

Organizacja żywienia podczas zorganizowanego wypoczynku dzieci

Monika Gorczyca

Kierownik Sekcji Bezpieczeństwa Żywności

Oddział Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie



Obowiązki przedsiębiorcy na rynku spożywczym

- "przedsiębiorstwo spożywcze" oznacza:
 - przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie,
 - prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności;
 - [Art. 3 rozporządzenia \(WE\) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności](#)
- Podmioty działające na rynku spożywczym (...) **zapewniają, na wszystkich etapach** produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, **zgodność tej żywności (...) z wymogami prawa żywnościowego** właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.
 - [Art. 17 rozporządzenia \(WE\) nr 178/2002](#)



Obowiązki organizatora

Organizator zapewnia m. in.:

- ☐ **żywienie zgodne z zasadami higieny żywienia** określonymi w [ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia \(Dz. U. z 2023 r. poz. 1448\)](#)

art. 92c ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty



Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Warszawie

FORMY WYŻYWIENIA

```
graph TD; A[FORMY WYŻYWIENIA] --> B[Catering]; A --> C[Produkcja na miejscu wypoczynku]; A --> D[Obozy];
```

Catering

Produkcja na
miejscu wypoczynku

Obozy



Kontrola bloku żywienia obejmuje:

- spełnienia wymagań formalnych do prowadzenia danego zakresu działalności –
 - **DECYZJA ZATWIERDZAJĄCA do prowadzenia działalności gastronomicznej wydana przez właściwego PPIS**
- obszar działalności pionu higieny żywności i żywienia, w tym:
 - ✓ warunki techniczne, sanitarnohigieniczne pomieszczeń bloku żywienia,
 - ✓ stan zdrowia personelu,
 - ✓ (posiadanie przez personel aktualnej dokumentacji zdrowotnej)
 - ✓ jakość zdrowotna przygotowywanej żywności,
 - ✓ (sposób i warunki transportu i przechowywania żywności, termin przydatności do spożycia środków spożywczych)
 - ✓ jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- sposób prowadzenia i realizacji żywienia
 - ✓ (ocena jadłospisów pod kątem spełnienia norm żywieniowych)
- prawidłowość realizacji oraz skuteczności wdrożonej kontroli wewnętrznej
 - ✓ opartej o zasady GHP/GMP oraz procedury systemu HACCP.



Podstawowe wymogi sanitarnohigieniczne

określone zostały w rozporządzeniu 852/2004

13/t. 34

PL

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

319

32004R0852

L 139/1

DZIENNIK URZĘDOWY UNII EUROPEJSKIEJ

30.4.2004

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

z dnia 29 kwietnia 2004 r.

w sprawie higieny środków spożywczych



Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Warszawie

System HACCP, GHP/GMP

Przewodnik do wdrażania zasad
GMP/GHP i systemu HACCP
w zakładach żywienia zbiorowego



Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Warszawie

Stan zdrowia osób pracujących w kontakcie z żywnością

- Art. 59. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- Kopie orzeczenia lekarskiego oraz dokumentacji ze szkoleń stanowiskowych, **znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie lub dokumentacja.**



Pobieranie i przechowywanie próbek potraw

▪ Art. 72. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

1. Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego **może przechowywać próbki wszystkich potraw** o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia konsumentów w tym zakładzie.
2. Zakład, o którym mowa w ust. 1, w przypadku wprowadzania do obrotu gotowych potraw pochodzących z innych zakładów przechowuje próbki poszczególnych potraw otrzymanych wraz z dostawą partii każdej potrawy o krótkim okresie przydatności do spożycia z zakładu, w którym zostały wyprodukowane.
3. Na podstawie pisemnej umowy zakłady, o których mowa w ust. 2, mogą ustalić, że obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw będzie dotyczył zakładu, w którym potrawy te zostały wyprodukowane.
4. Pobrane próbki potraw są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.



Pobieranie i przechowywanie próbek potraw

§ 3

Próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym **nie mniej niż 150 g** w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów.

§ 5.

1. Zakład przechowuje próbki, przez co najmniej **3 dni (72h)**, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury **+4 °C lub niższej**, w zależności od przechowywanego produktu.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego



Obowiązki kierownika wypoczynku

Do kierownika wypoczynku należy:

- ☐ zapewnienie **zróżnicowanej diety** uczestnikom wypoczynku

(§ 5 ust. 1 pkt 8 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży)

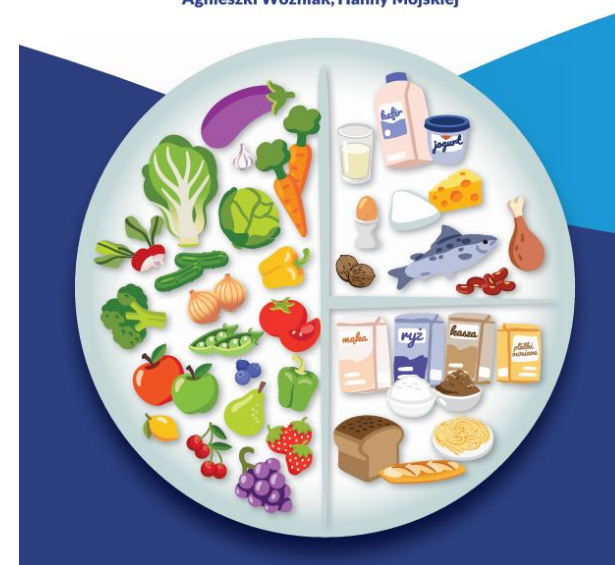


<https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2025/02/Normy-zywienia-dla-populacji-Polski-1-1.pdf>



Normy żywienia dla populacji Polski

pod redakcją
Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś,
Agnieszki Woźniak, Hanny Mojskiej



Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Warszawie

Obowiązek informowania o alergenach występujących w żywności

14 alergenów objętych obowiązkiem!

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011
z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom
informacji na temat żywności



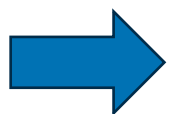
Warunki sanitarnohigieniczne dla obozów pod namiotami

- Część żywieniowa obozy - zalecenia
- Warunki transportu i przechowywania żywności
- Wymagania dotyczące higienicznego przygotowywania posiłków
- Postępowanie z odpadami
- Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- Próbkki żywnościowe

Instrukcja w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami



Warszawa, kwiecień 2024 r.



<https://www.gov.pl/attachment/68d8d6a0-d5c6-4f69-b9b3-0adc751388cb>



Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Warszawie