



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elblągu

82-300 Elbląg, ul. Królewiecka 195; tel/fax. 55 232 74 31; mail. psse.elblag@sanepid.gov.pl; www.gov.pl/web/psse-elblag

Elbląg, 14.03.2025 r.

HK.9027.3.19.2025.AW.1

Marian Kaczmarek
"Kadyny Folwark Hotel & SPA"
Kadyny 18
82-340 Tolkmicko

Zbiorcza roczna ocena jakości wody za 2024 rok na krytej pływalni w Hotelu „Kadyny Folwark Hotel & SPA” w Kadynach 18, gm. Tolkmicko

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elblągu na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230), po dokonaniu rocznej oceny stwierdza, że:

1. Woda doprowadzana na pływalnię pochodzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Tolkmicku i spełnia wymagania 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).
2. Pływalnia wyposażona jest w:
 - nieckę basenową,
 - natryski,
 - nieckę basenową odkrytą (wyłączoną z użytkowania w omawianym okresie).
3. Ocena parametrów jakości wody na basenie kąpielowym dokonywana była przez zarządzającego pływalnią w wyniku:
 - 1) prowadzonej bieżącej obserwacji jakości wody, z uwzględnieniem jej udokumentowania,
 - 2) systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiarów w zakresie pH, potencjału redox, chloru wolnego, chloru związanego.
4. Badania jakości wody na pływalni wykonywane były przez zarządzającego:
 - 1) zgodnie z zaakceptowanym w dniu 03.01.2024 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu, harmonogramem badań jakości wody basenowej oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii;
 - 2) zgodnie z wymaganym zakresem określonym w załącznikach: Nr 1 i Nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230):
 - zakres badań wykonywanych w laboratorium obejmował następujące parametry: *Escherichia coli* w 100 ml wody, *Pseudomonas aeruginosa* w 100 ml wody, ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C po 48 h w 1 ml wody, *Legionella* sp. w 100 ml wody, mętność, chloroform, Σ THM, azotany, utlenialność,

- zakres badań wykonywanych przez pracowników obiektu obejmował odczyty następujących wartości: potencjału redox, chloru wolnego i chloru związanego, pH i temperatury wody;

3) zgodnie z wymaganą częstotliwością określoną w załączniku Nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach;

4) z zastosowaniem metodyk referencyjnych analiz wody na pływalniach, określonych w załączniku Nr 4 do obowiązującego przepisu prawnego;

5) w laboratoriach, posiadających akredytację Polskiego Centrum Akredytacji, tj.:

- Laboratorium Zaawansowanych Analiz Środowiskowych Elbląskiego Parku Technologicznego, Nr akredytacji PCA: AB 1546.

5. Zarządzający pływalnią przekazywał terminowo Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Elblągu wyniki badań wraz ze wskazaniem działań naprawczych w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań określonych w załącznikach Nr 1 i Nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) oraz dokumentował chronologicznie sprawozdania z badań na obiekcie, zgodnie z § 3 ust. 2 ww. rozporządzenia.

6. Zarządzający obiektem na bieżąco informował użytkowników pływalni o bieżącej jakości wody, umieszczając informację w widocznym miejscu dla osób korzystających z basenu.

7. Zarządzający pływalnią poinformował użytkowników obiektu, na prowadzonej stronie internetowej Kadyny Folwark Hotel & SPA, o ostatniej zbiorczej rocznej ocenie jakości wody na pływalni, wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu w dniu 20.03.2024 r.

Jakość wody w basenie krytym w hotelu „Kadyny Folwark Hotel & SPA” w Kadynach 18, gm. Tolkmicko, w ocenianym okresie od wydania zbiorczej rocznej jakości wody za rok 2023, spełniała wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne, określone w załącznikach Nr 1 i Nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230), z wyjątkiem próbki wody pobranej w dniu:

- 29.07.2024 r. przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością ciepłej wody, potwierdzającej obecność bakterii z rodzaju *Legionella* w wodzie pochodzącej z natrysku wężła sanitarnego basenu krytego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elblągu, mając na uwadze bezpieczeństwo zdrowotne osób korzystających z natrysków wężła sanitarnego pływalni, wydał: w dniu 12.08.2024 r. decyzję Nr 9/2024, na brak przydatności wody ciepłej ze względu na bardzo wysokie skażenie sieci wodnej bakteriami z rodzaju *Legionella* w wodzie pochodzącej z natrysku wężła sanitarnego basenu krytego w hotelu „Kadyny Folwark Hotel & SPA” ze względu na niespełnienie wymagań określonych w załączniku Nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230).

Po przeprowadzonych działaniach naprawczych przez administratora hotelu „Kadyny Folwark Hotel & SPA”, a także po ocenie sprawozdań z badań próbek wody ciepłej pochodzącej z natrysku wężła sanitarnego basenu krytego, potwierdzających dotrzymanie poziomów wartości parametrycznych, określonych w powyższym przepisie prawnym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elblągu stwierdził przydatność wody do kąpieli i uchylił decyzje.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elblągu, mając na uwadze powyższą analizę stwierdza, że Pan Marian Kaczmarek, zarządca basenu w „Kadyny Folwark Hotel & SPA” Kadyny 18, gm. Tolkmicko prowadził systematyczną ocenę jakości wody w basenie krytym w hotelu „Kadyny Folwark Hotel & SPA” Kadyny 18, gm. Tolkmicko, zgodnie z wymaganiami obowiązujących przepisów prawnych oraz w sposób

zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne osób korzystających z pływalni. Niezwłocznie podejmował również działania w celu zapewnienia wody do kąpieli o bezpiecznej jakości.

Zgodnie z wynikami prowadzonych badań i pomiarów przez administratora, a także na podstawie Sprawozdań z badań wody na pływalni z dni: 31.07.2024 r, i 12.08.2024 r., próbek wody pobranych w dniu 29.07.2024 r. przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu, przed wydaniem oceny rocznej (zgodnie z § 4. pkt 4. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230)) oraz na podstawie sprawowanego nadzoru nad jakością wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elblągu stwierdza, że woda w krytej pływalni w hotelu „Kadyny Folwark Hotel & SPA”, Kadyny 18, 82-340 Tolkmicko, w tym doprowadzana na pływalnię, spełnia wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne określone w załącznikach Nr 1 i Nr 2 do wyżej wymienionego rozporządzenia.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Elblągu
Z UPOWAŻNIENIA

K I E R O W N I K
Szekcji Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
PSSE w Elblągu

mgr inż. Iwona Górnicz-Tkaczuk

Otrzymują:

1. adresat (e-mail: folwark@kadyny.com.pl)
2. aa