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
Rozdział III - Próbki żywnościowe 8
Rozdział IV – Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi..... 8
Rozdział V - Urządzenia sanitarne obozu i dbałość o higienę 9
Rozdział VI - Gospodarka odpadami 11
Rozdział VII - Część mieszkalna obozu 12
Rozdział VIII - Opieka medyczna 12
Rozdział IX - Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli 13
Rozdział X - Postanowienia końcowe 14

Załącznik nr 1 - Pomocny wykaz aktów prawnych 14
Załącznik nr 2 - Przykładowy regulamin sanitarny obozu 15
Załącznik nr 3 - Przykładowy regulamin sanitarny dla osób pracujących w kuchni 16
Załącznik nr 4 - Dobra praktyka pobierania próbek żywnościowych 17
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] 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:
   a) cel wychowawczy wypoczynku realizowany jest między innymi poprzez samodzielne działania uczestników obozu, w szczególności zaś:
      - samodzielne przygotowywanie i spożywanie posiłków w warunkach polowych,
      - 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.),
      - utrzymywanie porządku na terenie obozu.
   b) 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).

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

§ 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]. § 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.

4. 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].
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:
   a) magazyn żywnościowy,
   b) punkt obierania warzyw i ziemniaków (w tym miejsce do wyparzania jaj),
   c) punkt przygotowywania posiłków,
   d) zadaszoną kuchnię,
   e) zadaszoną jadalnię,
   f) zmywalnię naczyń kuchennych i stołowych[4],
   g) wydzielone miejsce dla osób pracujących w kuchni wyposażone zgodnie z wymaganiami określonymi w § 19

[2] Ustawa z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2018 r. poz. 2268, z późn. zm.).

3 Obowiązek posiadania orzeczenia lekarskiego dotyczy personelu kuchennego. Orzeczenie lekarskie nie jest wymagane w przypadku, gdy uczestnicy obozu przygotowują posiłki samodzielnie.

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.

niniejszej instrukcji.

2. 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].
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,

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

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:
   a) utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować 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 otoczenia.
3. Nie wolno używać naczyń z uszkodzoną emalią.
4. 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.
5. Powierzchnie, na których przygotowywane są posiłki powinny być utrzymywane w czystości.
6. Deski do przygotowywania produktów należy oznaczyć w następujący sposób:
   a) do mięsa surowego na jednej stronie deski (MS), a na drugiej stronie tej samej deski do ryb surowych (RS),
   b) do mięsa gotowanego, wędlin i sera na jednej stronie deski (M), a na drugiej stronie deski do ryb przetworzonych (RG)[6],
   c) do warzyw na jednej stronie deski (W) oraz do pieczywa (P) na drugiej stronie tej samej deski.
7. Nie wolno mieszać żywności niezużytej w całości do przygotowywania posiłków 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:
   a) nie zawierają surowych jaj[7],
   b) nie zawierają dodatku sosów lub majonezu z wyjątkiem sosów poddanych obróbce termicznej oraz majonezów i sosów, które są fabrycznie szczelnie zamknięte.
2. 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*

6 Ryby przetworzone to ryby: wędzone, smażone, gotowane itp. czyli poddane obróbce termicznej.
7 W przypadku stosowania jaj surowych, konieczne jest ich wyparzenie w miejscu wydzielonym w części żywieniowej obozu.

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.

3. 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.
4. 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.
5. 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

§ 23

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:
   a) służy tylko i wyłącznie do transportu i magazynowania wody do picia,
   b) jest wykonana/y z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi
   c) jest wyposażona/y w higieniczne punkty do pobrania wody tj. do/z cysterny/zbiornika (wlew/zawór czerpalny),
   d) 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)
   e) 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.
7. 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 V
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, w tym 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 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.

§ 26

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:

a) odpowiednią liczbę miednic lub kranów,
b) pojemnik z przykryciem na zużyte opatrunki i środki higieniczne,
c) wieszaki na ubrania,
d) podest lub podłogę dla myjących się,
e) środki myjąco-dezynfekujące, ulegające biodegradacji,
f) szczotki do mycia miednic.

§ 27

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

§ 28

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:
   a) piasek lub ziemia do przesypywania i łopatka,
   b) papier toaletowy,
   c) stanowisko do umycia rąk zaopatrzone w wodę.

§ 29

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

§ 30

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

umożliwia dokonywanie dezynfekcji.

§ 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 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 VI
Gospodarka odpadami

§ 32

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.
3. 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)

§ 33

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 VII

Część mieszkalna obozu

§ 34

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.

§ 35

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.

§ 36

1. Przy urządzaniu namiotów i korzystaniu z nich należy przestrzegać następujących zasad:
   a) 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;
   b) kanadyjki, łóżka polowe, prycze lub inne miejsca do spania należy ustawić z zachowaniem swobodnego dostępu dla każdej osoby przynajmniej z jednej strony,
   c) namioty mieszkalne bezpodłogowe powinny być wyposażone w wieszaki na ubrania i ręczniki oraz w półki na plecaki (torby), przybory toaletowe i obuwie,
   d) zabronione jest przechowywanie rzeczy bezpośrednio na ziemi, wieszania ich na taśmach przymocowanych do płacht namiotowych lub na linkach namiotowych,
   e) mokrych rzeczy nie wolno przechowywać wraz z suchymi - należy zapewnić możliwość suszenia poprzez urządzenie suszarni,
   f) 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 VIII

Opieka medyczna

§ 37

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 IX
Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

§ 38

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].
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.:
    a) twardym, piaszczystym, nie zarośniętym dnem,
    b) dostępnym, łagodnie opadającym brzegiem, w miarę możliwości nadającym się do plażowania,
    c) nie dłuższą niż 50 m linią brzegową kąpieliska lub miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli ,
    d) urządzeniem pomostu (wymagane pozwolenie lub zgłoszenie wodnoprawne).

[8] Art. 39 ust. 1 ustawy Prawo wodne.

ROZDZIAŁ X
Postanowienia końcowe

§ 39

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

§ 40

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.

§ 41

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.
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 słania 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 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.).

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:
      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;
      g) wykonywanie innych prac pomocniczych podczas przygotowywania posiłków pod nadzorem instruktora służbowego lub innej osoby dorosłej.
3. Przekazanie i przyjęcie służby powinno odbywać się po sprawdzeniu stanu higienicznego sprzętu, urządzeń kuchennych, czystości terenu i urządzeń sanitarnych pozostawionych przez zastęp kończący służbę.
4. 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.
3. W przypadku sporządzania posiłków z wykorzystaniem wyrobów garmażeryjnych należy pobrać próbki tych wyrobów bezpośrednio po przywiezieniu danej partii wyrobów.
4. Próbki pobierane są pod koniec porcjowania z każdej składowej części potrawy „w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych.
5. 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.

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.
3. 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.
4. 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;
   c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. 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.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. 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;
   c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
   d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) z wyjątkiem laktitolu.
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. 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.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.



Główny Inspektorat
Sanitarny