

Organizacja wypoczynku dzieci i młodzieży – obowiązki organizatora i wymogi higieniczno-sanitarne dla obiektów

Aneta Janiszewska

kierownik Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Warszawie

Warszawa, 27.05.2026 r.



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Formy wypoczynku dzieci i młodzieży

a) wyjazdowa (np. hotele, motele, schroniska młodzieżowe, domy wycieczkowe, inne obiekty hotelarskie, obozy)

b) w miejscu zamieszkania (np. domy kultury, szkoły)



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Obowiązkiem każdego organizatora jest
zgłoszenie wypoczynku–
wpis i publikacja w bazie wypoczynku
(wypoczynek.men.gov.pl)



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Lokalne kontakty – PSSE

WAŻNE - właściwa PSSE ustalana jest według lokalizacji wypoczynku, a nie siedziby organizatora, np. dla turnusu zorganizowanego w Warszawie właściwa będzie Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w m.st. Warszawie (PSSE w m.st. Warszawie), ul. Kochanowskiego 21, 01-864 Warszawa, tel. 22 310 79 00, e-mail: kancelaria.psse.warszawa@sanepid.gov.pl

Dane teleadresowe wszystkich Stacji znajdziecie Państwo na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego pod linkiem <https://www.gov.pl/web/gis/stacje-sanitarno-epidemiologiczne>

lub na stronie internetowej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie (dla woj. mazowieckiego) pod linkiem <https://www.gov.pl/web/wsse-warszawa/kontakt-wsse>



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Podstawy prawne - minimum, które warto znać

Organizacja wypoczynku

Rozporządzenie MEN w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży
(Dz.U. 2016 poz. 452 – z późn. zm.)

gdzie wskazuje się na konieczność zgłoszenia wypoczynku i publikacji w bazie



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Podstawy prawne - minimum, które warto znać

Wymogi higieniczno-sanitarne i nadzór - kontrole PIS obejmują m.in. pomieszczenia sanitarnohigieniczne, pokoje mieszkalne, sale pobytu, dostęp do ciepłej wody, dostęp do środków sanitarnohigienicznych, dokumentację zdrowotną personelu, wodę do spożycia, żywienie, miejsca rekreacji

- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Dz.U.2025.1675
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie Dz.U.2017.2166
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U.2022.1225
- Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Dz.U.2025.733
- Ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych Dz.U.2024.1162



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Podstawy prawne - minimum, które warto znać

Woda do spożycia

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294)

Kąpieliska/miejsca okazjonalne

- Ustawa Prawo wodne Dz.U. 2025 poz. 960 oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia dotyczące nadzoru nad jakością wody (dla kąpielisk i miejsc okazjonalnych) Dz.U. 2019 poz. 255



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Ponadto

Instrukcja Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami (kwiecień 2024 r.)

<https://www.gov.pl/web/gis/instrukcja-w-sprawie-wymagan-higieniczno-sanitarnych-dla-stacjonarnych-obozow-pod-namiotami>



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) – co jest sprawdzane

- ✓ Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz otoczenia (boiska, place zabaw należące do obiektu, w którym zorganizowano wypoczynek)
- ✓ Liczba i stan techniczny urządzeń sanitarnych
- ✓ Dostęp do bieżącej wody oraz dostęp do wystarczającej ilości środków higienicznych
- ✓ Gospodarka odpadami oraz miejsca do gromadzenia odpadów stałych
- ✓ Weryfikowana jest dokumentacja zdrowotna personelu
- ✓ Oceniane jest bezpieczeństwo żywności i żywienia uczestników (kuchnia/catering)



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Najczęstsze nieprawidłowości

- Braki lub opóźnienia w zgłoszeniu wycieczki w bazie wycieczki (błędne daty/turnusy, nieaktualne dane).
- Niewystarczająca liczba sanitariatów lub brak stałego dostępu do bieżącej ciepłej wody, środków higieny osobistej itp.
- Zły stan techniczny urządzeń sanitarnych (niekompletne deski, urwane klapy, nieczynne umywalki, baterie prysznicowe itp.)
- Nieaktualna lub niekompletna dokumentacja w sprawie wody (brak badań, brak zabezpieczenia alternatywnego źródła wody-obozy).
- Nieprawidłowości w organizacji żywienia – brak procedur opartych o HACCP lub rejestrów kontroli.
- Niewłaściwy stan techniczny lub sanitarny pomieszczeń, w których przygotowywane/rozdzielane są posiłki.
- Braki w dokumentacji zdrowotnej personelu.
- Nieuporządkowana gospodarka odpadami i brak udokumentowanych procedur sprzątania.
- Niejasny lub niezgodny z przepisami sposób korzystania z kąpielisk/miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (status wody, oznakowanie, nadzór).



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Opieka medyczna (dot. turnusów w obiektach stałych, obozów pod namiotami)

Organizator jest zobowiązany:

- zapewnić uczestnikom opiekę medyczną całodobowo w miejscu wypoczynku lub w pobliskich podmiotach leczniczych
- wydzielić izolatkę – oddzielna dla dziewcząt i chłopców, z dostępem do oddzielnego węzła higieniczno-sanitarnego (formy wyjazdowe)
- zapewnić **apteczkę** wyposażoną w środki do udzielania pierwszej pomocy (artykuły z ważną datą przydatności) wraz z instrukcją jej udzielania (dostępna o każdej porze), zabezpieczoną przed dostępem osób niepowołanych



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Personel medyczny lub kierownik wypoczynku jest zobowiązany posiadać informacje o stanie zdrowia uczestników

Dobłą praktyką jest prowadzenie rejestru zawierającego powyższe dane (zeszyt porad i zabiegów) oraz posiadać dokumentację medyczną personelu z badań do celów sanitarno - epidemiologicznych – orzeczenia lekarskie o zdolności do wykonywania prac, podczas których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Palenie tytoniu (dotyczy turnusów w obiektach stałych, obozów pod namiotami)

W miejscach zorganizowanego wypoczynku zabrania się palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

W widocznych miejscach należy umieścić odpowiednie oznaczenia **słowne i graficzne** informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Organizacja żywienia podczas zorganizowanego wypoczynku dzieci



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Obowiązki organizatora

Organizator zapewnia m. in.:

- ☐ **żywnie 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, z późn. zm.)

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



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



FORMY WYŻYWIENIA

Catering

Produkcja na
miejscu
wypoczynku

Obozy



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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**



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



System HACCP, GHP / GMP

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



Halina Turlejska, Urszula Pelzner,
Eliza Konecka-Matyjek,
Katarzyna Wiśniewska

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

HACCP



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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 ich żądanie.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



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

Alergeny, o których znajdziesz informacje na etykiecie, to:



www.ncez.pl



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Warunki sanitarnohigieniczne dla obozów pod namiotami

- Część żywieniowa obozy - zalecenia
- Warunki transportu i przechowywania żywności
- Wymagania dotyczące higienicznego przygotowywania
- 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>



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI





CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

Przepisy prawne:

- ustawa z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii
- ustawa z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych
- rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 23 stycznia 2012 r. w sprawie minimalnych wymagań dotyczących liczby ratowników wodnych zapewniających stałą kontrolę wyznaczonego obszaru wodnego
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 6 marca 2012 r. w sprawie sposobu oznakowania i zabezpieczania obszarów wodnych oraz wzorów znaków zakazu, nakazu oraz znaków informacyjnych i flag



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

Sezon kąpielowy obejmuje okres między 1 czerwca a 30 września zgodnie z art. 37.1. ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne.

Procedurę tworzenia **kąpieliska** należy rozpocząć w roku poprzedzającym następny sezon kąpielowy.

Dział II Rozdział 2 ustawy Prawo wodne dotyczy wód wykorzystywanych do kąpeli, w którym wskazano poszczególne procesy dotyczące składania wniosku, dokumentów, które należy dołączyć do tego wniosku (m.in. profil wody w kąpielisku), postępowania prowadzonego w instytucjach.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

Procedura tworzenia miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii opisana została w art. 39 ww. ustawy.

Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii, funkcjonujące przez okres nie dłuższy niż 30 kolejnych dni w roku kalendarzowym, może zostać utworzone w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska.

Utworzenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii wymaga zgłoszenia wójtowi, burmistrzowi lub prezydentowi miasta właściwemu ze względu na planowaną lokalizację tego miejsca, przynajmniej na 30 dni przed planowanym otwarciem.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

Organizator miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii wykonuje badanie jakości wody nie wcześniej niż 10 dni przed dniem rozpoczęcia funkcjonowania miejsca oraz przynajmniej raz w trakcie jego funkcjonowania, a także każdorazowo w sytuacji mogącej powodować pogorszenie jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii,

Organizator informuje właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o planowanym terminie wykonania badań jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii,

Na podstawie wyników badania jakości wody, wykonanych i dostarczonych przez organizatora właściwy państwowy powiatowy inspektor sanitarny dokonuje bieżącej oceny jakości wody, czy spełnia ona wymagania określone w przepisach



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

Najważniejszym elementem nadzoru sanitarnego nad kąpieliskami i miejscami okazjonalnie wykorzystywanymi do kąpeli jest ocena jakości wody, prowadzona poprzez analizę badań próbek wody w zakresie wymagań mikrobiologicznych (występowania *Escherichia coli* i Enterokoków) oraz nadzoru wizualnego wody w zakresie zakwitów sinic i obecności w wodzie zanieczyszczeń, takich jak: materiały smoliste, szkło, tworzywa sztuczne, guma lub inne odpady (w ilości niedającej się natychmiast usunąć).

Badania próbek wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli mogą wykonywać: laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

W ramach bieżącego nadzoru Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny prowadzi monitoring jakości wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii oraz kontrole stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego infrastruktury legalnie zorganizowanych kąpielisk i miejsc.

Należy podkreślić, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie nadzorują jakości wody w tzw. dzikich kąpieliskach, w fontannach oraz innych miejscach nie przeznaczonych do kąpielii.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



KĄPIELISKA I MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

Dane w postaci ocen jakości wody w kąpieliskach będą wzorem lat ubiegłych na bieżąco uaktualniane przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne w prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny „Serwisie kąpieliskowym”, zamieszczonym na stronie internetowej: <https://sk.gis.gov.pl/>, co umożliwi wszystkim zainteresowanym dostęp do aktualnych danych.

Ponadto na stronie GIS: <https://www.gov.pl/web/gis/lista-miejsc-okazjonalnie-wykorzystywanych-do-kapieli> dostępny będzie również „Wykaz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii”, aktualizowany co 2 tygodnie na podstawie danych przekazywanych przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Dziękuję za uwagę

kontakt:

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie

00-875 Warszawa, ul. Żelazna 79

+48 22 620 90 01 – 06

sekretariat.wsse.warszawa@sanepid.gov.pl



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI

