

**INSTRUKCJA
GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO Z DNIA
22 MAJA 2008 ROKU
W SPRAWIE WYMAGAŃ HIGIENICZNO
- SANITARNYCH
DLA STACJONARNYCH OBOZÓW POD NAMIOTAMI**

Rozdział I

Przepisy ogólne

§ 1

1. Niniejsza instrukcja określa wymogi sanitarne oraz związane z nimi wymogi organizacyjne, które powinny spełniać placówki wypoczynku dzieci i młodzieży prowadzone w formie stacjonarnych obozów pod namiotami, lokalizowanych na terenie bez stałej infrastruktury. Placówki takie będą w dalszej części instrukcji zwane „obozami”.
2. Celem instrukcji jest zapewnienie uczestnikom obozów niezbędnych warunków sanitarno-higienicznych przy zachowaniu zamierzonego, w szczególności wychowawczego, celu obozu.
3. Przez obóz rozumie się placówkę liczącą do 50 osób, przy czym podobozy z własnym węzłem sanitarnym traktuje się jak obóz w rozumieniu niniejszej instrukcji.
4. Dla obozów liczących do 25 osób można zastosować indywidualną ocenę zagrożeń dla zdrowia, co wymaga współpracy z właściwym państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym, zwanym dalej „inspektorem sanitarnym”.
5. Instrukcja nie dotyczy obozów wędrownych, obozów liczących ponad 50 osób oraz obozów zlokalizowanych w stałych bazach. Zastosowanie zasad zawartych w niniejszej instrukcji w stosunku do większych obozów wymaga zgody inspektora sanitarnego.

§ 2

1. Obóz powinien być zlokalizowany z dala od obiektów uciążliwych dla otoczenia oraz z dala od wód zalewowych. Wielkość terenu powinna umożliwić swobodne rozbiście obozu z należyтым przestrzennym rozmieszczeniem części mieszkalnej, sanitarnej, kuchni, terenów sportowych i rekreacyjnych.
2. Obóz pod względem sanitarno-higienicznym, powinien być zorganizowany zgodnie z przepisami prawa, w szczególności z przepisami aktów prawnych wymienionych w załączniku nr 1 do Instrukcji.
3. Za bezpieczeństwo sanitarne obozu odpowiada kierownik (komendant obozu), a także osoby odpowiedzialne za ochronę zdrowia, oraz wychowawcy (instruktorzy).

§ 3

1. Przed rozpoczęciem obóz powinien uzyskać kwalifikację inspektora sanitarnego..
2. Rozpoczęcie działalności obozu powinno być zgłoszone do inspektora sanitarnego w ciągu 48 godzin od przyjazdu pierwszych uczestników.

§ 4

1. W celu uzyskania kwalifikacji obozu przez inspektora sanitarnego należy:
 - 1) nie później niż na 14 dni przed zgłoszeniem obozu właściwemu kuratorowi oświaty, przedłożyć inspektorowi sanitarnemu:
 - a) kartę kwalifikacyjną obiektu, stanowiącą załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 1997 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. Nr 12, poz. 67 z późn. zm.);

- b) plan sytuacyjny zagospodarowania terenu przeznaczanego pod obóz, zawierający rozmieszczenie poszczególnych części: mieszkalnej, żywieniowej, zespołu służby zdrowia, umywalni, ustępów, itd.;
- 2) nie później niż na 14 dni przed rozpoczęciem obozu:
- a) przedstawić inspektorowi sanitarnemu opis dotyczący:
- czasu trwania obozu (liczba turnusów i ich terminy);
 - przewidywanej liczby uczestników i ich wieku;
 - sposobu zaopatrzenia w wodę, z tym, że termin przedstawienia aktualnego wyniku badania wody ustala się z inspektorem sanitarnym;
 - uzgodnionego z wydziałem ochrony środowiska urzędu gminy sposobu 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 przedstawić kopię umowy ze specjalistyczną firmą na wywóz odpadów;
- b) uzyskać ocenę inspektora sanitarnego o przydatności wody do kąpieli.
2. Po przedstawieniu karty kwalifikacyjnej obozu i wydaniu stosownych zaleceń inspektor sanitarny potwierdza kwalifikację obozu odpowiednim wpisem do karty kwalifikacyjnej obiektu.
3. Obozy, które w ciągu ostatnich 3 lat uzyskały kwalifikację obozu przez inspektora sanitarnego dotyczącą tego samego miejsca obozowania mogą uzyskać opinię wstępną inspektora sanitarnego, jeżeli jest to potrzebne w celu rozpatrzenia wniosków o datację lub ofert w konkursach.

