

# **Rekomendacijos stovyklų palapinėse organizatoriams**

**Parengta pagal Lietuvos Respublikos įstatymus, Sveikatos apsaugos,  
Švietimo ministerijų ir Maisto ir veterinarijos tarnybos nutarimus**

Parengė Lietuvos skautiškų organizacijų apskritis stalias

## **I SKYRIUS**

### **BENDROS REKOMENDACIJOS STOVYKLAI**

1.1 Stovykla turi būti įrengta atokiau nuo pavojų žmonių sveikatai ir aplinkai keliančių įrenginių (potencialių taršos židinių) ir atokiau nuo potvyniais užpilamų teritorijų. Teritorijos dydis turi leisti laisvai įrengti stovyklą su tinkamu erdviu gyvenamųjų, sanitarinių ir virtuvės plotų pasiskirstymu.

1.2. Atsakomybė už tinkamą stovyklos veikimą ir reikalavimų laikymąsi tenka stovyklos vadovui (viršininkui).

1.3. Jeigu stovykla įrengiama šalia vandens telkinio, kuriame stovyklos dalyviai galės maudytis, stovyklos organizatorius turėtų užtikrinti, kad dalyvių maudymasis būtų tik tam skirtoje paplūdimio vietoje arba specialiai maudymuisi skirtoje vietoje.

1.4. Prieš įrengiant stovyklą, rekomenduojama:

1.4.1. nustatyti geriamojo vandens tiekimo būdą;

1.4.2. kartu su kompetentingomis institucijomis nustatyti geriamo vandens mėginių tyrimo terminą;

## **II SKYRIUS**

### **MAISTUI IR JO RUOŠIMUI IR PATALPOMS TAIKOMOS REKOMENDACIJOS**

2.1. Organizuojant stovyklos dalyvių maitinimą, būtina vadovautis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintomis higienos normomis ir kitais privalomais teisės aktais.

2.2. Stovyklos maisto ruošimo vietą apima:

2.2.1. maisto laikymo ir saugojimo sandėlį ;

2.2.2. daržovių apdorojimui (skutimui, lupimui ir kt.) skirtą vietą , įskaitant kiaušinių apdorojimo vietą;

2.2.3. maisto ruošimo vietą (virtuvę);

2.2.4. dengtą virtuvę;

2.2.5. dengtą valgomąjį;

2.2.6. indų plovimui ir (ar) dezinfekavimui skirtą vietą;

2.2.7. atskirą erdvę virtuvės darbuotojams.

2.3. Maistas turėtų būti laikomas ir (ar) gabenamas tik tam skirtose talpose, atitinkančiose reikalavimus, nustatytus medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, užtikrinant apsaugą nuo užteršimo ir tinkamą maisto kokybę bei temperatūrą.

2.4. Kai tomis pačiomis transporto priemonėmis kartu su maistu vežamos ir kitos prekės arba skirtingos maisto rūšys (patiekalai ir kt.), prekės ir maisto produktai turi būti atskirti taip, kad jų nebūtų galima užteršti ir būtų išvengta tarpusavio poveikio. Transporto priemonės, skirtos maisto gabenimui, turi būti švarios ir tvarkingos.

2.5. Maisto sandėliui taikomos rekomendacijos:

2.5.1. maisto sandėlis turi užtikrinti higienišką maisto produkto laikymą, siekiant išvengti bet kokio maisto užteršimo pavojaus;

2.5.2. maisto sandėlis turi būti įrengtas specialiai tam skirtoje vietoje;

2.5.3. maisto sandėlis turi būti sausas, erdvus, atvėsintas ir aprūpintas atitinkama įranga: lentynomis, stovais ir kt.;

2.5.4. visi sandėlyje laikomi produktai turi būti aiškiai paženklinėti ir apsaugoti nuo vabzdžių ir kenkėjų;

2.5.5. sandėliavimas turėtų būti vykdomas laikantis produktų atskyrimo principo. Maisto produktai turėtų būti laikomi taip, siekiant išvengti kryžminio užteršimo ar sąveikos;

2.5.6. visi produktai, ypač mėsa, rūkyti mėsos gaminiai, riebalai ir kt. turi būti laikomi vadovaujantis maisto gamintojo nurodytomis sąlygomis;

2.5.7. būtina pastoviai tikrinti sandėlyje laikomų maisto produktų tinkamumo laiką. Maisto produktai, kurių tinkamumo laikas pasibaigęs, turėtų būti nedelsiant pašalinami iš sandėlio;

2.6. Šaldymo ir (ar) vėsavimo įrangai taikomi reikalavimai:

2.6.1. stovyklose, kuriose nėra elektros energijos, turėtų būti įrengta šalta saugykla, pavyzdžiui, sausas žemėje iškastas rūsys, kuriame laikomi produktai turi būti apsaugoti nuo užteršimo;

