**Podstawowe informacje**

**dotyczące zasad organizowania i nadzorowania wypoczynku dla  dzieci i młodzieży**

# Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostródzie informuje, że z dniem 1 marca 2010 roku nastąpiła zmiana zasad organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży. Nowelizacja rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej a także zasad jego organizowania i nadzorowania zawarta jest w Dz.U. nr 218, poz. 1696 z 9 grudnia 2009 roku.

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy między innymi **sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny  wypoczynku  i rekreacji** - w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych ( art. 1  ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz.851 z  późn. zm.).

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy w szczególności kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne.

Wymagania podstawowe dotyczące organizacji placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży określa **Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z  dnia 21 stycznia 1997r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. z 1997 r. Nr 12, poz. 67, zm. Dz. U. z 1997r. Nr 18, poz. 102, Dz.U. nr 218, poz. 1696 z 9 grudnia 2009 roku ).**

Stosownie do § 6 tego rozporządzenia, organizator wypoczynku może zorganizować wypoczynek po przedstawieniu kuratorowi oświaty, właściwemu ze względu na miejsce siedziby lub zamieszkania organizatora, zgłoszenia wypoczynku, którego wzór określa Załącznik nr 1 do cytowanego wyżej rozporządzenia: Dz.U. nr 218, poz. 1696 z 9 grudnia 2009 roku.

  Organizator wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej jest obowiązany do zapewnienia bezpiecznych warunków wypoczynku i właściwej opieki wychowawczej.

Obiekt albo teren, w którym ma być zorganizowany wypoczynek, musi spełniać wymogi dotyczące bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej, warunków higieniczno-sanitarnych oraz ochrony środowiska określonych przepisami o ochronie przeciwpożarowej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ochronie środowiska, a w przypadku organizacji wypoczynku z udziałem dzieci i młodzieży niepełnosprawnej – obiekt musi być dostosowany do potrzeb wynikających z rodzaju i stopnia niepełnosprawności uczestników wypoczynku.

Organizator wypoczynku jest obowiązany zapewnić uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku. Uczestnicy wypoczynku korzystają z wyznaczonych kąpielisk pod opieką wychowawcy i przynajmniej jednego ratownika z odpowiednimi kwalifikacjami.

            Żywienie uczestników wypoczynku powinno odbywać w odpowiednich warunkach, zgodnie z zasadami  higieny oraz racjonalnego żywienia, określonych w przepisach **prawa żywnościowego**, m.in.:

1. **Rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia   2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).**
2. **Ustawy  z  dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm. – Dz.U. nr 21, poz. 105 z 2010 r.) – uwaga: z dniem 11.03.2010 roku następuje zmiana obowiązku zakładów żywienia zbiorowego w zakresie przechowywania próbek potraw. Zostaje zniesiony obowiązek bezwzględnego pobierania i przechowywania próbek w tzw. zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Zakład macierzysty będzie mógł przechowywać próbki z wyprodukowanych potraw z krótkim okresem do spożycia, jednakże nie będzie to obowiązek. W przypadku serwowania gotowych potraw z innych firm istnieje możliwość dostarczenia próbek wraz z każdą dostawą partii od producenta albo na podstawie umowy pisemnej próbki pobiera i przechowuje zakład, w którym potrawy zostały wyprodukowane.**

Woda przeznaczona do spożycia, zarówno z wodociągu jak i ze studni musi odpowiadać wymaganiom określonym w **rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie  jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2007r.  Nr 61, poz. 417).**

### Wypoczynek w  obiektach stałych

Obiekt albo teren, w którym ma być zorganizowany wypoczynek, **powinien spełniać wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny.**

Optymalną  byłaby  lokalizacja placówki w oddaleniu od ruchliwych tras komunikacyjnych,  na terenach o odpowiednich warunkach klimatycznych.

Obiekt winien posiadać dostosowaną do liczby uczestników wypoczynku liczbę pomieszczeń przeznaczonych na sypialnie, jadalnie, świetlicę,  izolatkę, węzły sanitarno-higieniczne oraz wyposażenie. Ponadto obiekt stały przeznaczony na wypoczynek dzieci i młodzieży powinien - zgodnie z  § 45-47 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie wymagań technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.) - być: zaopatrzony w wodę zimną i ciepłą użytkową, podłączony do kanalizacji ogólnospławnej lub zbiornika bezodpływowego oraz posiadać wydzielone i odpowiednio urządzone miejsca do gromadzenia odpadów stałych.

