

ZARZĄDZENIE Nr 63/2026

Wójta Gminy Krasnosielc

z dnia 22 września 2026 r.

w sprawie wprowadzenia *Procedury mycia, dezynfekcji, konserwacji i użytkowania beczkowsów i zbiorników na wodę przeznaczonych do zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia.*

Na podstawie art. 30 ust. 1 i ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2026 r. poz. 662 ze zm.) oraz w związku z ustawą z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2024 r. poz. 757 ze zm.), zarządza się, co następuje:

§ 1.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego oraz zagwarantowania odpowiedniej jakości wody dostarczanej mieszkańcom Gminy Krasnosielc w sytuacjach kryzysowych lub awaryjnych, wprowadza się „*Procedurę mycia, dezynfekcji, konserwacji i użytkowania beczkowsów i zbiorników przeznaczonych do transportu wody do spożycia przez ludzi*”, stanowiącą załącznik do niniejszego zarządzenia.

§ 2.

Do przestrzegania i stosowania procedury określonej w § 1. zobowiązuje się pracowników Urzędu Gminy odpowiedzialnych za eksploatację techniczną i stan sanitarny beczkowsów.

§ 3.

Wykonanie zarządzenia powierza się Konserwatorowi gminnej sieci wodociągowej.

§ 4.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

WÓJT

/-/ Paweł Ruszczyński

PROCEDURA

mycia, dezynfekcji, konserwacji i użytkowania beczkowozów oraz zbiorników przeznaczonych do transportu i przechowywania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

§ 1. Cel procedury.

1. Procedura określa zasady przygotowania, użytkowania, mycia, dezynfekcji, konserwacji oraz nadzorowania beczkowozów i zbiorników przeznaczonych do transportu lub czasowego przechowywania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Celem tej procedury jest zapewnienie:

- 1) bezpieczeństwa sanitarnego wody,
- 2) zapobiegania wtórnemu zanieczyszczeniu wody podczas transportu i magazynowania,
- 3) właściwego stanu technicznego zbiorników i ich wyposażenia,
- 4) właściwego przygotowania zbiorników do wykorzystania w sytuacjach awaryjnych,
- 5) możliwości udokumentowania wykonanych czynności sanitarnych i konserwacyjnych.

§ 2. Zakres stosowania.

1. Procedurę stosuje się do:
 - 1) beczkowozów i zbiorników przeznaczonych do przewozu wody,
 - 2) zbiorników przeznaczonych do przechowywania wody,
 - 3) przewodów, węży, zaworów, pomp i innych elementów mających bezpośredni kontakt z wodą.
2. Procedura ma zastosowanie w sytuacjach kryzysowych, awarii systemu wodociągowego, przerw w dostawie wody, skażenia sieci lub konieczności zapewnienia zastępczego źródła zaopatrzenia ludności w wodę.

§ 3. Wymagania dotyczące beczkowozów/zbiorników.

1. Zbiornik przeznaczony do transportu lub przechowywania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi powinien być przeznaczony wyłącznie do tego celu.
2. Zbiornik, jego armatura, przewody, węże i inne elementy mające kontakt z wodą powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.
3. Dla zbiorników należy posiadać dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań dotyczących materiałów i wyrobów mających kontakt z wodą, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
4. Przed dopuszczeniem zbiorników do użytkowania należy zweryfikować:

- 1) przeznaczenie zbiornika,
 - 2) rodzaj materiału, z którego został wykonany,
 - 3) możliwość kontaktu materiału z wodą przeznaczoną do spożycia,
 - 4) stan techniczny zbiornika,
 - 5) szczelność,
 - 6) możliwość skutecznego umycia i dezynfekcji.
5. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie do wody pitnej ze zbiorników, które wcześniej służyły do przechowywania innych substancji .
 6. Wlew oraz zawór czerpalny powinny być zabezpieczone przed dostępem osób nieuprawnionych oraz przed wtórnym zanieczyszczeniem.
 7. Wężę wykorzystywane do napełniania i opróżniania zbiornika powinny być przeznaczone wyłącznie do wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zabezpieczone przed zabrudzeniem.

