

Instrukcja

w sprawie wymogów sanitarnych organizowania stacjonarnych obozów pod namiotami.

z dnia 6 lipca 2007 roku

1. Rozdział I. Przepisy ogólne	1
2. Rozdział II. Żywnienie i zaopatrzenie w żywność.....	2
3. Rozdział III. Próbki żywnościowe.....	7
4. Rozdział IV. Urządzenia sanitarne i dbałość o higienę.....	8
5. Rozdział V. Część mieszkalna obozu.....	10
6. Rozdział VI. Opieka medyczna.....	11
7. Rozdział VII. Urządzenia sportowe.....	12
8. Rozdział VIII. Przepisy końcowe.....	12
9. Załącznik nr 1 – Lista aktów prawnych.....	14
10. Załącznik nr 2 – Regulamin sanitarny obozu (wzór).....	16
11. Załącznik nr 3 – Regulamin sanitarny dla personelu kuchennego i zastępu służbowego (wzór)....	17

Rozdział I Przepisy ogólne

§ 1

1. Instrukcja w sprawie wymogów sanitarnych organizowania stacjonarnych obozów pod namiotami, zwana dalej także „Instrukcją”, określa wymogi sanitarne i związane z nimi wymogi organizacyjne, które powinny spełniać stacjonarne obozy pod namiotami, lokalizowane poza wyznaczonymi na stałe miejscami obozowisk posiadających odpowiednią infrastrukturę.
2. Instrukcja została opracowana we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym w oparciu o obowiązujące przepisy prawa.
3. Każdy obóz harcerski, objęty zakresem niniejszej Instrukcji określonym w ust. 1, powinien być zorganizowany w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami prawa, w tym przepisami aktów prawnych wymienionych w załączniku nr 1 do Instrukcji, a nadto zgodnie z Instrukcją oraz regulaminami, instrukcjami i innymi obowiązującymi przepisami wewnętrznymi.

§ 2

1. Obóz pod namiotami powinien zostać zarejestrowany u terenowo właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz uzyskać pozytywną opinię (kwalifikację), potwierdzoną wpisem państwowego powiatowego inspektora sanitarnego do karty kwalifikacyjnej obiektu, stanowiącej 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.)*.
2. W celu rejestracji oraz zaopiniowania obozu bez stałej infrastruktury – należy, nie później niż na 14 dni przed zgłoszeniem obozu kuratorowi oświaty, przedłożyć właściwemu terenowo państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu:
 - a) kartę kwalifikacyjną obiektu (o której mowa w ust. 1),
 - b) plan sytuacyjny zagospodarowania terenu przeznaczonego pod obóz, zawierający rozmieszczenie poszczególnych części: mieszkalnej, żywieniowej, zespołu służby zdrowia, umywalni, ustępów, itd.,
 - c) krótki, rzeczowy opis techniczny dotyczący:
 - czasu trwania obozu (liczba turnusów i ich terminy),

- przewidywanej liczby uczestników i ich wieku,
- sposobu zaopatrzenia w wodę (ewentualnie aktualny wynik badania wody),
- sposobu postępowania z odpadami stałymi oraz ściekami (przechowywanie na terenie obozu i wywóz lub inny sposób usuwania i unieszkodliwiania odpadów komunalnych),

d) kopię umowy ze specjalistyczną firmą na wywóz odpadów.

3. Rozpoczęcie działalności obozu powinno być zgłoszone do właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego w ciągu 48 godzin od przyjazdu uczestników.

§ 3

1. Obóz powinien być zlokalizowany z dala od obiektów uciążliwych dla otoczenia oraz z dala od wód zalewowych. Wielkość terenu powinna umożliwić swobodne rozbiecie obozu z należytym przestrzennym rozmieszczeniem części mieszkalnej, sanitarnej, kuchni, terenów sportowych.
2. Wskazane jest lokalizowanie obozu na terenach atrakcyjnych pod względem turystyczno-rekreacyjnym i w miarę możliwości w pobliżu wód powierzchniowych (rzeka, jezioro), nadających się do kąpieli.

