



**Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Sławnie**

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU ZA 2022r.**

Sławno, marzec 2024r.

Wstęp

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	7
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	8
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	9
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby	9
1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne	9
1.4. Choroby wieku dziecięcego	9
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	10
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa	10
1.7. Borelioza z Lyme	10
1.8. Wścieklizna	10
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową	10
1.10. Gruźlica	10
1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS	11
1.12. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19	11
1.13. Tularemia	12
1.14. Ospa mała	12
1.15. Podsumowanie i wnioski	12
2. Szczepienia ochronne	12
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	12
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne	13
2.3. Podsumowanie i wnioski	13
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	13
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	13
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	14
3.3. Podsumowanie i wnioski	15
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	15
1. Szpitale	15
1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	15
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	15
1.3. Bloki żywieniowe	16
1.4. Dezynfekcja	17
1.5. Sterylizacja	17
1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku	18
1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną	18
1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami	19
2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	19
3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	20

4.	Postępowanie z odpadami medycznymi	20
1.	Postępowanie z odpadami medycznymi w szpitalu	20
2.	Postępowanie z odpadami medycznymi w pozostałych podmiotach leczniczych.....	21
III.	Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	22
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	22
1.1	Zakłady produkcji żywności	22
1.2	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	24
1.3	Produkcja żywności w warunkach domowych	24
1.4	Zakłady obrotu żywnością	24
1.5	Zakłady żywienia zbiorowego.....	26
1.6	Środki transportu.....	28
1.7	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	28
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	28
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogaćcana	30
4.	Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim.....	31
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	33
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.....	47
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.....	47
1.	Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę.....	47
2.	Nadzór nad jakością wody do spożycia	48
3.	Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia	48
4.	Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej.....	48
5.	Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę.....	48
6.	Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia	48
7.	Ciepła woda użytkowa.....	49
V.	Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	49
1.	Infrastruktura obiektów w powiecie sławieńskim	49
2.	Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe	49
3.	Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	49
VI.	Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli	49
1.	Infrastruktura obiektów w powiecie sławieńskim i serwis kąpieliskowy	49
2.	Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach	50
3.	Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli	50
VII.	Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry... 50	
1.	Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia	50
2.	Wzmoczony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli	50

3.	Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze	50
4.	Nadzór nad bezpieczeństwem żywności	50
VIII.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej.....	51
1.	Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych	51
2.	Ustępy publiczne i ogólnodostępne	51
3.	Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną	51
4.	Noclegownie i domy dla bezdomnych	51
5.	Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	51
6.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	51
7.	Dworce i przystanki autobusowe	51
8.	Stacje, dworce i przystanki kolejowe	51
9.	Środki transportu.....	52
10.	Tereny rekreacyjne.....	52
11.	Cmentarze i domy pogrzebowe	52
12.	Zakłady karne i areszty śledcze	52
13.	Inne obiekty użyteczności publicznej	52
IX.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo- wychowawczych.....	53
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	53
1.1	Nadzór sanitarny nad placówkami	53
1.2	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.....	54
1.3	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	54
1.4	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.....	54
2.	Higiena procesów nauczania	55
2.1	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	55
2.2	Jakość wyposażenia placówek.....	56
2.3	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	56
2.4	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.....	57
2.5	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	57
3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	58
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach.....	58
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	61
X.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	61
1.	Ferie zimowe	61

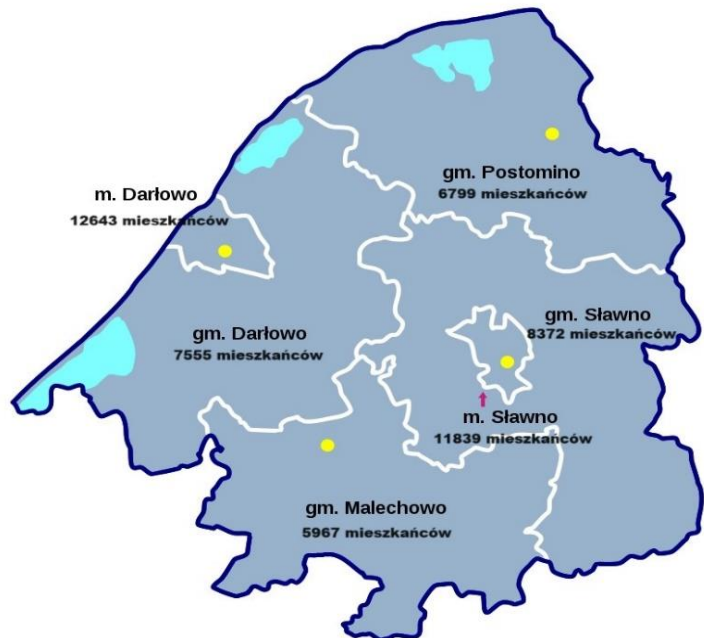
2.	Wypoczynek letni	61
XI.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy.....	62
1.	Stan sanitarny zakładów pracy.....	62
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy.....	63
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy.....	63
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.....	63
5.	Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów	63
6.	Choroby zawodowe.....	64
XII.	Higiena Radiacyjna	64
1.	Promieniowanie jonizujące	64
2.	Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne).....	65
3.	Skażenia promieniotwórcze	65
XIII.	Bezpieczeństwo Chemiczne.....	65
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny.....	65
2.	Produkty biobójcze.....	65
XIV.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	67
1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.....	67
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.....	67
XV.	Profilaktyka i promocja zdrowia.....	68
1.	Krajowe programy edukacyjne.....	68
1.1.	„Skąd się biorą produkty ekologiczne”	68
1.2.	„Bieg po zdrowie”	68
1.3.	„ARS, czyli jak dbać o miłość”	68
1.4.	Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS.....	68
2.	Wojewódzkie programy edukacyjne	68
2.1.	„Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy” - przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy.....	68
2.2.	„Higiena naszą tarczą ochronną” - program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych	69
2.3.	„Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” - program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów KLAS V, VI, VII szkół podstawowych	69
3.	Akcje i kampanie profilaktyczne	69
3.1.	Bezpieczne ferie 2022	69
3.2.	Światowy Dzień Zdrowia 2022	69
3.3.	Światowy Dzień bez Tytoniu 2022.....	69
3.4.	Bezpieczne wakacje 2022.....	69
3.5.	Wojewódzka kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła	70
3.6.	Wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką!”	70

3.7.	Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022	70
------	--	----

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna, podobnie jak w latach poprzednich, realizuje swoje zadania na terenie powiatu sławieńskiego w oparciu o ustawę z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Powiat sławieński obejmuje 6 gmin: Miasto Sławno, Miasto Darłowo, Gmina Sławno, Gmina Darłowo, Gmina Malechowo, Gmina Postomino.



Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny radiacyjnej,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia, przedmiotów użytku i produktów kosmetycznych,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Realizacja powyższych zadań polegała na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie działając zgodnie z programem badań statystyki publicznej (Dz. U. 2022, poz. 459 z późn.zm.), który obowiązuje Powiatowe Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne przedstawia sytuację epidemiologiczną wybranych chorób zakaźnych, tj. dane liczbowe i analizę epidemiologiczną niektórych chorób zakaźnych ustalonych na podstawie danych statystycznych zawartych w formularzach i badaniach statystycznych w 2022 roku.

Tabela 1. Wybrane przypadki chorób zakaźnych w powiecie sławieńskim w latach 2020-2022

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań		
		2020	2021	2022
1.	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	1	5	2
2.	Salmonellozy – zakażenia pozajelitowe	-	-	1
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	11	6	31
4.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	-	-	-
5.	Lamblioza	-	1	-
6.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	3	8	77
	w tym niezbyt jelitowy wywołany przez rotawirusy	1	4	54
7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	119	141	190
	w tym u dzieci do lat 2	21	45	33
8.	Listerioza	1	-	-
9.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę ogółem	234	71	5374
	w tym dzieci do 14 r.ż.	92	30	2912
10.	Krztusiec	-	-	-
11.	Płonica (szkarlatyna)	32	-	29
12.	Inwazyjna choroba meningokokowa	-	-	-
	w tym neuroinfekcje	-	-	-
13.	Borelioza z Lyme	38	54	45
14.	Ostre porażenie wiotkie u dzieci od 0-14 lat	-	-	-
15.	Encefalopatie gąbczaste (Ch.Creutzfeldta-Jacoba)	-	-	-
16.	Styczność i narażenie na wściekliznę /potrzeba szczepień/	8	12	16
17.	Wirusowe zapalenie mózgu	-	-	-
18.	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	-	-	-
19.	Ospa wietrzna	100	118	389
20.	Odra	-	-	-
21.	Różyczka	-	-	-
22.	Wirusowe zapalenia wątroby ogółem	6	8	10
	w tym WZW typu "A"	-	1	1
	w tym WZW typu "B"	3	4	4

	w tym WZW typu "C"	3	3	5
23.	Choroba wywołana przez AIDS	-	-	-
24.	Bezobjawowy stan zakażenia wirusem HIV	-	1	9
25.	Świnka	2	1	1
26.	Gruźlica	7	9	7
27.	Inwazyjna choroba pneumokokowa	1	1	2
28.	Choroba wywołana przez Haemophilus influenzae typ B	1	-	-
29.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-
30.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	-	-	-

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2022 roku na terenie powiatu sławieńskiego zarejestrowano 272 przypadki zakażeń jelitowych wirusowych i bakteryjnych u dzieci i osób dorosłych. Spośród zarejestrowanych przypadków, 190 stanowiły zakażenia jelitowe o nieustalonej etiologii. W 77 przypadkach przyczyną zakażeń jelitowych były rota-, noro- i adenowirusy. Natomiast wśród przypadków zakażeń jelitowych o etiologii bakteryjnej przyczyną były Salmonella gr D, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli enterokrwotoczna oraz Escherichia coli enetropateogenna szczep C 025.

Zarejestrowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród osób dorosłych przebywających w Sanatorium Uzdrowskim. W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego, a także w wyniku przeprowadzonych badań ustalono czynnik etiologiczny zachorowań w ognisku – rotawirusy. Narażonych w ognisku było 312 osób, z czego 19 osób wykazywało objawy chorobowe. W 3 przypadkach była potrzeba hospitalizacji.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W roku 2022 zarejestrowano 10 przypadków wirusowych zapaleń wątroby:

- 1 przypadek wzvA u 6-letniego dziecka
- 4 przypadki wzvB przewlekłego i bliżej nieokreślonego. Zakażenia przebiegały w sposób bezobjawowy i zostały wykryte w trakcie diagnostyki klinicznej, od osoby będącej dawcą krwi a także u kobiety ciężarnej. Wszystkie osoby pozostają pod opieką poradni hepatologicznej.
- 5 przypadków wzvC przewlekłego i bliżej nieokreślonego. We wszystkich przypadkach zakażenia bezobjawowe wykryte w trakcie diagnostyki klinicznej. Osoby te pozostają pod opieką poradni hepatologicznej.

1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne

Informacje o liczbie zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, a także infekcje grypopochodne zbierane są w postaci sprawozdań MZ-55 przesyłanych przez lekarzy do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie. Epidemiologiczna definicja grypy, podana w ww. formularzu, pozwala na wykazanie w sprawozdaniu wszystkich ostrych infekcji układu oddechowego, niezależnie od etiologii, a nie tylko przypadków grypy lub zachorowań grypopodobnych.

W powiecie sławieńskim w roku 2022r. zarejestrowano 5374 przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę. W 9 przypadkach potwierdzono laboratoryjnie grypę typu A i w 1 przypadku grypę typu B. Z powodu zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę skierowano 31 osób do szpitala głównie z powodu objawów ze strony układu oddechowego.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby zakaźne wieku dziecięcego wywołują różne drobnoustroje, ale najczęściej są to wirusy, bakterie oraz grzyby. Przenoszą się one zazwyczaj drogą kropelkową od osoby zakażonej, która wydalą je na zewnątrz podczas kichania, kaszlu lub mówienia. Takie patogeny łatwo wnikają do organizmu zdrowego dziecka poprzez błony śluzowe nosa, oczu, czy gardła. Dzieci zarażają się także poprzez dotykanie różnych zakażonych przedmiotów, ponieważ nie

mają jeszcze wyuczonego nawyku mycia rąk. Dlatego istotnym elementem postępowania zapobiegającym wielu chorobom wieku dziecięcego są szczepienia ochronne

W powiecie sławieńskim w 2022r. nie odnotowano przypadków zachorowań na odrę, ostre porażenie wiotkie, krztusiec i różyczkę. Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na świnkę, 29 przypadków płonicy (szkarlatyna) oraz 389 przypadków zachorowania na ospę wietrzną, z czego 360 przypadków stanowiły dzieci w wieku do 14 roku życia (w 99% były to osoby nie szczepione)

1.5. **Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu**

Ze względu na obraz kliniczny zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu można podzielić na: bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych, wirusowe zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych, zapalenie mózgu (najczęściej czynnikiem etiologicznym są arbo-, enterowirusy i wirusy opryszczki, ale mogą je wywoływać również bakterie) oraz wirusowe zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu.

- Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i mózgu – nie odnotowano
- Wirusowe zapalenie opon mózgowych – nie odnotowano
- Wirusowe zapalenie mózgu – nie odnotowano
- Zapalenie opon mózgowych nieokreślone – nie odnotowano
- Zapalenie mózgu nieokreślone – nie odnotowano

1.6. **Inwazyjna choroba meningokokowa**

Nie odnotowano przypadków inwazyjnej choroby meningokokowej

1.7. **Borelioza z Lyme**

Borelioza jest chorobą odkleszczową. Nie ma na nią szczepionki. Diagnozę stawia się na podstawie konstelacji objawów, w tym obecności rumienia wędrującego oraz testów serologicznych, rozpoczynając od testu ELISA. W leczeniu stosuje się antybiotyki. Neuroborelioza może wystąpić zarówno w późnej, jak i wczesnej rozsiaanej fazie boreliozy.

W powiecie sławieńskim w roku 2022 odnotowano 45 przypadków Boreliozy z Lyme, z czego 42 przypadki stanowiły postać skórny objawiającą się rumieniem wędrującym, a 3 przypadki wystąpiły w postaci neuroboreliozy. Osoby te wymagały hospitalizacji. Wszystkie osoby pozostają pod opieką lekarską.

1.8. **Wścieklizna**

Ocenę ryzyka zakażenia człowieka wirusem wścieklizny po pogryzieniu, podrapaniu lub oślinieniu przez zwierzęta dokonuje lekarz specjalista chorób zakaźnych. W przypadku podejrzenia zakażenia wdrażane jest szczepienie.

W powiecie sławieńskim w 2022 roku do szczepień przeciwko wściekliźnie zakwalifikowano 16 osób (w tym 2 dzieci do 14 r.ż.). Żadna z tych osób nie wymagała hospitalizacji.

1.9. **Choroby przenoszone drogą płciową**

W 2022 roku na terenie powiatu sławieńskiego zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na chorobę przenoszoną drogą płciową i dotyczyło zachorowania na kiłę. Wśród tych przypadków 1 stanowił kiłę wrodzoną.

1.10. **Gruźlica**

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji.

W 2022 roku w powiecie sławieńskim zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na gruźlicę układu oddechowego.

Tabela 2 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2022r.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: sławieński	7	7	6	1	0
w tym:					
Miasto	0	0	0	0	0
Wieś	7	7	7	0	0
Mężczyźni	4	4	4	0	0
Kobiety	3	3	2	1	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 44	3	3	2	1	0
45 - 64	1	1	1	0	0
65 i więcej	3	3	3	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	21				

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

Do zakażenia ludzkim wirusem upośledzenia odporności (HIV) może dojść drogą płciową przez kontakt seksualny z osobą zakażoną, drogą krwionośną lub krwiopochodną oraz drogą wertykalną (zakażenie dziecka od matki podczas ciąży, porodu lub karmienia piersią).

AIDS czyli zespół nabytego niedoboru odporności jest późnym stadium zakażenia HIV, w którym występują choroby oportunistyczne (zakażenia wywoływane przez drobnoustroje, które u zdrowych osób zwykle nie wywołują chorób).

W roku 2022 w powiecie sławieńskim zarejestrowano 9 przypadków nowo wykrytego zakażenia HIV. Nie odnotowano natomiast żadnego przypadku zachorowania na AIDS.

1.12. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19

W 2022r. zarejestrowano 3455 przypadków zakażenia wirusem SARS-CoV-2, z czego 2065 stanowiły zakażenia wśród kobiet i 1390 wśród mężczyzn. Spośród zarejestrowanych przypadków zakażeń SARS-CoV-2 - 179 osób wymagało hospitalizacji ze względu na stan

zdrowia. Zarejestrowano 33 zgony, w których jedną z przyczyn: wyjściową, bezpośrednią lub wtórną było zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 (osoby z chorobami współistniejącymi).

1.13. **Tularemia**

Nie odnotowano przypadków tularemii.

