

Poradnik dla przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie świadczenia usług hotelarskich lub noclegowych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie, informuje, że odnośnie prowadzonej działalności w zakresie świadczenia usług noclegowych i hotelarskich wydawane są opinie sanitarne zgodnie z § 4 ust.1.pkt 3 Rozporządzenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 16 listopada 2011r.

W celu uzyskania takiej opinii można zwrócić się z uzupełnionym wnioskiem dostępnym na stronie [wnioskiem](#) do tut. Inspektora Sanitarnego, który wyda opinię stwierdzającą spełnienie warunków higieniczno – sanitarnych do prowadzenia działalności zgodnie z przeznaczeniem.

Wymagania sanitarno-higieniczne oraz techniczne w zakresie wyżej wymienionej działalności określone są w niżej cytowanych przepisach prawnych.

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).

Ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (tekst jedn. Dz.U. z 2016 roku poz. 290 ze zm.).

Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2015 r. poz. 1422).

Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2014 r. poz. 196),

Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz.U. z 2006 r., Nr 22 poz. 169)

I. Stan sanitarno – porządkowy i techniczny pomieszczeń ogólnodostępnych.

1. Dotyczy pokoi mieszkalnych, ciągów komunikacyjnych, kuchenek podręcznych, sal konferencyjnych, pokoi klubowych.

Na terenie obiektu powinien obowiązywać zakaz palenia tytoniu. Zgodnie z obowiązującymi przepisami właściciel może wydzielić dla palących odpowiednie pomieszczenie. Natomiast w obrębie obiektu powinna być umieszczona informacja w formie graficznej oraz pisemnej odnośnie zakazu palenia tytoniu ze wskazaniem miejsc do tego przeznaczonych.

Kontrolowane pomieszczenia powinny być utrzymane w dobrym stanie porządkowym tj: czyste powierzchnie ścian, sufitów, podłóg, wykładzin, dywanów sprzętów i mebli, bez plam, zawilgoceń, odprysków farby. W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, w pomieszczeniach bez otwieranych okien, a także w innych pomieszczeniach, w których ze względów zdrowotnych, technologicznych lub bezpieczeństwa konieczne jest zapewnienie wymiany powietrza powinna być zgodnie z § 147 ust.2 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2015 r. poz. 1422) zapewniona wentylacja mechaniczna lub grawitacyjna.

Wyposażenie pokoi mieszkalnych, świetlic, bibliotek, sal konferencyjnych, kuchenek podręcznych tj: meble pokojowe, kuchenne, wypoczynkowe czyste w dobrym stanie technicznym, bez ubytków, uszkodzeń, kompletne. W pokojach zapewniona czysta bielizna pościelowa dobrej jakości.

2. Zaplecze sanitarne

Węzły sanitarno – higieniczne zlokalizowane przy pokojach mieszkalnych z bieżącą zimną i ciepłą wodą wyposażone w sprawne urządzenia sanitarne. Ściany, sufity czyste, fugi, uszczelnienia silikonowe, pełne, bez ubytków, kratki wentylacyjne czyste. Toalety wyposażone w środki higieniczne tj: mydło płynne, papier toaletowy, ręczniki wielokrotnego użycia, suszarki do rąk lub włosów sprawne. Urządzenia sanitarne kompletne utrzymane czysto, dezynfekcja prowadzona na bieżąco.

Węzły sanitarno – higieniczne ogólnodostępne oznaczone utrzymane i wyposażone jak wyżej. Wentylacja w ustępach ogólnodostępnych zgodnie z § 85 ust.1 pkt.7 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2015 r. poz. 1422). powinna być grawitacyjna lub mechaniczna - w ustępach z oknem i jedną kabiną, a w innych - mechaniczna o działaniu ciągłym lub włączana automatycznie - sprawna.

3. Pomieszczenia rekreacji wodnej i odnowy biologicznej

W pomieszczeniach tych powinny być bezwzględnie zapewnione odpowiednie warunki sanitarno – higieniczne, a woda wolna od mikroorganizmów stanowiących zagrożenie dla użytkowników.

Przy wejściu powinna być umieszczona informacja dotycząca zagadnień higieniczno – sanitarnych tj. o konieczności skorzystania z natrysków przed wejściem do basenu oraz regulaminy dotyczące bezpieczeństwa osób korzystających z rekreacji wodnej. Użytkownicy winni bezwzględnie przestrzegać rozdzielania strefy suchej od mokrej. Brodzik do opłukania stóp napełniony uzdatnioną czystą wodą.

Szatnie wyposażone w sprzęt wykonany z materiałów nienasiąkliwych, łatwo zmywalnych tj. szafki, ławeczki, wieszaki w dobrym stanie technicznym, kompletne, czyste. Hale basenowe utrzymywane na bieżąco w należytej czystości, bez zastoisk

wodnych wokół nieck basenowych. Woda w nieckach klarowna, przejrzysta. Dno widoczne, bez stałych zabrudzeń, ściany basenu, rynny przelewowe czyste.

Na bieżąco powinny być monitorowane parametry chemicznych składników wody basenowej tj. chlor wolny, pH oraz redoks – parametr wskazujący na skuteczność dezynfekcji wody.

Chlorownia

- pomieszczenie utrzymane w dobrym stanie porządkowym, ściany, sufity, posadzki czyste. Zapewniona bieżąca, zimna woda. Na wyposażeniu środki ochrony osobistej tj: środki do przemywania oczu wodą i substancjami neutralizującymi. Sprawna wentylacja wspomagana mechanicznie. W rejonie dowozu i rozładunku środków chemicznych sprawna instalacja do splukiwania podłoża i ewentualnego przepompowania ścieków.

- warunki przechowywania podchlorynu sodowego: okna w pomieszczeniu przeznaczonym do przechowywania tego typu środków chemicznych powinny być zamalowane farbą zapewniającą ochronę przed światłem słonecznym. Do przechowywania podchlorynu sodowego należy używać pojemników z tworzywa sztucznego lub balonów ze szkła ciemnego. Balony szklane z podchlorynem sodowym przetrzymywane w koszach wyścielonych materiałem chroniącym je przed uszkodzeniem. Pojemniki z podchlorynem sodowym magazynowane w oddzielnych budynkach lub wydzielonym pomieszczeniu bez kontaktu z materiałami palnymi, wybuchowymi, gazami sprężonymi i ciekłymi, olejami, kwasami oraz środkami żrącymi. Dla pracowników zapewnione ubrania kwasoodporne, maski przeciwgazowe z pochłaniaczami par kwaśnych, osłony cellonowe twarzy, fartuchy, rękawice i buty kwasoodporne. Sprawny wodny natrysk ratunkowy.

- warunki przechowywania kwasu siarkowego; pomieszczenia suche, chłodne i przewiewne, sprawna wentylacja wspomagana mechanicznie, dostosowane do przechowywania tego typu środków. W pomieszczeniu sprawny ratunkowy natrysk wodny i odciąg miejscowy.

Pomieszczenia odnowy biologicznej tj: sale ćwiczeń, sauny.

Pomieszczenia przeznaczone do ćwiczeń siłowych, fitness, gabinety sauny utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym i technicznym tj; ściany , sufity, posadzki czyste. Sprzęt stanowiący wyposażenie pomieszczeń w dobrym stanie technicznym, sprawny, czysty. Na salach zapewnione środki dezynfekcyjne opisane przeznaczone do dezynfekcji powierzchni i sprzętu.

2. Magazyny i miejsca przetrzymywania bielizny pościelowej czystej, brudnej, środków czystości i sprzętu porządkowego.

Bielizna pościelowa czysta winna być przechowywana w higienicznych warunkach tj. – w wydzielonych magazynach wyposażonych w szafy, komody lub regały, w zorganizowanych miejscach w zamykanych szafach lub komodach.

Bielizna pościelowa brudna przetrzymywana w oddzielnych pomieszczeniach, magazynach lub miejscach.

Środki czystościowe, dezynfekcyjne o aktualnych terminach ważności w zapasie, sprzęt porządkowy w magazynach gospodarczych lub miejscach przeznaczonych do tego celu.

Magazyny utrzymane w dobrym stanie porządkowym, ściany, sufity, wykładziny czyste.

3. Postępowanie z odpadami wytwarzanymi w wyniku prowadzonej działalności.

Odpady wytwarzane w wyniku prowadzonej działalności winny być zakwalifikowane co do ich rodzaju. Odpady zakwalifikowane jako komunalne powinny być usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi. Pojemniki rozmieszczone w miejscach wytwarzania odpadów w ilości wystarczającej nie dopuszczając do ich przepełniania. Usuwanie i odbiór odpadów komunalnych uregulowany stosownymi dokumentami tj: deklaracjami.

II Zaplecze socjalne dla personelu.

Na terenie obiektu powinno być zapewnione zaplecze socjalne dla personelu umożliwiające sporządzenie i spożywanie posiłków, wyposażone w kuchenkę lub czajnik do zagotowania wody. Wyposażenie zaplecza w dobrym stanie technicznym, kompletne. Sprzęty meblowe bez uszkodzeń, ubytków, utrzymane czysto. W przypadku przetrzymywania odzieży ochronnej oraz wierzchniej personelu powinny być zapewnione szafy lub inne rozwiązania zapewniające rozdział w przechowywaniu ww. odzieży.

Na wyposażeniu obiektu kompletna apteczka pierwszej pomocy.

III Wymagana dokumentacja podczas kontroli.

1. Dokumentacja medyczna personelu tj; orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych lub zaświadczenia lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych
2. Protokół okresowego przeglądu sprawności przewodów kominowych i wentylacyjnych.
3. Dokumentacja serwisowania urządzeń klimatyzacyjnych.
4. Dokumentacja w zakresie monitorowania chemicznych parametrów jakości wody używanej do kąpieli.
5. Regulaminy dotyczące korzystania z pomieszczeń odnowy biologicznej i rekreacji wodnej
6. Dokumentacja w zakresie gospodarowania wytwarzanymi odpadami tj: umowy, deklaracje.

IV Książka Kontroli

Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli.