

# BEZPIECZEŃSTWO W SZKOLNYCH POMIESZCZENIACH HIGIENICZNO-SANITARNYCH, STOŁÓWKACH I SKLEPIKACH

Szkoła to miejsce, w którym uczniowie spędzają większość swojego czasu. Tu uczestniczą w zajęciach obowiązkowych i dodatkowych. Uczą się, rozwijają swoją sprawność fizyczną oraz uzupełniają kalorie. Szkoła musi więc być oazą bezpieczeństwa dla każdego ucznia.

Justyna Wolanin, Stanisław Wolanin

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. nr 6 poz. 69 ze zm.) nakłada na dyrektora obowiązek corocznego przeglądu stanu budynków szkolnych oraz kontroli czy zapewniane są bezpieczne i higieniczne warunki nauki. W nr 09/2015 *Przyjaciela przy Pracy* omówiliśmy szczegółowo kontrolę stanu technicznego budynku szkoły. Zaproponowaliśmy listę kontrolną pozwalającą na przeprowadzenie szczegółowej kontroli. W nr 11/2015 zajęliśmy się bezpieczeństwem uczniów i warunkami jakie muszą spełniać poszczególne pomieszczenia szkoły: pracownie, biblioteki i sala gimnastyczna. W tym numerze chcielibyśmy kontynuować tę tematykę w odniesieniu do pomieszczeń sanitarno-higienicznych oraz pomieszczeń kuchennych i stołówek.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 1422) w budynku użyteczności publicznej, jakim jest szkoła, należy urządzić ustępy ogólnodostępne. Jeżeli liczba osób w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi na danej kondygnacji jest mniejsza niż 10, dopuszcza się umieszczenie ustępu na najbliższej, wyższej lub niższej kondygnacji. W ustępach powinna przypadać co najmniej jedna umywalka na 20 osób, co najmniej jedna miska ustępowa i jeden pisuar na 30 mężczyzn oraz jedna miska ustępowa na 20 kobiet. Odległość od stanowiska pracy lub miejsca przebywania ludzi do najbliższego ustępu nie może być większa niż 75 m.



Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 października 2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. 2010 nr 215 poz. 1408) nakłada obowiązek zapewnienia uczniom w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych ciepłej i zimnej bieżącej wody oraz środków higieny osobistej. Urządzenia sanitarne muszą być utrzymywane w czystości i w stanie pełnej sprawności technicznej.

Zgodnie z cytowanym rozporządzeniem Ministra Infrastruktury ściany w tych pomieszczeniach powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci, a drzwi powinny otwierać się na zewnątrz. »

Wiele szkół prowadzi żywienie swoich uczniów. Są to zazwyczaj obiady, choć zdarzają się również śniadania. Kolejnym elementem naszej szkolnej układanki są zatem pomieszczenia kuchenne oraz jadalnie nazywane szkolnymi stołówkami. **W ustawie z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty** (Dz.U. 1991 nr 95 poz. 425 ze zm.), ustawodawca stwierdza, że stołówka szkolna jest integralną częścią szkoły. Ma za zadanie dostarczyć uczniom gotowych do spożycia posiłków i napojów. Muszą one być bezpieczne pod względem jakości zdrowotnej. Uczniowie muszą również spożywać posiłki w odpowiednich higienicznych warunkach. Należy pamiętać, że w kuchni obowiązują odrębne przepisy bezpiecznego przygotowywania posiłków: instrukcje dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz procedury oparte na zasadach HACCP. W tym artykule nie będziemy zastanawiać się nad przepisami, które muszą być spełnione przy produkcji posiłków i podawaniu ich uczniom, ale zastanowimy się jakie warunki muszą spełniać pomieszczenia, w których znajdują się szkolne kuchnie, oraz nad sprzętem znajdującym się w tych kuchniach.

Z przepisów rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1), rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1) oraz z przepisów krajowych: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 594) i rozporządzeń wykonawczych do tej ustawy wynikają warunki, jakie muszą spełniać pomieszczenia.

**Pomieszczenia żywnościowe** muszą być utrzymane w czystości i w dobrym stanie technicznym. Posadzki muszą być łatwe do utrzymania czystości, a ściany wyłożone materiałem łatwo zmywalnym i odpornym na zawilgocenie. Podłogi i ściany muszą być również łatwe do dezynfekcji. Pomieszczenie należy zapatrzyć w wodę przeznaczoną do spożycia. W kuchni muszą być wyodrębnione pomieszczenia do konkretnej obróbki produktów wstępnej (brudnej) i właściwej (czystej). Pomieszczenia i ciągi komunikacyjne powinny być tak rozplanowane, aby nie krzyżowały się brudne z czystymi. Błaty robocze muszą spełniać warunek łatwego utrzymania czystości, być powierzchniami gładkimi, zmywalnymi, odpornymi na korozję oraz wykonane z nietoksycznych materiałów. Okna i inne otwory muszą być zabezpieczone przed owadami, np. poprzez zamontowanie siatek ochronnych.

**W pomieszczeniach kuchennych** musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk przeznaczonych do mycia rąk – z bieżącą ciepłą wodą, zaopatrzonych w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Pracownicy muszą mieć dostęp do odpowiedniej liczby ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Nie

mogą się one łączyć bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.