1.14. **Ospa małpia**

Nie odnotowano przypadków ospy małpiej

1.15. **Podsumowanie i wnioski**

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Sławnie, realizując zadania zawarte w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 338) sprawuje bieżący i zapobiegawczy nadzór sanitarny oraz prowadzi działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną na terenie powiatu sławieńskiego.

Działając zgodnie z programem badań statystyki publicznej (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 459 z późn. zm.), który obowiązuje Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne, zbierane są dane dotyczące chorób zakaźnych i zakażeń zgłaszanych przez lekarzy. W przypadku uzyskania danych lub innych informacji o podejrzeniach lub przypadkach zakażeń, zachorowań lub zgonów z powodu *choroby zakaźnej* informacje niezwłocznie są weryfikowane, przeprowadzane jest dochodzenie epidemiologiczne, a następnie, w razie potrzeby, podejmowane są czynności mające na celu zapobieganie oraz zwalczanie szerzenia się zakażeń i zachorowań na tę *chorobę zakaźną*.

Wg statystyk prowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Sławnie w całym 2022r. odnotowano 75-krotny! wzrost zachorowań i podejrzeń zachorowań na gripę (5374 – 2022r., 71 – 2021r.). Odnotowano również wzrost bakteryjnych zakażeń jelitowych, w przeważającej części wywołane przez *Clostridioides Difficile* oraz wzrost wirusowych zakażeń jelitowych, w których głównym czynnikiem zakażeń były rotawirusy. W powiecie sławieńskim zaobserwowano 3-krotny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. W grupie tych osób w 99% przypadków były to osoby nie szczepione. Odnotowano także znaczny wzrost zakażeń wirusem HIV (w roku 2021 odnotowano 1 przypadek natomiast w roku 2022 – 9 przypadków), do którego przyczynił się napływ uchodźców, którzy z powodu wyjazdu z Ukrainy podejmowali kontynuację leczenia w naszym kraju. Choć nie są to pacjenci z nowym zakażeniem, w polskich statystykach widnieją jako pacjenci, u których HIV wykryto w tym roku.

Ponadto odnotowano spadek zachorowań na boreliozę z Lyme oraz salmozelozę jelitową. W pozostałych przypadkach jednostek chorobowych rejestrowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Sławnie zachorowania utrzymywały się na podobnym poziomie co rok wcześniej.

2. **Szczepienia ochronne**

2.1. **Realizacja programu szczepień ochronnych**

Realizacja Programu Szczepień Ochronnych odgrywa istotną rolę w kształtowaniu zdrowia publicznego. W ramach programu szczepień ochronnych (PSO) na 2022rok, prowadzone były szczepienia obowiązkowe przeciwko gruźlicy (BCG), błonicy, krztuścowi, tężcowi (DTP), odrze, śwince, różyczce (MMR), rotawirusom, porażeniu dziecięcemu poliomyelitis (IPV), wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (WZW B) oraz przeciwko zakażeniom wywoływanym przez *Haemophilus influenzae* typ B (Hib) oraz *Streptococcus pneumoniae* (szczepionka 10 - walentna). Ponadto szczepieniami obowiązkowymi objęte były dzieci z grup ryzyka narażone w sposób szczególny na zakażenie *Streptococcus pneumoniae* (szczepionka 13-walentna) i wirusem ospy wietrznej.

W roku 2022 obserwowano tendencję wzrostową dzieci nieszczepionych przeciw wybranym chorobom zakaźnym objętych obowiązkiem szczepień (na koniec 2021r. – 57, na koniec 2022r. - 87). Obniżenie w kolejnych latach realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych może przynieść niekorzystne skutki zdrowotne w postaci wzrostu zachorowań na choroby zakaźne.

W roku 2022 na terenie powiatu sławieńskiego realizacja programu szczepień ochronnych prowadzona była w 14 podmiotach, w tym:

- w 13 punktach szczepień lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej
- w Szpitalu Powiatowym w Sławnie u osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie t.j. szczepienia poekspozycyjne przeciw tężcowi u osób zranionych, narażonych na zakażenie tężcem.

Przeprowadzone w 2022 roku kontrole sanitarne punktów szczepień obejmowały swoim zakresem między innymi: realizację Programu Szczepień Ochronnych, prowadzenie dokumentacji z wykonanych szczepień, gospodarkę szczepionkami oraz zachowanie warunków łańcucha chłodniczego. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania oraz przestrzegania terminów ważności preparatów szczepionkowych. W ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych prowadzona jest dystrybucja preparatów szczepionkowych do świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne. Preparaty szczepionkowe transportowane są z magazynu szczepionek PSSE w Sławnie do placówek wyłącznie w termotorbach wyposażonych we wkłady chłodzące oraz termometry służące do pomiaru temperatury w trakcie transportu szczepionek. Wszyscy świadczeniodawcy, którzy realizują szczepienia ochronne na terenie powiatu sławieńskiego posiadają urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania preparatów szczepionkowych, wyposażone w termometry służące do pomiaru temperatury wewnątrz komory chłodniczej. Monitoring warunków przechowywania szczepionek prowadzony jest przez 7 dni w tygodniu. Odczytywane wartości temperatur są dokumentowane i potwierdzone podpisem osoby dokonującej kontroli temperatur.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2022r. zarejestrowano 6 niepożądanych odczynów poszczepiennych powstałych na skutek zaszczepienia preparatami p/COVID-19. Wśród zarejestrowanych przypadków wszystkie zostały zakwalifikowane do grupy łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Rosnąca liczba przeciwników szczepień nie wpłynęła dotychczas znacząco na zmianę procentowej wyszczepialności dzieci w powiecie sławieńskim, a tym samym na stan bezpieczeństwa epidemicznego naszego powiatu w zakresie chorób zakaźnych, ale jeśli trend antyszczepionkowy nie zostanie zatrzymany, to wkrótce możemy odczuwać negatywne skutki tego zjawiska.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Zakażenia szpitalne stanowią istotny problem związany zarówno z funkcjonowaniem podmiotów działalności leczniczej, jak też jakością świadczonych usług. W zapobieganiu zakażeniom duże znaczenie ma właściwy monitoring aktywnie prowadzony przez Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych w oparciu o mikrobiologiczną ocenę zagrożeń występujących w środowisku szpitalnym, który pozwala na ocenę skali zagrożenia oraz podjęcie działań przeciwepidemicznych. Zauważyć należy jednak fakt, że w Szpitalu Powiatowym w Sławnie brak jest laboratorium mikrobiologicznego. Próbkę do badań w kierunku mikrobiologicznym od

poniedziałku do piątku odbierane są ze Szpitala Powiatowego w Sławnie przez kuriera i dowożone do laboratorium Diagnostyka Szczecin-Zdunowo. Natomiast w soboty, niedziele i święta w przypadku potrzeby przebadania prób w kierunku mikrobiologicznym, próby takie dostarczane są transportem Szpitala Powiatowego w Sławnie do Koszalina, gdzie odbierane są przez kuriera i dostarczane do laboratorium Diagnostyka Szczecin-Zdunowo.

Przeprowadzona w 2022 roku ocena systemu kontroli zakażeń szpitalnych wykazała szereg nieprawidłowości:

- brak szkoleń personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych: pracowników nowozatrudnionych, personelu medycznego w tym lekarzy i pielęgniarek, personelu pomocniczego w tym personelu sprzątającego i innych osób
- brak uczestnictwa w szkoleniach członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych
- brak rejestracji zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych,
- brak pełnego składu osobowego Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych
- brak konsultacji osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną
- brak prowadzonej kontroli wewnętrznej przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowania administracyjne i wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości

W wyniku prowadzonych postępowań skład osobowy Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych od października 2022r. zgodny jest z rozporządzeniem MZ z dnia 27.05.2010r., w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (tj. Dz. U. z 2014r., poz. 746). Skład osobowy został uzupełniony o pielęgniarkę epidemiologiczną (w trakcie specjalizacji). Ponadto rejestr zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych został uzupełniony. Przeprowadzono 2 szkolenia wewnętrzne z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych wśród kadry kierowniczej pionu pielęgniarskiego, 2 szkolenia ogólnodostępne dla całego personelu zatrudnionego w Szpitalu w zakresie Higieny rąk oraz 2 szkolenia stanowiskowe wewnętrzne dotyczące procedury izolacji oraz higieny rąk. Pielęgniarka epidemiologiczna odbyła także szkolenia w zakresie zakażeń szpitalnych i stanowiska pielęgniarki epidemiologicznej. Przeprowadzono także kontrolę wewnętrzną. W roku 2022 nie przeprowadzono aktualizacji procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

Zakażenia szpitalne mogą występować jako pojedyncze przypadki lub w postaci tzw. ognisk epidemicznych. W 2022 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna zarejestrowała 7 ognisk epidemicznych z czego 5 ognisk wywołanych było wirusem SARS-CoV-2 oraz 2 ogniska wywołane *Clostridioides Difficile*.

Izolacja pacjentów z zakażeniem/choroba zakaźną odbywała się w oddziałach w wydzielonych izolatkach lub salach wyznaczonych do izolacji pacjentów. Postępowanie w takich przypadkach zgodnie z opracowaną i wdrożoną procedurą postępowania w przypadku izolacji pacjenta.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Stosownie do art. 14 ust. 2 ustawy o zwalczaniu zakażeń, kierownicy podmiotów leczniczych wykonujących działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne są obowiązani do gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach szpitalnych i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych.

W wyniku przeprowadzonej w 2022r. kontroli w zakresie oceny systemu kontroli zakażeń szpitalnych stwierdzono, że rejestr zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych od czerwca 2021r. nie był prowadzony w ogóle. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęto postępowanie administracyjne i decyzją nakazano usunięcie stwierdzonej nieprawidłowości. W wyniku prowadzonego postępowania rejestr został uzupełniony.

Prowadzeniem rejestru zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych zajmuje się pielęgniarka epidemiologiczna, która funkcje swoją pełni od października 2022r.

3.3. Podsumowanie i wnioski

W wyniku przeprowadzonych postępowań administracyjnych zadania należące do Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych zostały wdrożone i są wykonywane, choć kontrola wykazała, że istnieją jeszcze obszary wymagające poprawy w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych.

Ponadto brak prowadzonego rejestru zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych w okresie od czerwca 2021 do października 2022 uniemożliwiło prowadzenie w sposób wiarygodny oceny sytuacji epidemiologicznej Szpitala.

I. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W roku 2022 w Szpitalu Powiatowym w Sławnie przeprowadzono następujące remonty:

- modernizacja dróg wewnętrznych na terenie szpitala
- odmalowano pomieszczenia oddziału reumatologii, wymieniono panele podłogowe w większości sal chorych oraz wyposażono poczekalnię w krzesła dla pacjentów
- wyremontowano częściowo zadaszenie budynku oddziału reumatologii
- odmalowano pomieszczenia poradni ortopedycznej oraz pomieszczenia oddziału wewnętrznego
- przeprowadzono generalny remont poczekalni poradni endoskopowej
- wymiana poszycia dachu budynku prosektorium
- wyremontowano elewację części budynku laboratorium oraz rejestracji przyszpitalnej

W chwili obecnej toczą się postępowania administracyjne dot. stanu technicznego pomieszczeń Szpitala. W związku z toczącymi się postępowaniami należy na oddziale chirurgiczno-ortopedycznym zapewnić dostęp do łóżek z trzech stron na salach chorych, zapewnić służbę szatniową na bloku operacyjnym oraz zapewnić właściwą wymianę powietrza na sali operacyjnej oddziału chirurgiczno-ortopedycznego w związku ze stosowanym podczas zabiegów tlenkiem diazotu.

Ponadto toczy się także postępowanie dot. pomieszczeń rehabilitacji zlokalizowanych w Darłowie przy ul. Królowej Jadwigi 26. Postępowanie dotyczy zapewnienia dostępu osobom niepełnosprawnym w tym poruszającym się na wózkach inwalidzkich do pomieszczeń przeznaczonych do rehabilitacji leczniczej.

Do budynków szpitalnych zapewniono dostęp dla osób niepełnosprawnych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Szpital Powiatowy w Sławnie zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi pochodzącą z wodociągu publicznego Sławno.

Zgodnie z §41 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 402) szpitale powinny posiadać rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę, które zapewnia jej co najmniej 12-godzinny zapas. Na chwilę obecną Szpital Powiatowy w Sławnie nie posiada takiego źródła, a obowiązek jego zapewnienia został nałożony decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie na dzień 31 grudnia 2023r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego monitoruje jakość ciepłej wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej Szpitala Powiatowego w Sławnie w zakresie liczby bakterii z rodzaju Legionella. Legioneloza, której przyczyną są bakterie z rodzaju Legionella, jest chorobą zakaźną wymienioną w punkcie 28 załącznika "Wykaz zakażeń i chorób zakaźnych" do Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W roku 2022 z instalacji wewnętrznej szpitala pobrano do analizy 7 prób ciepłej wody. W związku ze stwierdzeniem przekroczeń mikrobiologicznych w badanych próbach w dniu 28 lipca 2023r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję administracyjną nakazującą ustalić przyczynę skażenia, tj. dokonać przeglądu technicznego sieci, sprawdzić temperaturę wody oraz podjąć działania zmierzające do redukcji liczby bakterii Legionella sp. w instalacji wewnętrznej ciepłej wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w obowiązujących przepisach w terminie do 31 sierpnia 2022r. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane w dniu 5 września 2023r.

1.3. Bloki żywieniowe

W 2022r. przeprowadzono kontrolę sanitarną kompleksową w kuchenkach oddziałowych Szpitala Powiatowego w Sławnie – nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych i technicznych.

W trakcie kontroli pobrano do analizy jadłospis udostępniony przez firmę cateringową za okres od 17.09.2022r. do 30.09.2022r. Jadłospis przeanalizowano pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię oraz rozkład procentowy wartości odżywczej na poszczególne posiłki. Analizę przeprowadzono, przede wszystkim w oparciu o zapisy zawarte w przedstawionej na kontroli umowie cateringowej oraz z wykorzystaniem aktualnych Norm żywienia dla populacji Polskiej opracowanych przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie. Obliczeń dokonano w przeliczeniu na 1 żywną osobę.

Zapisy zawarte w umowie stanowią, iż dieta podstawowa powinna dostarczać nie mniej niż 2200 kcal na jedną osobę żywną. Na podstawie analizowanych jadłospisów obliczono, iż w okresie 17.09.2022-30.09.2022, tylko w dniu 26.09.2022 oraz 29.09.2022, kaloryczność posiłków wynosiła powyżej 2200 kcal, natomiast w pozostałych dniach nie zapewniono deklarowanej wartości energetycznej (wynosiła ok. 1700-1900 kcal co stanowi 77-86%).

Zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, przy uwzględnieniu serwowania 3 posiłków w ciągu dnia, rozkład procentowy energii w poszczególnych posiłkach powinien wynosić: śniadanie 30-35 %, tj. 660-770 kcal; obiad 35-40 %, tj. 770-880 kcal; kolacja 25-30 %, tj. 550-660 kcal. Na podstawie obliczeń ustalono, iż rozkład procentowy energii w poszczególnych posiłkach był zróżnicowany w poszczególnych dniach, np. dla śniadania i obiadu nie zapewniono właściwej podaży energii; w żadnym z serwowanych posiłków nie zapewniono właściwej podaży energii; dla śniadania i kolacji nie zapewniono wystarczającej kaloryczności, natomiast dla obiadu przekroczono podaż kaloryczną o ok. 400 kcal.

Ponadto dokonano analizy jadłospisu po kątem ustaleń zawartych w umowie, stwierdzono szereg nieścisłości:

- w umowie zawarto, iż powinno być podawane masło o zawartości 82 % tłuszczu - podaje się masło roślinne;
- w umowie zawarto zapis o podawaniu pieczywa mieszanego - podaje się wyłącznie pieczywo pszenne;
- zaniżona, niezgodna z umową gramatura potraw (ryż w umowie 300g – w jadłospisie 200g; ziemniaki w umowie 250g – w jadłospisie 200g; sałatki, surówki w umowie 120-150g – w jadłospisie 100g; pasty w umowie 80g – w jadłospisie 30g, 50g)
- w umowie zapis o podaży warzyw i owoców dla każdej diety do śniadania i kolacji - w 14 - dniowym jadłospisie nie stwierdzono podaży owoców;
- w umowie zapis o podaży zup mlecznych - w 14 - dniowym jadłospisie nie stwierdzono podaży zup mlecznych (w dniu 18.10.2022r. przeprowadzono rozmowę z naczelną pielęgniarką, która oświadczyła, iż szpital sam zrezygnował z podaży zupy mlecznej).

W trakcie analizy zwrócono uwagę, iż do obiadu podaje się głównie ziemniaki, sporadycznie podaje się kasze i ryż.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie przesłał do strony pismo, w którym przedstawił wyniki oceny jadłospisu i zasygnalizował konieczność zapewnienia osobom przebywającym w szpitalu posiłków dostarczających odpowiednią ilość energii (uwzględniając zasady racjonalnego żywienia) oraz weryfikację zapisów umowy ze stanem faktycznym dostarczanych posiłków.

1.4. **Dezynfekcja**

Podobnie jak w latach ubiegłych w 2022r. w szpitalu Powiatowym w Sławnie do dezynfekcji stosowano preparaty, które posiadały wpis do rejestru prowadzonego przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych oraz znak zgodności CE (znak bezpieczeństwa). Dobór preparatów uzależniony był od ich zastosowania tj. rodzaju powierzchni, stopnia zanieczyszczenia, możliwości organizacyjnych, kompatybilności ze środkiem dezynfekcyjnym. Zabiegi dezynfekcyjne stosowane były we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym. Mycie i dezynfekcja narzędzi wielokrotnego użytku odbywała się w gabinetach zabiegowych, a także w wydzielonych pomieszczeniach centralnych sterylizatorni oraz na blokach operacyjnych. Oddziały: wewnętrzny, chirurgii i reumatologiczny wyposażone w myjko-dezynfektor. Środki dezynfekcyjne stosowane w placówkach przygotowywane były w oddziałach przez osoby przeszkolone wyposażone w środki ochrony indywidualnej. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w dyżurkach i gabinetach zabiegowych w zamkniętych szafach lub w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne dla potrzeb Szpitala Powiatowego w Sławnie było wystarczające. Proces mycia i dezynfekcji endoskopów w Szpitalu Powiatowym w Sławnie zautomatyzowany, co przyczynia się w znacznej mierze do zwiększenia bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Do badań i zabiegów endoskopowych używane są wyłącznie endoskopy ze szczelną optyką, umożliwiającą ich mycie i dezynfekcję w pełnym zanurzeniu. Endoskopy przechowywane są w szafach, w pozycji wiszącej- podczas kontroli zwracano uwagę na zabezpieczenie przed wtórną kontaminacją sprzętu po dezynfekcji. Koce i poduszki poddawane również procesom dezynfekcji z zastosowaniem środków piorąco-dezynfekujących w pralni zewnętrznej. Ponadto celem ochrony materacy przed zanieczyszczeniem w części materacy użytkowane są pokrowce pozwalające na pranie ich w temperaturze 90°C w pozostałych przypadkach stosowane są jednorazowe podkłady foliowe.

1.5. **Sterylizacja**

Metody sterylizacji w Szpitalu Powiatowym w Sławnie nie uległy zmianie. Procesy sterylizacji przeprowadzane są w oparciu o metody termiczne. Podstawową metodą sterylizacji jest sterylizacja parowa. Urządzenia sterylizacyjne w Szpitalu Powiatowym w Sławnie są obsługiwane przez przeszkolony w tym zakresie personel posiadający kurs w zakresie obsługi urządzeń oraz w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych. Monitoring skuteczności procesów sterylizacji prowadzony jest za pomocą testów chemicznych i biologicznych.

Kontrola procesów sterylizacji:

* Biologiczna - odbywa się przy pomocy testów biologicznych —spora1A. W 2022roku wykonano 76 badań testem biologicznym

* Chemiczna - odbywa się przy pomocy testów chemicznych, które są zakładane do każdego pakietu — typ 4, oraz do komory na wszystkich poziomach i przy każdym cyklu- typ 5.

* Fizyczna — pracownik obsługujący sterylizator prowadzi codzienny protokół sterylizacji, w którym określa parametry fizyczne pracy urządzenia.

Do zasilania wytwornicy pary dla sterylizatorów parowych doprowadza się wodę oczyszczoną o parametrach określonych przez producenta urządzenia. Rok montażu wytwornicy-06.06.2018r., znajduje się w pomieszczeniu usytuowania autoklawów w sterylizacji, ostatni przegląd 30.01.2023r.

W szpitalu nie funkcjonują stacje/ urządzenia uzdatniania wody.

Na stanie Szpitala znajdują się 4 autoklawy

- sterylizator parowy przelotowy, rok prod. 2018 (sterylizatornia)
- sterylizator parowy pionowy, rok prod. 1997, (sterylizatornia) – nie użytkowany w 2022r.
- sterylizator parowy, rok prod. 1979, (sala operacyjna położniczo-ginekologiczna) – nie użytkowany w 2022r.
- sterylizator parowy, rok prod. 2000, (oddział dziecięcy) – nie użytkowany w 2022r.

Sterylizacja sprzętu medycznego prowadzona jest w obrębie Szpitala Powiatowego w Sławnie. Szpital nie korzysta z usług firm zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

Wstępna i właściwa obróbka narzędzi odbywa się w oddziałach. Zdezynfekowane, umyte, wysuszone i zapakowane w rękawy papierowo-foliowe narzędzia są transportowane w zamykanych pojemnikach do sterylizatorni. Sterylne materiały umieszczane są w zamykanych pojemnikach i składowane na regałach do czasu odbioru.

Transportem materiału zajmuje się pracownik gospodarczy.

1.6. **Utrzymanie bieżącej czystości i porządku**

Organizacja utrzymania bieżącej czystości i porządku w obrębie Szpitala Powiatowego w Sławnie nie uległa zmianie. Osobami odpowiedzialnymi za utrzymanie bieżącej czystości jest personel szpitala:

- salowe odpowiedzialne za organizację prac porządkowych w oddziałach, zaopatrzenie w środki czystości, dystrybucję bielizny szpitalnej, za bieżącą czystość w oddziałach/komórkach szpitala zgodnie z obowiązującymi procedurami,
- salowe sal operacyjnych – odpowiedzialne za czystość i profilaktykę zakażeń w salach operacyjnych i ich zapleczu,
- pracownicy gospodarczy – zajmujący się głównie transportem wewnętrznym (odpady, brudna bielizna).

Sprzęt stosowany do sprzątnięcia to wózki z zapasem wymiennych mopów. Sprzęt po użyciu jest dezynfekowany oraz myty, użyte mopy oddawane do magazynu brudnej bielizny i dalej przekazywane do prania w Hollywood Textile Service Sp z o. o. w Sierpcu. Sprzęt do sprzątnięcia przechowywany jest w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach i szafach.

Organizacja utrzymania czystości w szpitalu Powiatowym w Sławnie oparta była na planie higieny szpitalnej określającej obszar, techniki oraz częstotliwość sprzątnięcia, w tym procedury mycia i dezynfekcji sprzętu, a także pomieszczeń szpitalnych. W szpitalu stosuje się zasadę rozdziału sprzętu do poszczególnych stref czystości. Sprzęt do sprzątnięcia przechowywany w wydzielonych pomieszczeniach lub w brudownikach na oddziałach. Osoby odpowiadające bezpośrednio za sprzątnięcie współpracują z pielęgniarkami oddziałowymi w zakresie przestrzegania procedur przeciwepidemicznych. Zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych służących do utrzymania czystości w poszczególnych komórkach organizacyjnych szpitala jest wystarczający.

Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej wprowadzony Procedurą Nr 3/2005, ostatnia aktualizacja 29.03.2019r.

1.7. **Postępowanie z bielizną szpitalną**

Szpital Powiatowy w Sławnie posiada opracowaną procedurę postępowania z bielizną szpitalną.

Bieliznę nieskażoną umieszcza się w czarnym worku, oznaczając oddziałem/komórką, z którego pochodzi bielizna, asortymentem i ilością zapakowanej bielizny. Bieliznę skażoną umieszcza się w czerwonym worku, oznaczając oddziałem/komórką z którego pochodzi bielizna, asortymentem i ilością zapakowanej bielizny. Bieliznę niezwłocznie przekazuje się do magazynu bielizny. W przypadku pacjentów z podejrzeniem lub zakażeniem wysoce zakaźną chorobą (np. COVID-19) bieliznę umieszcza się w worku rozpuszczalnym. Za procedurę

odpowiedzialni są pracownicy poszczególnych jednostek (pielęgniarki/pielęgniarze, opiekunowie medyczni, salowe). Bielizna brudna odbierana jest przez zewnętrzną firmę z magazynu bielizny brudnej 3 razy w tygodniu. Czysta bielizna jest dostarczana również 3 razy w tygodniu, zabezpieczona folią w specjalnych koszach. Zapas czystej bielizny przechowywany jest w specjalnie do tego celu wyznaczonym magazynie bielizny czystej. Na poszczególne oddziały czysta bielizna transportowana jest specjalnym wózkiem.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Szpital Powiatowy w Sławnie dysponuje pomieszczeniem prosektorium oraz chłodnią z miejscem na przechowywania zwłok osób zmarłych w szpitalu. Opracowano procedury postępowania ze zwłokami osób zmarłych w szpitalu zgodne zobowiązującymi przepisami. W roku 2022 w Szpitalu Powiatowym w Sławnie nie przeprowadzono kontroli w powyższym zakresie. Kontrola prosektorium oraz postępowania ze zwłokami została zaplanowana na 2023 rok.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie znajdują się 22 przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria świadczące usługi z zakresu ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2022 roku w dwóch podmiotach stwierdzono nieprawidłowości. W związku z tym wszczęto postępowania administracyjne i wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu gabinetu lekarskiego oraz doprowadzenia bieżącej ciepłej wody do stanowisk higienicznego mycia i dezynfekcji rąk w gabinetach lekarskich.

W pozostałych kontrolowanych podmiotach nie stwierdzono nieprawidłowości. Posiadają one prawidłowo urządzone stanowiska do higienicznego mycia rąk.

Podmioty lecznicze przeprowadzają okresowo kontrolę wewnętrzną dotyczącą realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych obejmującą ocenę prawidłowości i skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji. W zakresie dokumentacji z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych stanowią procedury medyczne zawierające opis sposobu postępowania w przypadku podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, a także protokół kontroli wewnętrznej zawierający opis wyników kontroli realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, wniosków pokontrolnych oraz zaleceń.

Funkcjonalność pomieszczeń pionu pediatrycznego oraz punktów szczepień na terenie powiatu sławieńskiego w placówkach służby zdrowia jest prawidłowa. W placówkach, które posiadają tylko 1 gabinet pediatryczny stosuje się rozdział czasowy przyjęć lekarskich dzieci zdrowych i chorych.

We wszystkich placówkach wydzielone są pomieszczenia porządkowe oraz sprzęt do sprzątnięcia właściwie oznaczony, co znacznie ułatwia sprzątnięcie z podziałem na strefy zabrudzenia. Zaopatrzenie w środki czyszczące i preparaty dezynfekcyjne jest adekwatne do potrzeb poszczególnych gabinetów, czystość bieżąca i porządek utrzymane.

W trakcie kontroli przeprowadzonych w roku 2022 nie stwierdzono uchybień w sposobie użytkowania roboczych roztworów środków dezynfekcyjnych, są one przygotowywane zgodnie z zaleceniami producenta i właściwie oznakowane tj. data sporządzenia, nazwa środka dezynfekcyjnego i stężenie oraz nazwisko osoby przygotowującej dany preparat

W wyniku przeprowadzanych kontroli zalecano podejmowanie wszelkich działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w tym m.in. stosowanie się do wytycznych, rekomendacji oraz procedur medycznych opracowanych w placówkach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie znajdują się 33 podmioty lecznicze wykonywane przez praktykę zawodową.

Przeprowadzone kontrole w 2022 roku wykazały nieprawidłowości w dwóch podmiotach leczniczych. W związku tym przeprowadzono postępowania administracyjne i decyzjami nakazano usunięcie nieprawidłowości poprzez naprawienie zniszczonej (popękanej) tapicerki fotela dentystycznego, wyposażenie stanowiska do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk w dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym w gabinecie lekarskim, naprawienie zniszczonej (popękanej) tapicerki ławek oraz krzeseł znajdujących się na poczekalni dla pacjentów oraz doprowadzenie do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego parapetów, rolet, listw przypodłogowych oraz szafki zlewu dwukomorowego w gabinecie lekarskim.

W pozostałych kontrolowanych podmiotach stan sanitarno – higieniczny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

Gabinety, w których używany jest sprzęt wielorazowego użycia wyposażone są w Punkty Sterylizacji (PS) lub Stanowiska Sterylizacji Gabinetowej (SSG) stanowiące ciąg technologiczny, gdzie zapewniony jest ruch postępowy wyrobów medycznych od wyrobów skażonych do wyrobów sterylnych. W kontrolowanych podmiotach prowadzone są jednoetapowe procesy przygotowania do sterylizacji, której poddawane są jedynie wyroby opakowane. Z przeprowadzonych procesów dezynfekcji i sterylizacji prowadzona jest odpowiednia dokumentacja, która pozwala na identyfikowalność wyrobów z reprocessowaniem. Zwalnianie wyrobów do użycia odbywa się parametrycznie na podstawie odczytu parametrów fizycznych i chemicznych. Podmioty prowadzą okresową kontrolę sprawności urządzeń sterylizujących poprzez odpowiednie przeglądy i konserwacje oraz kontrole bieżącą poprzez badanie wskaźników biologicznych.

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń, sprzętu, a także toreb wyjazdowych pielęgniarek środowiskowych dobry. Na stanie wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku.

We wszystkich placówkach wydzielone są pomieszczenia porządkowe oraz sprzęt do sprzątnia. Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń w placówkach zachowany.

Porównywalnie do w/w zakładów opieki zdrowotnej stanowiska do higienicznego mycia rąk poprawnie urządzone.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

1. Postępowanie z odpadami medycznymi w szpitalu

W dniu 29 września 2022r. przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi powstałymi w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych. W trakcie czynności kontrolnych ustalono, że podmiot leczniczy:

- nie posiada instalacji do unieszkodliwiania odpadów medycznych;
- wytwarza odpady medyczne, w tym odpady zakaźne, magazynuje je i przekazuje specjalistycznej firmie, która zapewnia transport do miejsca ich unieszkodliwiania;
- nie zbiera i nie magazynuje odpadów medycznych wytworzonych przez inne podmioty;
- nie sporządza lekarstw - sosowane są wyłącznie lekarstwa gotowe;
- nie stosuje lekarstw przeciw nowotworowych;
- nie stosuje amalgamantu dentystycznego.

W obiekcie w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych wytwarzane są odpady o kodach: 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06 i 18 01 09.

Odpady medyczne gromadzone są w miejscu ich powstawania w odpowiednich workach lub pojemnikach na odpady o ostrych końcach, które są oznakowane zgodnie z § 6 ust. 1 obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017r., poz. 1975).

Transport wewnętrzny odpadów medycznych z miejsc ich powstawania do miejsca wstępnego magazynowania odbywa się środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu (wózek dwukołowy).

Do transportu wewnętrznego odpadów medycznych używany był wózek, który nie był wyposażony w zamknięcie ani w zamykane pojemniki - zalecono zakup i użytkowanie wózka zamykanego lub wózków przewożących pojemniki zamykane.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych wykonuje się w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pojemnika lub worka.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych odbywa się w sposób uniemożliwiający narażenie na bezpośredni kontakt z tymi odpadami, niedopuszczający do ich zmieszania oraz pozwalający na zachowanie warunków higienicznych, w tym ochrony przed zanieczyszczeniem. Odpady medyczne wytwarzane w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych są magazynowane w specjalistycznym pomieszczeniu zlokalizowanym w osobnym budynku przeznaczonym wyłącznie na ten cel. Pomieszczenie do magazynowania odpadów medycznych spełnia wymogi obowiązujących przepisów.

Pomieszczenie utrzymane w czystości. Po każdym usunięciu odpadów medycznych, o których mowa, pomieszczenie i kontenery dezynfekuje się, a następnie myje albo dezynfekuje się i myje przy użyciu środka myjąco-dezynfekcyjnego. Odpady o kodzie 18 01 06 magazynowane są w pojemniku o objętości 120l (brak odpadów), odpady o kodzie 18 01 03 w jednym pojemniku o objętości 1100l i 2 kontenerach o objętości 2000l, odpady o kodzie 18 01 04 w pojemniku o objętości 120l, 18 01 02 w urządzeniu chłodzącym w temperaturze do 10°C nie dłużej niż 72 godziny (odbierane są w razie potrzeby na telefoniczne zgłoszenie) i 10 01 09 w plastikowym zamykanym pojemniku o objętości 10l.

W trakcie czynności kontrolnych sprawdzono miejsca, w których wytwarzane są i wstępnie magazynowane odpady medyczne:

- oddział wewnętrzny – gabinet zabiegowy;
- izba przyjęć oddziału wewnętrznego – gabinet zabiegowy;
- oddział reumatologii – gabinet zabiegowy;
- oddział chirurgii – gabinet zabiegowy i gabinet opatrunkowy;
- OIOM;
- laboratorium analityczne – punkt pobrań krwi i sekretariat;
- punkt szczepień.

Odpady medyczne odbierane raz w tygodniu (w każdy czwartek) i przekazywane do utylizacji przez specjalistyczną firmę „ECO-ABC” Sp. z o.o. z siedzibą w Bełchatowie (przedstawiono do wglądu umowę na odbiór i utylizację odpadów medycznych nr 1/21/ZP/2022 z dnia 1 sierpnia 2022r.).

Obiekt posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, z którą zapoznani są pracownicy szpitala.

