Przykładowy plan higieny: Hotele, biura i DPS

Hotel 3-gwiazdkowy bez kuchni, basenu i DPS

ZAKRES I OGRANICZENIA

Przykład obejmuje pokoje, korytarze i zaplecze pracownicze. Nie zastępuje planu gastronomii, bezpieczeństwa wody, basenu ani indywidualnego programu opieki DPS.

Wzór nie zapewnia zgodności każdego obiektu. Przed wdrożeniem dopasuj plan do ryzyka, pomieszczeń, wyposażenia, IFU, konkretnych produktów, osób odpowiedzialnych i procedur incydentowych. Częstotliwości są wymogiem prawnym tylko tam, gdzie tak zaznaczono; pozostałe to propozycja organizacyjna.

Plan czynności

1. Pokój gościnny – punkty dotykowe

Cel: Zabrudzenia między pobytami

Czynność: Po wyjeździe wykonać sprzątanie pokoju; powierzchnie dotykowe myć, a dezynfekować według ryzyka i procedury. Codziennie lub na życzenie zgodnie z załącznikiem hotelarskim.

Kiedy: Po każdym wymeldowaniu; podczas pobytu codziennie lub na życzenie wg przepisów kategorii

Odpowiedzialność: Housekeeping / Kontrola i korekta: Lista pokoju i kontrola wzrokowa; pokój niegotowy pozostaje poza sprzedażą.

2. Bielizna pościelowa i ręczniki

Cel: Zabrudzenia biologiczne i krzyżowe

Czynność: Wymienić bieliznę wg standardu prawnego kategorii 3*: co 3 dni lub na życzenie; natychmiast, gdy zabrudzona. Czystą przechowywać oddzielnie od brudnej.

Kiedy: Co 3 dni lub na życzenie; natychmiast po zabrudzeniu

Odpowiedzialność: Housekeeping / Kontrola i korekta: Zapis wymiany i oddzielny transport; zabrudzone tekstylia nie wracają do obiegu.

3. Łazienka i armatura

Cel: Osad, zabrudzenia i higiena użytkownika

Czynność: Umyć armaturę, umywalkę, prysznic i WC osobnym sprzętem; dobrać preparat do powierzchni i spłukać według IFU.

Kiedy: Po wymeldowaniu i w ramach sprzątania pobytu wg wymagań/życzenia

Odpowiedzialność: Housekeeping / Kontrola i korekta: Brak widocznego osadu; sprzęt do WC oddzielony od pokoju.

4. Wózek housekeeping i czysta bielizna

Cel: Zanieczyszczenie czystych materiałów

Czynność: Oddzielić czystą i używaną bieliznę; pojemnik zamykany na brudną; środki chemiczne zabezpieczyć i oddzielić od czystych tekstyliów.

Kiedy: Każda zmiana; czyszczenie wózka codziennie jako propozycja

Odpowiedzialność: Housekeeping / Kontrola i korekta: Podział zachowany, opakowania zamknięte i opisane.

5. Korytarze, lobby, poręcze

Cel: Brud i częsty kontakt

Czynność: Myć powierzchnie i podłogi; dezynfekcja punktowa wg ryzyka, zabrudzenia lub zatwierdzonej procedury.

Kiedy: Podłogi codziennie jako propozycja; punkty dotykowe wg natężenia ruchu

Odpowiedzialność: Personel sprzątający / Kontrola i korekta: Lista obchodu; mokrą podłogę zabezpieczyć.

6. Zaplecze i pomieszczenia pracownicze

Cel: BHP i higiena pracy

Czynność: Utrzymywać pomieszczenia i urządzenia higieniczno-sanitarne w czystości i sprawności; dostarczać środki higieny.

Kiedy: Codzienny obchód jako organizacja; częstotliwość wg użytkowania

Odpowiedzialność: Kierownik zmiany / Kontrola i korekta: Braki zgłaszać i usuwać; pomieszczenie wyłączone oznaczyć.

7. Instalacja wody i Legionella

Cel: Ryzyko jakości wody w instalacji budynku

Czynność: Ocenić czy budynek/instalacja jest obiektem priorytetowym wg obowiązujących przepisów; wdrożyć program wody: schemat, ocena ryzyka, punkty i badania z aktualnego rozporządzenia. Samo czyszczenie kranów nie zastępuje programu.

Kiedy: Harmonogram wynikający z oceny ryzyka i przepisów; dodatkowo po zmianie/przestoju

Odpowiedzialność: Administrator techniczny / Kontrola i korekta: Dokument oceny ryzyka i wyniki; niezgodność przekazać administratorowi i wdrożyć działania.

8. Chemia i dozowanie

Cel: Uszkodzenie powierzchni/narażenie pracownika

Czynność: Produkty opisane, używane wg etykiet i kart charakterystyki, rękawice/PPE wg oceny; nie mieszać.

Kiedy: Każde użycie; przegląd miesięczny jako propozycja

Odpowiedzialność: Kierownik housekeeping / Kontrola i korekta: Brak nieopisanych butelek; błędne stężenie skorygować, powierzchnię spłukać jeśli wymaga IFU.

Produkty i zapisy

Nie stosuj uniwersalnych stężeń ani czasów kontaktu. Uzupełnij każdy preparat na podstawie aktualnej etykiety, karty produktu i instrukcji urządzenia. Detergent nie jest dezynfektantem ani środkiem do sterylizacji. Dobierz metodę kontroli do celu; ATP samo nie potwierdza sterylności ani braku określonego patogenu.

Wdrożenie

Oznacz wersję i zatwierdzającego; przypisz konkretny produkt/IFU do każdej czynności; przeszkol personel; zapisuj wykonanie, niezgodności i korekty. Po awarii, skażeniu lub nieprawidłowym wyniku zabezpiecz strefę/produkt i zastosuj procedurę.

Podstawa i źródła

Rozporządzenie hotelarskie, tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 2166, zmienione Dz.U. 2026 poz. 1150 — Nowelizacja obowiązuje od 15.09.2026; istniejące obiekty skategoryzowane mają okres dostosowania. Załącznik określa wymianę bielizny zależnie od kategorii (dla 1–3 gwiazdek co 3 dni lub na życzenie; dla 4–5 gwiazdek codziennie lub na życzenie). Pokoje: codziennie lub na życzenie. Sprawdzić status obiektu i przepisy przejściowe.
https://eli.gov.pl/eli/DU/2026/1150/ogl

Rozporządzenie w sprawie jakości wody do spożycia, Dz.U. 2026 poz. 748 — Prawo: zarządzanie ryzykiem w wewnętrznych systemach wodociągowych obiektów priorytetowych, gdy obiekt spełnia kryteria; ocena ryzyka i badania według załączników.
https://eli.gov.pl/eli/DU/2026/748/ogl

GIS – nowe przepisy o jakości wody — Objaśnienie urzędowe aktualnych obowiązków wody do spożycia i Legionelli.
https://www.gov.pl/web/gis/nowe-przepisy-dotyczace-jakosci-wody-przeznaczonej-do-spozycia

Rozporządzenie ogólne BHP, Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650 — Podstawa dla pomieszczeń pracowniczych i sanitariatów; plan nie zastępuje programu bezpieczeństwa wody.
https://eli.gov.pl/eli/DU/2003/1650/ogl