Rozdział II

Żywnienie i zaopatrzenie w żywność

§ 4

1. Za bezpieczeństwo żywności i żywienia odpowiada komendant obozu lub osoba przez niego upoważniona.
2. Należy chronić żywność przed wszelkimi zanieczyszczeniami.
3. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości.
4. Osoby mające kontakt z żywnością powinny posiadać odpowiedni stan zdrowia oraz przestrzegać higieny osobistej.
5. Jadłospisy należy dostosować do istniejących warunków higieniczno-sanitarnych.
6. W przypadku żywności łatwopsującej się - należy przestrzegać ciągłości łańcucha chłodniczego środków spożywczych.

§ 5

1. Obóz może być zlokalizowany jedynie w miejscu umożliwiającym dostateczne zaopatrzenie obozu w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.
2. Obóz powinien być zaopatrywany w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi czerpaną ze źródła lub studni zlokalizowanych na terenie obozu lub w nieznacznej odległości od niego, po uprzednim stwierdzeniu, przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, przydatności wody do spożycia.
3. 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)*.
4. W sytuacjach uzasadnionych wodę można dowozić cysternami/zbiornikami bezpośrednio ze źródła wskazanego przez właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, lub w opakowaniach jednostkowych.
5. Zastosowanie cysterny/zbiornika do zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi musi spełniać następujące warunki:

- a) 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,
- b) węże służące do podawania wody do cysterny/zbiornika muszą służyć tylko do tego celu, być odpowiednio przechowywane i dezynfekowane,
- c) wlew wody do cysterny/zbiornika musi posiadać trwałe i szczelne zamknięcie,
- d) przed pierwszym użyciem, a także następnie nie rzadziej niż raz na 2 tygodnie, cysterna/zbiornik powinien być dokładnie myty i dezynfekowany (procedura dezynfekcji powinna być uzgodniona z właściwym terenowo inspektorem sanitarnym),
- e) woda z cysterny/zbiornika przeznaczona do spożycia przez ludzi powinna zostać zużyta do końca dnia, w którym została dostarczona,
- f) cysterna/zbiornik z wodą winien być przetrzymywany w miejscu nie nasłonecznionym,
- g) woda z cysterny/zbiornika przeznaczona do spożycia przez ludzi może być używana wyłącznie po przygotowaniu - informacja o tym powinna być trwale umieszczona na cysternie/zbiorniku.

§ 6

Część żywieniowa obozu powinna znajdować się w odległości nie mniejszej niż 15 metrów od części mieszkalnej. Część żywieniowa obejmuje:

- a) magazyn żywnościowy,
- b) punkt obierania warzyw i ziemniaków (w tym punkt do wyparzania jaj)*,
- c) punkt przygotowywania posiłków,
- d) zadaszoną kuchnię,
- e) zadaszoną jadalnię,
- f) zmywalnię naczyń kuchennych,
- g) zmywalnię naczyń stołowych,
- h) punkt sanitarny dla pracujących w kuchni.

* - posiłki nie powinny zawierać surowych jaj

§ 7

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.

§ 8

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 musi być suchy, przewiewny, w miarę możliwości chłodny, oraz wyposażony w odpowiedni sprzęt: półki, podstawki pod worki itp.
2. Magazynowanie powinno odbywać się z zachowaniem zasady segregacji produktów. Produkty żywnościowe powinny być składowane według rodzajów, z tym, że osobno należy przechowywać produkty wydzielające swoistą woń.
3. Należy kontrolować termin przydatności do spożycia produktów, a także należy stosować się do podanej przez producenta na opakowaniu danego produktu informacji o sposobie i warunkach przechowywania. Produkty żywnościowe, których termin przydatności do spożycia upłynął, a także niebezpieczne lub niejadalne substancje oraz odpady, powinny być niezwłocznie usuwane z magazynu
4. Wszystkie produkty znajdujące się w magazynie powinny być zabezpieczone przed dostępem owadów i innych szkodników.