W tym miejscu należy się również pochylić nad sprzętem używanym w kuchni. Zgodnie z zasadami i przepisami BHP, każdy mechaniczny sprzęt kuchenny musi posiadać instrukcję bezpiecznego użytkowania, być w pełni sprawnym.

W skład stołówki szkolnej wchodzi również jadalnia. **Jadalnia** musi być dostosowana do liczby uczniów spożywających w niej posiłki. Jej ściany i podłoga powinny być również wykonane z materiałów łatwo zmywalnych. Błaty stolików powinny być łatwe do utrzymania czystości. Materiał, z którego są zrobione powinien być łatwy do zmywania i odporny na zawilgocenie.

Szkole jadalnie również są organizowane w przypadkach, kiedy uczniowie spożywają gorące posiłki na terenie szkoły, ale posiłki są przygotowywane poza szkołą i są do niej dowożone.

Jeszcze kilka słów na temat bagatelizowanego problemu **sklepików szkolnych**. Sklepiki w obecnych czasach są wynajmowane podmiotom, które prowadzą w nich własną działalność gospodarczą, ale nadal znajdują się w placówkach szkolnych i nadal pozostają pod nadzorem dyrektora szkoły.

Dyrektor nie może ingerować w sposób prowadzonej działalności, ale na pewno zgodnie z obowiązującymi przepisami może ingerować w asortyment, który jest w tych sklepikach sprzedawany. Może również zapewnić właściwe warunki do funkcjonowania sklepiku, tzn. zadbać o właściwy stan sanitarny pomieszczeń. Ściany, podobnie jak w innych pomieszczeniach, w których jest żywność, muszą być wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, łatwych do dezynfekcji. Do niezbędnego wyposażenia należą blaty produkcyjne, urządzenia chłodnicze, w których przechowuje się np. półprodukty. W przypadku konieczności obierania i czyszczenia warzyw, np. marchewki, wymagane jest posiadanie osobnego pomieszczenia do dokonywania tzw. „obróbki brudnej”. Jest rzeczą oczywistą, że pomieszczenie sklepiku powinno być wyposażone w umywalkę z bieżącą wodą, a pracownicy mieć zapewniony dostęp do ustępu. To są oczywiście wymagania dla sklepików, które choć w minimalnym zakresie obrabiają produkty żywnościowe. Jeśli sklepik ogranicza się do sprzedaży tylko gotowych, opakowanych artykułów, wówczas wymagania są mniej restrykcyjne.

Pamiętajmy, że bezpieczeństwo uczniów powierzonych opiece szkoły jest najważniejsze. Przedmiotem nieustannej troski dorosłych powinno być dążenie do stworzenia dzieciom warunków do nauki, zabawy i wypoczynku w przyjaznej, radosnej atmosferze.

Poniżej proponujemy listę kontrolną, z pomocą której można skontrolować stan pomieszczeń, o których piszemy.



PYTANIE		TAK	NIE	NIE DOTYCZY	UWAGI
<b>POMIESZCZENIA SANITARNO-HIGIENICZNE</b>					
1	Czy urządzenia higieniczno-sanitarne są utrzymywane w czystości i w stanie pełnej sprawności technicznej?				
2	Czy w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewnia się zimną bieżącą wodę?				
3	Czy w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewnia się ciepłą bieżącą wodę?				
4	Czy w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewnia się środki higieny osobistej: mydło, papier toaletowy, ręczniki papierowe lub suszarki do rąk?				
5	Czy posadzki w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych są wykonane z nieśliskich, wodoodpornych materiałów?				
6	Czy ściany w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych do wysokości 2 m są wykonane z materiałów zmywalnych?				
7	Czy drzwi od kabin otwierają się na zewnątrz?				
8	Czy jest możliwość dostania się do kabiny mimo jej zamknięcia w sytuacjach awaryjnych?				
<b>STOŁÓWKA ORAZ KUCHNIA</b>					
9	Czy kuchnie i jadalnie utrzymywane są w czystości?				
10	Czy wyposażenie kuchni i jadalni jest we właściwym stanie technicznym zapewniającym bezpieczne jego używanie?				
11	Czy drogi komunikacyjne na terenie kuchni pozwalają zachować kolejność obróbki produktów?				
12	Czy wszystkie urządzenia mechaniczne posiadają instrukcje bezpiecznej obsługi?				
13	Czy w kuchni są wydzielone pomieszczenia do obróbki „brudnej” i „czystej” ?				
14	Czy zapewniono źródło wody spełniającej wymagania dla wody zdatnej do picia?				
15	Czy gorące posiłki spożywa się wyłącznie w jadalniach lub innych pomieszczeniach wydzielonych w tym celu?				
16	Czy wielkość stołówki i liczba stołów jest dostosowana do liczby uczniów jednocześnie spożywających posiłek?				
17	Czy w kuchni znajduje się apteczka pierwszej pomocy?				
<b>SKLEPIK SZKOLNY</b>					
18	Czy sklepik szkolny sprzedaje artykuły wymagające obróbki?				
19	Czy ściany i podłoga sklepika są z materiałów łatwo zmywalnych?				
20	Czy w pomieszczeniu, w którym znajduje się sklepik znajduje się umywalka z bieżącą wodą?				
21	Czy w sklepiku są urządzenia przystosowane do przechowywania żywności?				

LISTA KONTROLNA