

INSTRUKCJA SANITARNA DLA OBOZÓW ORGANIZOWANYCH POD NAMIOTAMI

wprowadzono
rozkazem Naczelnika ZHP L. 7/87 z dnia 01.07.87 r.,
pismem Ministerstwa Oświaty i Wychowania
DWiKF4-V-563-31/87 z dnia 10.06.87 r.
pismem Ministerstwa Zdrowia i Opieki Społecznej
EM-4431-21/87 z dnia 04.06.87 r.

wersja elektroniczna
<http://www.zhp.org.pl>

VII-01-1987/07/01

W niniejszej instrukcji podano wymagania dotyczące stanu higieniczno-sanitarnego obozów harcerskich. Zadania, obowiązki i odpowiedzialność personelu placówek czasowych w zakresie ochrony zdrowia i życia dzieci określono w przepisach i wytycznych zebranych w broszurze „*Na czasach bezpiecznie*”, wyd. IV, Warszawa 1978, MAW, zatwierdzonej przez Ministerstwo Oświaty i Szkolnictwa Wyższego pismem z dnia 11 lutego 1967 r. nr OW4-062/6, do użytku organizatorów, kierowników, wychowawców placówek czasowych dla dzieci i młodzieży oraz rozkazem Naczelnika ZHP L. 3 z dnia 1 marca 1967 r. do użytku na koloniach zachowowych, obozach harcerskich, kursach instruktorskich.

MIEJSCE OBOZOWANIA

Przy wyborze miejsca na lokalizację obozu należy uwzględnić następujące elementy:

- ukształtowanie terenu obozu,
- zaopatrzenie obozu w wodę,
- zdrowotność okolicy,
- walory rekreacyjno-turystyczne.

Teren obozu

1. Teren obozu powinien być suchy, nasłoneczniony, w miarę możliwości osłonięty od silnych wiatrów, rzadko zalesiony, o wystawie południowo-zachodniej.
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.
3. Nie należy lokalizować obozu na terenach skażonych, w pobliżu obiektów stwarzających warunki szkodliwe dla zdrowia lub uciążliwe dla otoczenia (np. będących źródłem dymu, zapylenia, hałasu), jak również w pobliżu wód zalewowych.
4. Wielkość i ukształtowanie terenu powinny pozwolić na swobodne rozstawienie obozu oraz właściwe jego zagospodarowanie, tj. wydzielenie części mieszkalnej, żywieniowej, sanitarnej i sportowo-rekreacyjnej.
5. Wybór terenu należy zgłosić właściwemu Państwowemu Inspektorowi Sanitarnemu, który w porozumieniu z wydziałem oświaty lub gminnym (miejskim) inspektorem oświaty po zbadaniu sytuacji zdrowotnej i epidemiologicznej wyda odpowiednią decyzję. W tym celu należy przedstawić do zatwierdzenia kwestionariusz lokalizacyjny, zastępujący kartę kwalifikacyjną.
6. W ciągu 48 godzin od przyjazdu uczestników należy zgłosić swój pobyt w terenowej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Zaopatrzenie obozu w wodę

Bezwzględnym warunkiem przydatności terenu na obóz jest możliwość łatwego zaopatrzenia w wodę do picia i potrzeb gospodarczych.

1. Obóz powinien być zaopatrywany w wodę do picia i potrzeb gospodarczych ze źródła lub studni zlokalizowanych na terenie obozu albo w nieznaczej od niego odległości, lub z innych ujęć wody odpowiadających wymaganiom sanitarnym.
2. Wodę, w którą zaopatrywany jest obóz, można uznać za zdatną do picia dopiero po zbadaniu jej przez stację sanitarno-epidemiologiczną w okresie nie dłuższym niż dwa miesiące przed rozpoczęciem obozu.
3. Dobowe zaopatrzenie w wodę powinno wynosić nie mniej niż 50 l na jednego uczestnika.
4. W sytuacjach awaryjnych wodę należy dowozić ze źródła wskazanego przez terenową stację sanitarno-epidemiologiczną sprzętem do tego przeznaczonym, np. beczkowozem po uprzedniej dezynfekcji. Woda powinna być dowożona i przechowywana w zbiornikach służących wyłącznie do tego celu, odpowiednio zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem.

Uwaga!

Sposób zaopatrywania obozu w wodę oraz gromadzenie i usuwanie nieczystości powinny być każdorazowo uzgodnione z właściwą stacją sanitarno-epidemiologiczną.

W celu zapewnienia należytej opieki zdrowotnej uczestnikom, komenda obozu zobowiązana jest zgłosić w Woj. Wydziale Zdrowia liczbę uczestników i uzgodnić następujące sprawy:

- a) zapewnienie miejsc w szpitalu,
- b) ustalenie łączności z Pogotowiem Ratunkowym,
- c) zapewnienie środków transportu w razie nagłego wypadku.

ZAGOSPODAROWANIE OBOZU

Prawidłowo zagospodarowany obóz powinien mieć wydzielone następujące części:

- I. Część mieszkalną wraz z zespołem służby zdrowia
- II. Część żywieniową (blok żywieniowy)
- III. Część sanitarną
- IV. Część sportowo-rekreacyjną

I. Część mieszkalna

W skład części mieszkalnej wchodzi: namioty mieszkalne uczestników, komendy i kadry obozu, namiot-światlica oraz namioty zespołu służby zdrowia.

Część mieszkalna powinna być położona możliwie centralnie w stosunku do pozostałej części obozu.

1. *Namioty*

a) ustawienie namiotów

- namioty należy ustawiać w miejscach bezpiecznych, suchych, osłoniętych od wiatru. Namiot można w wyjątkowych sytuacjach (mała przepuszczalność gruntu, ostry spadek terenu itp.) okopać z zewnętrznej strony rowkiem zapewniającym odpływ wody deszczowej (nie wolno zasypywać ziemią brzegów płachty namiotowej);
- odległość między namiotami powinna wynosić co najmniej 2,5 m, a między rzędami namiotów – minimum 8 m.;
- każdy namiot (bez względu na rodzaj stelaża) musi być kompletnie olinowany. Sąsiadujące ze sobą namioty nie mogą być połączone wspólnymi linkami.

b) urządzenia namiotów

- w namiocie typu 10-osobowego powinno mieszkać nie więcej niż 7-8 osób. Łóżka polowe (ew. prycze) należy ustawić z zachowaniem swobodnego do nich dostępu przynajmniej z jednej, dłuższej strony – szerokość przejścia powinna wynosić co najmniej 40-50 cm;
- namioty mieszkalne muszą być wyposażone w wieszaki na ubrania i ręczniki, półki na plecaki, przybory toaletowe oraz obuwie.

Zabrania się przechowywania rzeczy bezpośrednio na ziemi, na zapasowych łózkach lub pryczach, wieszania ich na taśmach przymocowanych do płacht namiotowych i linkach namiotowych.

Mokre rzeczy nie mogą być przechowywane wraz z suchymi – należy zapewnić warunki prawidłowego ich suszenia (zorganizowanie suszarni);

- w przypadku korzystania z małych namiotów, należy spać na materacach pneumatycznych lub podgumowanych, zabrania się układania pościeli bezpośrednio na ziemi;
- namioty należy codziennie wietrzyć, podwijając boki namiotu.

2. *Świetlica*

Na każdym obozie należy przeznaczyć co najmniej jeden duży namiot na świetlicę, w której można prowadzić zajęcia z uczestnikami. Powinna być ona wyposażona w stoły ławki oraz półki na książki, czasopisma, gry i materiały programowe.

