



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY**

w Sopocie

HS.9022.3.01.2025.AM

Sopot, 27 marca 2025r.

**Dobry Hotel Sp. z o.o.
ul. Falista 7
81-331 Gdynia**

**Zbiorcza roczna ocena jakości wody na pływalni krytej
Hotelu Haffner przy ul. J.J. Haffnera 59 w Sopocie**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sopocie na podstawie § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r., poz. 1230) oraz po przeanalizowaniu:

- parametrów jakości wody na pływalni ocenionych na podstawie wymagań, o których mowa w § 3 ust. 1 ww. rozporządzenia,
- wyników badań wody na pływalni wykonanych przez zarządzającego pływalnią,
- zakresu i częstotliwości wykonywania badań wody przez zarządzającego pływalnią oraz zastosowanych metodyk referencyjnych analiz,
- wyników badań jakości wody na pływalni wykonanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie

**stwierdza, że jakość wody na pływalni krytej Hotelu Haffner przy ul. J.J. Haffnera 59
w Sopocie w okresie od 1 stycznia 2024r. do 31 grudnia 2024r.
nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia kąpielących się**

1. Zarządzający pływalnią posiadał ustalony z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Sopocie harmonogram pobierania próbek wody. Systematycznie badał jakość wody na pływalni, a wyniki badań dokumentował. Ponadto:
 - dokonywał bieżącej obserwacji wody w nauce basenowej i jacuzzi, a spostrzeżenia i podejmowane czynności dokumentował,
 - dokonywał systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń,
 - rejestrował wyniki pomiaru jakości wody na pływalni.
2. Badania jakości wody na pływalni były wykonywane przez zarządcę w laboratorium Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych przy ulicy Lędzińskiej 8 w Lędzinach, posiadającym akredytację Polskiego Centrum Akredytacji na wykonanie badań odpowiadających metodykom referencyjnym analiz wody na pływalniach określonych w cyt. wyżej rozporządzeniu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sopocie wykonał badania w ramach nadzoru w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni oraz Laboratorium Analiz Instrumentalnych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku.

3. Ocena jakości wody doprowadzanej do niecki basenowej i jacuzzi.

Niecka basenowa i jacuzzi zaopatrywane są w wodę z wodociągu publicznego miasta Sopot, zarządzanego przez Aqua-Sopot Sp. z o.o. w Sopocie. W oparciu o zapisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sopocie wydał w okresie od 1 stycznia 2024r. do 31 grudnia 2024r. 2 oceny jakości wody, w których stwierdził, że woda z ww. wodociągu jest przydatna do spożycia.

4. Ocena jakości wody na pływalni.

4.1. Woda wprowadzana do niecki basenowej z systemu cyrkulacji

W wyniku pobrania w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 10 października 2024r. próbki wody wprowadzanej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji w Hotelu Haffner przy ul. Haffnera 59 w Sopocie, na podstawie sprawozdania z badań **Nr 27327/ZL/24** - stwierdzono obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* – **>300 jtk/100ml** oraz przekroczenie w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h - **70 jtk/100ml**. **Były to krótkotrwale przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrycznych, w powtórnych badaniach, po przeprowadzeniu chlorowania i czyszczenia filtrów, uzyskano wyniki prawidłowe. Pozostałe badane parametry odpowiadały wymaganiom sanitarnym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r., poz. 1230).**

Liczba punktów pobierania próbek wody	1
Liczba badań ogółem	13
Liczba badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej	12
Liczba badań wykonanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie	1

Zakres badań obejmował następujące parametry: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48 h, *Legionella sp.*, mętność, chloroform, suma THM, azotany, utlenialność, pH, chlor związany.

4.2. Woda wprowadzana do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji

W wyniku pobrania w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 13 sierpnia 2024r. próbki wody doprowadzanej do jacuzzi z systemu cyrkulacji w Hotelu Haffner przy ul. Haffnera 59 w Sopocie, na podstawie sprawozdania z badań **Nr 21467/ZL/24** - stwierdzono obecność bakterii *Legionella sp.* – **45 jtk/100ml**. **Było to krótkotrwale przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrycznych, w powtórnych badaniach, po przeprowadzeniu dezynfekcji termicznej uzyskano wyniki prawidłowe. Pozostałe badane parametry odpowiadały wymaganiom sanitarnym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r., poz. 1230).**

Liczba punktów pobierania próbek wody	1
Liczba badań ogółem	13
Liczba badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej	12
Liczba badań wykonanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie	1

Zakres badań obejmował następujące parametry: temperatura, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48 h, *Legionella sp.*, mętność, chloroform, suma THM, azotany, utlenialność, pH, chlor związany.

4.3. Woda w niecce basenowej

Liczba punktów pobierania próbek wody	1
Liczba badań ogółem	48
Liczba badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej	47
Liczba badań wykonanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie	1

W wyniku pobrania w ramach nadzoru sprawowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie w dniu 13 maja 2024r. próbki wody z niecki basenowej w Hotelu Haffner przy ul. Haffnera 59 w Sopocie, na podstawie sprawozdania z badań Nr 690/W/24 - stwierdzono obecność bakterii *Gronkowców koagulazododatnich* – 3 jtk/100ml. **Było to krótkotrwale przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrycznych. Pozostałe badane parametry odpowiadały wymaganiom sanitarnym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.Ź. z 2022r., poz. 1230).**

Zakres badań obejmował następujące parametry: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48 h, liczba gronkowców koagulazo-dodatnich, *Legionella sp.*, mętność, potencjał redox, chloroform, suma THM, azotany, utlenialność, pH, chlor wolny, chlor związany.

4.4. Woda w niecce jacuzzi

W wyniku pobrania w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 13 sierpnia 2024r. próbki wody z niecki jacuzzi w Hotelu Haffner przy ul. Haffnera 59 w Sopocie, na podstawie sprawozdania z badań Nr 21465/ZL/24 stwierdzono obecność bakterii *Legionella sp.* – 39 jtk/100ml.

Było to krótkotrwale przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrycznych. Pozostałe badane parametry odpowiadały wymaganiom sanitarnym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r., poz. 1230).

Liczba punktów pobierania próbek wody	1
Liczba badań ogółem	25
Liczba badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej	24
Liczba badań wykonanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie	1

Zakres badań obejmował następujące parametry: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48 h, *Legionella sp.*, mętność, potencjał redox, chloroform, suma THM, azotany, utlenialność, pH, chlor wolny, chlor związany.

5. Ocena jakości ciepłej wody użytkowej

W okresie od 1 stycznia 2024r. do 31 grudnia 2024r. pobrano 2 próbki ciepłej wody użytkowej z natrysków – 1 w ramach kontroli wewnętrznej, 1 w ramach nadzoru sprawowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie, w celu oceny stopnia skolonizowania sieci wodociągowej bakteriami *Legionella sp.*

Jakość ciepłej wody użytkowej odpowiadała wymaganiom sanitarnym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r., poz. 1230).

6. Zgodnie z wymaganiem § 7 cytowanego rozporządzenia zarządzający pływalnią w komunikacie zamieszczonym na tablicy informacyjnej w obiekcie oraz na stronie internetowej informuje o ostatniej zbiorczej ocenie jakości wody na pływalni dokonanej przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

aa

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Sopocie

Ewa Maziarka