Rozdział II

Zasady żywienia i zaopatrzenia w żywność

§ 5

1. Organizację sposobu żywienia uczestników należy dostosować do istniejących warunków higieniczno-sanitarnych
2. Żywność należy chronić przed zanieczyszczeniami, a pomieszczenia do przechowywania i przygotowania żywności należy utrzymywać w czystości.
3. Osoby mające kontakt z żywnością powinny ze szczególną starannością przestrzegać higieny osobistej.
4. Osoby mające kontakt z żywnością powinny być zdrowe, a ich stan zdrowia powinno potwierdzać aktualne orzeczenie lekarskie.
5. W przypadku żywności łatwopsującej się należy utrzymywać stałą, zalecaną przez producenta temperaturę (przestrzegać ciągłości łańcucha chłodniczego środków spożywczych).

§ 6

1. Obóz powinien być zaopatrywany w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi:
 - 1) czerpaną ze źródła lub studni zlokalizowanych na terenie obozu lub w nieznaczonej odległości od niego, po uprzednim stwierdzeniu, przez inspektora sanitarnego, o przydatności wody do spożycia
 - 2) konfekcjonowaną w opakowaniach jednostkowych.

Zaleca się, aby do spożycia podawana była woda w opakowaniach jednostkowych (konfekcjonowana)

2. Woda, w którą zaopatrywany jest obóz, powinna spełniać wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417).
3. W sytuacjach nadzwyczajnych (braku wody lub nagłego pogorszenia się jej jakości, awarii urządzenia wodociągowego) wodę można dowozić cysternami/zbiornikami bezpośrednio ze źródła wskazanego przez inspektora sanitarnego, z tym, że zastosowanie cysterny/zbiornika do zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi musi spełniać następujące warunki:
 - 1) cysterna /zbiornik musi służyć tylko i wyłącznie do transportu i magazynowania wody do picia; pojemnik musi być wykonana/y z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi – wyposażona/y w higieniczne punkty (zawory czerpalne) do poboru wody z cysterny/zbiornika,
 - 2) węże służące do podawania wody do cysterny/zbiornika muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą i służyć tylko do tego celu, być odpowiednio przechowywane i dezynfekowane,
 - 3) wlew wody do cysterny/zbiornika musi posiadać trwałe i szczelne zamknięcie,
 - 4) przed pierwszym użyciem, a następnie nie rzadziej niż raz na tydzień, cysterna/zbiornik powinien być dokładnie myty i dezynfekowany
 - 5) procedura dezynfekcji powinna być uzgodniona z inspektorem sanitarnym,
 - 6) woda z cysterny/zbiornika przeznaczona do spożycia przez ludzi powinna zostać zużyta najpóźniej do końca dnia, w którym została dostarczona,
 - 7) cysterna/zbiornik z wodą winien być przetrzymywany w miejscu zacienionym,

§ 7

1. Część żywieniowa obozu obejmuje:
 - 1) magazyn żywnościowy,
 - 2) punkt obierania warzyw i ziemniaków (w tym punkt do wyparzania jaj)*,
 - 3) punkt przygotowywania posiłków,
 - 4) zadaszoną kuchnię,
 - 5) zadaszoną jadalnię,
 - 6) zmywalnię naczyń kuchennych,
 - 7) zmywalnię naczyń stołowych,
 - 8) punkt sanitarny dla pracujących w kuchni.
2. Część żywieniowa obozu powinna znajdować się w odległości co najmniej 15 metrów od części mieszkalnej.

§ 8

1. Produkty żywnościowe należy przewozić specjalistycznymi środkami transportu, posiadającymi konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych produktów lub środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności w stopniu zapewniającym ochronę przed zanieczyszczeniem i zachowanie odpowiedniej jakości zdrowotnej produktów żywnościowych. Żywność powinna być przewożona w specjalnie do tego celu przeznaczonych pojemnikach spełniających wymagania określone dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. W przypadku przewozu tym samym środkiem transportu równocześnie produktów żywnościowych 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 lub zdezynfekować przed kolejnym transportem żywności.

§ 9

1. Magazyn żywnościowy powinien zapewniać higieniczne przechowywanie żywności, w sposób pozwalający na uniknięcie ryzyka jej zanieczyszczenia. Magazyn żywnościowy należy urządzić w specjalnie do tego celu przeznaczonym miejscu (namiocie lub budynku). Magazyn żywnościowy musi być suchy, przewiewny, w miarę możliwości chłodny oraz wyposażony w odpowiedni sprzęt: półki, podstawki pod worki itp. Wszystkie produkty znajdujące się w magazynie powinny być zabezpieczone przed dostępem owadów i szkodników.
2. Magazynowanie powinno odbywać się z zachowaniem zasady segregacji produktów. Produkty żywnościowe powinny być składowane według rodzajów, a produkty wydzielające swoistą woń należy przechowywać osobno.
3. Wszystkie produkty, a szczególnie mięso, wędliny, tłuszcze należy przechowywać w warunkach i temperaturze wskazanej przez producenta środków spożywczych. Należy stosować się do podanej przez producenta na opakowaniu danego produktu informacji o sposobie i warunkach przechowywania
4. Należy kontrolować termin przydatności do spożycia produktów. Produkty żywnościowe, których termin przydatności do spożycia upłynął, powinny być niezwłocznie usuwane z magazynu.
5. Należy przechowywać faktury zakupu lub inne dokumenty potwierdzające źródło pochodzenia środków spożywczych.