3. *Zespół służby zdrowia*

Zespół służby zdrowia powinien być ulokowany w wydzielonym miejscu w części mieszkalnej obozu. W skład zespołu służby zdrowia wchodzi:

- ambulatorium
 - izba chorych
 - dwie izolatki
- a) ambulatorium i izbę chorych można organizować w namiotach; jeśli obóz jest częściowo zlokalizowany w budynku, to należy w nim umieścić zespół służby zdrowia, przeznaczając na każdą z wymienionych jego części oddzielne pomieszczenie,
- b) izbę chorych należy organizować według następujących zasad:
- izba lub namiot powinny być wyposażone w odpowiedni sprzęt: łóżka z pościelą, stoliki, wieszaki na rzeczy osobiste, miednice, wiadra itp.,
 - organizując obóz koedukacyjny należy przeznaczyć oddzielne pomieszczenie dla dziewcząt i oddzielne dla chłopców.

W przypadku organizowania obozu tylko pod namiotami, zespół służby zdrowia należy zorganizować w sposób następujący:

- ambulatorium – osobny namiot, którego odległość od namiotów mieszkalnych powinna wynosić 10-15 m,
- izba chorych – odległość od ambulatorium 15-20 m, liczba łóżek 1 na 25 uczestników,
- izolatka – namiot z łóżkiem; odległość od izby chorych i ambulatorium 15-20 m.

Obok ambulatorium buduje się specjalny dół na odpadki, a w pobliżu izby chorych latrynę przeznaczoną tylko dla chorych; doły na odpadki oraz latryny powinny odpowiadać warunkom podanym dla tych urządzeń w omówieniu zasad organizowania części sanitarnej. Odległość dołu na odpadki od ambulatorium – co najmniej 10 m. Odległość latryny od izby chorych i izolatki co najmniej 30 m.

Komenda obozu zobowiązana jest wyposażyć ambulatorium w odpowiedni sprzęt, leki i urządzenia: łóżka, pościel, ręczniki, fartuchy oraz stoły, krzesła, leżaki, szafki zamykane i skrzynie na leki, umywalkę, wieszak na fartuchy i ręczniki itp. Należy przewidzieć co najmniej dwie zmiany bielizny pościelowej na jedno łóżko.

II. **Część żywieniowa**

Część żywieniową należy usytuować w odległości 15-20 m od części mieszkalnej. Część żywieniowa obejmuje:

- magazyn żywności,
- punkt obierania warzyw i ziemniaków,
- punkt przygotowywania posiłków,

- kuchnię (zadaszoną),
- jadalnię (zadaszoną),
- zmywalnię naczyń kuchennych,
- zmywalnię naczyń stołowych,
- punkt sanitarny dla osób zatrudnionych w bloku żywieniowym.

1. *Magazyn żywnościowy*

Magazyn żywnościowy należy organizować w budynku lub w specjalnie do tego celu przeznaczonym namiocie. Magazyn musi być suchy, przewiewny, chłodny, zabezpieczony przed muchami i gryzoniami oraz wyposażony w odpowiedni sprzęt: półki, podstawki pod worki itp.

Produkty spożywcze powinny być składowane według rodzajów, osobno zaś produkty wydzielające swoistą woń. Wszystkie produkty znajdujące się w magazynie muszą być osłonięte przed muchami.

W miarę możliwości magazyn należy wyposażyć w chłodziarkę. W przypadku jej braku należy urządzić chłodnię, którą może być piwniczka zbudowana w ziemi („ziemianka”). W takim jednak wypadku w produkty wymagające chłodziarki należy zaopatrywać się z dnia na dzień.

Mięso, wędliny, masło, śmietanę, tłuszcze należy przechowywać w pomieszczeniach chłodnych (piwnica, chłodziarka).

Warzywa należy przechowywać w specjalnie do tego celu przeznaczonej piwnicy lub namiocie.

Wymagane jest przestrzeganie zasad higieny przy transporcie produktów żywnościowych. Chleb, mięso, wędliny oraz masło, mleko i śmietanę należy transportować w specjalnie do tego celu przeznaczonych koszach, kontenerach, wannach lub w innych naczyniach szczelnie przykrytych.

2. *Punkt obierania warzyw i ziemniaków*

Należy zorganizować specjalny punkt obierania warzyw i ziemniaków wyposażony w niskie ławeczki do siedzenia, podstawy pod naczynia itp.

Warzywa przed obieraniem należy dokładnie umyć szczotką i wypłukać. Ziemniaki i warzywa należy obierać w dniu spożycia, a obierki należy zbierać do specjalnego pojemnika.

3. *Punkt przygotowania posiłków*

Posiłki należy przygotowywać na specjalnie do tego celu przeznaczonych stołach pokrytych laminatem lub ceratą, kilkakrotnie zmywanych w ciągu dnia.

Mięso dzieli się i porcuje na stole obitym blachą ocynkowaną lub laminatem, desce przeznaczonej tylko do tego celu, którą po każdorazowym użyciu należy umyć i posypać solą. Deski do przygotowywania produktów (9 sztuk) muszą być oznakowane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem:

- do mięsa (MS),
- do mięsa gotowanego (MG),
- 2 do warzyw (WS) i (WG),

- 2 do ryb (RS) i (RG),
- do pieczywa (P),
- do sera (S),
- do wędlin (Wd).

Nie wolno mieszać pozostałości potraw ze świeżym surowcem, ponieważ grozi to zatruciem pokarmowym.

Nie wolno również powtórnie zamrażać raz rozmrożonych produktów.

Przed podaniem posiłku uczestnikom obozu lekarz lub pielęgniarka oraz instruktor służbowy powinni dokonać oceny posiłku pod względem smakowym.

4. *Kuchnia*

Trzon kuchenny należy budować w pobliżu źródła wody; w miejscu osłoniętym od wiatru. Płytę kuchenną należy umieszczać na wysokości 40-50 cm nad ziemią (ta wysokość ułatwia przestawianie kotłów).

Kuchnia musi być osłonięta dachem, powinna być wyposażona w dostateczną ilość sprzętu gospodarczego.

Należy przestrzegać zasady gotowania wody, mleka, zupy w kotłach tylko do tego celu przeznaczonych.

Używanie kotłów z uszkodzoną pobiałą lub emalią jest niedozwolone.

Teren w pobliżu trzonu kuchennego musi być starannie wygrabiony i okopany.

Przy użytkowaniu kuchni gazowych zbiorniki z gazem muszą być ustawione minimum 2 m od źródła ognia i odpowiednio zabezpieczone.

5. *Jadalnia*

Jadalnia musi być zadaszona, wyposażona w stoły i ławki. Błaty stołów muszą być wykonane z materiału łatwo zmywalnego lub przykryte ceratą. W bezpośredniej bliskości stołówki należy zlokalizować punkt wydawania posiłków.

6. *Zmywalnia naczyń stołowych*

Należy wyznaczyć miejsce do zmywania naczyń znajdujące się poza kuchnią. Wyposażać je trzeba w odpowiedni sprzęt: co najmniej 3 wanienki oraz podstawki pod wanienki, ścierki, źródło wrzącej wody itp.

Naczynia po usunięciu z nich resztek pokarmów do pojemników należy zmywać w ciepłej wodzie z dodatkiem odpowiednich środków, po czym dokładnie spłukać, a następnie wyparzyć przez zanurzenie w kotle z wrzącą wodą. Naczynia stołowe ogólnego użytku (nie dotyczy mezażek użytkowanych indywidualnie przez uczestników obozu), muszą być wyparzone w kotle z wrzącą wodą.

Czyste naczynia należy przechowywać w specjalnym magazynie ustawione na półkach, osłonięte od kurzu i owadów.

Obok zmywalni należy ustawić dobrze przykryte pojemniki na resztki pokarmowe.

7. *Zmywalnia naczyń kuchennych*

Naczynia kuchenne należy zmywać w gorącej wodzie w miejscu specjalnie do tego wyznaczonym poza terenem kuchni. Wyposażyć je trzeba w odpowiedni sprzęt: co najmniej 3 wanienki, środki do mycia naczyń kuchennych, źródło gorącej wody itp. Naczynia należy dokładnie spłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w miejscu do tego wyznaczonym, osłonięte od kurzu i owadów.

8. *Punkt sanitarny dla zatrudnionych w kuchni*

Na wyposażenie punktu sanitarnego składają się wieszaki na odzież ochronną, miednica, dzban na wodę, wiadro do zlewania brudnej wody, mydło, ręcznik, apteczka pierwszej pomocy.

9. *Pobieranie próbek żywności*

Ze wszystkich posiłków lekarz lub pielęgniarka pobiera próbki żywnościowe do specjalnie do tego celu przeznaczonych wyparzonych słoików z metalowym przykryciem. Do każdego słoika musi być załączona informacja z podaniem nazwy produktu, daty i godziny pobrania oraz podpisem osoby pobierającej. Próbkę należy pobierać z każdego produktu oddzielnie (produkty stałe 50 g, produkty płynne 100 g).

Próbki żywnościowe należy przechowywać przez 48 godzin w chłodnym miejscu.

III. Część sanitarna

W skład części sanitarnej wchodzi:

- umywalnie – namioty higieniczne,
- latryny,
- śmietniki,
- doły chłonne,
- miejsce składowania wapna chlorowanego i innych środków dezynfekcyjnych.

1. *Umywalnie*

Komenda obozu zobowiązana jest zapewnić uczestnikom warunki do mycia się, w miarę możliwości w bieżącej wodzie (np. przez zainstalowanie umywalni z kranami). Jeden kran powinien przypadać co najmniej na 20 uczestników lub 1 miednica na 8 uczestników. Umywalnia powinna być zadaszona. W warunkach polowych uczestnicy myją zęby nad specjalnie wykopanym dołkiem, zasypywanym i chlorowanym.

Umywalnia i dół na brudną wodę powinny być zlokalizowane w odległości co najmniej 15 m od bloku żywieniowego i części mieszkalnej oraz co najmniej 20 m od miejsca pobierania wody.

Należy organizować oddzielne umywalnie dla dziewcząt i chłopców. Na obozach żeńskich lub koedukacyjnych konieczne jest urządzenie namiotu higienicznego dla dziewcząt.

Wyposażenie namiotu higienicznego:

- odpowiednia liczba miednic (minimum 1 miednica na 8 dziewcząt),
- zbiornik na czystą ciepłą wodę,
- zbiornik z przykryciem na brudną wodę,
- pojemnik z przykryciem na zużyte opatrunki,
- proszek i szczotki do mycia miednic.

Zgodnie z wymogami ochrony środowiska zabrania się bezpośredniego mycia w naturalnych zbiornikach wodnych.

2. *Latryny*

Latryny należy budować na uboczu, w miejscach osłoniętych, na terenie suchym, po stronie zawietrznej w stosunku do części mieszkalnej. Odległość od obozu w granicach 50-100 m. Dojście do latryny musi być dobrze oznakowane. Latryna powinna być zbudowana nad dołem o głębokości 1-1,5 m i długości proporcjonalnej do liczby uczestników (1 oczko na 15 osób). Latryna musi być zadaszona, mieć mocną obudowę, wysokość siedzenia dostosowaną do wzrostu uczestników, dół zabezpieczony przed wpadnięciem. Po wypełnieniu dołu do 2/3 głębokości należy opróżnić go sprzętem asenizacyjnym lub zasypać.

Przy latrynie powinien znajdować się:

- piasek do przysypywania i łopatka,
- papier toaletowy.

Latryna musi być raz na dobę chlorowana.

3. *Śmietniki i doły na odpadki*

Śmietniki i doły na odpadki 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. Wymiary dołu około 1,5x1x1 m. Doły na odpadki muszą być szczelnie przykryte, odpowiednio zabezpieczone przed wpadnięciem. Doły na odpadki należy likwidować po wypełnieniu do 2/3 głębokości. Likwidując doły należy je przed tym opróżnić sprzętem asenizacyjnym, a następnie zdezynfekować i bardzo starannie zasypać.

Ze względu na ochronę środowiska zalecane jest stosowanie zamiast dołów – przenośnych pojemników na śmieci, sukcesywnie opróżnianych, zdezynfekowanych i zabezpieczonych przed rozwiewaniem śmieci.

4. *Doły chłonne – osadniki*

Zasady ochrony czystości wód zabraniają odprowadzania brudnej wody bezpośrednio do zbiorników powierzchniowych (rzeka, jezioro, morze), dlatego też wymagane jest odprowadzanie brudnej wody do dołów chłonnych odpowiednio zabezpieczonych i zdezynfekowanych.

5. *Miejsce składowania wapna chlorowanego*

Wapno chlorowane (ew. inne wskazane przez stację sanitarno-epidemiologiczną środki dezynfekujące) należy przechowywać w miejscu suchym, chłodnym, przewiewnym i zabezpieczonym przed opadami atmosferycznymi oraz dostępem osób niepowołanych.

Do dezynfekcji latryn, dołów chłonnych i śmietników należy stosować 20%-roztwór wapna chlorowanego. Sposób przyrządzania tego roztworu powinna podać stacja sanitarno-epidemiologiczna. Do dezynfekcji misek klozetowych oraz sedesów należy stosować 10% roztwór wapna chlorowanego. Dezynfekcje mogą przeprowadzać osoby powyżej 18 lat, po przeszkoleniu.

Obowiązek zapewnienia środków dezynfekcyjnych spoczywa na organizatorach obozu w porozumieniu z Woj. Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną właściwą dla gospodarza terenu.

IV. Część sportowa

W skład części sportowej wchodzi:

- boiska i tereny do gier sportowych,
- kąpielisko.

1. *Boiska i tereny do gier sportowych*

- a) boiska i tereny do gier i zabaw należy urządzać w bezpiecznym sąsiedztwie obozu:
 - place do gier zespołowych (dwa ognie, mini-kosz, piłka ręczna, nożna itp.) wytycza i oznacza się na równym podłożu uprzątniętym z kamieni, szkieł, wystających korzeni drzew, itp.,
 - place gier powinny być usytuowane w miejscach osłoniętych od wiatru i zacienionych,
- b) bieżnie, skocznie i rzutnie lekkoatletyczne wytycza się na prostych odcinkach dróg leśnych, łąk itp. o wyrównanym podłożu,
- c) skocznie, miejsca na rozbieg i odbicie powinny odpowiadać warunkom bieżni, zeskok należy skopać i wysypać piachem na głębokości około 0.5 m oraz wyrównać,
- d) rzutnie wyznacza się w miejscach bezpiecznych, z dala od dróg i ciągów pieszych.

2. *Kąpieliska*

Organizując kąpieliska należy przestrzegać następujących zasad:

- odległość od obozu do kąpieliska nie powinna być większa niż 1000 m,
- kąpielisko wyznacza się w miejscu o dnie twardym, piaszczystym, nie zarośniętym (jezioro, rzeka),

- miejsca do kąpeli nie wolno urządzać w stawach, częściach jezior porośniętych szuwarami, o mulistym dnie. Brzeg powinien być łatwo dostępny, łagodnie opadający, nadający się do plażowania,
- na rzece powinien być to prosty odcinek brzegu,
- długość kąpieliska w granicach do 50 m, głębokość wody musi być dostosowana do przeciętnego wzrostu uczestników obozu; w części płytkiej 50 cm, w części głębokiej nie może przekraczać 1m,
- przy kąpielisku wskazane jest urządzenie pomostu o długości 10-12 m,
- kąpielisko musi być wyposażone w sprzęt ratowniczy: koło ratunkowe z linką, linę asekuracyjną długości minimum 80 m, rzutkę ratunkową z linką i łódź wiosłową itp.,
- kąpiel organizowana może być tylko pod opieką ratownika zgodnie z obowiązującym regulaminem kąpeli.