§ 9

1. W przypadku obozowisk nieposiadających podłączenia do sieci energetycznej oraz w przypadku braku urządzeń chłodniczych, należy urządzić chłodnię, którą może być np. piwniczka zbudowana w ziemi ("ziemianka"). W powyższym przypadku produkty takie jak np. mrożonki, lody należy wykluczyć z jadłospisu lub zaopatrywać się w nie w dniu ich planowanego spożycia, w możliwie najkrótszym czasie przed podaniem do spożycia. Produkty przechowywane w ziemiance muszą być odpowiednio zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
2. W przypadku, gdy obozowisko posiada podłączenie do sieci energetycznej, magazyn należy w miarę możliwości wyposażać w urządzenia chłodnicze.
3. 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). Temperatura nie powinna być wyższa niż 10°C. W przypadku lodów i mrozonek należy przechowywać je w zamrażarce (w temp. nie wyższej niż - 18°C).
4. Produkty żywnościowe, o których mowa w ust. 3, 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.

§ 10

1. W obozie należy zorganizować punkt obierania warzyw i ziemniaków wyposażony w ławki do siedzenia oraz podstawy pod naczynia.
2. Warzywa przed obieraniem należy dokładnie umyć szczotką i wypłukać. Ziemniaki i warzywa należy obierać w dniu spożycia, a obierki należy zbierać do specjalnego pojemnika na odpady.

§ 11

1. Posiłki należy przygotowywać w warunkach higienicznych, ze składników posiadających odpowiednią jakość zdrowotną, w terminie pozwalającym na spożycie posiłku w okresie przydatności do spożycia jego składników.
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, którymi mogą być między innymi 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 powinny być oznakowane 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. Deski powinny być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem określonym w ich oznaczeniu. Deski po każdorazowym użyciu należy starannie umyć.
 7. Nie wolno mieszać pozostałości potraw ze świeżym surowcem, nie wolno powtórnie zamrażać raz rozmrożonych produktów.
 8. Gotowanie wody, mleka, zupy powinno być wykonywane w kotłach lub garnkach tylko do tego celu przeznaczonych. Używanie kotłów lub garnków z uszkodzoną emalią jest niedozwolone.

§ 12

1. Posiłki i potrawy powinny być przygotowywane w miarę możliwości bezpośrednio przed spożyciem, z ograniczeniem czasu ich przechowywania.
2. Przy układaniu jadłospisów należy dobrać potrawy, które nie wymagają skomplikowanego procesu przygotowania i są bezpieczne, a w szczególności nie zawierają surowych jaj, poddawane są obróbce termicznej, składają się z surówek warzywnych przygotowywanych bezpośrednio przed spożyciem, bez dodatku sosów lub majonezu z wyjątkiem sosów poddanych obróbce termicznej oraz majonezów i sosów, które zostały nabyte poza obozem i są fabrycznie szczelnie zamknięte. Zawartość opakowania po otwarciu musi być niezwłocznie zużyta w całości.

§ 13

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.

§ 14

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

§ 15

1. W części żywnościowej obozu należy wyznaczyć zmywalnię naczyń stołowych, znajdującą się poza kuchnią. Zmywalnię tę należy wyposażyć 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. Do zmywania naczyń stołowych należy zapewnić gorącą i ciepłą wodę. Naczynia 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 (nie dotyczy to menażek, kubków i sztućców użytkowanych indywidualnie przez uczestników obozu). Podczas wyparzania naczyń stołowych należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo wykonywanych czynności.
3. Sprzęt używany do mycia naczyń stołowych taki jak: wanianki, miednice, ścierki, gąbki, zmywaki, powinien być po każdym posiłku starannie myty i co najmniej raz dziennie wyparzany wrzącą wodą lub dezynfekowany.
4. Nie należy używać tego samego sprzętu do mycia naczyń kuchennych i naczyń stołowych.

§ 16

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.

§ 17

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

§ 18

1. W części żywnościowej obozu należy wyznaczyć zmywalnię naczyń kuchennych, znajdującą się poza kuchnią. Zmywalnię tę należy wyposażyć w odpowiednią ilość sprzętu: wanianki lub miednice, podstawki pod wanianki lub miednice, ścierki, gąbki, zmywaki, oraz środki myjące. Naczynia kuchenne należy zmywać w gorącej wodzie, w zmywalni naczyń kuchennych.
2. Naczynia kuchenne należy po umyciu dokładnie spłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w miejscu do tego wyznaczonym, osłonięte od kurzu i owadów.
3. Sprzęt używany do mycia naczyń kuchennych, taki jak: wanianki, miednice, ścierki, gąbki, zmywaki, powinien być po każdym posiłku starannie myty i co najmniej raz dziennie wyparzany wrzącą wodą lub dezynfekowany. Podczas mycia naczyń kuchennych i wyparzania sprzętu do mycia naczyń kuchennych należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo wykonywanych czynności.