2.6.2. stovyklose, kuriose nėra elektros energijos, užšaldyti maisto produktai, pavyzdžiui, ledai ir kt., neturėtų būti įtraukti į stovyklos dalyvių valgiaraštį arba jie turėtų būti tiekiami jų numatomo vartojimo dieną ir suvartojami nedelsiant;

2.6.3. jei stovykloje yra elektros energija, sandėlyje turi būti įrengta šaldymo įranga;

2.6.4. mėsa, rūkyti mėsos gaminiai, žuvis, kiaušiniai, pienas ir pieno produktai (sūriai, jogurtai, kefyras, grietinėlė ir kt.), riebalai (sviestas, margarinas, augalinės kilmės aliejai ir kt.) turi būti laikomi šaldymo patalpose (rūsiuose, šaldytuve), gamintojo rekomenduojamoje temperatūroje;

2.6.5. nesupakuoti ir (ar) nefasuoti maisto produktai turi būti laikomi tik tam skirtose talpyklose;

2.6.6. daržovės turėtų būti laikomos lentynose arba dėžėse, specialiai įrengtame rūsyje (pogrindyje), maisto sandėlyje arba specialiai tam skirtoje vietoje.

2.7. Stovyklos maisto ruošimui skirtoje dalyje turi būti išskirta daržovių apdorojimo (skutimo, lupimo ir kt.) vieta.

2.8. Maistas stovyklos dalyviams turi būti ruošiamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintomis maisto higienos normomis ir Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro įsakymu tvirtinamais reikalavimais.

2.9. Informacija apie visus ingredientus ar medžiagas, sukeliančius alergiją ar netoleravimą, naudojamus gaminant ar ruošiant maistą ir vis dar esančius paruoštame produkte, net jei jų forma pasikeitė, turi būti nurodyta ir prieinama stovyklos dalyviams, remiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 2011 m. spalio 25 d. dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 nuostatas.

2.9.1. Jei yra pagrįstų įtarimų, kad maistas buvo ruošiamas arba vežamas netinkamai, gali būti maisto užteršimo pavojus, stovyklavietės vadovas (viršininkas) neleidžia vartoti maisto, dėl kurio kilo tokių įtarimų.

2.9.2. Asmuo, dėl ligos galintis užteršti maistą, nedelsdamas praneša apie šią ligą stovyklos vadovui (viršininkui).

2.9.3. Jei yra tikimybė, kad maistas gali būti tiesiogiai ar netiesiogiai užterštas patogeniniais mikroorganizmais, asmuo, sergantis arba įtariamas liga ar infekcija, dėl kurios neįmanoma atlikti maisto darbų ar veiklos, turėtų būti nedelsiant pašalintas nuo tų darbų ir veiklos.

2.10. Virtuvei taikomos rekomendacijos:

2.10.1. virtuvė turi atitikti teisės aktuose nustatytus švaros ir higienos reikalavimus;

2.10.2. virtuvė turi būti įrengta šalia vandens šaltinio, dengta stogeliu, nuo vėjo apsaugotoje vietoje. Viryklė turi būti įrengta ne žemesniame, kaip 40 cm aukštyje virš žemės;

2.10.3. virtuvėje naudojami dujų balionai turi būti išdėstyti ne arčiau kaip 2 m nuo ugnies šaltinio ir tinkamai apsaugoti;

2.10.4. šalia virtuvės būtina įrengta maisto išdavimo vieta.

2.11. Valgyklai taikomos rekomendacijos:

2.11.1. turėtų būti šalia virtuvės, uždengta stogeliu ir įrengta stalais ir suolais.

- 2.11.2. visi valgykloje esantys stalviršiai turi būti švarūs ir atitikti higienos normas.
- 2.12. Indų ir stalo įrankių plovimui taikomi reikalavimai:
- 2.12.1. indų ir stalo įrankių plovimo vieta turi būti įrengta ne virtuvėje;
- 2.12.2. indų ir stalo įrankių plovimo vietoje turi būti įrengtas reikiamas įrangos kiekis, pavyzdžiui, kriauklė, stovai, šluostės, kempinės, indaplovė, indų plovimo priemonės ir kt.;
- 2.12.3. indai ir stalo įrankiai turi būti plaunami naudojant tinkamas valymo priemones ir laikomi nuo dulkių ir kitokio neigiamo poveikio apsaugotoje vietoje;
- 2.12.4. indų plovimo įranga turi būti kruopščiai nuplaunami po kiekvieno naudojimo ir bent kartą per dieną plaunama verdančiu vandeniu arba dezinfekuojama;
- 2.12.5. plaunant indus ir virtuvės įrankius, ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas vykdomos veiklos saugai;
- 2.12.6. naudojamos priemonės turėtų būti biologiškai skaidžios, o nuotekų šalinimas turėtų atitikti aplinkos apsaugą reglamentuojančius teisės aktus.
- 2.13. Maisto likučiai (atliekos) turėtų būti laikomi tam tikslui paruošose talpyklose (konteineriuose). Ištuštintos talpyklos (konteineriai) turi būti išplautos ir dezinfekuotos.
- 2.14. Stovyklos maitinimo dalyje turi būti išskirta vieta virtuvės darbuotojams. Šioje vietoje turi būti įrengtos drabužių pakabos, rankų plovimo vieta, dezinfekcinis muilas, vienkartiniai rankšluosčiai, pirmosios pagalbos rinkinys.
- 2.15. Maistą ruošiantys asmenys privalo laikytis asmens higienos reikalavimų, dėvėti švarius maisto ruošimui skirtus drabužius ir prireikus naudoti kitas asmenines apsaugos priemones.

### **III SKYRIUS GERIAMASIS VANDUO**

- 3.1. Stovykloje turi būti tiekiamas geriamas vanduo, kurio reikalavimus nustato atitinkami teisės aktai.
- 3.2. Stovyklos organizatorius, suderinęs su atsakinga subjektu (institucija), prieš stovyklos pradžią nustato žmonėms vartoti skirto geriamojo vandens tyrimo apimtį ir laiką, atsižvelgdamas į vandens tiekimo būdą, šaltinį ir trukmę.
- 3.3. Jei geriamasis vanduo imamas iš šaltinio ar stovykloje, ar netoli jos esančio šulinio, arba tiekiamas cisternomis (talpomis), stovyklos organizatorius turi patikrinti paskutinius vandens kokybės tikrinimus toje vietoje, kurie turi atitikti teisės aktus.
- 3.4. Vandens kokybės tyrimus turi atlikti subjektai, turintys galiojantį leidimą atlikti vandens tyrimus arba akredituotos laboratorijos.
- 3.5. Stovyklos organizatorius pateikia kompetentingam valstybės subjektui ataskaitą apie vandens kokybę, siekiant nustatyti vandens tinkamumą naudoti.
- 3.6. Geriamajam vandeniui tiekti naudojamos cisternos (talpos) turi atitikti šias sąlygas:
- 3.6.1. naudojamos tik geriamajam vandeniui transportuoti ir laikyti;
- 3.6.2. pagamintos iš medžiagų, leidžiančių sąlytį su vartoti skirtu vandeniu;
- 3.6.3. turi higienišką vandens ėmimo įrengimą, t. y. įpylimo į cisterną (talpą) vožtuvą;
- 3.6.4. žarnos ir kiti cisternos (talpos) įrangos elementai turi būti pagaminti iš medžiagų, kurioms leidžiama liestis su vandeniu, naudoti tik vandeniui suleisti, ir turi būti tinkamai laikomos taip, kad būtų apsaugotos nuo užteršimo ir dezinfekuojami (pagal gamintojo arba įmonės viduje nustatytą procedūrą);
- 3.6.5. prieš naudojant cisterną (talpą) ir kitus komponentus reikia kruopščiai nuplauti ir dezinfekuoti (pagal gamintojo arba įmonės viduje nustatytą procedūrą).
- 3.7. Cisterna (talpa) su vandeniu turėtų būti tamsioje vietoje, apsaugotoje nuo oro sąlygų (lietaus, saulės šviesos) poveikio ir pašalinių asmenų prieigos, siekiant užtikrinti laisvą vandens paėmimą.

## IV SKYRIUS STOVYKLOS SANITARINĖS PATALPOS IR HIGIENA

4.1. Stovykloje būtina užtikrinti tinkamą sanitarinių patalpų higienos būklę, pavyzdžiui, dušų, tualetų ir kt.

4.2. Stovyklos dalyviams turi būti sudarytos sąlygos asmens higieną užtikrinti, įskaitant prieigą prie karšto vandens.

4.3. Draudžiama praustis natūraliuose vandens telkiniuose (rezervuaruose), pavyzdžiui, upėse, ežeruose ir kt., ar vandentakiuose.

4.4. Galima plauti vandeniu, gautu iš natūralių vandens telkinių ar vandentakių, jeigu naudojamos higieninės biologiškai skaidžios medžiagos ir plauti naudojamas vanduo išleidžiamas į izoliuotas limfines duobes ne mažesniu kaip 15 m atstumu nuo natūralaus rezervuaro ar vandentakio ir apsaugotas nuo tiesioginio prasiskverbimo į natūralius rezervuarus ar vandentakius.

4.5. Mergaitėms ir berniukams turi būti įrengti atskiri dušai. Vienoje prausykloje leidžiama atskirti mergaičių ir berniukų naudojimo laiką.

4.6. Dušai turi būti uždengti stogeliu ir apsaugoti nuo vėjo ir turėtų užtikrinti asmenų privatumą. Rekomenduojama prausyklas įrengti su užuolaidomis ar kabinomis.

4.7. Prausyklos turėtų būti įrengtos bent 15 m atstumu nuo stovyklos maitinimo ir miegamosios vietos ir bent 20 m nuo vandens ėmimo vietos stovyklos poreikiams.

4.8. Prausyklose turi būti:

4.8.1. atitinkamas dubenėlių arba čiaupų skaičius;

4.8.2. konteineris su dangčiu naudotiems tvarsčiams ir higienos produktams;

4.8.3. drabužių pakabos;

4.8.4. platforma arba stovai, skirti skalbimui;

4.8.5. biologiškai skaidžios valymo ir dezinfekavimo priemonės;

4.8.6. klozeto šepėčiai.

4.9. Panaudojus dubenėlį, jį reikia kruopščiai išvalyti ir bent kartą per savaitę dezinfekuoti dezinfekavimo priemonėmis.

4.10. Naudojant lauko tualetus, turi būti laikomasi aplinkos apsaugos reikalavimų.

4.11. Rekomenduojama statyti atskirus lauko tualetus mergaitėms ir berniukams.

4.12. Lauko tualetai turėtų būti statomi nuošaliose, apsaugotose, sausose vietose, nevėjuotoje stovyklos kryptimi pusėje. Atstumas nuo stovyklos turėtų būti ne mažesnis kaip 70 m.

4.13. Lauko tualetas turi būti pastatytas prie atitinkamo išmatų rezervuaro arba duobės, kurios gylis yra 1,5 m ir ilgis proporcingas dalyvių skaičiui, su viena vieta penkiolikai asmenų.

4.14. Lauko tualetas turi būti uždengtas stogeliu, turėti įtvirtintą korpusą, apačią, apsaugotą nuo kritimo.

4.15. Išmatų duobių turinys privalo būti dezinfekuojamas atitinkamomis biologiškai skaidžiomis medžiagomis ir užpilamas žeme.

4.16. Užpildžius lauko tualetą 2/3, būtina jį ištuštinti drenažo įranga arba užpilti, o vieta po užpylimo turi būti aiškiai pažymėta.

4.17. Prieiga prie lauko tualetu turi būti aiškiai pažymėta, taip pat matoma naktį.

4.18. Lauko tualetai turi būti aprūpinti:

4.18.1. smėliu ar užpylimo žeme su kastuvėliu;

4.18.2. tualetiniu popieriumi;

4.18.3. vieta rankų plovimui su vandeniu.

4.19. Naudojant biotualetus, būtina:

4.19.1. organizuoti atskirus biotualetus mergaitėms ir berniukams;

4.19.2. aprūpinti juos tualetiniu popieriumi;

4.19.3. užtikrinti galimybę nusiplauti rankas.

4.20. Biotualetuose turi būti užtikrinama švara ir reguliariai, bent kartą per tris dienas, biotualetai turi būti ištuštinami drenažo automobiliais.

4.21. Vienas biotualetas skiriamas ne daugiau kaip 15 žmonių.

4.22. Stovyklos vadovas (viršininkas) arba jo paskirtas asmuo turi tiekti dezinfekcijos priemones ir užtikrinti jų naudojimą vadovaujantis nustatytais saugos reikalavimais.

4.23. Dezinfekavimo priemonės turi būti laikomos sausoje, vėsioje, neuždaroje ir nuo kritulių ir pašalinių asmenų apsaugotoje vietoje.

4.24. Po atitinkamų mokymų, kuriuos paskiria stovyklos vadovas (viršininkas), dezinfekciją atlikti gali suaugusieji asmenys. Atliekant dezinfekciją, turi būti laikomasi naudojimo būdo ir saugos taisyklių, kurias saugos duomenų lapuose nurodė preparato gamintojas.

4.25. Jei naudojami preparatai, kurių sudėtyje yra hidrokso (šarmų) arba rūgščių, kurie išskiria chlorą arba kurių sudėtyje yra dirginančių medžiagų, ruošiant dezinfekavimo tirpalą ir jį naudojant turi būti pritvirtintos guminės pirštinės ir apsauginė prijuostė. Jei miltelių ar koncentrato pavidalo preparatas yra sumaišytas su vandeniu, pirmiau nurodytais etapais reikia imtis ypatingų atsargumo priemonių, o veido negalima priartinti prie gaminamo mišinio.

## **V SKYRIUS ATLIEKŲ TVARKYMAS**

5.1. Stovykloje turėtų būti įrengtos talpos (konteineriai), skirtos laikinai surinkti kietas atliekas, pristatytos subjekto, su kuriuo stovyklavietės organizatorius sudarė atliekų išvežimo sutartį. Talpos (konteineriai) turėtų būti išlaikomos tinkamos sanitarinės ir tvarkingos būklės.