2. Postępowanie z odpadami medycznymi w pozostałych podmiotach leczniczych

W roku 2022 przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych obejmujących swoim zakresem sposób postępowania z odpadami medycznymi w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych. W trakcie czynności kontrolnych sprawdzano czy podmioty lecznicze prowadzą gospodarkę odpadami medycznymi w sposób zgodny z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017r., poz. 1975). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

II. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

1.1 Zakłady produkcji żywności

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 57.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 5 i warunkowo zatwierdzających - 1 (brak opracowanej dokumentacji opartej na zasadach systemu HACCP).
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 47.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 6.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 1

W trakcie kontroli Piekarni w Ostrowcu pobrano w ramach urzędowej kontroli próbkę sanitarną zmiotek mąki celem oceny biologicznej – obecność szkodników zbożowo-macnych i ich pozostałości – **wynik kwestionowany** (w próbce stwierdzono obecność szkodników: 8 żywych chrząszczy, 23 żywe larwy, 2 żywe gryzki). O wyniku poinformowano telefonicznie osobą upoważnioną reprezentującą właściciela piekarni, która natychmiast podjęła decyzję o zamknięciu zakładu do chwili przeprowadzenia zabiegów DDD, włącznie z zabiegiem dezynsekcji przez wyspecjalizowany zakład DDD, który sprawuje nadzór w tym zakresie nad piekarnią. Zobowiązała się również do przeprowadzenia gruntownego sprzątnięcia obiektu oraz do pobrania zmiotek mąki celem potwierdzenia skuteczności przeprowadzonych zabiegów, a także przesłania do PSSE w Sławnie protokołu z zabiegów DDD przeprowadzonych w zakładzie oraz wyniku badania zmiotek niezwłocznie po ich otrzymaniu – w terminie późniejszym strona przesała do PSSE w Sławnie protokół z przeprowadzonego zabiegu dezynsekcji i dezynfekcji przez Zakład DDD oraz dostarczyła sprawozdanie z badania, dotyczące badania zmiotek pobranych w Piekarni z powierzchni podłogi w kierunku obecności szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń – wynik niekwestionowany.

W dniu 19.09.2022r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w zakładzie, która wykazała nadal niewłaściwy stan sanitarny – ponownie nałożono mandat karny. W trakcie kontroli ponownie pobrano w ramach urzędowej kontroli próbkę zmiotek mąki celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych przez przedsiębiorcę działań naprawczych - w próbce ponownie stwierdzono obecność szkodników: 3 żywych larw, 2 martwych larw, 1 poczwarka, 1 wylinka, 2 żywych chrząszczy, 2 martwych chrząszczy.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję nakazującą:

- zaprzestać działalności produkcyjnej w zakładzie celem przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji przez specjalistyczny zakład Dezynfekcji Dezynsekcji i Deratyzacji do czasu uzyskania pozytywnego wyniku ponownie pobranej próbki sanitarnej zmiotek mąki w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości;
- przeprowadzenie dokładnych i skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie;
- uzyskanie i przedłożenie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Sławnie dokumentów potwierdzających skuteczność wykonanych zabiegów Dezynfekcji Dezynsekcji i Deratyzacji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu – w terminie do dnia 26.09.2022r.

Kolejne kontrole sprawdzające przeprowadzone w zakładzie potwierdziły doprowadzenie pomieszczeń i wyposażenia do właściwego stanu sanitarnego. Kolejny pobór próbki zmiotek niekwestionowany.

- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: niewłaściwy stan techniczno-sanitarny urządzeń i powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń chłodniczych do przechowywania żywności; niewłaściwy stan techniczno-higieniczny powierzchni podłóg, ścian

oraz sufitów, drzwi, szafek w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych; ogólny nieład w pomieszczeniach, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych - bez zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem, bez zachowania segregacji asortymentowej; brak bieżącego sprzątnięcia pomieszczeń; brak zapisów wynikających z dokumentacji HACCP; brak instrukcji dotyczącej badania wyrobu gotowego - zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 5 szt. na 1200 zł.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji – 1 (niezasadna). Zgłoszona interwencja dotyczyła zakupu w lodziarni lodów jagodowych o niewłaściwej jakości „szczypiące w język, sfermentowane”
- Liczba pobranych próbek – 78:
 - 2 x 5 lody na bazie mleka – Lody wyrób tradycyjny/rzemieślniczy, RTE – lody tradycyjne do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g- obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g- liczba) oraz oceny organoleptycznej - próbki niekwestionowane;
 - 1 x 5 próbek gofrów (rezerwowych - akcja „gofry”) do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej – *Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g - liczba oraz przypuszczalne *Bacillus cereus* w 1g - liczba oraz oceny organoleptycznej - próbki niekwestionowane;
 - 3 x 5 próbek z gr. wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g – obecność, *Listeria monocytogenes* – liczba w 1g, przypuszczalne *Bacillus cereus* – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej - wyniki niekwestionowane;
 - 2 x 5 próbek z gr. zióła, przyprawy i podobne produkty, RTE „Czubyryca czerwona” i „Cynamon mielony” do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g – obecność, *Listeria monocytogenes* – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej i znakowania - wyniki niekwestionowane;
 - 3 próbki zmiotek mąki (próbki rezerwowe) do badania w kierunku obecności szkodników zbożowo – mącznych – 2 wyniki kwestionowane (postępowanie opisano powyżej), 1 niekwestionowany;
 - 3 x 5 próbek lodów z automatu do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g - liczba, *Enterobacteriaceae* - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Wyniki niekwestionowane;
 - 2 x 5 lody z automatu do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g - liczba, *Enterobacteriaceae* - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Wyniki pobranych próbek żywności kwestionowane:
 - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w 5 z 5 próbek (wyniki: $5,0 \times 10^3$ jtk; $5,4 \times 10^3$ jtk; $4,2 \times 10^3$ jtk; $5,6 \times 10^3$ jtk; $2,9 \times 10^3$ jtk);
 - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w 5 z 5 próbek (wyniki: $2,0 \times 10^3$ jtk; $2,1 \times 10^3$ jtk; $2,3 \times 10^3$ jtk; $3,2 \times 10^3$ jtk; $3,6 \times 10^3$ jtk);
 - 2 x 5 lody z automatu pobrane ponownie (po kwestionowanym wyniku) w ramach próbek rezerwowych w w/w 2 zakładach w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Enterobacteriaceae*- liczba w 1g) - wyniki niekwestionowane.

Po otrzymaniu kwestionowanych wyników badań próbek lodów PPIS w Sławnie wydał 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu higieniczno-sanitarnego, które zarządziły:

- przeprowadzić dokładne i skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie, pomieszczeń zakładu oraz przestrzegać higienę personelu w celu uzyskania zadowalającego poziomu stanu sanitarno- higienicznego,
- przeprowadzić ponowne szkolenie personelu z zakresu przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, w tym higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji oraz z zakresu przeprowadzania czynności mycia i dezynfekcji zgodnie z opracowanym planem mycia i dezynfekcji oraz udokumentować fakt przeprowadzenia szkolenia.

Obowiązki zawarte w w/w decyzjach wydanych w związku z kwestionowanymi wynikami badań próbek lodów wyegzekwowane – dotyczyły obiektów prowadzących działalność w okresie trwania sezonu letniego. By potwierdzić skuteczność przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w przedmiotowych zakładach przeprowadzono ponowne pobory próbek lodów (próbki pobrane w ramach Urzędowej Kontroli Żywności - pula próbek rezerwowych). W obu obiektach uzyskano niekwestionowane wyniki badań.

1.2 Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 104.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających - 0. W 2022r. wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 6 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną i sprzedaż bezpośrednią głównie zbóż i ziemniaków.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 8.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem – 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: nie dotyczy
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji – 0.
- Liczba pobranych próbek – 6:
 - 1 próbka sałaty do badania w kierunku oznaczania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej oraz oceny biologicznej: obecności zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości; zapleśnienia - wyniki niekwestionowane;
 - 1 próbka malin do badania w kierunku oznaczania skażenia promieniotwórczego – stężenia radionuklidu cezu 137 Cs w ramach M - wyniki niekwestionowane;
 - 4 próbki (agrest, gryka, jabłka, pszenica) do badania w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów, oceny organoleptycznej i biologicznej - wyniki niekwestionowane.

1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 2.

W 2022r. nie prowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów.

1.4 Zakłady obrotu żywnością

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 390.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 20 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 415.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 11.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem – 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia; niewłaściwy stan sanitarny urządzeń i wyposażenia – mocno oblodzone wnętrza urządzeń zamrażalniczych, brudne prowadnice,

zakurzone, z resztkami; brak bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP, w tym z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych; niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń, w tym ogólny nieład w pomieszczeniach; przechowywanie środków spożywczych bezpośrednio na podłodze; brak zachowanej segregacji asortymentowej; brak środków dezynfekcyjnych do powierzchni; niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitów, drzwi w pomieszczeniach oraz zły stan techniczny wyposażenia, np. regałów, urządzeń chłodniczych.

- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 27 szt. na 5350 zł.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji – 7, dot. braku w widocznym miejscu informacji o składzie i alergenach w sprzedawanym pieczywie w sklepie; sprzedaży w obiekcie roztopionych lodów; stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella spp. w dwóch próbkach kiełbasy białej w rzeźni należącej do Intermarche; niewłaściwego stanu sanitarnego koszy dla klientów; zapachu szamba oraz cieczy wypływającej spod urządzeń; zakupu wątroby wieprzowej z robakami; sprzedaży niewłaściwej jakości kiełbasy – „śmierdząca”, posiadająca biały nalot – 4 interwencje uznano za zasadne.
- Liczba pobranych próbek – 82:
 - 6 próbek (Mleko pasteryzowane, Przetwory mleczne niefermentowane-śmietanka, Pieczywo pszenne; Suszone owoce; Warzywa suszone; Suplementy diety i podobne preparaty) - do badań w kierunku oznaczania zawartości metali ciężkich, oceny znakowania oraz organoleptycznej – wyniki niekwestionowane,
 - 2 próbki (konserwy rybne; oleje i tłuszcze jadalne z wył. oleju rzepakowego, słonecznikowego oraz oliwy z wytloczyn) do badań w kierunku oznaczania zawartości WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen, suma 4 WWA, oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wyniki niekwestionowane,
 - 1 próbka (Żywność przetworzona na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci) do badań w kierunku oznaczania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany,
 - 4 próbki (Mąka pszenna typ poniżej 900, Mąka żytnia dowolnego typu, Sok jabłkowy, Kasza manna) do badań w kierunku oznaczania zawartości mikotoksyn (ochratoksyna A, toksyna T-2, HT-2, suma toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu, deoksyniwalenol, zearalenon, patulina), oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wyniki niekwestionowane,
 - 1 próbka (Chrupki kukurydziane) do badań w kierunku oznaczania obecności glutenu, oceny organoleptycznej i oceny znakowania– wynik niekwestionowany,
 - 1 próbka (Drobne wyroby piekarnicze) do badań w kierunku oznaczania GMO, oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wynik niekwestionowany,
 - 1 próbka (Sól spożywcza i jej zamienniki) do badań w kierunku oznaczania jodu w soli, oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wynik niekwestionowany;
 - 3 próbki (Olej słonecznikowy, Smalec wieprzowy, Margaryna Palma) do badań w kierunku oznaczania parametrów jętczenia, oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wyniki niekwestionowane,
 - 1 próbka (Mięso z kurczaka) do badania w kierunku oznaczania skażenia promieniotwórczego – stężenia radionuklidu cezu 137 Cs w ramach M - wynik niekwestionowany;
 - 12 próbek (Puszkowane grzyby, Mięso przetworzone lub konserwowe, Ryby, Drobne wyroby piekarnicze, Zupy i sałatki; Suszone owoce, Dania zawierające gotowe posiłki oprócz zup i sałatek; Przyprawy, Pasty do smarowania owocowe; Mleko i produkty mleczarskie, Suplementy diety i podobne preparaty) do badania w kierunku oznaczania substancji dodatkowych (substancji konserwujących – dwutlenek siarki, siarczyny, fosforany; sorbinian potasu-kwas sorbowy, kwas benzoesowy; azotan sodu), oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wyniki niekwestionowane;

- **8x5** próbek (Mrożone warzywa RTE; Wędliny drobiowe, RTE; Masło; Ryby wędzone na zimno szczelnie zabezpieczone opakowaniem foliowym RTE; Świeże mięso drobiu (mięśnie) przeznaczone do spożycia po ugotowaniu -mięso mielone; Produkty wędliniarskie RTE, inne niż drobiowe; jogurt; Jaja kurze) do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g – obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g – liczba; Salmonella w 25g – obecność na powierzchni skorupki oraz w treści jaja kurzego), oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wyniki niekwestionowane;
- **1x5** próbka (Woda źródłana niegazowana) do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Escherichia coli, bakterie grupy coli-obecność w 250ml; Pseudomonas aeruginosa – obecność w 250ml; enterokoki-obecność w 250ml; Clostridia redukujące siarczyny-obecność w 50ml), oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany;
- **1** próbka (Suplementy diety i podobne preparaty) do badania w kierunku oznaczania zawartości składników mineralnych (magnez), oceny znakowania i oceny organoleptycznej - wynik niekwestionowany;
- **1** próbka (Suplementy diety i podobne preparaty) do badań w kierunku oznaczania zawartości kwasów tłuszczowych Omega-3: DHA+EPA, oceny organoleptycznej i znakowania - wynik niekwestionowany;
- **1** próbka (Ziarno kukurydzy do prażenia-do przygotowania popcornu) do badania w kierunku oznaczania alkaloidów tropanowych, oceny znakowania i oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany;
- **1** próbka (Grapefruit) do badań w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów, oceny organoleptycznej i biologicznej - wynik niekwestionowany;
- **1** próbka (Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego) do oceny znakowania przeprowadzonej przez pracowników PSSE w Sławnie – wynik niekwestionowany.

1.5 Zakłady żywienia zbiorowego

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 631.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 44 i warunkowo zatwierdzających – 1 (brak opracowanej dokumentacji opartej na zasadach systemu HACCP).
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 330.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 15.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem – 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach:
 - brak bieżącego sprzątnięcia w poszczególnych pomieszczeniach obiektów;
 - niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych - niezabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych;
 - niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych oraz urządzeń produkcyjnych – zabrudzone uszczelki, resztki żywności; sprzętu produkcyjnego,
 - brak aktualnych zapisów wynikających z dokumentacji HACCP, głównie zapisów z monitoringu temperatur z urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych;
 - środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia;
 - niewłaściwe przechowywanie naczyń stołowych (w sposób niezabezpieczający przed ich wtórnym zanieczyszczeniem), przechowywanie czystych naczyń na otwartych regałach; zabrudzone, zawilgocone sztućce oraz zastawa stołowa;
 - brak dokumentacji potwierdzającej właściwy stan zdrowia pracowników;
 - ogólny nieład w pomieszczeniach; przechowywanie w pomieszczeniach zbędnych,

niezwiązanych z prowadzoną działalnością przedmiotów;

- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczo-zamrażalniczych w obiektach; w szafkach, na półkach;
- owady w osłonach lamp;
- otoczenie obiektu w nieładzie (kosze na odpady, sprzęt porządkowy, zużyte opakowania);
- niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitów, drzwi w pomieszczeniach oraz zły stan techniczny wyposażenia, np. regałów, urządzeń chłodniczych.

- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 25 szt. na 6.050 zł.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji – 24 (8 zasadnych), dot.:
 - dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu pizzy (ból brzucha, biegunka);
 - zachorowań (wymioty, biegunka) u kuracjuszy lub dzieci przebywających w obiektach;
 - niewłaściwego magazynowania produktów rybołówstwa w restauracji;
 - niewłaściwych warunków przy przyjęciu dostawy kebaba;
 - nieprawidłowości podczas przyjmowania towaru na blok żywienia (brak prowadzonych zapisów wynikających z HACCP, dot. kontroli temperatur przy przyjęciu mięsa);
 - niewłaściwego stanu sanitarnego w obiektach („lokal i toaleta brudna”, „dania podawane na niedomytych talerzach, poplamiona odzież obsługi, obecność kota w kuchni”);
 - zatrudnienia w części gastronomicznej pracowników bez dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz podawania nielegalnej dziczyzny;
 - naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych – „działalność w lokalu jest uciążliwa, ciągły i nieustający zapach, a pod wieczór smród spalonego tłuszczu”;
 - serwowania niewłaściwej jakości posiłków: „starych i śmierdzących”, diety zbyt obfitej w kotlety mielone; podawania nieświeżego, niesmacznego jedzenia oraz spleśniałego pieczywa; serwowania surowych i niedogotowanych posiłków;
 - prowadzenia działalności w zakresie wydawania śniadań bez zatwierdzenia obiektu;
 - niewłaściwego stanu sanitarnego naczyń i sztuców.
- Liczba pobranych próbek – 32, w tym 10 kwestionowanych:
 - **1x5** próbek (Dania złożone/Dania na bazie ziemniaków) do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba), oceny organoleptycznej - wyniki niekwestionowane;
 - **1x5** próbek (Wyroby garmażeryjne kulinarne mączne-schłodzone, RTE) do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g – liczba; przypuszczalne Bacillus cereus-liczba w 1g), oceny organoleptycznej - wyniki niekwestionowane;
 - **1x5** próbek lodów z automatu do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba, Enterobacteriaceae - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej - wyniki niekwestionowane;
 - **1x5** próbek lodów z automatu do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba, Enterobacteriaceae - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Wyniki pobranych próbek żywności **kwestionowane** - w 5 próbkach lodów stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae (wyniki: $3,6 \times 10^3$ jtk; $1,2 \times 10^3$ jtk; $1,6 \times 10^3$ jtk; $9,2 \times 10^2$ jtk; $8,6 \times 10^2$ jtk);
 - **1x5** próbek lodów z automatu pobranych ponownie (po kwestionowanym wyniku) w w/w zakładzie. Próbki pobrano do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Enterobacteriaceae- liczba w 1g). Wyniki pobranych próbek żywności **kwestionowane**.

Po otrzymaniu kwestionowanych wyników badań próbek lodów PPIS w Sławnie wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu higieniczno-sanitarnego, która zarządzała:

- przeprowadzić dokładne i skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie, pomieszczeń zakładu oraz przestrzegać higienę personelu w celu uzyskania zadowalającego poziomu stanu sanitarno- higienicznego,
- przeprowadzić ponowne szkolenie personelu z zakresu przestrzegania instrukcji dobrej praktyki

higienicznej i produkcyjnej, w tym higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji oraz z zakresu przeprowadzania czynności mycia i dezynfekcji zgodnie z opracowanym planem mycia i dezynfekcji oraz udokumentować fakt przeprowadzenia szkolenia.

- 5 próbek wymazów czystościowych (2 wymazy z rąk personelu – pracownik kuchni oraz kelner; 2 wymazy ze sprzętu i wyposażenia oraz 1 wymaz z widelca) w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej – Salmonella – obecność, Staphylococcus aureus – obecność, pałeczki z grupy coli – obecność- wyniki niekwestionowane;
- 2 próbki posiłków w kierunku oznaczania wartości odżywczej, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu oraz węglowodanów.

1.6 Środki transportu

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 266.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 6 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 6.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach – nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek kierunku badań oraz wyniki badań, a w przypadku kwestionowania opisać podjęte działania – nie dotyczy.

1.7 Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 13
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 6.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach – nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek - 0.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2022r. do badań pobrano 202 próbki, w tym 190 próbek środków spożywczych, 3 próbki zmiotek mąki, 4 próbki produktów kosmetycznych oraz 5 próbek wymazów czystościowych. Próbki środków spożywczych badano w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej, zawartości metali ciężkich, WWA, mikotoksyn, azotanów, substancji dodatkowych, alkaloidów tropanowych, parametrów jętczenia, GMO, glutenu, składników mineralnych i kwasów

tłuszczowych, pestycydów, jodu w soli, skażenia promieniotwórczego, oceny organoleptycznej, biologicznej oraz oceny znakowania.

Na podstawie uzyskanych wyników stwierdzono, że 180 próbek badanych produktów odpowiadało wymaganiom i nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka. Kwestionowano 20 próbek lodów z automatu pobranych w ramach urzędowej kontroli w sezonowych punktach produkcji oraz 2 próbki zmiotek mąki.

W okresie trwania sezonu letniego pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie pobrali w trakcie kontroli sanitarnych, próbki lodów z automatu celem oceny jakości mikrobiologicznej (kierunek badań *Salmonella* spp.- obecność w 25g; *Listeria monocytogenes*- liczba w 1g, *Enterobacteriaceae* - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej – w 3 obiektach próbki kwestionowano z uwagi na przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*:

- 1x5 próbek (rezerwowych) lodów z automatu w Wytwórni Lodów z Automatu przy ul. Powstańców Warszawskich 40 w Darłowie -przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w 5 z 5 próbek (wyniki: $5,0 \times 10^3$ jtk; $5,4 \times 10^3$ jtk; $4,2 \times 10^3$ jtk; $5,6 \times 10^3$ jtk; $2,9 \times 10^3$ jtk);

- 1x5 próbek (rezerwowych) lodów z automatu w Wytwórni Lodów z Automatu, ul. Wydmowa 5 w Dąbkach - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w 5 z 5 próbek (wyniki: $2,0 \times 10^3$ jtk; $2,1 \times 10^3$ jtk; $2,3 \times 10^3$ jtk; $3,2 \times 10^3$ jtk; $3,6 \times 10^3$ jtk);

- 2x5 próbek (rezerwowych) lodów z automatu w Lodziarni Bajecznej, ul. Wydmowa 8, 76-156 Dąbki - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* (wyniki: $3,6 \times 10^3$ jtk; $1,2 \times 10^3$ jtk; $1,6 \times 10^3$ jtk; $9,2 \times 10^2$ jtk; $8,6 \times 10^2$ jtk); ponownie stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w 2 z 5 próbek (wyniki: $1,6 \times 10^2$ jtk; $1,2 \times 10^3$ jtk; $9,0 \times 10^1$ jtk; $5,0 \times 10^1$ jtk; $4,0 \times 10^1$ jtk).

W związku z powyższym PPIS w Sławnie wydał przedsiębiorcom decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności na przeprowadzenie zabiegów mycia i dezynfekcji w celu uzyskania zadowalającego poziomu stanu sanitarno - higienicznego oraz przeprowadzenia ponownych szkoleń personelu z zakresu przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. By potwierdzić skuteczność przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w przedmiotowych zakładach przeprowadzono ponowny pobór próbek lodów (próbki pobrane z puli próbek rezerwowych). W 2 zakładach uzyskano zadowalające wyniki badania próbek lodów.

W 1 zakładzie upoważnieni pracownicy PSSE w Sławnie podjęli próbę przeprowadzenia ponownych czynności kontrolnych, na miejscu ustalono, iż obiekt pozostaje nieczynny (zakończył działalność w sezonie letnim). Stronę przesłała informację o zakończeniu prowadzenia działalności w sezonie letnim 2022r., o planowanym jej wznowieniu z dniem 01.06.2023r. oraz przeprowadzeniu badań lodów przed rozpoczęciem sezonu 2023 – PPIS w Sławnie zobowiązał przedsiębiorcę do przedłożenia w siedzibie PSSE w Sławnie wyników badań lodów z automatu po ich wykonaniu.

W trakcie kontroli w piekarni pobrano w ramach urzędowej kontroli, próbkę sanitarną zmiotek mąki celem oceny biologicznej – obecność szkodników zbożowo-macznych i ich pozostałości – wynik kwestionowany (w próbce stwierdzono obecność szkodników: 8 żywych chrząszczy, 23 żywe larwy, 2 żywe gryzki). O wyniku poinformowano telefonicznie osobę upoważnioną reprezentującą właściciela piekarni, która natychmiast podjęła decyzję o zamknięciu zakładu do chwili przeprowadzenia zabiegów DDD, włącznie z zabiegiem dezynsekcji przez wyspecjalizowany zakład DDD, który sprawuje nadzór w tym zakresie nad piekarnią. Zobowiązała się również do przeprowadzenia gruntownego sprzątnięcia obiektu oraz do pobrania zmiotek mąki celem potwierdzenia skuteczności przeprowadzonych zabiegów, a także przestania do PSSE w Sławnie protokołu z zabiegów DDD przeprowadzonych w zakładzie oraz

wyniku badania zmiotek niezwłocznie po ich otrzymaniu – w terminie późniejszym strona przesłała do PSSE w Sławnie protokół z przeprowadzonego zabiegu dezynsekcji i dezynfekcji przez Zakład DDD oraz dostarczyła sprawozdanie z badania, dotyczące badania zmiotek pobranych w Piekarni z powierzchni podłogi w kierunku obecności szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń – wynik niekwestionowany.

W dniu 19.09.2022r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w zakładzie, która wykazała nadal niewłaściwy stan sanitarny – ponownie nałożono mandat karny. W trakcie kontroli ponownie pobrano w ramach urzędowej kontroli próbkę zmiotek mąki celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych przez przedsiębiorcę działań naprawczych - w próbce ponownie stwierdzono obecność szkodników: 3 żywych larw, 2 martwych larw, 1 poczwarka, 1 wylinki, 2 żywych chrząszczy, 2 martwych chrząszczy.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję nakazującą:

- zaprzestać działalności produkcyjnej w zakładzie celem przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji przez specjalistyczny zakład Dezynfekcji Dezynsekcji i Deratyzacji do czasu uzyskania pozytywnego wyniku ponownie pobranej próbki sanitarnej zmiotek mąki w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości;
- przeprowadzenia dokładnych i skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie;
- uzyskania i przedłożenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Sławnie dokumentów potwierdzających skuteczność wykonanych zabiegów Dezynfekcji Dezynsekcji i Deratyzacji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu – w terminie do dnia 26.09.2022r.

Kolejne kontrole sprawdzające przeprowadzone w zakładzie potwierdziły doprowadzenie pomieszczeń i wyposażenia do właściwego stanu sanitarnego. Kolejny pobór próbek i zmiotek niekwestionowany.

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana

W 2022r. PSSE w Sławnie nie posiadała pod nadzorem zakładów produkujących suplementów diety i żywności wzbogacanej, zakładów wyspecjalizowanych w tym rodzaju żywności, w tym prowadzących sprzedaż przez internet. W 2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał 1 decyzję rozszerzającą zakres i prowadzonej działalności w Sklepie ekologicznym „Pora na EKO”, ul. Jedności Narodowej 36/91, 76-100 Sławno o sprzedaż artykułów trwałych (niewymagających chłodzenia) oraz suplementów diety „na odległość” tj. przez Internet.

Ogółem w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup i żywnością wzbogacaną w 2022r. przeprowadzono 48 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono. W trakcie przeprowadzanych kontroli dokonywano oceny ekspozycji suplementów diety i żywności dla określonych grup.

Dodatkowe działania dotyczyły obserwacji stron internetowych za pomocą przeglądarki GOOGLE, portalu Allegro i OLX, CENEO, nie stwierdzono przedsiębiorców prowadzących działalność w powiecie sławieńskim, suplementów diety (suplementu pn. Detonic, suplementów marki Colon, produktów zawierających johimbinę, produktu pn. „Kryształy japońskie”, suplementu „SHILAJIT”). W/w produktów w obrocie ani w sprzedaży internetowej nie stwierdzono.

Ponadto do badań w ramach UKŻ w 2022r. pobrano 6 próbek:

- 1 próbka suplementu diety w kierunku oznaczania substancji dodatkowych (substancje konserwujące: sorbinian potasu – kwas sorbowy, kwas benzoowy); oceny znakowania; oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany;
- 1 próbka suplementu diety w kierunku oznaczania zawartości składników mineralnych - Mg Magnez, oceny organoleptycznej oraz oceny znakowania – wynik niekwestionowany;
- 1 próbka suplementu diety w kierunku oznaczania zawartości metali ciężkich (ołów, kadm, rtęć), oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka suplementu diety w kierunku oznaczania zawartości kwasów tłuszczowych Omega 3: DHA+EPA, oceny znakowania, oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany;
- 1 próbka żywności dla niemowląt i małych dzieci (przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci) w kierunku oznaczania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany;
- 1 próbka żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do oceny znakowania przeprowadzonej przez pracowników PSSE w Sławnie. W wyniku przeprowadzonej oceny uwag do znakowania produktu nie wniesiono.

Ponadto dodatkowo oceniono znakowanie 5 suplementów diety. W wyniku przeprowadzonej analizy znakowania wniesiono uwagę do znakowania 1 produktu, tj. brak ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia na etykiecie opakowania jednostkowego produktu pn. „Aliness, Cynk Organiczny Trio 15 mg”. Powyższe wynika z art. 5 pkt 4 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie uwagę przekazał właściwemu terenowo Inspektorowi Sanitarnemu nadzorującemu producenta produktu. Do znakowania pozostałych suplementów diety uwag nie wniesiono.

W 2022r. pracownicy dokonywali na bieżąco przeglądu stron internetowych w zakresie m. in. nadzoru nad podmiotami zajmującymi się sprzedażą suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego przez Internet – nie stwierdzono na nadzorowanym terenie przedsiębiorców wprowadzających w/w produkty do obrotu.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Ogółem w 2022r. skontrolowano 204 obiekty żywności i żywienia oraz 20 obiektów obrotu żywnością, prowadzących działalność w sezonie letnim przeprowadzając 256 kontroli sanitarnych. Wydano 46 decyzji zatwierdzających zakłady oraz 8 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego w obiektach. Nałożono 24 mandatów karnych na kwotę 5500 zł.

Pobrano 85 próbek środków spożywczych:

- 2 x 5 próbek z grupy Wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej, RTE do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g- obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g – liczba; przypuszczalne *Bacillus cereus* – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej – wyniki niekwestionowane;
- 1 x 5 próbek gofrów do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej – *Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g - liczba oraz przypuszczalne *Bacillus cereus* w 1g - liczba oraz oceny organoleptycznej - próbki niekwestionowane;
- 2 x 5 próbek lodów na bazie mleka – Lody wyrób tradycyjny/rzemieślniczy, RTE do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Salmonella* w 25g- obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g- liczba) oraz oceny organoleptycznej - próbki niekwestionowane;
- 10 x 5 próbek lodów z automatu w Wytwórnich Lodów z Automatu i Punktach Małej Gastronomii do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej – *Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g - liczba oraz *Enterobacteriaceae* w 1g - liczba – **20 kwestionowanych** z uwagi na przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w 5 z 5 próbek;
- 1 x 5 próbek „Pierogów ukraińskich” w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego z grupy Wyrobów garmażeryjnych i kulinarnych mącznych, schłodzonych, RTE do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej – *Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g – liczba; przypuszczalne *Bacillus cereus*-liczba w 1g - próbki niekwestionowane;
- 1 x 5 próbek „Pierogów ukraińskich ” z grupy Dania złożone/ Dania na bazie ziemniaków, RTE w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, do badania w kierunku oceny jakości

mikrobiologicznej – *Salmonella* w 25g - obecność, *Listeria monocytogenes* w 1g - liczba - próbki niekwestionowane.

Rozpatrzono 16 interwencji, z czego 5 uznano za zasadne. Interwencje dotyczyły:

- niewłaściwego przechowywania surowców;
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego w postaci wymiotów oraz biegunki;
- niewłaściwych warunków przy przyjęciu dostaw;
- nieświeżych posiłków podawanych w obiekcie;
- niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie (brudne toalety; dania podawane na niedomytych talerzach, brudne sztućce; poplamiona odzież obsługi).

W okresie sezonu letniego przeprowadzono 113 kontroli sanitarnych w obiektach prowadzących żywienie zbiorowe otwarte, w tym 62 kontrole w Punktach Małej Gastronomii. Wydano 40 decyzji zatwierdzających obiekty na wniosek strony, w tym 36 w punktach małej gastronomii.

W trakcie kontroli sanitarnych w obiektach żywienia zbiorowego otwartego nałożono 13 mandatów karnych za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarnej:

- brak zapisów wynikających z dokumentacji HACCP;
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia;
- brak książeczki do celów sanitarno - epidemiologicznych;
- niewłaściwy stan sanitarny podłóg i ścian (z okruchami, kurzem, zatłuszczone);
- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych;
- przechowywanie zbędnych przedmiotów w pomieszczeniach;
- brak zachowanej segregacji asortymentowej urządzeniach chłodniczych.

Stwierdzone nieprawidłowości stanu technicznego:

- ściany i sufity w pomieszczeniach z zaciekami, z ubytkami;
- trudne do utrzymania w czystości (nasiąkliwe, z ubytkami) półki regałów do przechowywania środków spożywczych;
- w szafie przelotowej uszkodzone okleiny półek, powierzchnia nasiąkliwa, trudna do utrzymania w czystości;
- w pomieszczeniu kuchni głównej osłony lamp uszkodzone z ubytkami w obudowie;
- w przygotowalni pizzy w urządzeniu chłodniczym podbłatowym używa się desek drewnianych jako blaszek, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- urządzenie chłodnicze bez dolnej obudowy, widoczne kable, mechanizm;
- uszkodzona umywalka w kuchni głównej.

W jednym zakładzie ustalono, że nie posiada zatwierdzenia w zakresie prowadzonej działalności żywieniowej, właściciel nie złożył stosownego wniosku do PSSE w Sławnie. PPIS w Sławnie złożył wniosek o ukaranie przedsiębiorcy z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie – postępowanie w toku.

W okresie sezonu letniego przeprowadzono 55 kontroli sanitarnych w obiektach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte. Wydano 2 decyzje zatwierdzające obiekty na wniosek strony.

W trakcie kontroli sanitarnych w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego nałożono 9 mandatów karnych za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarnej:

- brak zapisów wynikających z dokumentacji HACCP;
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia;
- brak dokumentacji potwierdzającej stan zdrowia osób zatrudnionych w kontakcie z żywnością lub nieaktualne wpisy do książeczki zdrowia;
- niewłaściwy stan sanitarny podłóg;
- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych;
- brak środka do dezynfekcji rąk oraz powierzchni mających kontakt z żywnością;
- brak miejsca do właściwego, chroniącego przed zanieczyszczeniem przechowywania naczyń

przed ich użyciem;

- ogólny nieład w otoczeniu zakładu - przy wejściu do obiektu od strony zaplecza, na wolnym powietrzu, na powierzchni niezadaszonej przechowuje się kosze na odpady segregowane, beczkę, zużyte opakowania po środkach spożywczych (puszki, słoiki, opakowania plastikowe) oraz sprzęt porządkowy w postaci mopów, szczotek.
- miejscowo zawilgocone naczynia na sali konsumpcyjnej i w szafie przelotowej.

Stwierdzone nieprawidłowości stanu technicznego:

- ściany i sufity, podłogi w pomieszczeniach z zaciekami, z ubytkami, z wykwitami pleśni;
- trudne do utrzymania w czystości (nasiąkliwe, z ubytkami) półki regałów do przechowywania środków spożywczych; z widocznymi skorodowaniami, wymagają odnowienia;
- w pomieszczeniu obieraka oraz zmywalni naczyń, wyeksploatowane wanny trudne do utrzymania w czystości; maszyna do obierania w złym stanie technicznym-skorodowana;
- w pomieszczeniu kuchni głównej wiszące szafki w dolnych krawędziach o nierównej powierzchni, nasiąkliwe, trudne do utrzymania w czystości- odklejająca się okleina;
- w kuchni głównej oraz zmywalni naczyń - zlewy ze stali nierdzewnej w złej kondycji technicznej, trudne do utrzymania w czystości;
- wózek transportowy podręczny stosowany do przewozu artykułów spożywczych windą o nierównej, z ubytkami powierzchni transportującej.

Ponadto w jednym zakładzie ustalono, że nie posiada zatwierdzenia w zakresie prowadzonej działalności żywieniowej, właściciel nie złożył stosownego wniosku do PSSE w Sławnie. PPIS w Sławnie złożył wniosek o ukaranie przedsiębiorcy z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie – postępowanie w toku.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W 2022r. na wniosek Głównego Inspektora Sanitarnego, w związku z powiadomieniami nadesłanymi w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywności i Środkach Żywienia Zwierząt, pracownicy tut. Stacji podjęli działania mające na celu ustalenie obecności w obrocie handlowym następujących produktów, a także monitorowanie procesu ich wycofywania:

1) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.212.2021 z dnia 30.12.2021r. w związku z pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie z dnia 30.12.2021r. znak: HŻ.9020.3.80.2021 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu propargitu (0,039±0,020 oraz 0,036±0,008 mg/kg) w produkcie pn. „Truskawka mrożona”; masa netto: 2,5kg, nr partii: 0694018; data minimalnej trwałości: 07.2023; kraj pochodzenia Egipt; producent: Jase Foods Sp. z o. o., Sp. K., ul. Nagietkowa 75c/2, 81-589 Gdynia. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez podmiot: firmę Allfood Spółka z o. o. w Koszalinie, Bojowników o Wolność i Demokrację 9K, 75-209 Koszalin, która dystrybuowała kwestionowany produkt. Stołówka Szkoły Podstawowej im. ppor. Emilii Gierczak w Postominie z Punktem Wydawania Posiłków dla Oddziałów Przedszkolnych, Postomino 15a, 76-113 Postomino – w dniu kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Ustalono ponadto, iż w dniu 15.12.2021r. kwestionowany produkt w ilości 1 szt. wymieniony został przez przedstawiciela firmy Allfood Spółka z o. o. w Koszalinie na ten sam produkt z innej partii. Natomiast w drugim obiekcie w dniu kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Produkt został wykorzystany do produkcji.

2) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.9.2022 z dnia 27.01.2022r. w sprawie wycofania

przez Bakalland S. A. niektórych partii batonów marki Vitarella, BA! I YEMGO ze względu na zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez Magazyn POLOmarket w Swarzędzie, który dystrybuował kwestionowany produkt, tj. „Bakalland Baton BA! 5 orzechów 40g – nr partii 0002330006, data min. trwałości 31.07.2022r. wyprodukowany przez Bakalland S.A., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa - Zakład Produkcyjny Bakalland. Punkt sprzedaży POLOMARKET nr 5714, ul. Darłowska 17A, 76-156 Dąbki - w dniu kontroli na stanie nie stwierdzono kwestionowanych partii batonów. Sklep POLOmarket został poinformowany przez dostawcę o stwierdzonej niezgodności w dniu 17.01.2022r., w związku z tym rozpoczął procedurę wycofywania kwestionowanego produktu. Okazano dokument „Zwrot towaru” z dnia 17.01.2022r. nr S571453606. oraz wydanie zewnętrzne (WZ nr WZ5714001260122) z dnia 20.01.2022r. dotyczące zwrotu batonów do Centrum Logistycznego POLOmarket w Swarzędzie w ilości 10 szt. Punkt sprzedaży POLOMARKET nr 8603, ul. Ks. Jerzego Popiełuszki 2,2A, 76-150 Darłowo – w dniu kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Sklep został poinformowany przez dostawcę o stwierdzonej niezgodności w dniu 17.01.2022r., w związku z tym rozpoczął procedurę wycofywania kwestionowanego produktu. Okazano dokument wydanie zewnętrzne (WZ nr WZ8603000690122) z dnia 20.01.2022r. dotyczące zwrotu batonów do Centrum Logistycznego POLOmarket w Swarzędzie (nr S860309748) w ilości 10 szt. Na drzwiach wejściowych sklepów umieszczono informacje dotyczące możliwości zwrotu od konsumentów kwestionowanych batonów. Pozostałych rodzajów batonów objętych powiadomieniem nie stwierdzono w sprzedaży w obu obiektach.

3) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.21.2022 z dnia 15.02.2022r., dot. powiadomienia alarmowego nr 2022.0606 (*IRASFF 529646*) dot. stwierdzenia tlenu etylenu na poziomie 16mg/kg, w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, numer partii: NACOP/GCD-03/20-21, najlepiej spożyć przed: 30/06/2024, pochodzącym z Indii, który został wykorzystany przez Zakład Produkcyjny Bakalland S.A., ul. Brzeska 70, 21-505 Janów Podlaski do produkcji 7 partii batonów pn. Ballans Baton Waniliowe Cappucino 38g (nr partii 0002326697, 0002318934, 0002312337, 0002322091, 0002343693). Kwestionowany produkt rozdystrybuowany był do placówek POLOmarket. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej. Punkt sprzedaży POLOMARKET nr 5714, ul. Darłowska 17A, 76-156 Dąbki - w dniu kontroli na stanie nie stwierdzono kwestionowanych partii batonów. Sklep został poinformowany przez dostawcę o stwierdzonej niezgodności w dniu 11.02.2022r., w związku z tym rozpoczął procedurę wycofywania kwestionowanego produktu. Okazano dokument „Zwrot towaru” z dnia 11.02.2022r. nr S571453935 dot. zwrotu 15 sztuk batonów do Centrum Logistycznego POLOmarket, ul. Wyzwolenia 21B, 83-125 Swarzędz. Punkt sprzedaży POLOMARKET nr 8603, ul. Ks. Jerzego Popiełuszki 2,2A, 76-150 Darłowo – w dniu kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii batonów. Sklep został poinformowany przez dostawcę o stwierdzonej niezgodności w dniu 11.02.2022r., w związku z tym rozpoczął procedurę wycofywania kwestionowanego produktu. Okazano dokument zwrot towaru nr S860310028 z dnia 11.02.2022r. dotyczące zwrotu 15 sztuk batonów do Centrum Logistycznego POLOmarket w Swarzędzie. Na drzwiach wejściowych sklepów umieszczono informacje dotyczące możliwości zwrotu od konsumentów kwestionowanych batonów.

4) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.28.2022 z dnia 04.03.2022r. w sprawie wykrycia tlenu etylenu (ETO) w produkcie pn. gluten pszeniczny, wykorzystanym do produkcji środków piekarniczych pn. „Pain chocolat prépoussé 60g (ciastko z czekoladą 60g) przez firmę francuską EUROGERM. Podjęto czynności nadzоровe wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez Magazyn ITM Baza Poznańska Sp. z o. o., ul. Św. Mikołaja 3, 62-080 Swadzim, który dystrybuował kwestionowany produkt, tj. „Pain chocolat prépoussé

60g (ciastko z czekoladą 60g)” dostawca: Les Moulins de Saint Armel. Market spożywczy „Intermarche”, ul. Armii Krajowej 2, 76-100 Sławno - na stanie nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Produkt został sprzedany klientom ostatecznym. Market spożywczy „Intermarche” został poinformowany przez dostawcę o podjętej procedurze wycofania ze sprzedaży produktu w związku z jego niewłaściwą jakością.

5) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.31.2022 z dnia 28.03.2022r. w sprawie wycofania produktu pn.: „Cioccolata bianca in barattolo da 1 KG”, numer partii: L20008561 10/22; L21000876 01/23; L21000876 2/24 oraz „Cioccolata classica in barattolo da kg. manuel caffe”, numer partii: L21000288 01/23 ze względu na zanieczyszczenie tlenkiem etylenu (ETO). Podjęto czynności nadzоровe wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez firmę Manuel Caffè Krzysztof Stein, ul. Jana Kochanowskiego 48/3, 01-864 Warszawa, która dystrybuowała kwestionowany produkt, tj. Cioccolata classica in barattolo da kg. manuel caffe” numer partii: L21000288 01/23. Wiktor Ordon Wilk Morski, Marszewo 57, 76-113 Postomino, prowadzący zakład Restauracja „Wilk Morski”, ul. Nadmorska 26, 76-107 Jarosławiec – zakład prowadzony jest w trakcie sezonu letniego. Z uwagi na fakt, że restauracja jest obecnie zamknięta telefonicznie poinformowano właściciela o wycofywaniu produktu, który po sprawdzeniu powiadomił, że nie ma na stanie w/w produktu, został on wykorzystany do produkcji w sezonie letnim 2021r. Wyjaśnił również, że nie został poinformowany przez dostawcę o podjętej procedurze wycofania ze sprzedaży produktu w związku z jego niewłaściwą jakością.

6) w związku z pismami znak: NHŻ.9220.36.2022 z dni: 15.04.2022r., 19.04.2022r., 20.04.2022r., 22.04.2022r., 25.2022r. w sprawie międzynarodowego ogniska Salmonella Typhimurim związanego ze spożyciem produktów marki Kinder. Podjęto w całej sprawie czynności kontrolne wobec 7 obiektów oraz czynności nadzоровe wobec 23 obiektów. Podjęto czynności nadzоровe w związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 15.04.2022r. wobec 14 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez Magazyn Hurtowy Eurocash S.A., ul. Przemysłowa 5, 73-110 Stargard, który dystrybuował kwestionowane produkty, tj. Kinder Schokobons (46 g, 125 g, 200 g), Kinder Surprise Maxi (100 g), Kinder Maxi Mix (133 g) i Kinder Mini EGGS (100 g). W 4 obiektach kwestionowane produkty zostały odkupione przez przedstawiciela marki Kinder, tj. Ferrero Polska Commercial Sp. z o.o.: Sklep spożywczy „Pod Wozem”, Malechowo 83A, 76-142 Malechowo, przedstawiciel marki odkupił: Kinder Schokobons 46 g- 8 sztuk oraz Kinder Schokobons 125g– 6 sztuk; przedstawiono kopię paragonu niefiskalnego nr DF/PAR/220408/1079/1 z dnia 08.04.2022r, wystawionego przez Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe Adrian Wrona, Malechowo 83A, 76-142 Malechowo, na nr NIP 1080016327 (Ferrero Polska Commercial Sp. z o.o.). Sklep spożywczo-przemysłowy „SPOŁEM” PSS nr 1 „LUX”, 76-100 Sławno, przedstawiciel marki odkupił Kinder Schokobons 125 g- 2 sztuki, Kinder Schokobons 200 g- 10 sztuk oraz inne produkty. Przedstawiono Fakturę VAT FV/00043/01/2022 z 08-04-2022 wystawioną przez Społem Powszechna Spółdzielnia Spożywców, ul. Pl. Wyszyńskiego 1, 76-100 Sławno dla Ferrero Polska Commercial Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Wiertniczna 126, 02-952 Warszawa. Sklep spożywczy nr 5 „LUX” PSS „Społem”, ul. Prusa 12, 76-100 Sławno przedstawiciel marki odkupił Kinder zestaw Maskotka - 3 szt., Kinder Niespodzianka - 7 szt., Kinder EGGS 100g - 7 szt., okazano wygenerowany w systemie paragon z dnia 11.04.2022r. nr 1801078476/000172. Sklep spożywczy nr 6 „Gamma” PSS „Społem”, ul. Gdańska 11, 76-100 Sławno, przedstawiciel odkupił Kinder Niespodzianka - 16 szt., Kinder EGGS 100g - 9 szt., Kinder zestaw Maskotka - 2 szt., okazano wygenerowany w systemie paragon z dnia 11.04.2022, nr 1801078593/000124. W pozostałych 10 obiektach nie stwierdzono kwestionowanych produktów, zostały sprzedane klientom ostatecznym. Wszystkie obiekty otrzymały informację o kwestionowanych artykułach od Hurtowni Eurocash.

W związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 15.04.2022r. podjęto czynności wobec 5 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez STANRO Magazyn w Łozienicy, ul. Nowa 13, 72-100 Goleniów, który dystrybuował kwestionowane produkty, tj. Kinder Schokobons (46 g, 125 g, 200 g), Kinder Surprise Maxi (100 g), Kinder Maxi Mix (133 g) i Kinder Mini EGGS (100 g). W 5 podmiotach nie stwierdzono kwestionowanych produktów. W powyższych sklepach produkty zostały sprzedane klientom ostatecznym. Podjęto czynności wobec jednego obiektu umieszczonego na liście dystrybucyjnej tj. Hurtownia owoców i warzyw Dariusz Jurzyk, ul. Chełmońskiego 47, 76-100 Sławno, która w dniu 10.12.2021r. była odbiorcą 48 sztuk kwestionowanego produktu (Kinder Schokobons 125 g). Przeprowadzono czynności kontrolne w obiekcie, ustalono, że: 8 szt. kupiła Gmina Postomino faktura nr 14092F z dnia 16.12.2021, pozostałe 40 szt. zakupili klienci indywidualni na paragon. W rozmowie telefonicznej przeprowadzonej z przedstawicielem Gminy Postomino, ustalono, iż produkt Kinder Schokobons w ilości 8 sztuk został wykorzystany przy spotkaniu z okazji Mikołajek organizowanym przez Świetlicę Środowiskową dla mieszkańców Wilkowic. Nie stwierdzono innych odbiorców produktów objętych powiadomieniem.

W związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 19.04.2022r. podjęto czynności kontrolne wobec jednego obiektu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez hurtownię MATTHIAS, ul. Marynarki Polskiej 98, 80-557 Gdańsk, tj. Hurtownia owoców i warzyw Dariusz Jurzyk, ul. Chełmońskiego 47, 76-100 Sławno, która w dniu 20.01.2022r. była odbiorcą 64 sztuk kwestionowanego produktu (Kinder Schokobons 125 g). Ustalono, iż w dniu 20.01.2022r. zgodnie z fakturą 00481F 49 sztuk Kinder Schokobons 125 g zakupił Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy, ul. Kopernika 9, 76-100 Sławno-ustalono, że produkt został wykorzystany do przygotowania paczek świątecznych i nie posiadają cukierków na stanie magazynowym. W dniu 04.02.2022r. 15 sztuk kwestionowanego produktu zakupiła osoba prywatna na paragon. Nie stwierdzono innych odbiorców produktów objętych powiadomieniem.

W związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 20.04.2022r. podjęto czynności wobec 5 obiektów umieszczonych na liście dystrybucyjnej otrzymanej z Hurtowni Bastek Michał, ul. Szczecińska 32, 75-137 Koszalin. W Sklepie spożywczo-przemysłowy, Wiekowo 1, 76-150 Darłowo, prowadzony przez przedsiębiorcę: Sklep spożywczo – przemysłowy Marianna Brzezińska, Wiekowo 1, 76-150 Darłowo podjęto czynności kontrolne – na stanie stwierdzono 3 sztuki kwestionowanego produktu, produkt został zabezpieczony na zapleczu i zostanie niezwłocznie zwrócony do hurtowni. Hurtownia nie informowała przedsiębiorcy o wycofaniu produktu. W dniu 27.04.2022r. PPIS w Sławnie otrzymał z Hurtowni Bastek Michał, ul. Szczecińska 32, 75-137 Koszalin dokument potwierdzający zwrot 3 sztuk kwestionowanego produktu – Kinder Schoko-Bons 125g stwierdzonych u przedsiębiorcy: Marianna Brzezińska Sklep spożywczo – przemysłowy, Wiekowo 1, 76-150 Darłowo - korekta faktury VAT 125/MAG/2022 z dnia 26.04.2022r. do dokumentu FS 3455/04/2022 z dnia 2022-04-04. W pozostałych 4 obiektach nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu, został sprzedany klientom ostatecznym, został wykorzystany do paczek dla dzieci pracowników oraz został wykorzystany do celów prywatnych, po zakupie cukierki zostały zjedzone.

W związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 22.04.2022r. podjęto czynności wobec 4 obiektów umieszczonych na liście dystrybucyjnej otrzymanej z Hurtowni „DUET”, ul. Sportowa 3F, 76-200 Słupsk. Ustalono, iż we wszystkich obiektach nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu, został sprzedany klientom ostatecznym.

W związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 22.04.2022r. podjęto czynności wobec 5 obiektów umieszczonych na liście dystrybucyjnej otrzymanej z Hurtowni Nabiałowo – Spożywczej Trynieccy „Serkol” Sp.J., ul. Poznańska 42, 76-200 Słupsk. Ustalono, iż we wszystkich obiektach z listy dystrybucyjnej nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu, został wykorzystany na paczki dla dzieci pracowników.

W związku z pismem PWIS w Szczecinie z dnia 25.04.2022r. podjęto czynności wobec 2 obiektów umieszczonych na liście dystrybucyjnej otrzymanej z Matthias, ul. Marynarki Polskiej 98, 80-557 Gdańsk. Hurtownia owoców i warzyw Dariusz Jurzyk, ul. Chełmońskiego 47, 76-100

Sławno (zakupiła łącznie 160 sztuk) - na stanie nie stwierdzono kwestionowanych produktów. Przedsiębiorca oświadczył, iż 150 sztuk zostało zakupione przez osoby prywatne na paragon, natomiast 10 sztuk zakupiło Koło Gospodyń Wiejskich w Malechówku, gdzie uzyskano informację, iż zostały one przekazane do paczek świątecznych dla dzieci z sołectwa Karwice. Hurtownia „Orbita”, ul. Zielona 16, 76-100 Sławno (zakupiła łącznie 646 sztuk) - na stanie hurtowni nie stwierdzono kwestionowanych produktów, na podstawie przedstawionych faktur ustalono, że zostały one sprzedane następującym odbiorcom: Zakłady Drzewne „Poldan”, ul. Gdańska 65A, 76-100 Sławno - w dniu 15.12.2021r. na podstawie faktury nr 0111/F1/12/21 zakupiły 288 sztuk – ustalono, że zostały przekazane do paczek świątecznych dla dzieci pracowników; ABWood sp. z o.o., ul. Koszalińska 64, 76-100 Sławno – w dniu 09.12.2021r. na podstawie faktury nr 2335/F2/12/21 zakupiła 166 sztuk – ustalono, że zostały przekazane do paczek dla dzieci pracowników. Nadleśnictwo Sławno, ul. Mireckiego 15, 76-100 Sławno - w dniu 02.12.2021r. na podstawie faktury nr 0109/F1/12/21 zakupiło 35 sztuk – ustalono, że zostały przekazane do paczek dla dzieci pracowników. Miasto Słupsk - Przedszkole Miejskie Integracyjne nr 32 Tęczowa Dolina, Plac Zwycięstwa 3, 76-200 Słupsk – w dniu 25.11.2021r. zgodnie z fakturą VAT nr 0107/F1/11/21 zakupiło 108 sztuk (w załączeniu). Pozostałe 49 sztuk zostało sprzedane klientom prywatnym na paragon.

7) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.51.2022 z dnia 31 maja 2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: propikonazolu na poziomie $0,025 \pm 0,012$ mg/kg i tlenu fenbutatyny na poziomie $0,17 \pm 0,08$ mg/kg w cytrynach oznakowanych nr partii: 330020708-15/531, pochodzących z Turcji. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez Hurtownię Karolex Krauza Sp. J., ul. Wodnika 50, 80-299 Gdańsk, która dystrybuowała kwestionowane cytryny, do hurtowni na terenie powiatu sławieńskiego tj. Hurtownia owoców i warzyw, ul. Chełmońskiego 47, 76-100 Sławno. Przedsiębiorca w trakcie kontroli, wyjaśnił, iż był odbiorcą 20 opakowań (skrzynek) cytryn po 10 kg w każdej - okazano przedmiotową fakturę z dnia 20.04.2022, w której zawarto zapis cytryna turecka 9/10,5 kg kl.1 - 20 opakowań. Na stanie hurtowni nie stwierdzono kwestionowanych produktów. Przedsiębiorca przedstawił listę dystrybucyjną na 200 kg kwestionowanych cytryn zakupionych przez 8 podmiotów - wszystkie na terenie powiatu sławieńskiego. Dokonano czynności kontrolnych we wszystkich sklepach umieszczonych na liście dystrybucyjnej, w trakcie których nie stwierdzono kwestionowanych cytryn - zostały sprzedane klientom ostatecznym.

8) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.50.2022 z dnia 3 czerwca 2022r. w sprawie braku w oznakowaniu produktu informacji o obecności dwutlenku siarki-substancji alergennej w produkcie pn. Pieczarki marynowane „Vitmar”, identyfikacja partii: 08.2022, producent: P.P.H.U. „VITMAR”, Maria Korkus, Dębnie 1a, 42-110 Popów. Podjęto czynności kontrolne wobec 4 obiektów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez Hurtownię „AKA” w Koszalinie, ul. Szczecińska 8/10, która dystrybuowała kwestionowany produkt. Nie stwierdzono kwestionowanej partii produktu na stanie we wszystkich obiektach, produkt kwestionowany został wykorzystany do bieżącej produkcji.

9) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.53.2022 z dnia 6 czerwca 2022r. w sprawie stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Dessau w 4 z 5 próbek produktu pn. Chili mielone, numer partii: 113/2022, data minimalnej trwałości: 12.2023. Podjęto czynności kontrolne wobec podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe „FLORAMEX” s.c. Katarzyna Dudek Mikołaj Dudek Żłotniki, ul. Kochanowskiego 4, 62-002 Suchy Las, które dystrybuowało kwestionowany produkt, tj. do zakładu produkcyjnego WIEK-POL2 Mateusz Abramczuk, Wiekowo 21, 76-150 Darłowo. Zgodnie z listą dystrybucyjną przesłaną przez w/w dostawcę zakład był odbiorcą produktu „Chilli mielone” w ilości 50kg w dniu 23.05.2022r. na podstawie dokumentu

WZ/631/2022. Osoba upoważniona potwierdziła, że zakład zakupił w/w produkt zgodnie z fakturą nr 1273/2022 w dniu 24.05.2022r. w ilości 50kg. Ustalono, że cała nowa dostawa chilli, tj. 2 worki po 25kg każdy (numer partii chilli, tj. 113/2022, kraj pochodzenia Chiny; data minimalnej trwałości 12.2023) pozostaje nienaruszona w magazynie surowca – nie została jeszcze użyta do produkcji. Poinformowano osobę upoważnioną o zanieczyszczeniu w/w surowca. Cała partia została zabezpieczona przez przedsiębiorcę poprzez odłożenie w wydzielone miejsce, oznakowanie: do wycofania, nie używać do produkcji (do reklamacji). W dniu 07.06.2022r. przesłano do siedziby PPIS protokół przekazania towaru nr 2022/06/07/56595503 z dnia 07.06.2022r. oraz potwierdzenie nadania paczki drogą kurierską do dostawcy.

10) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.54.2022 z dnia 15 czerwca 2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu migracji 4,4' diaminodifenylometanu (4,4' MDA), aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w wyrobie pn. Szczypce uniwersalne 23 cm Ambition, numer partii: 372366AS. Podjęto czynności wobec 3 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przedstawionej przez firmę DAJAR Sp. z o.o., ul. Połtawska 6, 75-072 Koszalin, która dystrybuowała kwestionowany produkt na terenie powiatu sławieńskiego - nie stwierdzono kwestionowanych szczypiec. W 2 sklepach zostały sprzedane klientom ostatecznym. W Dworcu „Golikowo”, Rzyszczewo 29A, 76-100 Sławno zostały zutyliczowane przez właścicielkę, były używane przy serwowaniu potraw weselnych w sezonie 2021.

11) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.58.2022 z dnia 17 czerwca 2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu na poziomie $0,16 \pm 0,08$ mg/kg w cytrynach oznakowanych nr partii: 310019782-10-994, pochodzących z Turcji. Podjęto czynności kontrolne wobec 11 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Hurtownię Owocowo-Warzywną „Agrol” Sławomir Zajac Sp. J., ul. Mieszka I 22d w Koszalinie, która dystrybuowała kwestionowane cytryny. We wszystkich obiektach umieszczonych na liście dystrybucyjnej nie stwierdzono kwestionowanych cytryn - zostały sprzedane klientom ostatecznym (w sklepach) oraz wykorzystane do bieżącej produkcji (w zakładach żywienia zbiorowego). Przedsiębiorstwo Warzywa i Owoce U Nikoli, ul. Królowej Jadwigi część działki 21/5 obr. 13, 76-150 Darłowo dostarczyło do siedziby PSSE w Sławnie listę dystrybucyjną swoich klientów, tj. 6 obiektów na terenie powiatu sławieńskiego. Skontaktowano się telefonicznie z każdym zakładem, ustalono, iż kwestionowany produkt został sprzedany klientom ostatecznym oraz został wykorzystany do bieżącej produkcji posiłków.

12) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.60.2022 z dnia 23 czerwca 2022r. w sprawie produktu pn. „Marchew”, nr partii: 22.05, kraj pochodzenia: Polska, zakwestionowanego z uwagi na przekroczony najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydu – linuronu (wynik: $0,057 \pm 0,029$ mg/kg). Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn POLOmarket w Swarzędzie przy ul. Wyzwolenia 21B, który dystrybuował kwestionowaną marchew. Punkt sprzedaży POLOMARKET w Darłowie - dostawa 30 kg – stwierdzono, że na stanie zakład nie posiada już kwestionowanej partii marchwi (sprzedano klientom ostatecznym). Punkt sprzedaży POLOMARKET w Dąbkach – dostawa 10kg – stwierdzono, że na stanie zakład nie posiada już kwestionowanej partii marchwi. Ustalono, iż w sklepie w dniu 10.06.2022r. dokonano zwrotu towaru nr S 571455453, dotyczącego 1 kg kwestionowanej marchwi, która znajdowała się na magazynie sklepu. Wg oświadczenia osoby obecnej przy kontroli, zwracany towar został wyrzucony do odpadów komunalnych. Pozostałe 9 kg zostało sprzedane klientom ostatecznym.

13) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.66.2022 z dnia 8 lipca 2022r. w sprawie powiadomienia alarmowego nr 20222286-fup76 zgłoszonego przez SCP Niemiec, dot. wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności, dystrybuowanej przez firmę Lecico GmbH. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez hurtownię farmaceutyczną przy ul. Pomorskiej 132 w Szczecinie, która dystrybuowała kwestionowany produkt. Ustalono, iż oba podmioty w dniu 27.05.2022r. pisemnie zostały poinformowane przez Zakłady Farmaceutyczne Polpharma SA o wycofaniu produktu Żuravit (36 kaps., 60 kaps., 100 kaps.) o numerze serii 010122. Apteka „Hipokrates”, ul. Mielczarskiego 2/7,8, 76-100 Sławno. Na podstawie okazanej dokumentacji ustalono, że apteka zakupiła produkt w ilości 3 szt. Przedsiębiorca dokonał zwrotu 2 opakowań produktu „Żuravit 100 kaps.” – okazano 2 dokumenty korekty nr 878/2022/KPZ (na 1szt.) oraz 879/2022/KPZ (na 1 szt.) z dnia 10.06.2022r. do dostawcy: Farmacol Logistyka Sp. z o.o., Oddział w Szczecinie, ul. Pomorska 132, 70-812 Szczecin. 1 opakowanie sprzedano klientowi ostatecznemu. Apteka „Niebieska”, ul. Jedności Narodowej 13, 76-100 Sławno. Na podstawie okazanej dokumentacji ustalono, że apteka zakupiła produkt w ilości 1 szt. Przedsiębiorca dokonał zwrotu 1 opakowania produktu „Żuravit 36 kaps.” – okazano dokument korekty nr 485/2022/KPZ z dnia 10.06.2022r. do dostawcy: Farmacol Logistyka Sp. z o.o., Oddział w Szczecinie, ul. Pomorska 132, 70-812 Szczecin.

14) w związku z pismami znak: NHŻ.9220.71.2022 z dnia 21 lipca 2022r. oraz 26.08.2022r. w sprawie powiadomienia alarmowego 2022.15 z dnia 7.07.2022 zgłoszonego przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu ($1,5 \pm 0,4$ mg/dm²) w produkcie pn. Talerz ceramiczny okrągły 19 cm, dekorowany w dwie żyrafy – Ambition Junior, nr partii 281799BB, kod EAN 5904134571472. Podjęto czynności kontrolne wobec podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez firmę DAJAR Sp. z o.o., ul. Połtawska 6, 75-072 Koszalin, która dystrybuowała kwestionowany produkt. Sklep AGD Społem PSS „Kotwica” nr 28, ul. Powstańców Warszawskich 49, 76-150 Darłowo, prowadzony przez Powszechną Spółdzielnię Spożyców „Kotwica”, ul. Powstańców Warszawskich 43, 76-150 Darłowo - faktura nr Fs0001268/22 z dnia 17.02.2022 na zakup 2 sztuk kwestionowanego produktu oraz faktura nr Fs0002433/22 z dnia 17.03.2022 na zakup 1 sztuki kwestionowanego produktu - zostały sprzedane klientom ostatecznym.

15) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.89.2022 z dnia 18 sierpnia 2022r. w sprawie produktu pn. „Kasza gryczana” zakwestionowanego z uwagi na przekroczony najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydu – glifosatu (wynik: $0,47 \pm 0,24$ mg/kg) masa netto: 400g (4 x 100g), konfekcjonowanego przez Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe KROS Sp. z o.o., Hłownica 3, 83-412 Głodowo; data minimalnej trwałości 06.04.2023/1k, kraj pochodzenia: Polska. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Hurtownię Artykułów Spożywczych AGAWA, ul. Gdańska 36, 84-300 Lębork, która dystrybuowała kwestionowaną kaszę gryczaną. Sklep spożywczo-przemysłowy w Kowalewiczkach 36, 76-150 Darłowo, - zakład nie posiada kwestionowanej partii kaszy gryczanej – dostawa z dnia 01.06.2022r. wg w/w faktury została sprzedana klientom ostatecznym.

16) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.88.2022 z dnia 19 sierpnia 2022r. w sprawie stwierdzenia obecności szkła w produkcie pn. Lubelska Cytrynówka 28% o pojemności 100 ml, nr partii od L19922010915 do L19922011000 wytworzonym w zakładzie produkcji alkoholi ul. Spółdzielcza 6, 20-402 Lublin. Podjęto czynności kontrolne wobec 4 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez hurtownię Dtribev, ul. Południowa 4, 76-031 Mścice, która dystrybuowała kwestionowany produkt. Ustalono, że na stanie obiekty nie posiadają kwestionowanej partii – została sprzedana klientom ostatecznym. Hurtownia nie informowała

o wycofaniu kwestionowanego alkoholu.

17) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.92.2022 z dnia 24 sierpnia 2022r. w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu (średnia zawartość ołowiu w badanej próbce – 738,5 mg/l) i kadmu (średnia zawartość kadmu w badanej próbce – 58,2 mg/l) w produkcie pn. Szklanka „Jungle Summer” 250 ml, identyfikacja partii – DNP308, kod EAN: 41247001011000000200, wyprodukowanym w Chinach, których dystrybutorem jest TEDi Sieć Handlowa Sp. z o.o., ul. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej. Sklep TEDi, ul. Polanowska 22, 76-100 Sławno. Sklep był odbiorcą 18 sztuk produktu. Na miejscu kontroli stwierdzono na stanie 18 sztuk kwestionowanego wyrobu – produkt po powiadomieniu przez centralę został zabezpieczony i wycofany ze sprzedaży przez pracowników sklepu. Przechowywany jest w magazynie w oznakowanym kartonie „nie do sprzedaży” i oczekuje na informację w dalszym sposobie postępowania. PSSE w Sławnie w dniu 07.11.2022r. otrzymał dokument potwierdzający odbiór ze Sklepu TEDi, ul. Polanowska 22, 76-100 Sławno 18 sztuk kwestionowanego produktu celem przekazania do magazynu centralnego w Dortmundzie do utylizacji – przesunięcie międzymagazynowe nr 34673 z dnia 21.10.2022r.