**ważne**

**1. Pomieszczenia żywnościowe -** rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń, wyposażenie, stan techniczny winny zapewniać m.in. jednokierunkowy cykl technologiczny, odpowiednie obszary magazynowe, robocze zapewniające wykonanie wszystkich operacji w warunkach  higienicznych zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej ( GMP)  i dobrej praktyki higienicznej (GHP).

W szczególności należy wziąć pod uwagę:

1.1. Zaopatrzenie w wodę pitną (spełniającą wymagania określone w przepisach) zimną i gorącą, w dostatecznej ilości, z aktualnym wynikiem badania wody.

1.2. Stan zdrowia personelu kuchni - dokumentacja medyczna personelu.

1.3. Warunki przechowywania żywności i przygotowywania wstępnego surowców:

* sposób magazynowania żywności,
* sposób obróbki warzyw i owoców,
* warunki / sposób dezynfekcji jaj.

1.4. Warunki sporządzania posiłków w kuchni:

* stanowiska przyrządzania posiłków wraz z przynależnym wyposażeniem
* sposób mycia sprzętu kuchennego
* sposób wydawania posiłków,
* sposób mycia i dezynfekcji naczyń stołowych
* sposób postępowania z odpadami stałymi i płynnymi

1.5. Wydzielone pomieszczenia / urządzenia sanitarne dla personelu kuchennego.

1.6. W przypadku cateringu posiłków:

* sposób transportu posiłków
* sposób przyjęcia i dystrybucji posiłków
* sposób mycia i dezynfekcji naczyń stołowych/ lub inne rozwiązanie
* sposób postępowania z pojemnikami do przewozu posiłków

1.7. Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej proporcjonalnie do prowadzonej/przewidywanej  działalności (instrukcje / procedury m.in. dotyczące higieny osobistej pracowników, procesów mycia  i dezynfekcji, zaopatrzenia w wodę, usuwania odpadów i ścieków, kwalifikacji i szkoleń pracowników, zabezpieczenia przed szkodnikami, z  przebiegu i monitoringu cykli technologicznych, itp.)

1. **Jadalnia** o odpowiedniej  powierzchni ( 1 m2 na osobę ), umożliwiająca spożywanie  posiłków  jednocześnie przez wszystkich uczestników.
2. **Świetlica** o odpowiedniej powierzchni (1 m² na osobę) wyposażona w sprzęt świetlicowy.
3. **Izolatki** w placówce koedukacyjnej – dwie (oddzielna dla dziewcząt i oddzielna dla chłopców). Ilość łóżek w izolatce powinna być uzależniona od liczby uczestników placówki(jedno łóżko na 25 uczestników).
4. **Pomieszczenia sanitarno-higieniczne -** oddzielne dla dziewcząt i chłopców, zaopatrzone

w bieżącą wodę ciepłą i zimną, wyposażone w papier toaletowy, mydło, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku oraz kosze na odpady.

Wyposażone w odpowiednią liczbę urządzeń sanitarnych:

* 1. jedna umywalka na 10 osób,
  2. jedna miska ustępowa na 15 osób,
  3. jedna kabina natryskowa na nie więcej niż 15 osób,
  4. półki na przybory toaletowe,
  5. wieszaki na ręczniki i odzież,
  6. lustra.

Ponadto w obiekcie powinny być wydzielone pomieszczenia na:

* pranie i  suszenie mokrej odzieży uczestników wypoczynku,
* przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystości,
* brudną i czystą bieliznę pościelową.

Organizator wypoczynku dzieci i młodzieży w zależności od rodzaju zakwaterowania powinien zadbać o właściwe przygotowanie zaplecza sanitarnego takiego jak: wc, śmietniki, pojemniki na śmieci oraz posiadać aktualne umowy na wywóz nieczystości stałych i płynnych.