§ 4. Warunki przechowywania beczkowsów/ zbiorników.

1. Nieużywany zbiornik należy przechowywać:
 - 1) w miejscu czystym i zabezpieczonym przed dostępem osób nieuprawnionych.
 - 2) w sposób zabezpieczający przed dostępem gryzoni, owadów i innych zwierząt.
 - 3) w sposób chroniący wnętrze przed opadami atmosferycznymi, kurzem i innymi zanieczyszczeniami.
2. W przypadku przechowywania zbiornika przez dłuższy okres należy zapewnić jego okresowe mycie i dezynfekcję.
3. Zbiornik po okresie nieużytkowania należy przed ponownym wykorzystaniem poddać pełnej procedurze mycia i dezynfekcji.
4. Częstotliwość mycia i dezynfekcji nie może być mniejsza niż wynikająca z instrukcji producenta lub przyjętej procedury własnej oraz obowiązujących wymagań sanitarnych, lecz nie rzadziej niż 1 raz na 2 miesiące.

§ 5. Mycie beczkowsów/zbiorników

1. Mycie należy przeprowadzić:
 - 1) przed pierwszym użyciem zbiornika,
 - 2) po okresie nieużytkowania,
 - 3) po każdym stwierdzonym zanieczyszczeniu,
 - 4) po przeprowadzeniu napraw mogących mieć wpływ na czystość zbiornika.
 - 5) każdorazowo, gdy wymagają tego warunki sanitarne lub wyniki kontroli.
2. Mycie należy wykonać przy użyciu wody o odpowiedniej jakości oraz środków przeznaczonych do stosowania na powierzchniach mających kontakt z wodą przeznaczoną do spożycia.
3. Wszystkie powierzchnie wewnętrzne zbiornika należy dokładnie oczyścić, zwracając szczególną uwagę na: dno i ściany zbiornika, narożniki i trudno dostępne miejsca, przewody i wężę itp.

4. Po zakończeniu mycia zbiornik należy dokładnie wypłukać zgodnie z instrukcją zastosowanego środka.

§ 6. Dezynfekcja beczkowsów/zbiorników

1. Dezynfekcję należy przeprowadzać po zakończeniu mycia.
2. Do dezynfekcji można stosować wyłącznie środki chemiczne przeznaczone do dezynfekcji urządzeń, powierzchni lub instalacji mających kontakt z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.
3. Środek dezynfekcyjny należy stosować zgodnie z instrukcją producenta, w szczególności w zakresie:
 - 1) stężenia,
 - 2) sposobu przygotowania roztworu,
 - 3) czasu kontaktu,
 - 4) temperatury,
 - 5) sposobu płukania po dezynfekcji.
4. Osoba wykonująca dezynfekcję jest zobowiązana do stosowania środków ochrony indywidualnej wymaganych przez producenta preparatu.
5. Po zakończeniu procesu dezynfekcji zbiornik należy wypłukać zgodnie z wymaganiami producenta zastosowanego środka.
6. Nie wolno mieszać różnych środków chemicznych, jeżeli producent nie dopuszcza takiego sposobu stosowania.
7. Po zakończeniu dezynfekcji należy sporządzić zapis w rejestrze mycia i dezynfekcji.

§ 7. Kontrola po myciu i dezynfekcji beczkowsów /zbiorników

1. Po zakończeniu zabiegów mycia i dezynfekcji należy przeprowadzić kontrolę:
 - 1) wizualną czystości zbiornika,
 - 2) szczelności,
 - 3) stanu zaworów i węży,
 - 4) prawidłowości zamknięcia włazów i wlewów,
 - 5) prawidłowości działania instalacji.
2. W ramach kontroli wewnętrznej należy dokonać oceny jakości wody pobranej ze zbiornika, która powinna odpowiadać wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie.
3. Badanie pobranej próbki wody mogą wykonać laboratoria PIS lub inne laboratoria posiadające akredytację PIS. Wyniki badań należy przechowywać przez okres 5 lat.
4. W razie uzyskania wyniku badania wskazującego na niezgodność wody z wymaganiami sanitarnymi zbiornik należy wycofać z użytkowania do czasu ustalenia przyczyny niezgodności oraz wykonania ponownego mycia, dezynfekcji i wymaganych badań.