5.2. Talpos (konteineriai), naudojamos laikinam kietųjų atliekų surinkimui, turi būti išdėstytos atstumu mažiausiai 20 m nuo gyvenamosios dalies, virtuvės, vandens ėmimo punkto ir maudymosi zonos, vietoje, leidžiančioje lengvai išvežti atliekas. Atliekų talpos (konteineriai) turi būti apsaugotos, kad ten nepatektų gyvūnai.

5.3. Pavojingos atliekos turėtų būti tvarkomos Atliekų įstatyme nurodytu būdu, išvežtos iš stovyklavietės taip, kaip nurodyta susitarime su savivaldybe (savivaldybės administracija).

5.4. Stovyklos skystų ir kietųjų atliekų tvarkymas turėtų būti organizuojamas taip, kaip nurodyta susitarime su savivaldybe.

5.5. Nuotekas pilti į nuotekų duobes, jei skalbimui naudojamos biologiškai skaidžios paviršinio aktyvumo medžiagos, su atitinkama informacija etiketėje galima gavus savivaldybės nustatytą sutikimą ir sąlygas.

## **VI SKYRIUS STOVYKLOS GYVENAMOJI DALIS**

6.1. Stovyklos gyvenamąją dalį sudaro gyvenamosios ir kitos palapinės.

6.2. Stovyklos dalyvių nakvynei vietoj palapinių leidžiama naudoti stogeliu uždengtas ir apsaugotas konstrukcijas.

6.3. Palapinės turi būti įrengiamos grėsmės sveikatai ir gyvybei nekeliančiose vietose.

6.4. Atstumas tarp palapinių turi leisti netrukdomą praėjimą. Kiekviena palapinė turi būti visiškai įrengta.

6.5. Gretimos palapinės neturi būti sujungtos bendrais tvirtinimais.

6.6. Įrengiant ir naudojant palapines turi būti laikomasi šių taisyklių:

6.6.1. palapinėje turėtų gyventi toks žmonių skaičius, kad būtų laikomasi sveikatos ir higienos reikalavimų, visų pirma kad būtų galima išlaikyti tinkamą oro kaitą ir įvykdyti 2 punkte nustatytas sąlygas;

6.6.2. Lovos, lauko lovos, dviaukštės ar kitos miegamosios vietos kiekvienam asmeniui turi būti laisvai prieinamos bent iš vienos pusės;

6.6.3. gyvenamosiose palapinėse be grindų turėtų būti įrengtos drabužių ir rankšluosčių lentynos bei lentynos kuprinėms, tualetu reikmenims ir avalynei;

6.6.4. draudžiama laikyti daiktus tiesiai ant žemės, pakabinti juos ant juostų, pritvirtintų prie palapinių, arba ant palapinių jungčių;

6.6.5. šlapių daiktų negalima laikyti kartu su sausaisiais – turėtų būti galimybė išdžiovinti juos specialioje džiovykloje;

6.6.6. palapines reikia vėdinti kiekvieną dieną, pakeliant jų sienes.

6.7. Naudojant mažas palapines, draudžiama dėti patalynę tiesiai ant žemės. Privalu turėti čiužinius, ypač pneumatinius arba apsaugotus guma, arba turistinius kilimėlius.

## **VII SKYRIUS MEDICININĖ PRIEŽIŪRA**

7.1. Stovyklos dalyviams turėtų būti suteikta galimybė naudotis medicinine priežiūra. Teikiant medicininę priežiūrą prireikus sudaromos sąlygos greitai teikti profesionalią medicininę pagalbą.

7.2. Poilsio organizatorius įvertina poreikį užtikrinti poilsio vietoje sveikatos priežiūros paslaugas teikiančio, reikiamą kvalifikaciją, patvirtintą atitinkamais dokumentais (pvz., gydytojo, slaugytojo, paramediko) turinčio asmens buvimą, ypač atsižvelgiant į atstumą nuo sveikatos priežiūros įstaigos (ligoninės).

7.3. Sveikatos priežiūros paslaugas teikiantys asmenys privalo tvarkyti medicininius įrašus.

7.4. Visi stovyklos pedagoginiai vadovai turėtų būti išmokyti teikti greitąją medicininę pagalbą.

7.5. Stovyklos vadovas (viršininkas) suteikia galimybę izoliuoti ir prižiūrėti asmenis, įtariamus susirgus infekcinėmis ligomis.

## **VIII SKYRIUS PAPLŪDIMIAI IR MAUDYMOŠI VIETOS**

8.1. Poilsis, susijęs su maudymusi, turėtų vykti tik paplūdimyje arba maudymosi vietose, kuriose nėra draudžiama maudytis.

