



Zasady organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży



Spis treści:

I. Nadzór nad warunkami higieny wypoczynku i rekreacji..... str. 3

II. Wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie żywienia uczestników zorganizowanych form wypoczynku.....str. 7

III. Wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie kąpielisk i basenów w miejscu wypoczynku zorganizowanego.....str. 10

zał. nr 1 Instrukcja w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami

I. Nadzór nad warunkami higieny wypoczynku i rekreacji



1. Akty prawne i instrukcje określające sposób organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży:

- Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży,
- Instrukcja Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami.

2. Kontrole Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzane są bez wcześniejszego zawiadomienia. Podstawę prawną kontroli bez zawiadomienia stanowią przepisy ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Ustawy o Systemie Oświaty.

3. W przypadku gdy organizatorem wypoczynku jest przedsiębiorca na podstawie Ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (j.t. Dz. U. z 2024 r. poz. 236 ze zm.) Inspekcja Sanitarna zawiadamia o zamiarze przeprowadzenia kontroli z wyjątkiem gdy istnieje bezpośrednie zagrożenie zdrowia i życia, placówek publicznych typu: stowarzyszenia, szkoły, placówki opiekuńcze.

4. Zakres kontroli wypoczynków prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

- Warunki zakwaterowania i pobytu uczestników wypoczynku (w tym wyposażenie i stan pomieszczeń) oraz warunki prowadzenia zajęć sportowych i rekreacji;
- Zaplecze sanitarne oraz otoczenie obiektów;
- Warunki przygotowywania i podawania posiłków uczestnikom wypoczynku, przechowywanie produktów żywnościowych oraz transport w przypadku dowożenia posiłków;
- Jakość wód w basenach, kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych okazjonalnie do kąpieli, z których korzystają uczestnicy zorganizowanego wypoczynku.



5. Dokumentacja poddawana ocenie podczas kontroli:

- a) Dokumentacja kontroli wewnętrznej oparta na HACCP;
- b) Umowa na wywóz śmieci;
- c) Umowa o wynajem lokalu;
- d) Badanie wody/ Zaopatrzenie w wodę pitną;
- e) Zgodność z wytycznymi i regulaminami uczestnictwa;
- f) Zaświadczenie o zgłoszeniu wypoczynku do kuratora oświaty;
- g) Informacje o organizatorze (nazwa, adres, czas trwania, liczba uczestników);
- h) Dokumentacja związana ze sposobem zapewnienia uczestnikom wypoczynku dostępu do opieki medycznej;
- i) Dokumentacja medyczną personelu.

6. Obowiązek badań sanitarno-epidemiologicznych.

Zgodnie z art. 6 ust. 1 pkt 4 i 5 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych obowiązkowym badaniom sanitarno-epidemiologicznym, określonym na podstawie art. 10 ust. 2 pkt 2, podlegają: uczniowie, studenci i doktoranci kształcący się do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby oraz osoby podejmujące lub wykonujące prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, nieposiadające aktualnego orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

7. Warunki pobytu dzieci i młodzieży:

- a) Dla 1 uczestnika zaleca się powierzchnię 3-5 m²;
- b) Między łózkami powinno być swobodne przejście 50 cm;
- c) Wyposażenie sypialni: szafki nocne, krzesła, szafy ubraniowe, wieszaki;
- d) Zaleca się regularne wietrzenie sypialni.

Dodatkowo w placówce powinny być wydzielone miejsca na:

- a) Pranie i suszenie mokrej odzieży uczestników wypoczynku;
- b) Przechowywanie sprzętu sportowego uczestników (np. rowery, narty wodne i inny sprzęt);
- c) Przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystości;
- d) Brudną i czystą bieliznę pościelową.



8. Warunki do prowadzenia sportu i rekreacji:

- a) Sala gimnastyczna, inne pomieszczenia sportowe oraz boiska i place rekreacyjne wyposażone w urządzenia sportowe oraz sprzęt sportowy w dobrym stanie technicznym, posiadający certyfikaty;
- b) Place rekreacyjne/boiska o prawidłowym stanie sanitarno-technicznym nawierzchni;
- c) Bramki do gry oraz inne konstrukcje przymocowane na stałe do podłoża;
- d) Miejsca wyznaczone do ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw wyposażone w tablice informacyjne określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego.

9. Opieka medyczna:

- Organizator jest zobowiązany zapewnić uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki w czasie wypoczynku, m.in. poprzez zapewnienie uczestnikom wypoczynku opieki medycznej (lekarz, pielęgniarka, ratownik medyczny) całodobowo lub doraźnie;
- Organizator zapewnia dostęp do opieki medycznej w ramach świadczeń opieki zdrowotnej udzielanych na zasadach określonych w ustawie z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 146) lub na podstawie umowy zawartej z lekarzem, pielęgniarką lub ratownikiem medycznym.

10. Izolatka.

Rekomenduje się zabezpieczenie izolatki z wydzielonym pomieszczeniem sanitarno-higienicznym.

11. Palenie tytoniu.

Na terenie placówki/ obiektu wypoczynku przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu. W widocznych miejscach umieszczone muszą być odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych, w tym wyrobów elektronicznych.



12. Należy pamiętać:

a) Zgodnie z art. 92c pkt 2 ustawy z dnia 7 września 1991 r.

o systemie oświaty organizator wypoczynku zapewnia

BEZPIECZNE I HIGIENICZNE WARUNKI WYPOCZYNKU, W

SZCZEGÓLNOŚCI ORGANIZUJE WYPOCZYNEK w obiekcie lub na

terenie spełniającym wymagania ochrony przeciwpożarowej,

ochrony środowiska oraz warunki higieniczno-sanitarne określone

w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, ochronie środowiska i państwowej

inspekcji sanitarnej, a w przypadku wypoczynku z udziałem dzieci i młodzieży

niepełnosprawnej – organizuje wypoczynek w obiekcie lub na terenie

dostosowanym do potrzeb wynikających z rodzaju niepełnosprawności

uczestników wypoczynku.

b) Zgodnie z §5 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży

DO OBOWIĄZKÓW KIEROWNIKA WYPOCZYNKU NALEŻY NADZÓR

I PRZESTRZEGANIE BEZPIECZNYCH I HIGIENICZNYCH WARUNKÓW.



II. Wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie żywienia uczestników zorganizowanych form wypoczynku

1. Formy żywienia uczestników zorganizowanych form wypoczynku:

- a) zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego/otwartego (kolonie, obozy)
- b) punkty wydawania posiłków, dostarczanych przez firmy cateringowe (półkolonie).

2. Zatwierdzenie zakładu – obowiązek przed rozpoczęciem wytwarzania i wydawaniem żywności:

- a) wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- b) 14 dni przed planowaną datą rozpoczęcia działalności;
- c) decyzja w sprawie zatwierdzenia – właściwy ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalności państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny.

3. Kluczowe obowiązki przedsiębiorców żywnościowych:

- a) Bezpieczeństwo – Przedsiębiorcy nie powinni wprowadzać do obrotu szkodliwej żywności;
- b) Odpowiedzialność – Przedsiębiorcy są odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają;
- c) Możliwość śledzenia produktu – Przedsiębiorcy powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy;
- d) Przejrzystość – Przedsiębiorcy powinni bezzwłocznie powiadomić właściwe władze, jeżeli mają powody sądzić, że ich żywność nie jest bezpieczna;
- e) Sytuacje wyjątkowe – Przedsiębiorcy powinni bezzwłocznie wycofać z obrotu żywność, jeżeli mają powody sądzić, że nie jest ona bezpieczna;
- f) Zapobieganie – Przedsiębiorcy powinni określać i systematycznie poddawać ocenie punkty krytyczne w swoich procedurach i zadbać o przeprowadzanie kontroli w tych punktach;
- g) Współpraca – Przedsiębiorcy powinni współpracować z właściwymi władzami w podejmowaniu działań mających na celu zmniejszanie ryzyka.



4. Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych:

- a) Ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych;
- b) Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu;
- c) Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.