§ 8. Napełnianie beczkowsów/ zbiorników.

1. W sytuacji wystąpienia konieczności dostarczania ludności wody beczkowsy, zbiorniki należy napełnić wodą tylko i wyłącznie ze „źródła” wskazanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Woda powinna spełniać wymagania określonego dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w obowiązujących przepisach prawa – rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
2. Podczas napełniania należy zapobiegać kontaktowi wody z powierzchniami, urządzeniami lub przewodami, które mogą powodować jej wtórne zanieczyszczenie.
3. Końcówki węży i przyłącza należy zabezpieczać przed kontaktem z podłożem.
4. Po zakończeniu napełniania wszystkie otwory i zawory należy szczelnie zamknąć.

§ 9. Transport i przechowywanie wody.

1. Podczas transportu zbiornik powinien być zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych.
2. Beczkows/ zbiornik z wodą w okresie dostarczania ludności powinien być ustawiony w miejscu chronionym przed nasłonecznieniem, opadami itp. oraz w sposób zabezpieczający wodę przed jej wtórnym zanieczyszczeniem a także umożliwiającą swobodne i łatwe pobieranie wody.
3. W trakcie użytkowania woda powinna być przechowywana przez możliwie najkrótszy czas. W trakcie użytkowania i magazynowania wody należy poddawać ocenie jej jakość nie rzadziej niż raz na tydzień.
4. Woda z beczkowsu/ zbiornika przeznaczona do spożycia przez ludzi może być używana wyłącznie po przegotowaniu – informacja o tym powinna być w sposób trwały umieszczona na beczkowsie/zbiorniku.

§ 10. Odpowiedzialność.

1. Za realizację procedury odpowiada osoba wyznaczona przez Wójta.
2. Do jej obowiązków należy w szczególności:
 - 1) prowadzenie ewidencji zbiorników,
 - 2) nadzorowanie terminów mycia i dezynfekcji,
 - 3) kontrolowanie stanu technicznego zbiorników,
 - 4) przechowywanie dokumentacji,
 - 5) nadzorowanie jakości wody,
 - 6) zapewnienie właściwego przechowywania zbiorników i wyposażenia,
 - 7) podejmowanie działań w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.

§ 11. Dokumentacja.

1. Dla każdego beczkowozu/zbiornika prowadzi się dokumentację zawierającą co najmniej: /załącznik Nr 1/
 - 1) oznaczenie zbiornika,
 - 2) pojemność,
 - 3) producenta i numer identyfikacyjny, jeżeli występuje,
 - 4) dokument potwierdzający możliwość kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia,
 - 5) daty mycia i dezynfekcji,
 - 6) zastosowany środek dezynfekcyjny, stężenie środka
 - 7) wynik kontroli po dezynfekcji.
 - 8) informacje o badaniach jakości wody,
 - 9) informacje o stwierdzonych awariach lub nieprawidłowościach,
 - 10) dane osoby wykonującej czynności.
2. Dokumentację należy przechowywać przez okres wynikający z obowiązujących przepisów, a w przypadku dokumentacji związanej z kontrolą jakości wody – przez okres wymagany przepisami lub ustalony z właściwym organem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

§ 12. Rejestr mycia i dezynfekcji.

