



Główny Inspektor Sanitarny

ZATWIERDZAM

Jan Orgelbrand

Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego

Główny Inspektor Sanitarny

**INSTRUKCJA
GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO
W SPRAWIE WYMAGAŃ HIGIENICZNO - SANITARNYCH
DLA STACJONARNYCH OBOZÓW POD NAMIOTAMI**

Warszawa czerwiec 2010

Rozdział I

Przepisy ogólne

§ 1

1. Niniejsza Instrukcja określa podstawowe wymagania higieniczno - sanitarne podczas wypoczynku dzieci i młodzieży prowadzonego w formie stacjonarnych obozów pod namiotami, bez stałej infrastruktury, przy zachowaniu zamierzonego, w szczególności wychowawczego, celu wypoczynku. Ta forma wypoczynku będzie w dalszej części Instrukcji zwana „obozami”.
2. Instrukcja dotyczy obozów liczących do 50 uczestników, przy czym podobozy z własnym węzłem sanitarnym¹ 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 Inspektorem Sanitarnym, zwanym dalej „Inspektorem Sanitarnym”.
4. Instrukcja nie dotyczy obozów wędrownych, obozów liczących ponad 50 uczestników oraz obozów zlokalizowanych w stałych bazach.

§ 2

1. Przed rozpoczęciem obozu zaleca się konsultację z Inspektorem Sanitarnym w zakresie objętym niniejszą instrukcją.
2. Zaświadczenie o zgłoszeniu obozu wydane przez właściwego Kuratora Oświaty przesłane właściwemu ze względu na lokalizację obozu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu będzie traktowane jako wniosek o wpis do rejestru obiektów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

§ 3

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 należytym przestrzennym rozmieszczeniem części mieszkalnej, sanitarnej, kuchni, terenów sportowych i rekreacyjnych.
2. Do zorganizowania i funkcjonowania obozu pod względem higieniczno - sanitarnym, stosuje się w szczególności przepisy aktów prawnych wymienionych w załączniku nr 1 do Instrukcji.

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 ciepłej), wyposażoną w umywalki lub miski albo inne urządzenia do utrzymania czystości i higieny osobistej.

3. Całkowitą odpowiedzialność za funkcjonowanie obozu ponosi komendant obozu/kierownik we współpracy z osobami odpowiedzialnymi za ochronę zdrowia oraz instruktorami/wychowawcami.

§4

Nie później niż na 21 dni przed rozpoczęciem obozu należy ustalić:

- 1) sposób zaopatrzenia w wodę, z tym, że termin badania wody ustala się z Inspektorem Sanitarnym,
- 2) w uzgodnieniu z wydziałem ochrony środowiska urzędu 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.
- 3) uzyskać ocenę inspektora sanitarnego o przydatności wody do kąpieli.

Rozdział II

Bezpieczeństwo żywności i żywienia

§5

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 powinny być zdrowe, a ich stan zdrowia powinno potwierdzać aktualne orzeczenie lekarskie².
4. Zaleca się szczególne zwracanie uwagi na stan zdrowia osób przyrządzających posiłki lub transportujących żywność i bezzwłoczne izolowanie osób z objawami chorobowymi.

§6

1. Żywność należy chronić przed zanieczyszczeniami, a pomieszczenia do przechowywania i przygotowania żywności należy utrzymywać w czystości.
2. W przypadku żywności łatwo psującej się należy utrzymywać stałą, zalecaną przez producenta temperaturę.

² Orzeczenie lekarskie nie jest wymagane w przypadku, gdy uczestnicy obozu przygotowują posiłki samodzielnie.