REGULAMIN SANITARNY OBOZU

1. Za porządek i czystość na terenie obozu odpowiadają: komendant obozu, pielęgniarka, kadra i wszyscy uczestnicy.
2. Kadra obozu obowiązana jest do prowadzenia pracy zdrowotno-wychowawczej z uczestnikami, 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, lekarzem, kwatermistrzem.
4. Komenda obozu wspólnie z przedstawicielami rady obozu dokonuje codziennie przeglądów czystości na terenie obozu.
5. Za czystość w namiotach odpowiadają ich mieszkańcy zobowiązani do codziennego, starannego ślania łóżek, trzepania koców, do utrzymywania ładunku w plecakach i na półkach.
6. Za stan sanitarny zespołu służby zdrowia odpowiada personel lekarsko-pielęgniarski. Prace porządkowe wykonuje zastęp służbowy pod kierunkiem i przy współudziale pielęgniarki. Porządek w ambulatorium i w izolatkach utrzymuje pielęgniarka. Za stan sanitarny części żywieniowej odpowiada kwatermistrz wspólnie z zespołem współpracowników (magazynier, personel kuchni).
7. Zastęp służbowy w czasie pełnienia służby przestrzega przepisów sanitarnych, zawartych w niniejszej instrukcji.
8. Za czystość umywalni i latryn odpowiadają wszyscy uczestnicy obozu.

REGULAMIN SANITARNY DLA PERSONELU KUCHENNEGO I ZASTĘPU SŁUŻBOWEGO

Personel kuchenny i zastęp służbowy zobowiązane są do przestrzegania następujących zasad:

1. Służbę w kuchni pełnią tylko osoby zdrowe (osoby dorosłe muszą być ponadto przebadane na nosicielstwo chorób przewodu pokarmowego).
Z pracy w zastępie służbowym wyklucza się chorych na biegunkę, zakatarzonych, z ropniami i skaleczeniami na rękach itp.
Lekarz lub pielęgniarka dokonując każdorazowo przeglądu zastępu służbowego wyznaczonego do pracy w kuchni instruuje jego członków o podstawowych zasadach sanitarnych przy tych pracach.
2. Personel kuchenny i zastęp służbowy:
 - dbają 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),
 - wykonują pracę w odzieży ochronnej (biały fartuch przy sporządzaniu i wydawaniu posiłków, kolorowy jasny – przy wykonywaniu innych czynności, włosy przykryte chusteczką, siatka),
 - przechowują w magazynie odzież ochronną w miejscu do tego celu przeznaczonym, oddzielnie od odzieży osobistej,
 - w odzieży ochronnej nie wykonuje się czynności nie związanych z pracą w kuchni (odzież ochronną należy zdjąć przed pójściem do latryny).
3. Do obowiązków zastępu służbowego należy m.in.:
 - obieranie warzyw w miejscu do tego przeznaczonym,
 - zmywanie naczyń zgodnie z zasadami podanymi w punkcie „zmywanie naczyń”, a po umyciu przenoszenie ich do magazynu,
 - dbanie o czystość kuchni i zaplecza w czasie służby, a przed zakończeniem służby wykonanie następujących czynności:
 - szorowanie naczyń i urządzeń kuchennych,
 - sprzątnięcie terenu kuchni, zmywalni naczyń i obieralni warzyw,
 - mycie stołów i sprzątnięcie terenu jadalni,
 - dezynfekcja dołów na odpadki (tylko osoby po ukończeniu 18 lat),
 - pranie fartuchów, wygotowanie ścierek i zmywaków.
4. Przekazanie i przyjęcie służby powinno odbywać się po sprawdzeniu stanu higienicznego sprzętu, urządzeń kuchennych, czystości terenu i urządzeń sanitarnych pozostawionych przez zastęp kończący służbę.

5. Pracę zastępu służbowego nadzoruje instruktor służbowy, który odpowiada za bezpieczeństwo jego członków.

VII-01-1987/07/01