§ 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 mycia rąk, mydło dezynfekujące, ręczniki jednorazowe, apteczka pierwszej pomocy.

§ 20

1. Osoby wykonujące prace w procesie przygotowywania posiłków lub przy nabywaniu i transporcie żywności muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz jeżeli jest to niezbędne stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.
2. Osoby wykonujące czynności związane z przygotowywaniem żywności, wymagające bezpośredniego stykania się z żywnością (w tym uczestnicy obozów), a to: wykonujące prace w procesie przygotowywania posiłków lub przy nabywaniu i transporcie żywności, muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydawanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach oraz jej przepisów wykonawczych.
3. Komendant obozu, lub osoba przez niego upoważniona, zobowiązany jest do przechowywania orzeczeń lub zaświadczeń lekarskich określonych w ust. 2, dotyczących osób, o których mowa ust. 2.
4. W przypadku, gdy czynności, o których mowa w ust. 2 realizują osoby nienależące do personelu obozu, które: są podmiotami zajmującymi się profesjonalnie taką działalnością, lub są zatrudnione przez takie podmioty profesjonalne, komendant obozu zobowiązany jest do uzyskania informacji w formie ustnej lub pisemnej, czy osoby te spełniają wymogi określone w ust. 2. W przypadku, o którym mowa w niniejszym ustępie, postanowień ust. 3 nie stosuje się.
5. W przypadku wystąpienia uzasadnionego podejrzenia, że czynności, o których mowa w ust. 2 nie są wykonywane w należyty sposób, lub są realizowane przez nieodpowiednie osoby, bądź też występuje niebezpieczeństwo zanieczyszczenia żywności, komendant obozu zobowiązany jest do niedopuszczenia do spożywania przez uczestników i kadry obozu żywności, co do której powstało powyższe uzasadnione podejrzenie.
6. Osoba, która może spowodować zanieczyszczenia żywności, zgłasza niezwłocznie chorobę lub jej objawy 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 ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.
7. 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**

§ 21

1. 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.

§ 22

1. Próbkę pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi i przechowuje w opakowaniach jednorazowych przeznaczonych do tego celu lub w innych czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowanych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, 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 +4 °C lub niższej, z wyłączeniem próbek lodów, które 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. Możliwe jest przechowywanie próbek w wyodrębnionym miejscu w ziemiankach lub chłodziarkach pod warunkiem, że próbki będą umieszczone w szczelnie zamkniętych i opisanych naczyniach.

Rozdział IV

Urządzenia sanitarne obozu i dbałość o higienę

§ 23

1. W obozie należy zapewnić właściwą lokalizację, urządzenie i stan higieniczny obiektów sanitarnych, takich jak: umywalnie, ustępy (biotoalety, latryny), śmietniki.

§ 24

1. Odpady stałe i ścieki, zgodnie z przepisami *ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu porządku i czystości w gminach (Dz.U. z 2005 r., Nr 236, poz. 2008)* oraz ustaleniami prawa miejscowego, powinny być gromadzone w szczelnych zbiornikach i okresowo wywożone do oczyszczalni lub na wylewisko komunalne, przez wyspecjalizowane firmy, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. W małych obozach dopuszcza się wylewanie ścieków do dołów chłonnych pod warunkiem używania do mycia środków powierzchniowo czynnych, ulegających biodegradacji, z umieszczoną na etykiecie odpowiednią informacją.

§ 25

1. Uczestnicy obozu powinni mieć zapewnione warunki do pełnego utrzymania higieny osobistej. Należy w miarę możliwości zapewnić dostęp do ciepłej wody.
2. Umywalnia powinna być zadaszona i osłonięta od wiatru oraz powinna zapewniać intymność czynności higienicznych.
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. Należy zorganizować oddzielne umywalnie dla dziewcząt i chłopców. Dla mniejszych obozów (poniżej 50 osób) dopuszcza się jedną umywalnię z wyodrębnieniem czasu toalety dla dziewcząt i chłopców.

§ 26

1. 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 i szczotki do mycia miednic,
2. Wskazane jest wyposażenie umywalni w zasłony lub kabiny zapewniające intymność.

§ 27

1. Miednice powinny być po każdorazowym użyciu dokładnie umyte i przynajmniej raz w tygodniu poddane dezynfekcji z użyciem środków odkażających.
2. Zabronione jest bezpośrednie mycie w naturalnych zbiornikach wodnych lub ciekach wodnych. Dopuszczalne jest mycie wodą czerpaną z naturalnych zbiorników wodnych lub cieków wodnych, pod warunkiem stosowania higienicznych środków biodegradowalnych, zawierających na etykiecie informujący o tym opis, oraz odprowadzania nieczystości do wydzielonych dołów chłonnych w odległości nie mniejszej niż 15 m od naturalnego zbiornika wodnego lub cieków wodnych i zabezpieczonych przed bezpośrednim przesiąkaniem do naturalnych zbiorników lub cieków wodnych.

§ 28

1. Zaleca się wyposażenie obozu w sanitariaty ekologiczne, zaopatrzone w papier toaletowy z możliwością umycia rąk- jedno urządzenie na 15 osób.
2. Obiekty te powinny być utrzymane w należytych stanie higienicznym i regularnie opróżniane przez wozy asenizacyjne.
3. W małych obozach dopuszczalne jest stosowanie latryn naturalnych, pod warunkiem, że nieczystości odprowadzane do dołów chłonnych będą odkażane odpowiednimi środkami i zasypywane ziemią.
4. Latryny należy budować na uboczu, w miejscach osłoniętych, na terenie suchym, po stronie zawietrznej w stosunku do obozu. Odległość od obozu powinna wynosić w granicach 50-100 m.
5. Dojście do latryny powinno być dobrze oznakowane, widoczne także w nocy. Latryna powinna być zbudowana nad odpowiednim zbiornikiem na fekalia lub nad dołem o głębokości 1-1,5 m i długości proporcjonalnej do liczby uczestników (1 oczko na 15 osób).
6. Latryna powinna być zadaszona, mieć mocną obudowę, wysokość siedzenia dostosowaną do wzrostu uczestników, dół zabezpieczony przed wypadnięciem. Po wypełnieniu latryny do 2/3, należy opróżnić ją sprzętem asenizacyjnym lub zasypać.
7. Przy latrynie powinien znajdować się:
 - a) w przypadku latryn naturalnych (ziemnych) – piasek lub ziemia do przesypywania i łopatką,
 - b) papier toaletowy,
 - c) miejsce z możliwością umycia rąk.
8. Latryna musi być regularnie dezynfekowana odpowiednimi środkami.

§ 29

1. Odpady stałe (śmieci) powinny być usuwane z terenu obozu zgodnie z przepisami prawa lokalnego (regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gminy) oraz art. 5 ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu porządku i czystości w gminach (Dz.U. z 2005 r., Nr 236, poz. 2008). Szczegółowych informacji o możliwościach gospodarki odpadami na danym terenie udzielają wydziały ochrony środowiska w urzędach gminnych.
2. Śmietniki (miejsca składowania odpadów stałych) należy budować 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.
3. 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 mogą być gromadzone i wywożone do pojemników przeznaczonych na selektywną zbiórkę odpadów. Odpady biodegradowalne mogą być przeznaczone na kompostowanie.