§13

1. Obóz należy zaopatrywać w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi:
 - 1) konfekcjonowaną w opakowaniach jednostkowych, przy czym zaleca się ten sposób zaopatrzenia w wodę do spożycia,
 - 2) czerpaną ze źródła lub studni zlokalizowanych na terenie obozu lub w nieznaczonej odległości od niego, po uprzednim stwierdzeniu, przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, o przydatności wody do spożycia,
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 z późn zm.).
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 właściwego Inspektora Sanitarnego, z tym, że cysterna/zbiornik do zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi musi spełniać następujące warunki:
 - 1) cysterna /zbiornik służy tylko i wyłącznie do transportu i magazynowania wody do picia; musi być wykonana/y z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi i wyposażona/y w higieniczne punkty (zawory czerpalne) do poboru wody z cysterny/zbiornika,
 - 2) cysterna/zbiornik z wodą winien być przetrzymywany w miejscu zacienionym
 - 3) węże służące do podawania wody do cysterny/zbiornika muszą być czyste, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą i służyć tylko do tego celu, być odpowiednio przechowywane i dezynfekowane,
 - 4) wlew wody do cysterny/zbiornika musi posiadać trwałe i szczelne zamknięcie,
 - 5) przed pierwszym użyciem, a następnie nie rzadziej niż raz na tydzień, cysterna/zbiornik powinien być dokładnie myty i dezynfekowany,
 - 6) procedura dezynfekcji powinna być uzgodniona z właściwym Inspektorem Sanitarnym,
 - 7) woda z cysterny/zbiornika przeznaczona do spożycia przez ludzi powinna zostać niezwłocznie zużyta, nie dłużej niż w ciągu 24 godzin

§8

1. Część żywieniowa obozu obejmuje:
 - 1) magazyn żywnościowy,
 - 2) punkt obierania warzyw i ziemniaków (w tym miejsce do wyparzania jaj),
 - 3) punkt przygotowywania posiłków,
 - 4) zadaszoną kuchnię,

- 5) zadaszoną jadalnię,
 - 6) zmywalnię naczyń kuchennych i stołowych³,
 - 7) wydzielone miejsce dla osób pracujących w kuchni wyposażone zgodnie z wymaganiami określonymi w § 20 niniejszej Instrukcji.
2. Część żywieniowa obozu powinna znajdować się w bezpiecznej odległości od części mieszkalnej.

§ 9

1. Produkty żywnościowe należy przewozić 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 żywności. 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 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 i zdezynfekować, w miarę potrzeby, 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 prawidłowo oznakowane, zabezpieczone przed dostępem owadów i szkodników.

³ Mycie naczyń kuchennych i stołowych należy dokonywać naprzemiennie, w odpowiednich odstępach czasowych, po umyciu naczyń kuchenny jak też stołowych należy umyć i zdezynfekować stanowisko mycia.

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 oddziaływanie⁴.
6. Wszystkie produkty, a szczególnie mięso, wędliny, tłuszcze należy przechowywać w warunkach i temperaturze wskazanej przez producenta środków spożywczych.
7. Należy sukcesywnie 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.

§ n

1. W obozach nie korzystających z energii elektrycznej, należy urządzić chłodnię, którą może być np. piwniczka zbudowana w ziemi ("ziemianka"). 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, kefir, śmietana), 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 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, a obierki należy zbierać do specjalnego pojemnika na odpady gastronomiczne.

⁴ Produkty wydzielające swoisty zapach powinny być przechowywane w bezpieczniejszej odległości od pozostałych. Ta sama zasada dotyczy warzyw zanieczyszczonych ziemią.

§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:
 - 1) utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności,
 - 2) wykonane z takich materiałów, które umożliwiają utrzymanie ich w czystości oraz, jeżeli jest to niezbędne, ich dezynfekcję (nie dotyczy to pojemników bezzwrotnych oraz opakowań),
 - 3) zainstalowane w taki sposób, aby umożliwić odpowiednie czyszczenie otoczenia.
3. Nie wolno używać naczyń z uszkodzoną emalią.
4. Posiłki powinny być przygotowywane na powierzchniach wykonanych w sposób umożliwiający ich łatwe czyszczenie oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcję. Do wykonania tych powierzchni używa się materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Powierzchnie, na których przygotowywane są posiłki powinny być cały czas utrzymywane w czystości.
6. Deski do przygotowywania produktów należy oznaczyć w następujący sposób:
 - 1) do mięsa surowego na jednej stronie deski (MS), a na drugiej stronie tej samej deski - do ryb surowych (RS),
 - 2) do mięsa gotowanego, wędlin i sera na jednej stronie deski (M), a na drugiej stronie deski - do ryb przetworzonych (RG)\
 - 3) do warzyw na jednej stronie deski (W) oraz do pieczywa (P) na drugiej stronie tej samej deski.
7. Nie wolno mieszać nie zużytej w całości do przygotowywania posiłków żywności ze świeżym surowcem.
8. Nie wolno powtórnie zamrażać rozmrożonych produktów.
9. 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:
 - 1) nie zawierają surowych jaj⁶,

⁵ Ryby przetworzone, to ryby: wędzone, smażone, gotowane itp., czyli poddane obróbce termicznej.

⁶ W przypadku stosowania jaj surowych, konieczne jest ich wyparzenie w miejscu wydzielonym w części żywieniowej obozu.

- 2) 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, po dokładnym oczyszczeniu i umyciu warzyw, z zastosowaniem odpowiedniej deski.
3. 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 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.

§ 16

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

§ 17

1. W części żywieniowej obozu należy wyznaczyć zmywalnię naczyń kuchennych i stołowych, znajdującą 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. Zalecane jest zaopatrzenie zmywalni w dozowniki ze środkiem do mycia naczyń.
2. Naczynia należy zmywać w ciepłej wodzie o odpowiednio wysokiej temperaturze.
3. Naczynia, po usunięciu z nich resztek pokarmów do zamykanych pojemników, należy zmywać w 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).
4. Naczynia należy po umyciu dokładnie spłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w miejscu do tego wyznaczonym, osłoniętym od kurzu i owadów.

5. Sprzęt używany do mycia naczyń, taki jak: wanienki, miednice, ścierki, gąbki, zmywaki, powinien być po każdym użyciu starannie myty, a w przypadku np. wanienek, miednic i innych - co najmniej raz dziennie wyparzany wrzącą wodą lub dezynfekowany.
6. Podczas mycia naczyń i wyparzania sprzętu należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo wykonywanych czynności.
7. Środki używane do mycia naczyń powinny być biodegradowalne, a usuwanie ścieków powinno być zgodne z przepisami ochrony środowiska.

§ 18

1. Czyste naczynia należy przechowywać w specjalnym magazynie, 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, a po umyciu powinny być osuszone.

§ 19

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

§ 20

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.

§ 21

1. Osoby pracujące przy przygotowywaniu posiłków powinny ze szczególną starannością przestrzegać higieny osobistej, nosić czystą odzież przeznaczoną wyłącznie do pracy z żywnością, oraz w razie potrzeby stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.
2. Osoby stykające się z żywnością, w szczególności przygotowujące posiłki lub transportujące żywność, muszą posiadać orzeczenie lekarskie wydawane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. 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.

§ 22

1. W przypadku wystąpienia uzasadnionego podejrzenia, że przygotowanie posiłków lub transport żywności nie zostały wykonane w należyty sposób, lub zostały wykonane przez nieuprawnione osoby, albo występuje niebezpieczeństwo zanieczyszczenia żywności, komendant/kierownik 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. 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 zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi
3. Osoba chora lub podejrzana o chorobę albo o zakażenie uniemożliwiające wykonywanie prac lub czynności związanych z 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

§ 23

1. Komendant/kierownik obozu może podjąć decyzję o przechowywaniu próbek wszystkich potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia uczestników obozu.
2. W przypadku podjęcia decyzji o przechowywaniu próbek komendant/kierownik obozu lub osoba przez niego upoważniona wyznacza osobę odpowiedzialną za pobieranie i przechowywanie próbek.
3. 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.
4. W przypadku sporządzania posiłków z wykorzystaniem wyrobów garmażeryjnych należy pobrać próbki tych wyrobów bezpośrednio po przywiezieniu danej partii wyrobów.
5. Próbki pobierane są pod koniec porcjowania z każdej składowej części potrawy w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych.
6. Próbki należy pobierać w następujących ilościach:

- 1) zupy - po 150 g,
- 2) mięso, potrawy mięsne i rybne - po 150 g,
- 3) wędliny i wyroby wędliniarskie - po 150 g w jednym kawałku,
- 4) jarzyny gotowane, sosy, potrawy mączne oraz mleczne, leguminy - po 150 g,
- 5) wyroby garmażeryjne - po 150 g,
- 6) sałatki - po 150 g,
- 7) lody - po 150 g.

§24

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/kierownik obozu lub osoba przez niego upoważniona.

Rozdział IV

Urządzenia sanitarne obozu i dbałość o higienę

§25

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.

§26

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. Przepis § 33 ust.2 stosuje się odpowiednio.

§27

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 pobierania wody.
4. Umywalnie powini 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.

§28

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

§29

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:
 - 1) piasek lub ziemia do przesypywania i łopatką,
 - 2) papier toaletowy,
 - 3) stanowisko do umycia rąk.

§30

1. Przy stosowaniu sanitariatów ekologicznych należy :
 - 1) zorganizować oddzielne sanitariaty dla dziewcząt i dla chłopców,
 - 2) zaopatrzyć je w papier toaletowy,
 - 3) zorganizować 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. Jeden sanitariat ekologiczny powinien przypadać najwyżej na 15 osób.

§31

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.
3. Dezynfekcję mogą przeprowadzać osoby pełnoletnie, po odpowiednim przeszkoleniu, wyznaczone przez komendanta/kierownika 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

§32

1. Obóz powinien być wyposażony w pojemniki (kontenery) do czasowego gromadzenia odpadów komunalnych, dostarczone przez podmiot, z którym organizator obozu zawarł umowę o usuwaniu odpadów. Za odpady komunalne rozumie się odpady, które ze względu na swój charakter lub skład są podobne do odpadów powstających w gospodarstwach domowych.
2. Pojemniki (kontenery) powinny być utrzymywane w odpowiednim stanie sanitarnym i porządkowym.
3. Z odpadami niebezpiecznymi, należy postępować w sposób określony w ustawie o odpadach, usuwać z terenu obozu w sposób określony w porozumieniu z wydziałem ochrony środowiska urzędu gminy.

§33

1. 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.
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.

§34

1. Odpady płynne 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 wydziału 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, na warunkach określonych przez właściwy wydział ochrony środowiska.

Rozdział VI

Część mieszkalna obozu

§35

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

§36

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.

§37

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 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.

§38

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

Rozdział VII Opieka medyczna

§39

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 instruktorzy/wychowawcy powinni być przeszkoleni w zakresie udzielania pomocy przedmedycznej.

§40

1. Zespół medyczny powinien zostać ulokowany w wydzielonym miejscu części mieszkalnej obozu.
2. W skład zespołu medycznego wchodzi:

- 1) ambulatorium - osobny namiot, przeznaczony do udzielania świadczeń zdrowotnych 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) izolatka - oddzielny namiot służący do odosobnienia osoby lub grupy osób chorych lub podejrzanych o chorobę, w celu uniemożliwienia przeniesienia się choroby na inne osoby.
3. Izolatka powinna być wyposażona w:
- 1) łóżka z kompletem pościeli (prześcieradło, poduszka, poszewka na poduszkę, dwa koce, poszewa na jeden z koców lub zapasowy śpiwór, przy czym należy zapewnić co najmniej dwie zmiany bielizny pościelowej), przy czym odstęp pomiędzy miejscami do spania powinien wynosić 1,5 m,
 - 2) stolik,
 - 3) wieszaki lub półki na rzeczy osobiste.
4. Izolatka powinna być oddzielna dla chłopców i oddzielna dla dziewcząt, przy czym w uzasadnionych wypadkach dopuszcza się wydzielenie wyraźnie oddzielnej części męskiej i żeńskiej w obrębie jednego namiotu przeznaczonego na izolatkę.

