



BEZPIECZNE I HIGIENICZNE WARUNKI ZORGANIZOWANYCH FORM WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY SZKOLNEJ Z PUNKTU WIDZENIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

Podstawowe zasady organizowania wycieczek dla dzieci i młodzieży zostały określone w:

- ustawie z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 2198)
- rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wycieczek dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r. poz.452)

Wycieczka zgodnie z definicją zawartą w art. 92a ust. 1 ustawy o systemie oświaty jest: *„(...) organizowany dla dzieci i młodzieży w celach rekreacyjnych lub regeneracji sił fizycznych i psychicznych, połączony ze szkoleniem lub pogłębianiem wiedzy, rozwijaniem zainteresowań, uzdolnień lub kompetencji społecznych dzieci i młodzieży, trwający nieprzerwanie co najmniej 2 dni, w czasie ferii letnich i zimowych oraz wiosennej i zimowej przerwy świątecznej, w kraju lub za granicą, w szczególności w formie kolonii, półkolonii, zimowiska, obozu i biwaku”.*

Natomiast organizator według art. 92c ust. 2 pkt. 1 ma obowiązek zapewnić: *„bezpieczne i higieniczne warunki wycieczki, w szczególności organizuje wycieczkę 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 wycieczki z udziałem dzieci i młodzieży niepełnosprawnej - organizuje wycieczkę w obiekcie lub na terenie dostosowanym do potrzeb wynikających z rodzaju niepełnosprawności uczestników wycieczki”.*

Ponadto na podstawie § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wycieczek dzieci i młodzieży kierownik wycieczki

Opracowanie:

Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży

WSSE w Warszawie

dnia 2018-01-03

jest zobowiązany zapewnić jego uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki w czasie wypoczynku.

Aby sprostać ww. wymaganiom zarówno organizator jak i kierownik turnusu wypoczynku powinni zadbać, żeby spełniał on wymogi dotyczące szeroko rozumianego bezpieczeństwa, w tym m. in. w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych dotyczących obiektu i terenu, w którym wypoczynek będzie zorganizowany oraz warunków żywienia jego uczestników, zgodnych z zasadami higieny i racjonalnego żywienia, określonych odrębnymi przepisami.

Podstawowe wymagania warunków higieniczno-sanitarnych dla bazy lokalowej wypoczynku zorganizowanego w oparciu o stałe obiekty budowlane są określone m.in. w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166). Zaś w zakresie żywienia uczestników wypoczynku mają zastosowanie przepisy określające warunki jakie powinny być spełnione w zakładzie żywienia zbiorowego, które zawarte są w załączniku II Rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139, 30/04/2004). W załączniku tym znajduje się XII rozdziałów. Rozdziały I, II, V – XII mają zastosowanie do obiektów żywienia zbiorowego o charakterze stałym, natomiast w przypadku obiektów tymczasowych ma zastosowanie rozdział III.

WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE DLA WYPOCZYNKU W OBIEKTACH STAŁYCH

Optymalną byłaby lokalizacja wypoczynku w oddaleniu od ruchliwych tras komunikacyjnych na terenach o odpowiednich warunkach klimatycznych. Obiekt winien posiadać dostosowaną do liczby uczestników wypoczynku dostateczną liczbę pomieszczeń przeznaczonych na sypialnie, jadalnię, świetlicę, izolatkę, węzły sanitarno-higieniczne oraz wyposażenie zgodnie z informacjami podanymi w zgłoszeniu wypoczynku.

Zorganizowanie bezpiecznego wypoczynku łączy się z zapewnieniem prawidłowych warunków pobytu dzieci i młodzieży w następujących obszarach:

I. Teren:

- powinien być ogrodzony, a samo ogrodzenie nie budzić zastrzeżeń technicznych;

- nawierzchnia dróg oraz przejść równa i utwardzona (w razie opadów śniegu, drogi i przejścia oczyszczone ze śniegu i lodu oraz posypane piaskiem);
- otwory kanalizacyjne, studzienki i inne zagłębienia trwale zabezpieczone odpowiednimi pokrywami;
- utrzymywać go w czystości i usuwać widoczne zanieczyszczenia oraz zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi;
- na terenie należy zapewnić wydzielone miejsce do gromadzenia odpadów stałych. Odległość miejsc na pojemniki i kontenery na odpady stałe powinna wynosić co najmniej 10m od okien i drzwi do budynku oraz co najmniej 3m od granicy z sąsiednią działką. Zachowanie odległości od granicy działki nie jest wymagane, jeśli pomieszczenia stykają się z podobnymi urządzeniami na działce sąsiedniej.

II. Budynek:

- zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę, przy czym organizator powinien dysponować aktualnym (pozytywnym) wynikiem badania wody, o którym mowa w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294); gdy obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego badanie mikrobiologiczne, gdy z ujęcia własnego zarówno badanie mikrobiologiczne jak i fizyko-chemiczne;
- zapewnione odprowadzenie ścieków do kanalizacji ogólnospławnej lub własnego zbiornika bezodpływowego;
- w przypadku organizacji wycieczki dla osób niepełnosprawnych – obiekt musi być dostosowany do potrzeb wynikających z rodzaju i stopnia niepełnosprawności uczestników wycieczki;
- schody zewnętrzne i wewnętrzne powinny być wyposażone w balustrady lub inne zabezpieczenia od strony przestrzeni otwartej, poręcze zabezpieczone przed zsuwaniem się po nich, stopnie schodów powinny być równe i nieśliskie;
- wysokość pomieszczeń w budynkach zamieszkania zbiorowego, powinna wynosić 2,5m w sypialniach od 1- do 4-osobowych, zaś przy liczbie osób większej niż 4 wysokość powinna wynosić minimum 3,0m;

- sufity, ściany, podłogi oraz stolarka okienna i drzwiowa powinna być w dobrym stanie technicznym.

III. Mikroklimat pomieszczeń:

- we wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na wypoczynek, powinna być zapewniona skutecznie działająca wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna;
- okna w celu okresowego wietrzenia powinny mieć konstrukcję umożliwiającą otwieranie co najmniej 50% ich powierzchni;
- temperatura pomieszczeń powinna być dostosowana do ich funkcji oraz rodzaju wykonywanych czynności, i tak np.:
 - +16°C w salach gimnastycznych,
 - +18°C w pomieszczeniach, gdzie odbywają się zajęcia,
 - +20°C w pokojach mieszkalnych, przedpokojach,
 - +24°C w łazienkach, rozbieralniach, szatniach, umywalniach, natryskowniach;
- pomieszczenia przeznaczone na wypoczynek powinny mieć zapewnione oświetlenie dzienne i sztuczne; w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:8, okna powinny mieć możliwość osłony przed nadmiernym nasłonecznieniem; wszystkie punkty świetlne oświetlenia sztucznego powinny być czynne i zaopatrzone w osłony.

IV. Pokoje sypialne i inne pomieszczenia zajęć:

- powierzchnia sypialni powinna mieć nie mniej niż 2,5 m² na jedną osobę; powierzchnia ta ulega zmniejszeniu w przypadku łóżek piętrowych i wynosi 1,5m²/osobę; należy pamiętać o zachowaniu 30cm odstępu między łózkami, co ma zapobiegać przenoszeniu chorób i pasożytów, natomiast mając na względzie swobodę ruchu wskazane jest zapewnienie 50cm odstępu między łózkami;
- w salach sypialnych należy zapewnić:
 - ✓ łóżko jednoosobowe wyposażone w: poduszkę, kołdrę lub dwa koce i komplet pościeli – poszwa, poszewka na poduszkę, prześcieradło – czyste, niezniszczone),
 - ✓ szafki (lub indywidualne pułki) dla każdej osoby na rzeczy osobiste,

- ✓ stół oraz krzesła lub taborety (1 na osobę) lub ławy,
 - ✓ wieszaki na odzież wierzchnią,
 - ✓ lustro,
 - ✓ kosz na śmieci;
- świetlica – powinna posiadać odpowiednią powierzchnię, która będzie gwarantowała prowadzenie zajęć zespołowych, wyposażona w sprzęt świetlicowy;
 - jadalnia – wskazane jest aby była pomieszczeniem o odpowiednio dużej powierzchni, umożliwiającej spożywanie posiłków jednocześnie przez wszystkich uczestników wycieczki;
 - meble i inne sprzęty będące w wyposażeniu pokoi sypialnych jak i pomieszczeń wspólnych, muszą być czyste, niezniszczone, sprawne technicznie oraz estetyczne.

V. Warunki prowadzenia żywienia:

Pomieszczenia bloku żywienia – wyposażenie, stan techniczny, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń winny zapewniać między innymi odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na wykonanie wszystkich operacji w warunkach higienicznych oraz stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP). W szczególności należy wziąć pod uwagę:

- zaopatrzenie w wodę pitną (spełniającą wymagania określone w przepisach) zimną i ciepłą w dostatecznej ilości z aktualnym wynikiem badania wody;
- stan zdrowia personelu kuchni – dokumentacja medyczna personelu;
- warunki przechowywania żywności i przygotowywania posiłków, w tym:
 - × warunki oraz sposób magazynowania żywności,
 - × warunki oraz sposób obróbki warzyw i owoców,
 - × warunki oraz sposób dezynfekcji jaj;
- warunki sporządzania posiłków w kuchni, w tym:
 - × wydzielone stanowiska przyrządzania posiłków,
 - × stanowisko wydawania posiłków,
- warunki i sposób mycia naczyń kuchennych;

- warunki i sposób mycia i dezynfekcji naczyń stołowych;
- wydzielone urządzenia sanitarne dla personelu kuchennego;
- sposób postępowania z pojemnikami do transportu posiłków w przypadku cateringu;
- sposób postępowania z odpadami stałymi i płynnymi;
- zapewnienie dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, (instrukcje/procedury dotyczące higieny osobistej pracowników, procesów mycia i dezynfekcji, kontroli przechowywania produktów spożywczych nietrawnych, usuwania odpadów i ścieków, dokumenty dostaw surowców, produktów; w przypadku cateringu – producenta posiłków, warunki transportu);

Bezpieczeństwo zdrowotne zbiorowego żywienia uczestników wycieczki będzie zachowane, jeżeli organizator wycieczki zagwarantuje i będzie pamiętał, że:

- w pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze powierzchnie podłóg, ścian, sufitów, muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia;
- powierzchnie robocze (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów;
- w żywieniu zbiorowym dzieci konieczne jest zapewnienie możliwości higienicznego mycia naczyń przy użyciu zmywarki z funkcją wyparzania;
- wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone oraz dezynfekowane z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
- odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach i jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu;
- w zakładzie musi być zapewniona woda pitna, czyli bezpieczna pod względem mikrobiologicznym;

- osoby pracujące w styczności z żywnością muszą utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić czystą odzież ochronną;
- żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, 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;
- osoby pracujące w styczności z żywnością powinny uzyskać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

VI. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne:

- do pomieszczeń tych zgodnie z § 76 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity: Dz. U. 2015 r. poz. 1422) zalicza się między innymi: natryski, łazienki, ustępy, umywalnie, szatnie, przebieralnie, jak też pomieszczenia służące do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości;
- wysokość pomieszczeń higieniczno-sanitarnych powinna wynosić 2,5 m; dopuszczalne jest zmniejszenie wysokości tych pomieszczeń do 2,2 m pod warunkiem zainstalowania wentylacji mechanicznej wywiewnej lub nawiewno-wywiewnej;
- ściany powinny mieć do wysokości 2 m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci;
- posadzka powinna być zmywalna, nienasiąkliwa i nieśliska;
- standardy dostępności do urządzeń sanitarnych określa § 82 ust. 2 (w budynkach zamieszkania zbiorowego) i § 84 ust 2 (w budynkach użyteczności publicznej) ww. rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, z którego wynika, że:
 - ➔ w budynkach zamieszkania zbiorowego (wyjazdowe formy wypoczynku)

należy zapewnić:

- × 1 miska ustępowa dla 10 dziewcząt,
- × 1 miska ustępowa i 1 pisuar dla 20 chłopców,
- × 1 urządzenie natryskowe dla 15 osób,
- × 1 umywalka dla 5 osób,

➔ w budynkach użyteczności publicznej (wypoczynek w miejscu zamieszkania)

należy zapewnić:

- × 1 umywalka dla 20 osób,
- × 1 miska ustępowa dla 20 dziewcząt,
- × 1 miska ustępowa i 1 pisuar dla 30 chłopców;

- w ustępach z oknem i jedną kabiną należy zapewnić wentylację grawitacyjną lub mechaniczną, a w innych – mechaniczną o działaniu ciągłym lub włączaną automatycznie;
- na kondygnacjach dostępnych dla osób niepełnosprawnych, co najmniej jedno z pomieszczeń higieniczno-sanitarnych powinno być dostosowane do użytku tych osób;
- pomieszczenia higieniczno-sanitarne powinny być wyposażone w środki higieny osobistej (mydło w płynie, ręczniki jednorazowe lub suszarki elektryczne do rąk i papier toaletowy);
- urządzenia sanitarne powinny znajdować się w stanie pełnej sprawności technicznej i być utrzymane w czystości;
- ponadto powinny być wydzielone pomieszczenia pomocnicze, takie jak:
 - × pomieszczenie porządkowe do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystościowych, dezynfekujących oraz zapasów środków do higieny osobistej (miejsce to powinno być zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych),
 - × pomieszczenie do prania i suszenia mokrej odzieży uczestników wypoczynku,
 - × pomieszczenie na brudną i czystą bieliznę pościelową.

VII. Warunki do uprawiania sportu i rekreacji:

- urządzenia i sprzęt sportowy powinny być w dobrym stanie sanitarno-technicznym

Opracowanie:
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży
WSSE w Warszawie
dnia 2018-01-03

(sprawne i czyste);

- bramki i kosze do gry oraz inne urządzenia powinny być stabilne i na stałe umocowane do podłoża;
- w salach i na boiskach oraz w miejscach wyznaczonych do uprawiania ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw powinny być umieszczone tablice informacyjne określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego.

VIII. Opieka medyczna:

- organizator jest zobowiązany zapewnić dostęp do opieki medycznej w ramach świadczeń opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych lub na podstawie umowy zawartej z lekarzem, pielęgniarką lub ratownikiem medycznym;
- z epidemiologicznego punktu widzenia istotnym elementem zabezpieczenia medycznego jest wydzielenie izolatki (oddzielnej dla dziewcząt i chłopców, z dostępem do oddzielnego węzła sanitarnego lub możliwością wydzielenia węzła sanitarnego tylko na potrzeby osób korzystających z izolatki);
- personel medyczny lub kierownik wypoczynku powinien:
 - ✓ prowadzić zeszyt porad i zabiegów,
 - ✓ prowadzić zeszyt chorych przebywających w izolacie,
 - ✓ posiadać karty kwalifikacyjne uczestników;
 - ✓ posiadać dokumentację medyczną personelu z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, to jest orzeczenia lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby;
- organizator wypoczynku zapewnia apteczkę wyposażoną w środki do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją jej udzielania (dostępną o każdej porze), zabezpieczoną przed dostępem osób niepowołanych;

IX. Palenie tytoniu:

Obszar ten reguluje ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 957). Z jej zapisów wynika, że palenie wyrobów tytoniowych zabrania się między innymi w pomieszczeniach wypoczynku. Zaś w widocznych miejscach na terenie obiektu zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży, należy umieścić

Opracowanie:
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży
WSSE w Warszawie
dnia 2018-01-03

oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych w tym e-papierosów.

UPRAWNIENIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W NADZORZE NAD WYPOCZYNKIEM

DZIECI I MŁODZIEŻY

Zgodnie z art. 1 pkt 5 i 6 oraz z art. 4 ust. 1 pkt. 3 i 6 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), realizuje ona zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru m. in. nad warunkami higieny wypoczynku i rekreacji oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia zbiorowego. Nadzór ten sprawuje Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny właściwy terenowo ze względu na lokalizację wypoczynku.

Dlatego w czasie ferii zimowych, zarejestrowane przez organizatorów w elektronicznej bazie wypoczynku MEN turnusy zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży mogą być poddawane bieżącym kontrolom sanitarnym.

Kontrole takie są podejmowane także w wyniku interwencji osób zgłaszających do jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej wątpliwości związanych z bezpieczeństwem sanitarnym obiektów.

Podczas kontroli ocenie podlegają warunki pobytu dzieci i młodzieży w zakresie:

- zakwaterowania,
- utrzymania higieny osobistej uczestników,
- prowadzonego żywienia,
- bezpieczeństwa prowadzenia zajęć sportowych i rekreacyjnych,
- sposobu zapewnienia opieki medycznej.

Przeprowadzający kontrolę przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego mogą oczekiwać od organizatora wypoczynku okazania do wglądu następujących dokumentów:

- × aktualny wynik badania wody, potwierdzającej właściwą jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- × umowa na wywóz nieczystości,
- × umowa z jednostką lub osobą świadczącą podstawową opiekę zdrowotną (w

przypadku braku opieki medycznej na miejscu),

- * potwierdzających stan zdrowia uczestników (np. karty kwalifikacyjne uczestników, zeszyt porad zatrudnionej przez organizatora pielęgniarki itp.)
- * dokumentacji z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu, tj. orzeczeń lekarskich o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

W wyniku kontroli w trakcie, których są stwierdzane niedostateczne (wymagające poprawy lub uzupełnienia) warunki, właściwi państwowi inspektorzy sanitarni wydają stosowne zalecenia (wpisując je do protokołu kontroli), jednocześnie zobowiązując organizatora do ich usunięcia w określonym terminie. Po upływie tego terminu przeprowadza się kontrolę sprawdzającą.

W przypadku znacznych zaniedbań sanitarno-higienicznych stosowane są mandaty karne.

Jak mówi art. 96 § 1. Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1713), w postępowaniu mandatowym można nałożyć grzywnę do 500,00 zł. lub większą jeżeli stanowią o tym przepisy szczególne.

W odniesieniu do organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży mogą to być głównie:

- wykroczenia przeciwko zdrowiu określone w art. 109 – 117 Kodeksu wykroczeń (tekst jednolity: Dz.U. z 2015 r. poz. 1094 z późn. zm), a w szczególności – w zakresie art. 117 § 1. *„Kto, mając obowiązek utrzymania czystości i porządku w obrębie nieruchomości, nie wykonuje swoich obowiązków lub nie stosuje się do wskazań i nakazów wydanych przez właściwe organy w celu zabezpieczenia należytego stanu sanitarnego i zwalczania chorób zakaźnych, podlega karze grzywny do 1500 złotych albo karze nagany”*,
- nie przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych, w tym także nie umieszczenie informacji o zakazie palenia tytoniu na terenie wypoczynku, zgodnie z art. 13 ust. 1 pkt 2 i ust. 2 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 957).

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz.U. z 2016 r. poz. 452), - organem

Opracowanie:

Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży

WSSE w Warszawie

dnia 2018-01-03

sprawującym nadzór jest właściwy kurator oświaty, i to on ma uprawnienia z mocy art. 92n ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 2198) do zawieszania lub zamykania działalności wypoczynku, w przypadku prowadzenia go niezgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nie mniej jednak Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny także ma prawo do zamykania obiektów wypoczynku. Wynika to z uprawnień ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w szczególności art. 27 ust. 2, który mówi, że w razie stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, które spowodowały bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, państwowy inspektor sanitarny nakazuje zamknięcie obiektu użyteczności publicznej.

PRZEPISY PRAWNE Z ZAKRESU WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH I ZDROWOTNYCH:

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 1261).
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz.U. z 2016 r. poz. 452).
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).
4. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity: Dz.U. z 2015 r. poz. 1422)
5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294)
6. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 1866 z późn. zm.)
7. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 149)
8. Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139,

30/04/2004)

9. Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 1289)
10. Ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. poz. 957)