§ 30

1. Środki dezynfekujące należy przechowywać w miejscu suchym, chłodnym, przewiewnym i zabezpieczonym przed opadami atmosferycznymi oraz dostępem osób niepowołanych.
2. Dezynfekcję mogą przeprowadzać osoby pełnoletnie, po odpowiednim przeszkoleniu, wyznaczone przez komendanta obozu. Przy przeprowadzaniu dezynfekcji należy przestrzegać sposobu użycia i zasad bezpieczeństwa podanych przez producenta danego preparatu w kartach charakterystyki.
3. 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. Z uwagi na to, że w przypadku mieszania z wodą preparatu w postaci proszku lub koncentratu zachodzi niebezpieczeństwo wyprysnięcia mieszaniny i uszkodzenia oka, przy dokonywaniu powyższych czynności należy zachować szczególną ostrożność i nie zbliżać twarzy do sporządzanej mieszaniny.
4. Obowiązek zapewnienia środków dezynfekujących oraz zapewnienia użytkowania zgodnego z zaleceniami zawartymi w karcie charakterystyki danego preparatu spoczywa na komendancie obozu lub osobach wyznaczonych przez komendanta obozu *Ustawa z 11 stycznia 2001 roku o substancjach i preparatach chemicznych (Dz. U. Nr 11, poz. 84 z późn. zm.)*

Rozdział V Część mieszkalna obozu

§ 31

Część mieszkalna obozu składa się z: namiotów mieszkalnych uczestników, komendy i kadry obozu, świetlicy oraz namiotów zespołu służby zdrowia.

§ 32

1. Namioty należy ustawiać w miejscach bezpiecznych, suchych, osłoniętych od wiatru u 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.
3. Przy urządzeniu namiotów i korzystaniu z nich należy przestrzegać następujących zasad:
 - a) w namiocie typu 10-osobowego powinno mieszkać nie więcej niż 7 osób,
 - b) kanadyjki, łóżka polowe lub prycze należy ustawić z zachowaniem swobodnego dostępu przynajmniej z jednej, strony – szerokość przejścia pomiędzy nimi powinna w miarę możliwości wynosić co najmniej 50 cm,
 - c) namioty mieszkalne powinny być wyposażone w wieszaki na ubrania i ręczniki oraz w półki na plecaki, 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) mokre rzeczy nie powinny być przechowywane wraz z suchymi - należy zapewnić możliwość suszenia poprzez urządzenie suszarni,
 - f) w przypadku korzystania z małych namiotów, należy spać na materacach, w szczególności pneumatycznych lub podgumowanych, albo na matach turystycznych, natomiast zabronione jest układanie pościeli bezpośrednio na ziemi,
 - g) namioty należy codziennie wietrzyć, podwijając ich poły.

§ 33

Na każdym obozie należy przeznaczyć, co najmniej jeden w miarę możliwości duży namiot lub zadaszenie na świetlicę, w której można prowadzić zajęcia z uczestnikami.

Rozdział VI Opieka medyczna

§ 34

1. Dla uczestników obozu należy zapewnić opiekę medyczną, zaleca się, aby była to opieka stała.
2. Do obowiązków osób, o których mowa w ust. 1 należy także prowadzenie ewidencji udzielonych porad i wydanych leków.
3. Zespół służby zdrowia powinien być ulokowany w wydzielonym miejscu części mieszkalnej obozu.
4. W skład zespołu służby zdrowia wchodzi:
 - a) 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;
 - b) Izba chorych - osobno namioty dla dziewcząt i chłopców; dla obozów do 50 uczestników dopuszcza się wydzielenie wyraźnie oddzielonej części męskiej i żeńskiej w obrębie jednego namiotu pełniącego funkcję izby chorych. Izba chorych powinna być wyposażona w odpowiedni sprzęt: łóżka z pościelą*, stoliki, wieszaki lub półki na rzeczy osobiste. Należy zabezpieczyć co najmniej dwie zmiany bielizny pościelowej** na jedno łóżko.
 - * - komplet pościeli na jedno łóżko to: materac, poduszka i dwa koce
 - ** - komplet jednej zmiany bielizny pościelowej to: prześcieradło, poszewka na poduszkę, poszewka na jeden z koców.

Rozdział VII Urządzenia sportowe

§ 35

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

§ 36

1. Kąpielisko powinno być urządzone zgodnie z *Rozporządzeniem 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 *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, niezarośniętym,
 - 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.