5. Skąd pochodzą mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności:

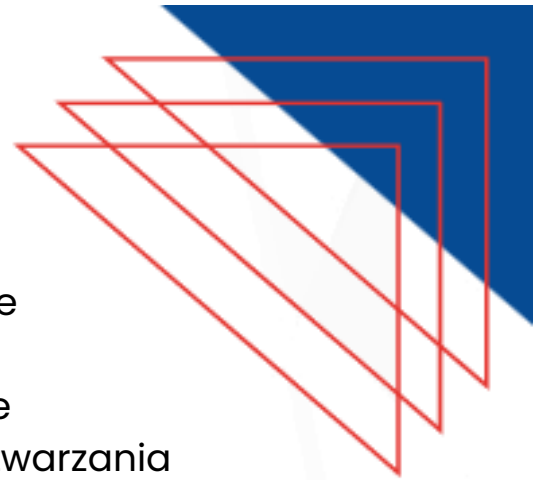
- a) Stosowanie złej jakości surowców;
- b) Nieprzestrzeganie zasad higieny produkcji, w tym niewystarczającej higieny pracowników;
- c) Zanieczyszczenia pochodzące ze środowiska przetwórczego;
- d) Nieprawidłowe warunki przechowywania (temperatura, wilgotność);
- e) Niewłaściwe warunki przebiegu poszczególnych etapów produkcji.

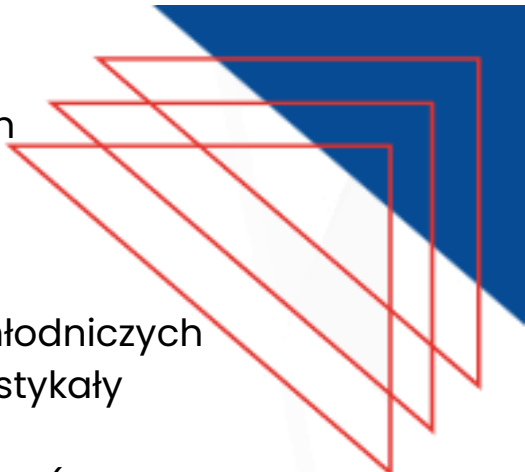
6. Produkty spożywcze najczęściej ulegające zakażeniu drobnoustrojami:

- a) Potrawy z dodatkiem jaj, zwłaszcza surowych;
- b) Mięso i wyroby mięsne surowe i półsurowe typu „tatar” lub „metka”;
- c) Wyroby garmazeryjne;
- d) Sałatki z sosem, zwłaszcza na bazie majonezu własnej produkcji;
- e) Wyroby ciastkarskie i desery z dodatkiem kremów niepoddanych obróbce termicznej oraz serniki produkowane „na zimno”;
- f) Lody produkowane metodą tradycyjną, na bazie jaj;
- g) Konserwy mięsne lub mięsno – warzywne produkcji domowej.

7. Profilaktyka zatruć pokarmowych:

- a) Myć ręce po wyjściu z toalety, przed przygotowywaniem i spożywaniem posiłków;
- b) Utrzymywać w czystości naczynia, sprzęty kuchenne i pomieszczenia, w których przygotowuje się i spożywa żywność;
- c) Zapobiegać obecności/zwalczać muchy i gryzonie;



- 
- d) Przechowywać żywność w odpowiednich warunkach temperaturowych;
 - e) Zapobiegać rozmrażaniu i ponownemu zamrażaniu żywności;
 - f) Zachować segregację produktów w urządzeniach chłodniczych (surowy drób, mięso i jaja przechowywać tak, aby nie stykały się z innymi produktami);
 - g) Poddawać żywność dokładnej obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie);
 - h) Potrawy utrzymywane w podgrzewaczach muszą zostać zużyte w czasie do 2 godzin;
 - i) Dezynfekować jaja przed rozbiciem skorupki – parzyć we wrzątku przez 10 sekund lub naświetlać promieniami UV;
 - j) Nie zaopatrywać się w surowce/produkty (lody, ciasta) pochodzące od nieznanymi wytwórców i przygodnych sprzedawców;
 - k) Sprawdzać trwałość produktu (terminy przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości);
 - l) Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

8. Obowiązek informowania o składnikach lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie określa rozporządzenie (UE) nr 1169/2011.

9. Rozporządzenie MRiRW z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych określa obowiązkowe podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi końcowemu.

III. Wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie kąpielisk i basenów w miejscu wypoczynku zorganizowanego

1. Ustawowy sezon kąpieliskowy – od 1 czerwca do 30 września

Do dnia 1 czerwca ustalenie z właściwym PPIS harmonogramu pobrania próbek wody z kąpieliska z wyznaczonego punktu, gdzie:

1) Spodziewana jest większość osób kąpiących się lub;

2) Spodziewane jest największe ryzyko zanieczyszczenia, zgodnie z profilem wody w kąpielisku.

Kontrola urzędowa: Państwowa Inspekcja Sanitarna – przed sezonem (nie wcześniej niż 10 dni) oraz w każdym przypadku, gdy jakość wody nie spełnia wymagań;

Kontrola wewnętrzna: Organizator w trakcie sezonu w ramach kontroli wewnętrznej (przez organizatorów – min. 3 próbki dla każdego kąpieliska).

2. Wymagania, jakimi powinna odpowiadać woda w kąpieliskach.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. (poz. 255)

Załącznik nr 1

WYMAGANIA, JAKIM POWINNA ODPOWIADAĆ WODA W KĄPIELISKU I MIEJSCU OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANYM DO KĄPIELI, ZAKRES ORAZ METODY BADANIA WODY W KĄPIELISKU I MIEJSCU OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANYM DO KĄPIELI

A. Ocena jakości wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel

Tabela I. Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Parametr	Wartość dopuszczalna	Metody referencyjne badań ¹⁾
	A	B	C
1	Enterokoki (<i>jtk</i> ²⁾ /100 ml lub <i>NPL</i> ³⁾ /100 ml)	≤400	PN-EN ISO 7899-1 lub PN-EN ISO 7899-2
2	<i>Escherichia coli</i> (<i>jtk</i> /100 ml lub <i>NPL</i> /100 ml)	≤1000	PN-EN ISO 9308-3 lub PN-EN ISO 9308-1 ⁴⁾

Tabela II. Inne wymagania

Lp.	Wizualne nadzorowanie wody	Występowanie
	A	B
1	Zakwit sinic (smugi, kożuch, piana)	brak
2	Rozmnożenie się makroalg lub fitoplanktonu morskiego	brak
3	Obecność w wodzie zanieczyszczeń, takich jak materiały smoliste powstające wskutek rafinacji, destylacji lub jakiegokolwiek obróbki pirolitycznej, w szczególności pozostałości podestylacyjne, szkło, tworzywa sztuczne, guma lub inne odpady (w ilości niedającej się natychmiast usunąć)	brak

UWAGA: W przypadku stwierdzenia, że woda w kąpielisku nie spełnia wymagań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wprowadza zakaz kąpieli.

3. Wymagania i obowiązki organizatorów, którzy na terenie obiektów prowadzących wypoczynek dla dzieci i młodzieży zapewniają baseny sezonowe określają przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230), w tym między innymi:

- a) zakres kontroli wewnętrznej i kontroli urzędowej,
- b) wymagania jakości wody na pływalniach,
- c) częstotliwość pobierania próbek wody na pływalniach,
- d) metodykę badania próbek wody,
- e) obowiązki zarządzającego pływalnią, w tym sposób informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

4. Kontrola wewnętrzna basenów sezonowych – zarządzający pływalnią

- a) Dokonuje oceny jakości wody na pływalni na podstawie:
badania jakości wody – mikrobiologia i fizykochemia (ustalony harmonogram z właściwym państwowym inspektorem sanitarnym) oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni – wyniki badań przekazuje organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej w terminie 3 dni roboczych;
- b) W przypadku niecek basenowych odkrytych jakość wody należy badać co najmniej 3 razy w sezonie, a w przypadku długo utrzymujących się wysokich temperatur co najmniej 2 razy w miesiącu;
- c) Systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiaru jakości wody na pływalni (pH wody, potencjał redox, stężenie chloru, temperatura wody) oraz bieżącej obserwacji wody na pływalni (dokumentowanie spostrzeżeń i podejmowanych czynności).

5. Zarządca basenu/pływalni informuje użytkowników o jakości wody na pływalni w postaci komunikatów, które zamieszcza:

- Na tablicy informacyjnej zlokalizowanej w miejscu widocznym dla osób pływających;
- Na stronie internetowej obiektu, jeżeli taka strona jest prowadzona przez zarządzającego pływalnią.



5. Serwis kąpieliskowy Głównego Inspektoratu Sanitarnego to system informacyjny prezentujący wykaz wszystkich kąpielisk wyznaczonych uchwałami rad gmin.

Serwis zawiera informacje o wszystkich kąpieliskach na terenie kraju w zakresie m.in.:

- jakości wody,
- profilu i infrastruktury kąpieliska,
- aktualnych warunków: temperatura powietrza, temperatura wody, prędkość wiatru, kolor flagi (biała/czerwona),
- danych nadzorującej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
- danych organizatora.

Odwiedź serwis kąpieliskowy pod adresem: <https://sk.gis.gov.pl/>
lub zeskanuj kod QR





Wypoczynek letni sezon 2025