§ 10

1. W przypadku obozowisk nieposiadających podłączenia do sieci energetycznej, należy urządzić chłodnię, którą może być np. piwniczka zbudowana w ziemi ("ziemianka"). Produkty przechowywane w ziemiance muszą być odpowiednio zabezpieczone przed zanieczyszczeniem
2. Dla obozowisk nieposiadających podłączenia do sieci energetycznej 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 obozowisko posiada podłączenie do sieci energetycznej, magazyn należy wyposażać w urządzenia chłodnicze.
4. Mięso, wędliny, ryby, jaja, mleko pasteryzowane i przetwory mleczne (sery, jogurty, kefiry, śmietane), tłuszcze (masło, margaryna, oleje roślinne) należy przechowywać w pomieszczeniach chłodnych (ziemianka, chłodziarka), w temperaturze nie wyższej niż 10°C. W przypadku lodów i mrozonek należy przechowywać je w temperaturze nie wyższej niż -18°C
5. Produkty żywnościowe bez opakowań należy przechowywać w odpowiednich pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Warzywa należy

przechowywać na półkach lub w skrzynkach, w specjalnie do tego celu przeznaczonej piwniczce (ziemiance) lub w namiocie.

§ 11

1. W części żywnieniowej obozu należy zorganizować wydzielony punkt obierania warzyw i ziemniaków.
2. Ziemniaki i warzywa należy obierać w dniu spożycia, a obierki należy zbierać do specjalnego pojemnika na odpady.

§ 12

1. Posiłki należy przygotowywać w warunkach higienicznych, ze składników posiadających odpowiednią jakość zdrowotną, pozostających w okresie przydatności do spożycia.
2. Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, z którymi styka się żywność, muszą być:
 - a) utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować wszelkie ryzyko zanieczyszczenia żywności;
 - b) wykonane z takich materiałów, które umożliwiają utrzymanie ich w czystości oraz, jeżeli jest to niezbędne, ich dezynfekcję (nie dotyczy to pojemników bezzwrotnych oraz opakowań);
 - c) zainstalowane w taki sposób, aby umożliwić odpowiednie czyszczenie otaczającego je obszaru.
3. Posiłki powinny być przygotowywane na powierzchniach wykonanych w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcję. Do wykonania tych powierzchni używa się materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, którymi mogą być w szczególności specjalnie do tego celu przeznaczone stoły pokryte blachą ze stali nierdzewnej, laminatem lub ceratą.
4. Powierzchnie, na których przygotowywane są posiłki powinny być utrzymywane w czystości.
5. Deski do przygotowywania produktów są przeznaczone wyłącznie do danego rodzaju produktów. Deski po każdorazowym użyciu należy starannie umyć. Należy je oznaczyć w następujący sposób:
 - a) do mięsa surowego (MS),
 - b) do mięsa gotowanego, wędlin i sera (M),
 - c) do warzyw (W),
 - d) do ryb surowych (RS)
 - e) do ryb (RG),
 - f) do pieczywa (P).
6. Nie wolno mieszać pozostałości potraw ze świeżym surowcem.
7. Nie wolno powtórnie zamrażać rozmrożonych produktów.
8. Gotowanie wody, mleka, zupy powinno obywać się w kotłach lub garnkach przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Nie wolno używać kotłów lub garnków z uszkodzoną emalią.

§ 13

1. Przy układaniu jadłospisów należy dobrać potrawy, które nie wymagają skomplikowanego procesu przygotowania i są bezpieczne, a w szczególności:
 - a) nie zawierają surowych jaj.
 - b) nie zawierają dodatku sosów lub majonezu z wyjątkiem sosów poddanych obróbce termicznej oraz majonezów i sosów, które są fabrycznie szczelnie zamknięte.
2. 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,
3. Zawartość opakowania po otwarciu należy niezwłocznie zużyć w całości. Jeżeli zawartość opakowania po otwarciu nie może zostać zużyta w całości, resztę należy wyrzucić.

§ 14

1. Kuchnię należy urządzić w pobliżu źródła wody; w miejscu osłoniętym od wiatru. Płytę kuchenną pieca należy umieszczać na wysokości 40-50 cm nad ziemią. Kuchnia powinna być osłonięta dachem oraz wyposażona w dostateczną ilość sprzętu kuchennego.
2. Teren w pobliżu kuchni powinien być posprzątany i wygrabiony.
3. Przy użytkowaniu kuchni gazowych zbiorniki z gazem powinny być ustawione nie bliżej niż 2 m od źródła ognia i odpowiednio zabezpieczone.