Rozdział VIII

Przepisy końcowe

§ 37

1. Przytoczone wymogi są racjonalne i dają możliwość pełnej realizacji. Ewentualne odstępstwa od ww. wymogów powinny być uzgodnione z właściwym terenowo państwowym inspektorem sanitarnym po zapoznaniu się miejscem lokalizacji obozu oraz biorąc pod uwagę liczbę uczestników i czas trwania obozu.
2. W przypadku małych obozów należy, drogą współpracy z państwowymi powiatowymi inspektorami sanitarnymi, stosować indywidualną ocenę zagrożeń dla zdrowia, przez ustalenie priorytetów dla sytuacji specyficznych dla małych obozów harcerskich, z uwzględnieniem zasad higieniczno-sanitarnych.
3. Określenie „małego obozu” odnosi się do placówki liczącej do 50 osób

§ 38

1. W obozach należy także przestrzegać zasad organizacyjno-sanitarnych określonych w „Regulaminie sanitarnym obozu”, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do Instrukcji, oraz w „Regulaminie sanitarnym dla personelu kuchennego i zastępu służbowego”, którego wzór jest załącznikiem nr 3 do Instrukcji.
2. Komendant obozu może wprowadzić także inne regulaminy lub przepisy porządkowe dotyczące spraw organizacyjno-sanitarnych, jednak normy te nie mogą być sprzeczne z przepisami prawa oraz zapisami Instrukcji.
3. O treści Instrukcji, „Regulaminu sanitarnego obozu” oraz „Regulaminu sanitarnego dla personelu kuchennego i zastępu służbowego”, o których mowa w ust. 1, należy poinformować uczestników i kadrę obozu na początku obozu.

§ 39

Integralną częścią Instrukcji są następujące załączniki do niej:

- 1) Załącznik nr 1 – Lista aktów prawnych,
- 2) Załącznik nr 2 - „Regulamin sanitarny obozu”,
- 3) Załącznik nr 3 - „Regulamin sanitarny dla personelu kuchennego i zastępu służbowego”.

Załącznik nr 1 – Lista 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) 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);
- 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. nr 183, poz. 1530);
- 4) 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);
- 5) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia (Dz. U. Nr 61, poz. 417);
- 6) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225);
- 7) Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 roku o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2003 r. Nr 229 poz. 2275);
- 8) 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);
- 9) 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);
- 10) 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);
- 11) 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.);
- 12) 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);
- 13) Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz.U. Nr 126, poz. 1384 z późn. zm.);
- 14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz.U. Nr 25, poz. 191);
- 15) 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);

- 16)** 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);
- 17)** 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.);
- 18)** Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. z 2005 r. Nr 236, poz. 2008);
- 19)** Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001r o odpadach (Dz. U. z 2007 Nr 39, poz. 251);
- 20)** Ustawa z dnia 11 stycznia 2001r. o substancjach i preparatach chemicznych (Dz. U. Nr 11, poz.84 z późn. zm.);
- 21)** Ustawa z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz.U. Nr 96, poz. 873 z późn. zm.).

Załącznik nr 2 - regulamin sanitarny obozu (wzór)

1. Komendant obozu jest odpowiedzialny za 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, kwatermistrem.
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 służby zdrowia 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 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 – regulamin sanitarny dla personelu kuchennego i zastępu służbowego (wzór)

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 na biegunkę, zakatarzonych, z ropniami lub ranami na rękach;
 - 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:
 - i) dbałości o czystość rąk; myją je 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);
 - j) 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;
 - k) wykonywania pracy w odzieży ochronnej lub innej przeznaczonej wyłącznie do przygotowywania żywności;
 - l) przykrycia włosów, w szczególności chusteczką lub siatką,
 - m) przechowywania w magazynie odzieży ochronnej w miejscu do tego celu przeznaczonym, oddzielnie od odzieży osobistej;
 - n) nie wykonywania w odzieży ochronnej czynności nie związanych z pracą w kuchni (w szczególności odzież ochronną należy zdjąć przed pójściem do ustępu).
4. 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, sprzątanie terenu kuchni, obieralni warzyw i zmywalni, mycie stołów i sprzątanie 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.
5. Przekazanie i przyjęcie służby powinno odbywać się po sprawdzeniu stanu higienicznego sprzętu, urządzeń kuchennych, czystości terenu i urządzeń sanitarnych pozostawionych przez zastęp kończący służbę.
6. Pracę zastępu służbowego nadzoruje instruktor służbowy, który odpowiada za bezpieczeństwo jego członków i za przestrzeganie przez nich przepisów niniejszego regulaminu oraz Instrukcji.