**6. Opieka medyczna**

6.1.Organizator ma obowiązek zapewnić uczestnikom  wypoczynku opiekę

    medyczną (lekarz, pielęgniarka).

6.2.W placówce musi znajdować się apteczka wyposażona w środki do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją jej udzielania (dostępna o każdej porze), zabezpieczona przed dostępem osób niepowołanych.

6.3.Personel medyczny lub kierownik wypoczynku powinien prowadzić:

* zeszyt porad i zabiegów,
* zeszyt chorych przebywających w izolatce,
* karty kwalifikacyjne uczestników.

6.4. Personel wypoczynku powinien posiadać do wglądu dokumentację zdrowotną  (badania do celów sanitarno epidemiologicznych);

**7. Woda w kąpieliskach**

Możliwość skorzystania z kąpieli jest jednym z elementów dobrze zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży. Powinna być ona zgodna z przepisami Rozporządzenia Rady Ministrów z 6 maja 1997r. w sprawie określenia warunków bezpieczeństwa osób przebywających w górach, pływających, kąpiących się i uprawiających sporty wodne (Dz. U. z 1997r. Nr 57, poz. 358). W przypadku dzieci wskazane jest wydzielenie na obszarze wodnym strzeżonego, oznakowanego miejsca przeznaczonego do kąpieli, zaznaczenie stref dla małych dzieci i osób nie umiejących pływać. Ponadto kąpieliska należy wyposażyć w urządzenia sanitarne.

Woda w kąpieliskach powinna spełniać wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z 16 października 2002r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. z 2002 r. Nr 183, poz. 1530).

Pobór próbek w celu określenia przydatności wody do kąpieli powinien nastąpić nie później niż dwa tygodnie przed rozpoczęciem wypoczynku dzieci i młodzieży.

**Badania pobranych próbek wody z kąpielisk są bezpłatnie wykonywane w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

## Organizacja obozów pod namiotami

W zakresie organizacji  obozów pod namiotami zachowuje aktualność  „**Instrukcja  Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie wymagań higieniczno sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami z 22 maja 2008 roku „** – ( z wyłączeniem karty kwalifikacyjnej obiektu) zamieszczona w podstronie

Każda  placówka wypoczynku winna posiadać między innymi:

* wynik badania wody przeznaczonej do spożycia;
* kopie umowy na wywóz nieczystości;
* książkę kontroli sanitarnej;
* dokumentację zdrowotną personelu (badania do celów sanitarno epidemiologicznych);
* dokumentację zdrowotną uczestników ( karta kwalifikacyjna uczestnika);
* instrukcje / procedury dotyczące dobrej praktyki higienicznej, które należy przedkładać do wglądu właściwym organom kontroli.

**Przepisy prawne:**

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r., Nr 122, poz. 851 z późn. zm.).
2. ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. nr 234, poz 1570),
3. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno –epidemiologicznych (Dz.U. 2006 nr 25, poz. 191)
4. 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. 2006, nr 133, poz. 939)
5. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 1997 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. z 1997 r., Nr 12, poz. 67 z późn. zm.).
6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ( Dz. U. z 2007 r.  Nr 61, poz.417).
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. z 2002 r., Nr 183, poz.1530 z późn. zm.).
8. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 6 maja 1997 r. w sprawie warunków określenia warunków bezpieczeństwa osób przebywających w górach, pływających, kąpiących się i uprawiających sporty wodne ( Dz. U. z 1997 r., Nr 57, poz.358).
9. Ustawa z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków ( Dz. U. z 2006r. Nr 123, poz. 858 z późn. zm.).
10. Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach  ( Dz. U. z 2005 r. Nr 236, poz. 2008).
11. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 listopada 2001 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania przez publiczne przedszkola, szkoły i placówki krajoznawstwa i turystyki ( Dz. U. z 2001 r. Nr 135, poz. 1516).
12. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie wymagań technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690 z późn. zm. ).
13. Rozporządzenie (WE) NR 852 / 2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).
14. Ustawa  z  dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 **z późn. zm. - Dz.U. nr 21, poz. 105 z 2010 r)**
15. „Instrukcja w sprawie wymogów sanitarnych organizowania stacjonarnych obozów pod namiotami z 22 maja 2008 roku .