

Wytyczne **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie** dla osób rejestrujących działalność w ewidencji obiektów świadczących usługi hotelarskie (niekategoryzowane) oraz pól biwakowych na terenie Gminy Miejskiej Kraków, tj.:

1. Wymagania w zakresie warunków sanitarno-technicznych.
2. Wymagania w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia i ciepłej wody użytkowej.
3. Wymagania w zakresie prowadzenia działalności żywnościowo-żywnieniowej.
4. Wymagania w przypadku zatrudniania pracowników.

<p>Wymagania w zakresie warunków sanitarno-technicznych, jakości wody przeznaczonej do spożycia i ciepłej wody użytkowej, prowadzenia działalności żywnościowo-żywnieniowej oraz w przypadku zatrudniania pracowników.</p>	<p>Podstawy prawne</p>
<p>1. Przygotowując lokal dla planowanej działalności należy zwrócić szczególną uwagę na:</p> <ul style="list-style-type: none"> -właściwe zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie nieczystości, -prawidłową wysokość pomieszczeń: <ul style="list-style-type: none"> • Zgodnie z §72.1. rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie - wysokość pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi powinna odpowiadać wymaganiom: <ul style="list-style-type: none"> - pomieszczenia do pracy, nauki i innych celów, w których nie występują czynniki szkodliwe lub uciążliwe dla zdrowia, przeznaczone <u>na stały lub czasowy pobyt</u>: <p style="margin-left: 40px;">nie więcej niż 4 osób – 2,5 m</p> <p style="margin-left: 40px;">więcej niż 4 osób – 3,0 m</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomieszczenia do pracy, nauki i innych celów, w których występują czynniki szkodliwe lub uciążliwe dla zdrowia (bez względu na ilość osób) – 3,3 m <ul style="list-style-type: none"> • Pomieszczenia, których wysokość powinna wynosić co najmniej 3 m i 3,3 m, mogą być obniżone do wysokości nie mniejszej niż 2,5 m w przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej lub klimatyzacji, pod warunkiem uzyskania zgody państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego. <p>Minimalne wymogi co do wyposażenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – powierzchnia mieszkalna w m²: <p>1) pokój 1- i 2-osobowy – 6 m²</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 238). 2. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r., poz. 2166) – załącznik nr 7. 3. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1065). 4. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650) – w przypadku zatrudnienia pracowników. <p>Załącznik nr 7 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r., poz. 2166).</p>

<p>2) pokój większy niż 2-osobowy – dodatkowo 2 m² na każdą następną osobę;</p> <ul style="list-style-type: none"> – wyposażenie meblowe (łóżka, nocny stolik lub półka przy każdym łóżku, stół lub stolik, krzesło lub taboret lub ława, wieszak na odzież oraz półka lub stelaż na rzeczy osobiste); – pościel (kołdra lub dwa koce, poduszka, poszwa, poszewka na poduszkę, prześcieradło); – oświetlenie – minimum jeden punkt świetlny o mocy 60 W; – zasłony okienne zaciemniające; – kosz na śmieci niepalny lub trudno zapalny. 	
<p>Prowadzący ma obowiązek zapewnić właściwy stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pokoi mieszkalnych, pomieszczeń ogólnodostępnych, łazienek, węzłów sanitarnohigienicznych ogólnodostępnych (czyste ściany, sufity, bez ubytków farby, urządzenia sanitarne sprawne, czyste, fugi, uszczelnienia silikonowe kompletne); – magazynów do przechowywania bielizny czystej, brudnej i ich wyposażenia (bielizna pościelowa zapewniona w wystarczającej ilości, czysta przechowywana w higienicznych warunkach); – środki czystościowe, higieniczne i preparaty dezynfekcyjne o aktualnych terminach ważności; – wskazany monitoring zwalczania insektów i gryzoni. 	<p>art. 22 pkt. 1 Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1239) właściciel, posiadacz lub zarządzający nieruchomością są obowiązani utrzymywać ją w należytym stanie higieniczno-sanitarnym w celu zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, a w szczególności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) prowadzić prawidłową gospodarkę odpadami i ściekami; 2) zwalczać gryzonie, insekty i szkodniki.
<p><u>Badania jakości wody</u></p> <p>1. prowadzący obiekt ma obowiązek wykonać badania jakości ciepłej wody użytkowej z urządzeń w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerosol wodno-powietrzny (natryski) zgodnie z częstotliwością wymaganą przepisami cytowanego rozporządzenia:</p> <p>- tego typu badania należy wykonać w pierwszym roku uruchomienia działalności, następne w odstępach 1 roku</p> <p>- natomiast jeżeli w kolejnych dwóch badaniach próbek ciepłej wody wykonanych stwierdzono < 100jtk/100ml, kolejne badanie wykonuje się po 3 latach.</p> <p>Próby wody mogą pobierać tylko przeszkoleni próbkobiorcy, natomiast analizy próbek wody w kierunku bakterii Legionella sp. mogą wykonywać laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inne</p>	<p>§ 3 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 z późn. zm.), tzn. woda jest zdatna do użycia, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wykazuje agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mikrobiologiczne określone w części A załącznika nr 1 do rozporządzenia; • chemiczne określone w części B załącznika nr 1 do rozporządzenia. <p>Natomiast zgodnie z zapisem w ust. 2 ww. rozporządzenia ciepła woda użytkowa powinna, oprócz wymagań określonych w ust. 1, spełniać wymagania określone w części A załącznika nr 5 do rozporządzenia tj. <i>Legionella sp.</i></p>

laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną (zgodnie z art. 12 ust. 4 Ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z dnia 7 czerwca 2001 r.).

2. w przypadku gdy obiekt zaopatrywany jest w wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia (studni), prowadzący ma obowiązek uzgodnić harmonogram badań wody z Inspektorem Sanitarnym oraz wykonać badania jakości wody zgodnie z częstotliwością wymaganą przepisami cytowanego rozporządzenia:

- dla produkcji wody z ujęcia $\leq 100 \text{ m}^3$ /doba – nie rzadziej niż 2 próby na rok (parametry grupy A) oraz 1 próba raz na dwa lata (parametry grupy B);
- dla produkcji wody z ujęcia $>100 \leq 1000 \text{ m}^3$ /doba – 4 próby na rok (parametry grupy A) i 1 próba na rok (parametry grupy B).

Próby wody mogą pobierać tylko przeszkoleni próbkobiorcy, natomiast analizy próbek wody mogą wykonywać laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną (zgodnie z art. 12 ust. 4 Ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z dnia 7 czerwca 2001 r.).

Ponadto zgodnie z § 18 ww. rozporządzenia, minimalna częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego, przez przedmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne oraz właścicieli lub zarządców budynków zamieszkania zbiorowego oraz budynków użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny, określone są w części B załącznika nr 5 do ww. rozporządzenia. Parametr *Legionella sp.* należy badać w próbkach wody ciepłej pobranych

w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne i w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny.

1. podmiot dostarczający lub wykorzystujący wodę, pochodzącą z indywidualnego ujęcia, w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, **wykorzystujących wodę przeznaczoną do spożycia dla co najmniej 50 osób lub co najmniej średnio 10 m³ wody na dobę**

- § 7 pkt 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 z późn. zm.) - ustalanie harmonogramu pobierania próbek wody do badań jakości wody (zakres, częstotliwość) tak, aby liczba próbek, w miarę możliwości, rozkładała się równomiernie w czasie i miejscu;

- § 7 pkt 7 lit. c ww. rozporządzenia - przekazywanie właściwemu inspektorowi sanitarnemu sprawozdań z badań jakości wody w terminie miesiąca od dnia sporządzenia sprawozdania z badań jakości wody;

- § 12 ust. 3 ww. rozporządzenia - przedłożenie oceny ryzyka (w przypadku jej przeprowadzenia) do zatwierdzenia właściwemu inspektorowi sanitarnemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów.

2. podmiot dostarczający lub wykorzystujący wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, **wykorzystujących wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dla mniej niż 50 osób lub mniej niż średnio 10 m³ wody na dobę** ustala z właściwym inspektorem sanitarnym

	zakres badanych parametrów oraz częstotliwość wykonywania badań jakości wody.
<p>Prowadzący zobowiązany jest do oznakowania obiektu informacją odnośnie używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, brak ww. informacji skutkuje karą grzywny</p>	<p>art.5 ust.1, art. 13 ust 2 Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przez następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1446) - ust 1a. („Właściciel lub zarządzający obiektem lub środkiem transportu, w którym obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych, jest obowiązany umieścić w widocznych miejscach odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektu lub w środku transportu, zwane dalej „informacją o zakazie palenia”)</p> <p>- art. 13 ust 1- pkt 1 („Kto wprowadza do obrotu wyroby tytoniowe, papierosy elektroniczne lub pojemniki zapasowe lub nie umieszcza informacji o zakazie ich sprzedaży wbrew przepisom art. 6 ust. 1, 2-5”, - pkt 2 „będąc właścicielem lub zarządzającym obiektem lub środkiem transportu, wbrew przepisom art. 5 ust. 1a nie umieszcza informacji o zakazie palenia, podlega karze grzywny do 2000 zł.”) Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przez następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2018 r. poz.1446 z późn. zm.)</p>
<p>W przypadku gdy w obiekcie planowana jest działalność żywieniowo- żywnościową (np. w zakresie udostępniania lub sprzedaży środków spożywczych oraz przygotowywania i podawania posiłków) właściciel ma <u>obowiązek zatwierdzenia</u> ww. działalności - tzn. ma obowiązek złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności do właściwego Inspektora Sanitarnego (Kraków, ul. Makuszyńskiego 9).</p> <p>Wzory wniosków dostępne są na stronie internetowej PSSE w Krakowie: http://pssekraow.pl/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=100&Itemid=216</p> <p>Zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt. 4 oraz art. 103 ust. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia niedopełnienie ww. obowiązku zagrożone jest kara pieniężną w wysokości do 5 000 zł, nie mniej niż 1 000 zł.</p>	<p>art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.), „Zakłady, o których mowa w art. 61, mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu, a w przypadkach określonych w ust. 2, po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów. Zatwierdzenie jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład”. Dodatkowo zgodnie z art. 64 ust. 1 ww. ustawy „Podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wniosek o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych odpowiednio na podstawie art.67 ust.3 pkt 2 i 3”.</p>
<p>Podstawowe wymagania w zakresie Bezpieczeństwa i Higieny Pracy, jakie powinny</p>	

<p>zostać spełnione przez pracodawcę zatrudniającego pracownika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku (nie dotyczy pracownika zatrudnionego na innej podstawie niż umowa o pracę); - rejestr obejmujący przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby; - zapewnienie pracownikom środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego; - zapewnienie spisu i kart charakterystyki stosowanych niebezpiecznych produktów chemicznych (dot. środków do utrzymania porządku i czystości); - obowiązek sporządzenia, udokumentowania i zapoznania pracowników z oceną ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy uwzględniającą występujące czynniki szkodliwe; - zapewnienie pracownikom narażonym na niebezpieczeństwo kontaktu oczu ze środkami żrącymi (zachłapania) natrysk (prysznic) do przemywania oczu; - zapewnienie aktualnych instrukcji BHP udostępnionych do stałego korzystania; <p>- zapewnienie apteczki I pomocy wraz z instrukcją jej udzielania.</p>	<p>art. 229 §4 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.);</p> <p>art. 235 §4 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.);</p> <p>art. 237⁶ §1 i art. 237⁷ §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.);</p> <p>art. 221 §2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.);</p> <p>§39 ust. 1 i §39a rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.) oraz §5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz.U. 2005 nr 81 poz. 716 z późn. zm.);</p> <p>§103 ust.1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169,poz. 1650 z późn. zm.);</p> <p>§41 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.),</p> <p>§44 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r.w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)</p>
---	--