§ 15

1. Jadalnia powinna być zadaszona oraz wyposażona w stoły i ławki.
2. Błaty stołów powinny być wykonane z materiału łatwo zmywalnego lub przykryte takim materiałem, np. ceratą lub laminatem.
3. W bezpośredniej bliskości stołówek należy zlokalizować punkt wydawania posiłków.

§ 16

1. W części żywnościowej obozu należy wyznaczyć oddzielnie zmywalnie naczyń kuchennych i stołowych, znajdujące się poza kuchnią. Obie zmywalnie należy wyposażać w odpowiednią ilość sprzętu: wanianki lub miednice, podstawki pod wanianki lub miednice, ścierki, gąbki, zmywaki, oraz środki myjące. Zalecane jest zaopatrzenie zmywalni naczyń stołowych w dozowniki ze środkiem do mycia naczyń.
2. Naczynia kuchenne należy zmywać w gorącej wodzie, w zmywalni naczyń kuchennych.
3. Naczynia kuchenne należy po umyciu dokładnie spłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w miejscu do tego wyznaczonym, osłonięte od kurzu i owadów.
4. Sprzęt używany do mycia naczyń kuchennych i stołowych, taki jak: wanianki, miednice, ścierki, gąbki, zmywaki, powinien być po każdym posiłku starannie myty i co najmniej raz dziennie wyparzony wrzącą wodą lub dezynfekowany.
5. Podczas mycia naczyń kuchennych i wyparzania sprzętu do mycia naczyń kuchennych należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo wykonywanych czynności.
6. Środki używane do mycia naczyń powinny być biodegradowalne a usuwanie ścieków powinno być zgodne z przepisami ochrony środowiska
7. Do zmywania naczyń kuchennych i stołowych należy zapewnić gorącą i ciepłą wodę. Naczynia kuchenne i stołowe, po usunięciu z nich resztek pokarmów do zamykanych

pojemników, należy zmywać w ciepłej wodzie z dodatkiem odpowiednich środków czyszczących, po czym dokładnie spłukać, a następnie wyparzyć przez zanurzenie w kotle z wrzącą wodą (wyparzanie nie dotyczy menażek, kubków i sztućców użytkowanych indywidualnie przez uczestników obozu). Podczas wyparzania naczyń stołowych należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo wykonywanych czynności.

8. Nie należy używać tego samego sprzętu do mycia naczyń kuchennych i naczyń stołowych.

§ 17

1. Czyste naczynia stołowe ogólnego użytku należy przechowywać w specjalnym magazynie, powinny być one ustawione na półkach, osłonięte od kurzu i owadów.
2. Menażki, kubki i sztućce użytkowane indywidualnie przez uczestników obozu są przechowywane przez uczestników w wyznaczonych miejscach. Menażki po umyciu muszą być osuszone.

§ 18

Resztki pokarmowe powinny być przechowywane w specjalnie do tego przygotowanych przykrytych pojemnikach. Pojemniki na resztki pokarmowe po opróżnieniu powinny być myte i dezynfekowane.

§ 19

W części żywnościowej obozu należy wyznaczyć punkt sanitarny dla osób pracujących w kuchni. Na wyposażenie punktu sanitarnego dla osób pracujących w kuchni składają się: wieszaki na odzież ochronną, stanowisko do mycia rąk, mydło dezynfekujące, ręczniki jednorazowe, apteczka pierwszej pomocy.

§ 20

1. Osoby pracujące przy przygotowywaniu posiłków powinny ze szczególną starannością przestrzegać higieny osobistej, nos w zmywalni naczyń kuchennych, nosić czystą odzież ochronną oraz w razie potrzeby stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.
2. Osoby bezpośrednio stykające się z żywnością (kucharki, opiekunowie, instruktorzy), w szczególności przygotowujące posiłki lub kupujące i transportujące żywność, muszą posiadać orzeczenie lekarskie wydawane na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach. Obowiązek ten nie dotyczy uczestników obozu, w szczególności zastępu służbowego.
3. Kierownik (komendant) obozu, lub osoba przez niego upoważniona, zobowiązany jest do przechowywania orzeczeń lub zaświadczeń lekarskich określonych w ust. 2.
4. W przypadku, gdy przygotowanie posiłków lub zakup i transport żywności jest zlecone podmiotowi zajmującemu się profesjonalnie taką działalnością, kierownik (komendant) obozu zobowiązany jest do uzyskania informacji ustnej lub pisemnej, czy osoby te spełniają wymogi określone w ust. 2. W takim przypadku nie stosuje się postanowień ust.