Rozdział VIII

Urządzenia sportowe i rekreacyjne

§41

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

§42

1. Kąpielisko powinno być urządzone zgodnie z przepisami § 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:
 - 1) kąpielisko w jeziorach i rzekach wyznacza się w miejscu o dnie twardym, piaszczystym, nie zarośniętym,

- 2) kąpieliska nie wolno urządzać w stawach, częściach jezior porośniętych szuwarami, o mulistym dnie, oraz w wodach płynących szybciej niż 1m/ sek.,
 - 3) na kąpielisku brzeg powinien być łatwo dostępny, łagodnie opadający, w miarę możliwości nadający się do plażowania),
 - 4) długość kąpieliska powinna wynosić nie więcej niż 50 m,
 - 5) 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,
 - 6) przy kąpielisku wskazane jest urządzenie pomostu,
 - 7) kąpielisko musi być wyposażone w odpowiedni sprzęt ratowniczy,
 - 8) kąpiel organizowana może być tylko pod opieką ratownika zgodnie z obowiązującym regulaminem kąpeli.
4. Organizacja kąpieliska wymaga uprzedniej zgody właściwego Inspektora Sanitarnego oraz Wójta.

Rozdział IX

Przepisy końcowe

§43

Odstępstwa od wymagań zawartych w niniejszej Instrukcji mogą nastąpić tylko w szczególnie uzasadnionych wypadkach i powinny być uzgodnione z właściwym Inspektorem Sanitarnym.

§44

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.

§45

Niniejsza Instrukcja zastępuje Instrukcję Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 22 maja 2008 roku w sprawie wymogów sanitarnych organizowania stacjonarnych obozów pod namiotami.

Wykaz aktów prawnych

- 1) Rozporządzenie 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.);
- 2) 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.);
- 3) Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. z 2005 r. Nr 236, poz. 2008);
- 4) Ustawa z dnia 11 stycznia 2001 roku o substancjach i preparatach chemicznych (Dz. U. Nr 11, poz. 84 z późn. zm.);
- 5) Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2008, Nr 25, poz. 150);
- 6) Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r o odpadach (Dz. U. z 2007, Nr 39, poz. 251 z późn. zm.);
- 7) 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 z późn. zm.);
- 8) Ustawa z dnia 18 lipca 2001 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2005 r. Nr 239. poz. .2019).
- 9) Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U Nr 234, poz. 1570 z późn. zm.)
- 10) Ustawa z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i wolontariacie (Dz. U. Nr 6, poz. 873 z późn. zm.);
- 11) Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 roku o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2003 r. Nr 229 poz. 2275);
- 12) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 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 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);
- 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 przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 z późn. zm.);

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.
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 żywienia odpowiada kwatermistrz lub inna osoba zgodnie z zakresem odpowiedzialności ustalonym przez komendanta obozu, przy czym personel medyczny prowadzi stały nadzór nad utrzymaniem standardów części żywienia.
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 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.
9. Zastęp służbowy w czasie pełnienia służby przestrzega przepisów sanitarnych.
10. Za czystość umywalni i sanitariatów odpowiadają wszyscy uczestnicy obozu, w szczególności osoba odpowiedzialna wyznaczona przez komendanta (oboźny, instruktor służbowy, zastępowy zastępu służbowego itp.).

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);
 - 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).
3. 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:

- a) umycie naczyń i urządzeń kuchennych,
 - b) sprzątanie terenu kuchni, obieralni warzyw i zmywalni,
 - c) mycie stołów i sprzątanie terenu jadalni,
 - d) czyszczenie i dezynfekcja pojemników na odpadki itp. (tylko osoby pełnoletnie),
 - e) pranie odzieży ochronnej (fartuchów lub innych),
 - f) wygotowanie lub dezynfekcja ścierek i zmywaków;
- 5) wykonywanie innych prac pomocniczych podczas przygotowywania posiłków pod nadzorem instruktora służbowego lub innej osoby dorosłej.
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 przestrzega nie przez nich przepisów niniejszego regulaminu oraz Instrukcji.