1. Dla każdego beczkowozu/ zbiornika prowadzi się „Rejestr mycia i dezynfekcji zbiornika” /załącznik Nr 2,3/
2. Rejestr powinien zawierać co najmniej:
 - 1) data.
 - 2) nazwa/Nr-oznaczenie zbiornika,
 - 3) rodzaj czynności,
 - 4) środek dezynfekcyjny, stężenie, czas kontaktu
 - 5) czas kontaktu.
 - 6) wynik kontroli,
 - 7) osoba wykonująca,
 - 8) uwagi.
3. W przypadku pobierania próbek wody do badań do rejestru należy dołączyć informację o:
 - 1) dacie pobrania próbki,
 - 2) miejscu pobrania,
 - 3) Zakresie badania.
 - 4) Numerze sprawozdania z badań.
 - 5) Wyniku badania.

§ 13. Postanowienia końcowe.

1. W przypadku rozbieżności pomiędzy niniejszą procedurą a obowiązującymi przepisami prawa stosuje się przepisy prawa powszechnie obowiązującego.
2. W sprawach dotyczących wymagań sanitarnych, badań jakości wody oraz sposobu postępowania w przypadku stwierdzenia niezgodności należy stosować się do zaleceń właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

WÓJT

/-/ Paweł Ruszczyński

KARTA EWIDENCYJNA ZBIORNIKA

1. Nazwę/Nr -oznaczenie zbiornika:.....
2. Pojemność:
3. Producent i numer identyfikacyjny, jeżeli występuje:
4. Dokument potwierdzający możliwość kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia:
.....
5. Daty mycia i dezynfekcji:
6. Zastosowany środek dezynfekcyjny, stężenie, czas kontaktu) :
9. Wynik kontroli po dezynfekcji:
10. Informacje o badaniach jakości wody:
11. Informacje o stwierdzonych awariach lub nieprawidłowościach:
.....
12. Dane osoby wykonującej czynności:

.....

/podpis osoby dokonującej wpisu/

PROTOKÓŁ MYCIA I DEZYNFEKCJI

Data wykonania:

Oznaczenie zbiornika: nazwa/Nr

Pojemność:

Osoba wykonująca:

1. Mycie

☐ zbiornik opróżniono

☐ zbiornik umyto

☐ armaturę umyto

☐ węże umyto

☐ zbiornik wypłukano

2. Dezynfekcja

Nazwa środka:

Producent:

Stężenie:

Czas kontaktu:

Sposób wykonania:

3. Pobranie próbek

dacie pobrania próbki:.....

miejscu pobrania:

zakresie badania:

numerze sprawozdania z badań:

wyniku badania:

4. Płukanie

☐ wykonano

☐ nie wymagano – zgodnie z instrukcją producenta środka

5. Kontrola końcowa

- ☐ brak widocznych zanieczyszczeń
- ☐ brak nieprawidłowości technicznych
- ☐ zawory sprawne
- ☐ węże sprawne
- ☐ zbiornik szczelny
- ☐ zbiornik dopuszczony do użytkowania

Uwagi:

.....

Podpis osoby wykonującej:

Podpis osoby zatwierdzającej:

KARTA KONTROLI BECZKOWOZU/ZBIORNIKA PRZED UŻYCIEM

Nazwa/Nr zbiornika.....

Przed każdym wykorzystaniem zbiornika należy sprawdzić:

- ☐ zbiornik jest czysty
- ☐ zbiornik był poddany wymaganej dezynfekcji
- ☐ zbiornik nie posiada uszkodzeń
- ☐ zbiornik jest szczelny
- ☐ wlew jest zabezpieczony
- ☐ zawór czerpalny jest czysty i zabezpieczony
- ☐ węże są czyste i przeznaczone do wody pitnej
- ☐ zbiornik nie był wykorzystywany do innych substancji
- ☐ dokumentacja zbiornika jest kompletna
- ☐ woda pochodzi ze źródła spełniającego wymagania sanitarne

Data:

Osoba dokonująca kontroli:

Wynik:

- ☐ DOPUSZCZONO DO UŻYTKOWANIA
- ☐ NIE DOPUSZCZONO DO UŻYTKOWANIA

Uwagi:

Podpis: