach mieszkalnych i ich otoczeniu należy do obowiązków mieszkańców tych namiotów. W szczególności są oni zobowiązani do codziennego, starannego słania łóżek, trzepania koców, do utrzymywania ładu w plecakach i na półkach.
4. Za bieżący stan sanitarny części żywieniowej odpowiada kwatermistrz lub inna osoba zgodnie z zakresem od­powiedzialności ustalonym przez komendanta obozu, przy czym personel medyczny prowadzi stały nadzór nad utrzymaniem standardów części żywieniowej.
5. Zespół medyczny powinien być utrzymywany w czystości i porządku, za co odpowiada personel medyczny.
6. Personel medyczny nadzoruje od strony merytorycznej całość obozu w zakresie zapewnienia zdrowych wa­runków pracy i wypoczynku oraz zasad higieny, w tym również pod kątem wartości odżywczych i zdrowot­nych posiłków, przedkładając komendantowi obozu wnioski i zalecenia do wykonania w przypadku stwier­dzenia nieprawidłowości.
7. Zastęp służbowy w czasie pełnienia służby przestrzega przepisów sanitarnych.
8. Za czystość umywalni i sanitariatów odpowiadają wszyscy uczestnicy obozu, w szczególności osoba odpo­wiedzialna wyznaczona przez komendanta (oboźny, instruktor służbowy, zastępowy zastępu służbowego itp.).

załączniK nr 3

**przykładowy regulamin sanitarny dla osób pracujących w kuchni**

1. Personel kuchenny i zastęp służbowy zobowiązany jest do przestrzegania następujących zasad:

1. służbę w kuchni pełnią tylko osoby zdrowe;
2. personel kuchenny musi posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim wyda­wanym na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
3. z pracy w zastępie służbowym w kuchni lub przy myciu naczyń wyklucza się chorych, przeziębionych, ze zmianami chorobowymi na skórze rąk, w tym zranieniami;
4. instruktor służbowy lub inna osoba odpowiedzialna, wyznaczona przez komendanta obozu jest obowią­zana poinstruować członków zastępu służbowego o podstawowych zasadach sanitarnych i higienicznych oraz zasadach bezpieczeństwa przy pracach wykonywanych w ramach służby kuchennej.

2. Personel kuchenny i zastęp służbowy są zobowiązani do:

1. dbania o czystość rąk; mycia wodą z mydłem przed przystąpieniem do pracy i po jej ukończeniu oraz po każdej przerwie w pracy bądź też po zmianie rodzaju czynności (np. po rąbaniu drewna, a przed obiera­niem warzyw);
2. takiego zorganizowania pracy, aby osoby ją wykonujące były w miarę możliwości i potrzeb podzielone na grupę wykonującą czynności, w których nie będą miały bezpośredniego kontaktu z żywnością oraz grupę mającą bezpośredni kontakt z przygotowaniem posiłków;
3. wykonywania pracy w odzieży ochronnej lub innej przeznaczonej wyłącznie do przygotowywania żywności;
4. przykrycia włosów (chusteczką lub siatką) lub związania ich gumką;
5. przechowywania odzieży ochronnej w miejscu do tego celu przeznaczonym, oddzielnie od odzieży osobistej;
6. nie wykonywania w odzieży ochronnej czynności nie związanych z pracą w kuchni (w szczególności odzież ochronną należy zdjąć przed pójściem do ustępu).

Do obowiązków zastępu służbowego należy w szczególności:

1. obieranie warzyw w miejscu do tego celu przeznaczonym;
2. zmywanie naczyń zgodnie z zasadami podanymi w Instrukcji, a po umyciu przenoszenie ich do magazynu;
3. dbanie o czystość kuchni i zaplecza w czasie służby;
4. wykonanie następujących czynności przed zakończeniem służby:
5. umycie naczyń i urządzeń kuchennych,
6. sprzątanie terenu kuchni, obieralni warzyw i zmywalni,
7. mycie stołów i sprzątanie terenu jadalni,
8. czyszczenie i dezynfekcja pojemników na odpadki itp. (tylko osoby pełnoletnie),
9. pranie odzieży ochronnej (fartuchów lub innych),
10. wygotowanie lub dezynfekcja ścierek i zmywaków;
11. wykonywanie innych prac pomocniczych podczas przygotowywania posiłków pod nadzorem instruk­tora służbowego lub innej osoby dorosłej.
12. Przekazanie i przyjęcie służby powinno odbywać się po sprawdzeniu stanu higienicznego sprzętu, urządzeń kuchennych, czystości terenu i urządzeń sanitarnych pozostawionych przez zastęp kończący służbę.
13. Pracę zastępu służbowego nadzoruje instruktor służbowy, który odpowiada za bezpieczeństwo jego człon­ków i za przestrzeganie przez nich przepisów niniejszego regulaminu oraz Instrukcji.

załączniK nr 4

dobra praktyka pobierania próbek żywnościowych

1. W przypadku podjęcia decyzji o przechowywaniu próbek komendant/kierownik obozu lub osoba przez niego upoważniona wyznacza osobę odpowiedzialną za pobieranie i przechowywanie próbek.

2. W przypadku korzystania z usług firm cateringowych komendant/kierownik obozu może ustalić z dostawcą, że obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw będzie dotyczył zakładu, w którym potrawy te zostały wyprodukowane.

1. W przypadku sporządzania posiłków z wykorzystaniem wyrobów garmażeryjnych należy pobrać próbki tych wyrobów bezpośrednio po przywiezieniu danej partii wyrobów.
2. Próbki pobierane są pod koniec porcjowania z każdej składowej części potrawy „w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych.
3. Próbki należy pobierać w następujących ilościach:
4. zupy - po 150 g;
5. mięso, potrawy mięsne i rybne - po 150 g;
6. wędliny i wyroby wędliniarskie - po 150 g w jednym kawałku;
7. jarzyny gotowane, sosy, potrawy mączne oraz mleczne, leguminy - po 150 g;
8. wyroby garmażeryjne - po 150 g;
9. sałatki - po 150 g;
10. lody - po 150 g.

1. Próbkę pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi i prze­chowuje w opakowaniach jednorazowych przeznaczonych do tego celu albo w szczelnie zakręcanych lub za­mykanych, czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowa­nych, odpowiadających wymaganiom określonym w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Na naczyniu przeznaczonym do przechowywania próbki umieszcza się w sposób trwały napis określający zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbkę.

1. Jeżeli do przygotowania potrawy użyty został środek spożywczy z konserwy, napis na naczyniu musi zawierać ponadto datę i godzinę otwarcia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu dotyczące producenta, daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia. Na naczyniu z próbką wyrobu garmażeryjnego umiesz­cza się datę i godzinę dostarczenia danego wyrobu do obozu.
2. Próbki należy przechowywać, przez co najmniej 3 dni, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury nie wyższej, niż +4 °C, z tym, że próbki lodów przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Miejsce przechowywania próbek musi być tak zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadał tylko komendant obozu lub osoba przez niego upoważniona

załączniK nr 5

**Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

na podstawie załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europej­skiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/ EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/ WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich od­miany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;

b) maltodekstryn na bazie pszenicy;

1. syropów glukozowych na bazie jęczmienia.

2. Skorupiaki i produkty pochodne.

1. Jaja i produkty pochodne.
2. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;

b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina.

1. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
2. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego;

b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-toko- ferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;

1. fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
2. estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego.
3. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) z wyjątkiem laktitolu.
4. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylij­skie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland.
5. Seler i produkty pochodne.
6. Gorczyca i produkty pochodne.
7. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
8. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą za­wartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
9. Łubin i produkty pochodne.
10. Mięczaki i produkty pochodne.





Główny Inspektorat

Sanitarny



1. Na potrzeby niniejszej instrukcji przez „węzeł sanitarny” należy rozumieć obsługujące tylko ten podobóz urządzenia sanitarne takie jak ustęp (latrynę lub sanitariat ekologiczny)oraz umywalnię z dostępem do wody do mycia (w tym wody cieplej), wyposażoną w umywalki lub miski albo inne urządzenia do utrzymania czystości i higieny osobistej [↑](#footnote-ref-1)
2. Ustawa z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2018 r. poz. 2268, z późn. zm.). [↑](#footnote-ref-2)
3. Obowiązek posiadania orzeczenia lekarskiego dotyczy personelu kuchennego. Orzeczenie lekarskie nie jest wymagane w przypadku, gdy uczestnicy obo­zu przygotowują posiłki samodzielnie. [↑](#footnote-ref-3)
4. Mycie naczyń kuchennych i stołowych należy dokonywać w odpowiednich odstępach czasowych, po umyciu naczyń kuchennych, jak też stołowych na­leży umyć i zdezynfekować stanowisko mycia. [↑](#footnote-ref-4)
5. Produkty wydzielające swoisty zapach powinny być przechowywane w bezpiecznej odległości od pozostałych. Ta sama zasada dotyczy warzyw zaniec­zyszczonych ziemią. [↑](#footnote-ref-5)
6. Ryby przetworzone to ryby: wędzone, smażone, gotowane itp. czyli poddane obróbce termicznej. [↑](#footnote-ref-6)
7. W przypadku stosowania jaj surowych, konieczne jest ich wyparzenie w miejscu wydzielonym w części żywieniowej obozu. [↑](#footnote-ref-7)
8. Art. 39 ust. 1 ustawy Prawo wodne. [↑](#footnote-ref-8)