§ 21

1. W przypadku wystąpienia uzasadnionego podejrzenia, że przygotowanie posiłków lub transport żywności nie jest wykonywane w należyty sposób, lub przez uprawnione osoby, albo występuje niebezpieczeństwo zanieczyszczenia żywności, kierownik (komendant) obozu nie dopuszcza do spożywania żywności, co do której powstało takie podejrzenie.
2. Osoba, która z powodu choroby może spowodować zanieczyszczenia żywności, zgłasza niezwłocznie fakt choroby kierownikowi (komendantowi) obozu. Wykaz prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, oraz wykaz chorób uniemożliwiających wykonywanie czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością, a także rodzaje czynności, których nie wolno wykonywać osobom dotkniętym takimi chorobami, określają przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.
3. Osoba chora lub podejrzana o chorobę albo o zakażenie uniemożliwiające wykonywanie prac i czynności w procesie produkcji i w obrocie żywnością, jeżeli zachodzi jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia żywności mikroorganizmami patogennymi – powinna być niezwłocznie odsunięta od tych prac i czynności.

Rozdział III

Próbki żywnościowe

§ 22

1. Kierownik (komendant) obozu lub osoba przez niego upoważniona wyznacza osobę odpowiedzialną za pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.
2. W przypadku sporządzania posiłków z wykorzystaniem wyrobów garmażeryjnych należy pobrać próbki tych wyrobów bezpośrednio po przywiezieniu danej partii wyrobów.
3. Próbki pobierane są pod koniec porcjowania z każdej składowej części potrawy w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych.
4. Próbki należy pobierać w następujących ilościach:
 - a) zupy – po 150 g;
 - b) mięso, potrawy mięsne i rybne – po 150 g;
 - c) wędliny i wyroby wędliniarskie – po 150 g w jednym kawałku;
 - d) jarzyny gotowane, sosy, potrawy mączne oraz mleczne, leguminy – po 150 g;
 - e) wyroby garmażeryjne – po 150 g;
 - f) sałatki – po 150 g;
 - g) lody – po 150 g.

§ 23

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. 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.
3. 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..

Rozdział IV

Urządzenia sanitarne obozu i dbałość o higienę

§ 24

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. Uczestnikom należy zapewnić dostęp do ciepłej wody.

§ 25

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 odprowadzania nieczystości 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.

§ 26

1. Należy zorganizować oddzielne umywalnie dla dziewcząt i chłopców. Dopuszcza się jedną umywalnię z wyodrębnieniem czasu toalety dla dziewcząt 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 i dół na brudną wodę powinny być zlokalizowane w odległości co najmniej 15 m od części żywieniowej i części mieszkalnej obozu oraz co najmniej 20 m od miejsca pobierania wody.
4. Umywalnie powinny być wyposażone w:
 - 1) odpowiednią liczbę miednic lub kranów,
 - 2) pojemnik z przykryciem na zużyte opatrunki i środki higieniczne,
 - 3) wieszaki na ubrania,

- 4) podest lub podłogę dla myjących się,
- 5) środki myjąco-dezynfekujące, ulegające biodegradacji,
- 6) szczotki do mycia miednic.

§ 27

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

§ 28

1. Dopuszczalne jest stosowanie latryn naturalnych, pod warunkiem, że nieczystości odprowadzane do dołów chłonnych będą odkażane odpowiednimi środkami ulegającymi biodegradacji i zasypywane ziemią oraz że będą przestrzegane wymogi 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. Latryna musi być regularnie dezynfekowana odpowiednimi środkami, ulegającymi biodegradacji.
7. Po wypełnieniu latryny do 2/3, należy bezwzględnie 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:
 - a) w przypadku latryn naturalnych (ziemnych) – piasek lub ziemia do przesypywania i łopata,
 - b) papier toaletowy,
 - c) stanowisko do umycia rąk.

§ 29

1. Przy wyposażeniu obozu w sanitariaty ekologiczne:
 - 1) zaleca się oddzielne sanitariaty dla dziewcząt i dla chłopców,
 - 2) niezbędne jest ich zaopatrzone w papier toaletowy
 - 3) zorganizowanie stanowiska do umycia rąk..
2. Sanitariaty ekologiczne powinny być utrzymane w należyтым stanie higienicznym i regularnie, przynajmniej raz na trzy dni opróżniane przez wozy asenizacyjne.
3. Przyjmuje się, że jeden sanitariat ekologiczny powinien przypadać na 15 osób,

§ 30

1. Obowiązek zapewnienia środków dezynfekujących, oraz zapewnienia użytkownika 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.
3. 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.
4. 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 ściekami i odpadami

§ 31

1. W obozie należy zapewnić:
 - 1) wyposażenie w urządzenia służące do gromadzenia odpadów komunalnych (śmietniki) oraz utrzymywanie ich w odpowiednim stanie sanitarnym i porządkowym;
 - 2) gromadzenie powstałych na terenie nieruchomości odpadów komunalnych w śmietnikach;
 - 3) usuwanie i unieszkodliwianie odpadów komunalnych.
2. Odpadem komunalnym są powstałe w trakcie obozu stałe i ciekłe odpady, w tym nieczystości gromadzone w zbiornikach bezodpływowych.
3. Niebezpieczne lub niejadalne substancje oraz odpady należy usuwać z terenu obozu w sposób określony w porozumieniu z wydziałem ochrony środowiska urzędu gminy.

§ 32

1. Śmietniki (miejsca składowania odpadów stałych) należy organizować w odległości przynajmniej 20 m od części mieszkalnej, kuchni, punktu pobierania wody i kąpieliska, w miejscu zacienionym, osłoniętym, po stronie zawietrznej w stosunku do obozu, w miejscu umożliwiającym łatwy wywóz. Odpady należy gromadzić w pojemniku (kontenerze) podstawianym przez usługodawcę wywożącego odpady lub w mocnych workach foliowych, szczelnie zawiązywanych po wypełnieniu. Odpady należy zabezpieczyć przed dostępem zwierząt.
2. Zaleca się prowadzenie w obozie wstępnej segregacji odpadów. Odpady palne (papier, drewno itp.) mogą być przeznaczone do spalania w piecu kuchennym lub parniku. Czyste szkło, odpady z tworzyw sztucznych, puszki aluminiowe itp. surowce wtórne powinny być gromadzone osobno i wywożone do pojemników przeznaczonych na selektywną zbiórkę odpadów. Odpady ulegające biodegradacji mogą być przeznaczone na kompostowanie.
3. Odpady stałe (śmieci) powinny być usuwane z terenu obozu zgodnie z regulaminem utrzymania czystości i porządku na terenie danej gminy, dostępnym w wydziale ochrony środowiska urzędu gminy.

§ 33

1. Odpady stałe i ścieki powinny być gromadzone w szczelnych zbiornikach i okresowo wywożone do oczyszczalni lub na wylewisko komunalne przez wyspecjalizowane firmy.
2. Po uzyskaniu zgody właściwego Inspektora Ochrony Środowiska dopuszcza się wylewanie ścieków do dołów chłonnych pod warunkiem używania do mycia środków powierzchniowo czynnych, ulegających biodegradacji, z umieszczoną na etykiecie odpowiednią informacją.

Rozdział VI

Część mieszkalna obozu

§ 34

Część mieszkalna obozu składa się z: namiotów mieszkalnych uczestników, namiotów opiekunów i instruktorów, świetlicy oraz namiotów zespołu medycznego.

§ 35

1. Namioty należy ustawiać w miejscach bezpiecznych, suchych, osłoniętych od wiatru, umożliwiających swobodny odpływ wód opadowych.
2. Odległość między namiotami powinna umożliwiać przejście. Każdy namiot powinien być kompletnie olinowany. Sąsiadujące ze sobą namioty nie mogą być połączone wspólnymi linami.

§ 36

1. Przy urządzaniu namiotów i korzystaniu z nich należy przestrzegać następujących zasad:
 - 1) kanadyjki, łóżka polowe lub prycze należy ustawić z zachowaniem swobodnego dostępu przynajmniej z jednej strony, a szerokość przejścia pomiędzy nimi powinna wynosić co najmniej 50 cm,
 - 2) zabronione jest budowanie pryczy zbiorowych,
 - 3) namioty mieszkalne powinny być wyposażone w wieszaki na ubrania i ręczniki oraz w półki na plecaki, 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) mokre rzeczy nie powinny być przechowywane wraz z suchymi - należy zapewnić możliwość suszenia poprzez urządzenie suszarni,
 - 6) namioty należy codziennie wietrzyć, podwijając ich poły.
2. W namiocie powinna mieszkać taka liczba osób, by mogły być spełnione warunki określone w ust. 3.
3. W przypadku korzystania z małych namiotów, należy spać na materacach, w szczególności pneumatycznych lub podgumowanych, albo na matach turystycznych; zabronione jest układanie posłań bezpośrednio na ziemi.

§ 37

Na miejsce, w którym można prowadzić zajęcia z uczestnikami należy przeznaczyć co najmniej jeden duży namiot lub zbudować nad takim miejscem zadaszenie.

Rozdział VII Opieka medyczna

§ 38

1. Dla uczestników obozu należy zapewnić opiekę medyczną, przy czym zaleca się, aby była to opieka stała. Zapewnieniem stałej opieki medycznej jest zawarcie umowy z zakładem opieki zdrowotnej właściwym dla danego terenu.
2. Do obowiązków osób sprawujących opiekę medyczną należy prowadzenie ewidencji udzielonych porad i wydanych leków.

§ 39

1. Zespół medyczny powinien zostać ulokowany w wydzielonym miejscu części mieszkalnej obozu.
2. W skład zespołu medycznego wchodzi:
 - 1) ambulatorium - osobny namiot wyposażony w odpowiedni sprzęt, leki i urządzenia: łóżko, prześcieradło, koc, fartuchy, zamykane szafki na leki, stanowisko dezynfekujące do mycia rąk, szczelnie zamykany pojemnik lub worek na odpadki;
 - 2) izba chorych - osobne namioty dla dziewcząt i chłopców; przy czym dopuszcza się wydzielenie wyraźnie oddzielonej części męskiej i żeńskiej w obrębie jednego namiotu pełniącego funkcję izby chorych.
3. Izba chorych powinna być wyposażona w:
 - 1) łóżka z kompletem pościeli (prześcieradło, poduszka, poszewka na poduszkę, dwa koce, poszwa na jeden z koców lub zapasowy śpiwór, przy czym należy zapewnić co najmniej dwie zmiany bielizny pościelowej
 - 2) stoliki,
 - 3) wieszaki lub półki na rzeczy osobiste.

Rozdział VIII Urządzenia sportowe i rekreacyjne

§ 40

Część sportowa i rekreacyjna obozu powinna być zorganizowana w sposób bezpieczny, w miejscach nie stwarzających zagrożeń dla uczestników.

§ 41

1. Kąpielisko powinno być urządzone zgodnie z przepisami zawartymi w §§ 7 – 18 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 1997 r. w sprawie określenia warunków bezpieczeństwa osób przebywających w górach, pływających, kąpiących się i uprawiających sporty wodne (Dz. U. Nr 57, poz. 358).

2. Woda w kąpieliskach powinna spełniać wymagania określone przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. nr 183, poz. 1530).
3. Kąpielisko powinno spełniać następujące wymogi:
 - a) kąpielisko w jeziorach i rzekach wyznacza się w miejscu o dnie twardym, piaszczystym, nie zarośniętym,
 - b) kąpieliska nie wolno urządzać w stawach, częściach jezior porośniętych szuwarami, o mulistym dnie, oraz w wodach płynących szybciej niż 1m/ sek.
 - c) na kąpielisku brzeg powinien być łatwo dostępny, łagodnie opadający, w miarę możliwości nadający się do plażowania),
 - d) długość kąpieliska powinna wynosić nie więcej niż 50 m,
 - e) głębokość wody w kąpielisku musi być dostosowana do przeciętnego wzrostu uczestników obozu; w części dla osób nie umiejących pływać do 50 cm, w części dla osób umiejących pływać nie może przekraczać 1,5 m,
 - f) przy kąpielisku wskazane jest urządzenie pomostu,
 - g) kąpielisko musi być wyposażone w odpowiedni sprzęt ratowniczy,
 - h) kąpiel organizowana może być tylko pod opieką ratownika zgodnie z obowiązującym regulaminem kąpeli.
4. Organizacja kąpieliska, wymaga uprzedniej zgody inspektora sanitarnego oraz odpowiednich organów samorządu terytorialnego.

Rozdział IX

Przepisy końcowe

§ 42

1. Regulaminy lub przepisy porządkowe dotyczące spraw organizacyjno-sanitarnych, wprowadzone przez kierownika (komendanta) obozu nie mogą być sprzeczne z przepisami prawa oraz postanowieniami niniejszej instrukcji.
2. Odstępstwa od wymagań zawartych w niniejszej instrukcji mogą nastąpić tylko w szczególnie uzasadnionych wypadkach i powinny być uzgodnione z inspektorem sanitarnym.

§ 43

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.

§ 44

Integralną częścią Instrukcji są załączniki:

- 1) Załącznik nr 1 – Wykaz aktów prawnych, regulujących zagadnienia sanitarno-higieniczne obozu pod namiotami;
- 2) Załącznik nr 2 – wzorcowy Regulamin sanitarny obozu;
- 3) Załącznik nr 3 – wzorcowy Regulamin sanitarny dla personelu kuchennego i zastępu służbowego.

§ 45

Przestaje obowiązywać Instrukcja Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 6 lipca 2007 roku w sprawie wymogów sanitarnych organizowania stacjonarnych obozów pod namiotami.

Załącznik nr 1

Wykaz aktów prawnych

1. Ustawa z dnia 3 lutego 1995 r. o ochronie gruntów rolnych i leśnych (Dz.U. z 2004 r. Nr 121, poz.1266 z późn. zm.);
2. Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. z 2005 r. Nr 236, poz. 2008);
3. Ustawa z dnia 11 stycznia 2001 roku o substancjach i preparatach chemicznych (Dz.U. Nr 11, poz. 84 z późn. zm.)
4. Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (Dz.U. z 2008, Nr 25, poz.150)
5. Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001r o odpadach (Dz.U. z 2007, Nr 39, poz. 251);
6. Ustawa z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz.U. z 2006 r. Nr 123, poz. 858);
7. Ustawa z dnia 18 lipca 2001r. Prawo wodne (Dz.U. z 2005 r. Nr 239. poz. .2019).
8. Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz.U. Nr 126, poz. 1384 z późn. zm.);
9. Ustawa z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz.U. Nr 6, poz. 873 z późn. zm.).
10. Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 roku o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2003 r. Nr 229 poz. 2275);
11. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225);

*

12. 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);
13. 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.);
14. 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);

*

15. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 6 maja 1997 r. w sprawie określenia warunków bezpieczeństwa osób przebywających w górach, pływających, kąpiących się i uprawiających sporty wodne (Dz. U. Nr 57, poz. 358);

16. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 1997 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wycieczki dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. Nr 12, poz. 67 z późn. zm.);
17. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. nr 183, poz. 1530);
18. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545);
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. Nr 106, poz. 730);
20. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz.U. Nr 25, poz. 191);
21. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2006 r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz.U. Nr 133, poz. 939);
22. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2006 r. w sprawie wykazu czynników chorobotwórczych oraz stanów chorobowych spowodowanych tymi czynnikami, którymi zakażenie wyklucza wykonywanie niektórych prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz. U. Nr 132, poz. 928);
23. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia (Dz. U. Nr 61, poz. 417);

Załącznik nr 2

Wzór regulaminu sanitarnego 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.
3. Prace porządkowe wykonują zastępy służbowe, nadzorowane przez instruktora służbowego. Instruktor służbowy ustala zadania dla zastępów służbowych w porozumieniu z komendą obozu, personelem medycznym, kwatermistrzem.
4. Komendant obozu dokonuje codziennie przeglądu czystości na terenie obozu, z tym zastrzeżeniem, że może on powierzyć wykonanie tego obowiązku innej osobie.
5. Zapewnienie czystości w namiotach mieszkalnych i ich otoczeniu należy do obowiązków mieszkańców tych namiotów. W szczególności są oni zobowiązani do codziennego, starannego ślania łóżek, trzepania koców, do utrzymywania ładu w plecakach i na półkach.
6. 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.
7. Zespół medyczny powinien być utrzymywany w czystości i porządku, za co odpowiada personel medyczny.
8. Personel medyczny nadzoruje od strony merytorycznej całość obozu w zakresie zapewnienia zdrowych warunków pracy i wycieczki oraz zasad higieny, w tym również pod kątem

wartości odżywczych i zdrowotnych serwowanych posiłków, przedkładając komendantowi obozu wnioski i zalecenia do wykonania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.

9. Zastęp służbowy w czasie pełnienia służby przestrzega przepisów sanitarnych, zawartych w Instrukcji.
10. 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

Wzór regulaminu sanitarnego dla osób pracujących w kuchni

1. Personel kuchenny i zastęp służbowy zobowiązany jest do przestrzegania następujących zasad:
 - a) służbę w kuchni pełnią tylko osoby zdrowe;
 - b) personel kuchenny musi posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydawanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach;
 - c) z pracy w zastępie służbowym w kuchni lub przy myciu naczyń wyklucza się chorych, przeziębionych, ze zmianami chorobowymi na skórze rąk, w tym zranieniami;
 - d) 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:
 - a) dbałości o czystość rąk; mycie 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);
 - b) 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;
 - c) wykonywania pracy w odzieży ochronnej lub innej przeznaczonej wyłącznie do przygotowywania żywności;
 - d) przykrycia włosów (chusteczką lub siatką);
 - e) przechowywania w magazynie odzieży ochronnej w miejscu do tego celu przeznaczonym, oddzielnie od odzieży osobistej;
 - f) nie wykonywania w odzieży ochronnej czynności nie związanych z pracą w kuchni (w szczególności odzież ochronną należy zdjąć przed pójściem do ustępu).
3. Do obowiązków zastępu służbowego należy w szczególności:
 - a) obieranie warzyw w miejscu do tego celu przeznaczonym;
 - b) zmywanie naczyń zgodnie z zasadami podanymi w Instrukcji, a po umyciu przenoszenie ich do magazynu;
 - c) dbanie o czystość kuchni i zaplecza w czasie służby;
 - d) wykonanie następujących czynności przed zakończeniem służby: umycie naczyń i urządzeń kuchennych, sprzątnięcie terenu kuchni, obieralni warzyw i zmywalni, mycie stołów i sprzątnięcie terenu jadalni, czyszczenie i dezynfekcja pojemników na odpadki itp. (tylko osoby pełnoletnie), pranie odzieży ochronnej (fartuchów lub innych), wygotowanie lub dezynfekcja ścierek i zmywaków;
 - e) wykonywanie innych prac pomocniczych podczas przygotowywania posiłków pod nadzorem personelu kwalifikowanego.
4. Przekazanie i przyjęcie służby powinno odbywać się po sprawdzeniu stanu higienicznego sprzętu, urządzeń kuchennych, czystości terenu i urządzeń sanitarnych pozostawionych przez zastęp kończący służbę.

5. Pracę zastępu służbowego nadzoruje instruktor służbowy, który odpowiada za bezpieczeństwo jego członków i za przestrzeganie przez nich przepisów niniejszego regulaminu oraz Instrukcji.