8.2. Jei stovyklos organizatorius taip pat organizuoja maudymosi vietas – jis turėtų atlikti vandens kokybės bandymą ne anksčiau kaip prieš 10 dienų iki vietos veikimo pradžios ir bent vieną kartą jos veikimo metu, ir kiekvienu atveju, jei vizualiai nustatomas vandens užteršimas.

8.3. Jei stovyklos organizatorius taip pat yra paplūdimio organizatorius, vandens kokybės bandymą prieš atidarant paplūdimį atlieka kompetentingas valstybinis sanitarinis inspektorius (ne anksčiau kaip prieš 10 dienų iki veikimo pradžios). Stovyklos organizatorius bent tris kartus per veiklą atlieka vandens kokybės bandymus, kad tarpas tarp bandymų neviršytų 30 dienų. Pastebėjęs vandens taršą, jis apie tai praneša kompetentingam nacionaliniam sveikatos inspektoriui.

8.4. Vandens kokybės tyrimus turėtų atlikti Valstybinės sanitarijos inspekcijos laboratorijos arba laboratorijos, turinčios Valstybinės sanitarijos inspekcijos patvirtintą vandens tyrimų kokybės sistemą.

8.5. Stovyklos organizatorius pateikia kompetentingam valstybiniam sanitariniam inspektoriui vandens kokybės tikrinimo ataskaitą, kad nustatytų jo tinkamumą maudytis.

8.6. Poilsis, susijęs su maudymusi, gali vykti tik prižiūrint stovyklos vadovo paskirtiems suaugusiems asmenims arba gelbėtojams. Paplūdimyje arba maudymosi vietoje turi būti įrengta atitinkama gelbėjimo įranga.

8.7. Organizatorius privalo paženklinti paplūdimį arba maudymosi vietą.

8.8. Paplūdimyje arba maudymosi vietoje turi būti atskirti mokantiems ir nemokantiems plaukioji plotai, paženklininti plūdurais.

8.9. Paplūdimyje arba maudymosi vietoje turi būti užtikrinta besimaudančių sauga, įskaitant:

8.9.1. kietą, smėlingą, neapaugusį dugną;

8.9.2. prieinamą, švelniai nuožulnią pakrantę, kurioje įmanoma atsigulti, tinkamą degintis;

8.9.3. ne ilgesnę nei 50 m paplūdimiai arba maudymosi vietos pakrantės liniją;



## STOVYKLOS SANITARINIŲ TAISYKLIŲ PAVYZDYS

1. Stovyklos vadovas (viršininkas) yra atsakingas už tinkamą stovyklos organizavimą sanitarijos ir tvarkos požiūriu ir švarą stovyklos patalpose. Stovyklos komendantas nustato stovykloje dirbančių darbuotojų ir darbuotojų užduočių apimtį ir atsakomybę.
2. Stovyklos pedagoginiai vadovai ir stovykloje dirbantys darbuotojai privalo užtikrinti tvarką ir švarą stovykloje. Tai dalis pareigų, kurias jiems paskyrė stovyklos vadovas (viršininkas). Nepaisant to, kas išdėstyta pirmiau, stovyklos darbuotojai privalo su stovyklos dalyviais atlikti šviečiamąjį darbą, įskaitant darbą tvarkos, švaros ir higienos srityse.
3. Valymo darbus atlieka personalas, kurį prižiūri aptarnaujantis instruktorius. Tarnybos instruktorius, konsultuodamasis su stovyklos vadovybe, medicinos personalu, ūkvedžiu nustato užduotis darbuotojams.
4. Stovyklos vadovas (viršininkas) kasdien peržiūri stovyklos švarą su sąlyga, kad jis gali patikėti vykdyti šią pareigą kitam asmeniui.
5. Palapinių gyventojai privalo užtikrinti švarą gyvenamosiose palapinėse ir jų apylinkėse. Visų pirma, jie privalo kiekvieną dieną sutvarkyti lovas, antklodes, palaikyti tvarką savo kuprinėse ir lentynose.
6. Už einamąją mitybos dalies sanitarinę būklę atsako ūkvedys ar kitas asmuo pagal stovyklos komendanto nustatytas pareigas, o medicinos personalas nuolat prižiūri, kaip laikomasi mitybos dalies standartų.
7. Medicinos inventorių turi būti švarus ir tvarkingas, tai medikų komandos darbuotojų atsakomybė.
8. Medicinos personalas iš esmės prižiūri visą stovyklą, užtikrindamas sveikas darbo ir poilsio sąlygas bei higienos taisykles, įskaitant sveiko maisto reikalavimus, pateikdamas stovyklos komendantui išvadas ir rekomendacijas, kurios turi būti įgyvendintos pažeidimų atveju.
9. Darbuotojas, eidamas savo pareigas, laikosi sanitarinių taisyklių.
10. Visi stovyklos dalyviai yra atsakingi už prausyklų ir sanitarinių patalpų švarą, o ypač stovyklos vadovo (viršininko) paskirtas atsakingas asmuo (stovyklos vyriausiasis tarnybinis instruktorius, tarnyba dalies būrininkas ir kt.).

## PAVYZDINĖS SANITARINĖS TAISYKLĖS VIRTUVĖS DARBUOTOJAMS

1. Virtuvės darbuotojai ir kitas su maistu dirbantis personalas privalo laikytis šių taisyklių:

1.1. paslaugas virtuvėje atlieka tik sveiki žmonės;

1.2. virtuvės personalas turi turėti tinkamą sveikatos būklę, patvirtintą sveikatos pažymėjimu, išduotu remiantis teisės aktais dėl žmonių infekcijų ir infekcinių ligų prevencijos ir kontrolės;

1.3. sergantiems, peršalusiems, su rankų odos pažeidimais, įskaitant sužalojimus, negalima dirbti virtuvėje ar plauti indų;

1.4. stovyklos vadovo (viršininko) paskirtas tarnybos instruktorius ar kitas atsakingas asmuo privalo mokyti personalo narius apie pagrindinius sanitarinius ir higienos principus bei saugos taisykles, taikomas virtuvės tarnyboje atliekamam darbui.

2. Virtuvės darbuotojai ir komand aprivalo:

2.1. rūpintis rankų švarumu; plaunant jas muilu ir vandeniu prieš ir po darbo pabaigos ir po kiekvienos pertraukos darbe arba pakeitus veiklos rūšį (pvz., kapojant medieną kūrenimui ir prieš nulupant daržoves);

2.2. organizuoti darbą taip, kad darbą atliekantys asmenys, kiek įmanoma ir būtina, būtų suskirstyti į grupę, kurioje jie tiesiogiai nesilies su maistu, ir grupę, turinčią tiesioginį sąlytį su maistu;

2.3. turint tiesioginį sąlytį su maistu, dirbti su apsauginiais ar kitais drabužiais, skirtais tik maistui ruošti;

2.4. uždengti plaukus (audiniu ar tinkleliu) arba surišti juos elastine juosta;

2.5. saugoti apsauginius drabužius šiam tikslui skirtoje vietoje, atskirai nuo asmeninių drabužių;

2.6. nedirbti su apsauginiais drabužiais, nesusijusiais su darbu virtuvėje.

3. Virtuvės komandos pareigosvisų pirma apima:

3.1. daržovių lupimą tam skirtoje vietoje;

3.2. indų plovimą pagal Instrukcijose nustatytas taisykles ir po plovimo jų perkėlimo į sandėlį;

3.3. rūpinimąsi virtuvės ir biuro švarumu tarnybos metu;

3.4. prieš baigiant darbą reikia atlikti šiuos veiksmus:

3.4.1. indų ir virtuvės prietaisų plovimą,

3.4.2. virtuvės zonos valymą, daržovių ir praustuvų šveitimą,

3.4.3. stalų plovimą ir valgomosios zonos valymą,

3.4.4. atliekų konteinerių valymą ir dezinfekavimą ir t. t. (tik suaugusiesiems),

3.4.5. apsauginių drabužių valymą,

3.4.6. audinių ir indaplovių virinimą arba dezinfekavimą;

3.4.7. kitus pagalbinius darbus ruošiant maistą prižiūrint paslaugų instruktoriui ar kitam suaugusiam asmeniui.

4. Paslaugos perdavimas ir priėmimas turėtų vykti patikrinus įrangos, virtuvės prietaisų, vietos švaros ir sanitarinių įrenginių, paliktų paslaugų teikimo pabaigoje, higienos būklę.

5. Virtuvės komandos darbą prižiūri būri komandos stovyklos vadovas (viršininkas), atsakingas už jo narių saugą ir jų atitiktį šioms taisyklėms bei instrukcijoms.

## GEROJI MAISTO MĖGINIŲ ĖMIMO PRAKTIKA

1. Jei priimamas sprendimas saugoti mėginius, stovyklos vadovas (viršininkas) arba jo įgaliotas asmuo paskiria asmenį, atsakingą už mėginių ėmimą ir laikymą.
2. Jei naudojamosi viešojo maitinimo bendrovėmis, stovyklos vadovas (viršininkas) kartu su tiekėju gali įrodyti, kad išsipareigojimas imti ir laikyti patiekalų mėginius bus vykdomas toje įmonėje, kurioje buvo pagaminti patiekalai.
3. Jei maistas ruošiamas naudojant maisto produktus, šių produktų mėginiai turi būti imami iš karto po to, kai buvo atvežta atitinkamų produktų partija.
4. Mėginiai paimami porcijavimo pabaigoje iš kiekvienos patiekalo sudedamosios dalies tiek, kiek reikia laboratoriniams tyrimams.
5. Mėginiai imami tokiais kiekiais:
  - 5.1. sriubos – 150 g;
  - 5.2. mėsa, mėsos ir žuvies patiekalai – 150 g;
  - 5.3. dešros ir mėsos produktai – 150 g viename gabalėlyje;
  - 5.4. virtos daržovės, padažai, miltai ir pieno patiekalai, desertai – po 150 g;
  - 5.5. kulinarijos prekės – 150 g;
  - 5.6. salotos – po 150 g;
  - 5.7. ledai – 150 g.
6. Mėginys imamas švariais, iš anksto garintais arba virtais metaliniais instrumentais ir laikomas šiam tikslui skirtose vienkartinėse talpyklose arba sandariai prisukamuose ar uždaruose, švairiuose, išgarintuose arba virtuose stiklo induose, porcelianiniuose arba emaliuotuose induose, atitinkančiuose teisės aktų dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, reikalavimus.
7. Ant indo, skirto mėginiui laikyti, turi būti neištrinamas užrašas, nurodantis turinį, indo paruošimo datą ir laiką bei mėginį paėmusio asmens vardą, pavardę ir pareigas.
8. Jei konservuotas maisto produktas naudojamas ruošiant patiekalą, užrašė ant indo taip pat turi būti nurodyta konservuoto maisto atidarymo data ir laikas bei ant pakuotės pateikta informacija apie gamintoją, pagaminimo datą arba naudojimo datą. Ant indo, kuriame yra produkto pavyzdys, nurodoma produkto pristatymo į stovyklą data ir laikas.
9. Mėginiai ne trumpiau kaip 3 dienas nuo visos partijos suvartojimo laikomi tik tam skirtoje vietoje ir tokiomis sąlygomis, kurios užtikrina, kad ledų mėginiai būtų laikomi ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje, išskyrus tai, kad ledų mėginiai būtų laikomi ne aukštesnėje kaip -18 °C temperatūroje. Mėginiai turi būti laikomi vietoje, prieinamoje tik stovyklos vadui arba jo įgaliotam asmeniui, jei jie laikomi stovykloje.

## ALERGIJĄ AR NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIOS MEDŽIAGOS AR PRODUKTAI

Pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 Tekstas svarbus EEE (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, str. 18—63 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV) II priedą.

1. Javai, kurių sudėtyje yra glitimo, t. y. kviečiai (įskaitant speltą ir khorasano kviečius), rugiai, miežiai, avižos arba hibridinės jų veislės, ir taip pat šalutinių gyvūninių produktų gaminiai, išskyrus:

a) gliukozės sirupai, kurių pagrindinės sudėtinės dalys yra kviečiai, kurių sudėtyje yra dekstrozės;

b) kviečių pagrindu pagaminti maltodekstrinai;

c) gliukozės sirupai, kurių pagrindinės sudėtinės dalys yra miežiai.

2. Vėžiagyviai ir jų gaminiai.

3. Kiaušiniai ir jų gaminiai.

4. Žuvis ir jų gaminiai, išskyrus:

a) žuvų želatina, naudojama kaip nešiklis preparatuose, kurių sudėtyje yra vitaminų ar karotinoidų;

b) žuvų želatina arba morkos, naudojamos kaip alaus ir vyno skaidrinimo medžiagos.

5. Žemės riešutai (arachidas) ir jų produktai.

6. Sojos pupelės ir jų gaminiai, išskyrus:

a) rafinuotas sojų aliejus ir riebalai;

b) natūralių tokoferolių (E306), gamtinio D-alfa-tokoferolio, gamtinio D-alfa-tokoferolio acetato mišiniai

D-alfa-tokoferolio sukcinatas iš sojų;

c) iš sojų kilmės augalinių aliejų gauti fitosteroliai ir fitosterolio esteriai;

d) augalinis stanolio esteris, pagamintas iš sojų kilmės augalinių aliejų sterolių.

7. Pienas ir jų gaminiai (įskaitant laktozę), išskyrus laktitą.

8. Riešutai, t. y. migdolai, lazdyno riešutai, graikiniai riešutai, anakardžiai, pekano riešutai, bertoletijos, pistacijos ir (arba) žemės riešutai, makadamijos arba Queensland riešutai.

9. Salierai ir jų gaminiai.

10. Garstyčios ir jų gaminiai.

11. Sezamų sėklos ir jų produktai.

12. Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/litre, apskaičiuota pagal bendrą SO<sub>2</sub> kiekį, jei tai yra paruošti vartoti produktai arba paruošti vartoti pagal gamintojo instrukcijas.

13. Lubinai ir jų gaminiai.

14. Moliuskai ir jų gaminiai.