18) w związku z pismem znak: HŻ.9011.2.83.2022.3 z dnia 23.08.2022 oraz NHŻ.9220.91.2022 z dni 24.08.2022r. i 26.08.2022r. w sprawie stwierdzenia obecności bakterii z grupy coli w produkcie pn. Boboliczanka Woda Źródłana wysokonasycona CO₂, 300ml, producent: Wytwórnia Wody i Napojów Gazowanych Małgorzata Arczyńska, ul. Kolejowa 4, 76-020 Bobolice, data minimalnej trwałości i nr partii 12/04/23 A. Podjęto działania nadzоровe wobec 3 zakładów znajdujących się na liście dystrybucyjnej. Przedsiębiorstwo Wielobranżowe B. Walczak, Bobrowiczki 16, 76-100 Sławno – ustalono, że zakład zakupił wodę dla pracowników. Na stanie znajduje się 14 skrzynek = 280 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. W dniu 31.08.2022r. do siedziby PSSE w Sławnie dostarczono dokument potwierdzający zwrot 260 sztuk. W trakcie działań nadzorowych uzyskano informację iż podczas odbioru wody jedna ze skrzynek była pusta, co wiąże się z mniejszą ilością zwróconego produktu niż ustalono pierwotnie. Usługi Wodno-Kanalizacyjne K. Gozdał, Pomłowo 22A, 76-100 Sławno – ustalono, że zakład zakupił wodę dla pracowników. Na stanie znajdowało się 55 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta (producent kontaktował się z przedsiębiorcą w sprawie odbioru w/w wody). W dniu 06.09.2022r. do siedziby PSSE w Sławnie dostarczono dokument potwierdzający zwrot 155 sztuk. W trakcie działań nadzorowych ustalono, iż pracownik udzielający informacji błędnie podał ilość wody znajdującej się w siedzibie firmy co wiąże się z większą ilością zwróconego produktu niż pierwotnie ustalono. Przeprowadzono czynności kontrole w SPOŻYWCZAK W. Miękus, Przystawy 2, 76-142 Malechowo - na stanie sklepu spożywczo-przemysłowego nie stwierdzono kwestionowanego produktu, trafił on do klientów ostatecznych.

19) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.76.2022 z dnia 31 sierpnia 2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (29,31±8,79 µg/kg) w próbce produktu pn. Rodzynki sułtańskie: masa netto: 400 g, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2023, nr partii: 12:53 10J1 0002364752, w związku z wynikami badań laboratoryjnych kolejnych dwóch partii rodzynek wyprodukowanych z tego samego surowca co kwestionowana partia. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn hurtowni Eurocash, ul. Przemysłowa 5, 73-110 Stargard, która dystrybuowała kwestionowany wyrób. Sklep spożywczo – przemysłowy PSS nr 1 „LUX”, Pl. Ks. Kard. Wyszyńskiego 1, 76-100 Sławno, prowadzony przez „Społem” Powszechną Spółdzielnię Spożyców w Sławnie. Sklep był odbiorcą 16 sztuk produktu zgodnie

z fakturą nr 9147414971 z dnia 25.08.2022r. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 16 opakowań z w/w dostawy o kwestionowanym numerze partii 0002361576, kraj pochodzenia Turcja, najlepiej spożyć przed końcem 11.2023. Produkt został wycofany ze sprzedaży, zabezpieczony w biurze kierownika w oznakowanym kartonie „do reklamacji”. W dniu 12.09.2022r. PSSE w Sławnie otrzymała dokument potwierdzający zwrot 16 sztuk kwestionowanego produktu do dostawcy (Magazynu Eurocash w Stargardzie) – Faktura korygująca Vat nr 9147860364 z dnia 09.09.2022r.

20) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.104.2022 z dnia 9 września 2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP kadmu (na poziomie 0,142 mg/kg ± 0,028) w produkcie mrożonym „Marchewka Mini Hortex”, 450g; numer partii: LS1C1130622, termin przydatności do spożycia 06/2024. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez dostawcę: Polski Ogród Sp. z o. o., która dystrybuowała kwestionowany wyrób. Market „Inetrmarche”, ul. Armii Krajowej 2, 76-100 Sławno, prowadzony przez Bior Sp. z o. o., ul. Armii Krajowej 2 z siedzibą w Sławnie. Sklep był odbiorcą 14 sztuk produktu zgodnie z zamówieniem nr 34226 z dnia 09.07.2022r. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 4 opakowania z w/w dostawy o kwestionowanym numerze partii LS1C1130622, z terminem ważności: 06/2024. Pozostała ilość w/w produktu sprzedana została klientom ostatecznie. Produkt został wycofany ze sprzedaży, zabezpieczony w pomieszczeniu magazynowym i oznakowany „do zwrotu”. Na drzwiach wejściowych do marketu umieszczono informację dla klientów o możliwości zwrotu do sklepu kwestionowanego produktu. W dniu 26.09.2022r. PSSE w Sławnie otrzymał dokument potwierdzający utylizację 4 sztuk kwestionowanego produktu przeprowadzoną przez Market „Intermarche” ul. Armii Krajowej 2 z siedzibą w Sławnie, należący do spółki Bior Sp. z o. o., ul. Armii Krajowej, 76-100 Sławno – Protokół utylizacji z dnia 21.09.2022r.

21) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.106.2022 i NHŻ.9220.107.2022 z dnia 13 września 2022r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Mąka żytnia typ 720”, data minimalnej trwałości oraz nr partii 08.12.2022 oraz w produkcie pn. „Mąka żytnia typ 1400, data minimalnej trwałości oraz nr partii 04.12.2022, producent: Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie „PZZ” w Stoisławiu S.A., Stoisław 11, 76-031 Mścice. Zgodnie z wykazem dostaw surowca sporządzonym przez producenta mąki dostawcą ziarna był m. in. podmiot z terenu powiatu sławieńskiego, tj. FAROL FAHL Spółka Komandytowa, Słowino 84B, 76-150: data dostawy 17.01.2022r. waga netto 27 460,00; data dostawy 18.01.2022r. waga netto 25 540,00. Zakład zatwierdzony jest przez PPIS w Sławnie w zakresie działalności: odbioru od rolnika (producenta) i przewozu do odbiorcy końcowego zbóż przeznaczonych do celów konsumpcyjnych. W trakcie kontroli ustalono, że żyto z w/w dostaw zostało odebrane (zakupione) bezpośrednio z gospodarstw od rolników, a następnie w tym samym dniu przewiezione do zakładu produkcyjnego Stoisław, zatwierdzonym przez PPIS w Sławnie pojazdem należącym do właściciela. Ustalono również, że dostarczone w dniach 17.01.2022r. i 18.01.2022r. do zakładu w Stoisławiu zboże pochodziło z gospodarstw rolnych: Świstek Bożena i Fahl Patrycja, Słowino 89, 76-150 Darłowo – okazano stosowne faktury sprzedaży z obu gospodarstw. W dniu kontroli na podstawie okazanych dokumentów dostaw ustalono, że ziarno żyta zostało dostarczone do młyna: w dniu: 17.01.2022r. w ilości 27 460,00kg – okazano dokument dostawy nr PZ/MESSTO1/0143/01/22 18906950); w dniu: 18.01.2022r. w ilości 25 540,00kg – okazano dokument dostawy nr PZ/MESSTO1/0164/01/22 18910812. Dokumenty dostaw zawierają informacje dotyczące wyników badań ziarna żyta przeprowadzonych w młynie przy przyjęciu próbki (wilgotność, zanieczyszczenia użytkowe, sporysz, pozostałości po gryzoniach, gęstość, ziarna spleśniałe, szkodniki, liczba opadania, ziarna uszkodzone, niezdrowe, obecność łubinu, zapach, zanieczyszczenia nieużytkowe, zanieczyszczenia szkodnikami i toksynami, szkło, zanieczyszczenia ogółem). Ponadto przedsiębiorca przy odbiorze zboża od rolników wykonuje

oznaczenia parametrów: dla żyta wilgotność, gęstość, a dla pszenicy dodatkowo zawartość białka i glutenu. Przy odbiorze żyta w dniu 17.01.2022r. odnotowano wilgotność 13,6% i gęstość 75,4, a w dniu 18.01.2022r. odpowiednio 13,1%, 77,00. Czynności kontrolne podjęto również we wskazanych przez podmiot 2 gospodarstwach rolnych, które prowadzone są jako gospodarstwa rodzinne. W obu gospodarstwach prowadzona jest produkcja pierwotna zbóż (żyto, owies, gryka), roślin strączkowych (fubin, groch). Zbiory są sprzedawane w zależności od parametrów surowca na cele konsumpcyjne lub paszowe. Wyprodukowane zboże jest odbierane przez firmę skupującą. Na miejscu w trakcie kontroli ustalono, że zbiory zboża (żyta) zebrane przez oba podmioty w 2022r. są przechowywane w ramach umowy użyczenia w silosie na terenie sąsiedniego gospodarstwa. Zboże zebrane w roku ubiegłym również przechowywane było w w/w silosie. Właściciele gospodarstw monitorują na bieżąco parametry podczas przechowywania (temperatura, wilgotność oraz ogólne cechy organoleptyczne - zapach, wygląd). W dniu kontroli wykonano pomiary temperatury i wilgotności. Silos, w którym przechowuje się zboże wykonane jest ze specjalnej ocynkowanej blachy z wbudowanym systemem wentylacji. System wentylacji składa się z wentylatora, kanałów powietrznych, systemu podłogi sitowej, kominków wentylacyjnych. Włóczane powietrze otoczenia rozprowadzane jest kanałami i przez podłogę sitową wprowadzane jest do surowca zmagazynowanego w silosie. Następnie powietrze opuszcza silos w dachu konstrukcji. Zgodnie z wyjaśnieniem podmiotu zebrane zboże nie wymagało suszenia z uwagi na słoneczną pogodę w trakcie zbiorów. Zboże po skoszeniu trafia do silosa i tam jest przewietrzane, przedmuchiwane. W silosie przechowywane jest ok. 3 miesięcy (w zależności od potrzeb). Następnie po usunięciu zboża, silos jest dokładnie wymiatany oraz przewietrzany. Właściciel gospodarstwa monitoruje na bieżąco parametry podczas przechowywania (temperatura, wilgotność oraz ogólne cechy organoleptyczne - zapach, wygląd). Zgodnie z pismem znak: NHŻ.9220.106.2022 z dnia 29.11.2022r. ZPWIS w Szczecinie wniósł prośbę o wycofanie z systemu RASFF powiadomienia alarmowego nr 2022.06 z dnia 13.09.2022r.

22) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.108.2022 z dnia 16.09.2022r. w sprawie informacji z firmy LACTALIS Polska Sp. z o.o., ul. Olkuszka 7, 02-604 Warszawa dotyczącej wprowadzonej przez francuską firmę produkcyjną Société Fromagère de Riblaire procedury wycofania z rynku określonych partii sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure President Chevre, 200g, w związku ze stwierdzeniem metalowego ciała obcego. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Centrum Logistycznym POLOmarket w Swarzędzie, ul. Wyzwolenia 21B która dystrybuowała kwestionowany wyrób. Punkt sprzedaży POLOMARKET 8603, ul. Ks. Jerzego Popiełuszki 2,2A, 76-150 Darłowo, Sklep był odbiorcą 12 sztuk. Na stanie sklepu stwierdzono 6 sztuk kwestionowanego produktu terminem przydatności do spożycia 09.10.2022r., towar został zabezpieczony i oznakowany „Produkt wstrzymany. Nie pobierać” na wyznaczonej półce w chłodni. Pozostałe 6 sztuk, zostało sprzedane klientom ostatecznym. W dniu 07.12.2022r. PSSE w Sławnie otrzymała dokument potwierdzający zwrot towaru ze sklepu 6 sztuk kwestionowanego produktu – zwrot towaru nr S860312535 z dnia 14.09.2022r. Towar został zutylizowany w dniu 21.09.2022 oraz odebrany przez Firmę Bioproten Sp. z o.o., ul. Konińska 33, Brzeźno, 62-513 Krzymów, zgodnie z dokumentem nr 21626/09/22/8603 z dnia 26.09.2022r.

23) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.113.2022 z dnia 22.09.2022 w związku z pismem Głównego Lekarza Weterynarii dotyczącym powiadomienia informacyjnego 2804/04/2022 z dnia 13.09.2022r. w sprawie wykrycia Salmonella spp. w produkcie pn. Kebab drobiowy UX głęboko mrożony, nr partii 07.09.2022, data minimalnej trwałości 07.09.2023, pochodzącym z Polski. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez firmę Kebab Jerusalem Mohammed Amer Giełda Towarowa, ul. Rzęsna 3, 80-716 Gdańsk, która dystrybuowała kwestionowany wyrób: Bangla

Kebab, ul. Aleje Wojska Polskiego 58, 76-150 Darłowo prowadzony przez Bangla Kebab Sp. z o. o., ul. Zwycięstwa 265, 75-657 Koszalin. Zgodnie z listą dystrybucyjną zakład był odbiorcą 120 kg kwestionowanej partii produktu zgodnie z fakturą nr 60/09/2022. Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu - został wykorzystany do produkcji i sprzedany klientom ostatecznym. Przedsiębiorca oświadczył, iż został poinformowany przez dostawcę o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

24) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.116.2022 z dnia 29.09.2022 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA) w produkcie pn.: Mąka kukurydziana BIO, numer partii: 604S-22, data minimalnej trwałości: 31.12.2022r., producent: Bio Planet S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez producenta BIO Planet S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno, która dystrybuowała kwestionowaną mąkę kukurydzianą. Sklep spożywczo - przemysłowy „Społem” PSS nr 1 „LUX”, ul. Pl. Ks. Kard. Wyszyńskiego 1, 76-100 Sławno był odbiorcą łącznie 4 sztuk w dwóch dostawach, które odbyły się w dniach 09.08.2022r. oraz 05.09.2022r. Na stanie sklepu w dniu kontroli stwierdzono 2 sztuki kwestionowanego produktu z dostawy z dnia 05.09.2022r. o numerze partii 604-120704 z datą minimalnej trwałości 31.12.2022 - towar został zabezpieczony w biurze kierownika i oznakowany „do zwrotu”. Pozostałe 2 sztuki z dostawy z dnia 09.08.2022r, zostały sprzedane klientom ostatecznym. Sklep nie został poinformowany przez przedsiębiorcę o procesie wycofania towar. W dniu 26.10.2022r. PSSE w Sławnie otrzymał dokument potwierdzający zwrot 2 sztuk kwestionowanego produktu Mąka kukurydziana BIO – korekta faktury nr KFS 40422/W/2022 z dnia 26.10.2022r. do dokumentu FS 67528/W/2022 z dnia 06.09.2022, wystawiona przez dostawcę: BIO PLANET S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno.

25) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.117.2022 z dnia 10.10.2022 w sprawie stwierdzenia obecności Listeria monocytogenes w próbkach metki tatarskiej pobranych w Zakładzie Mięsnym Peklimar 2 Sp. z o.o., Zakład Produkcyjny w Uniszkach Cegielni, 06-500 Mława, Uniszki Cegielnia 16A, 14130301 – produkt pn. „Metka łososiowa Kiełbasa Surowa Metka”, numer partii: 1F828092828, termin przydatności do spożycia: 20.10.2022. Podjęto czynności kontrolne wobec 5 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez firmę BRUNO TASSI Sp. z o.o., ul. Franciszkańska 3-5, 75-247 Koszalin, która dystrybuowała kwestionowany wyrób. Ustalono, iż kwestionowany produkt został sprzedany klientom ostatecznym oraz został w całości wykorzystany do bieżącej produkcji posiłków. Przedsiębiorcy oświadczyli, iż zostali poinformowani przez dostawcę o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

26) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.119.2022 z dnia 14.10.2022 w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2022.0882 zgłoszonego przez SCP Belgii dot. wyników postępowania wyjaśniającego w firmie Kreglinger Europe, które wykazało, że importowane ze Stanów Zjednoczonych produkty: Nu-FLOW, Nu-RICE oraz Nu-MAG były używane jako niedozwolone dodatki do żywności przez firmę SUPPLELAB Sp. z o.o. Sp. k. przy ul. Szybkiej 2-10 we Wrocławiu podczas produkcji suplementów diety m.in. dla firmy DrNatural Paweł Kiełek, ul. Janiny Wengris 26 10-675 Olsztyn. Podjęto czynności wyjaśniające wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez firmę DrNatural Paweł Kiełek ul. Janiny Wengris 26 10-675 Olsztyn, która dystrybuowała suplementy diety, do produkcji których użyto kwestionowanych dodatków. W dniu 17.10.2022r. ustalono, iż odbiorca to osoba prywatna, która zakupiła 1 sztukę produktu „Suplement diety Supplife Cynk 15mg, 60 kapsulek do własnego użytku (jest sportowcem) i już go skonsumowała. Odbiorca przedstawił fakturę zakupu nr 11/08/2022 z dnia 04.08.2022r. na 1 opakowanie w/w produktu od wskazanego wyżej dostawcy.

27) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.125.2022 z dnia 28.10.2022r. w sprawie wykrycia niedeklarowanego alergenu - glutenu na poziomie 53,9 mg/kg w produkcie oznaczonym jako bezglutenowy pn. Chipsy kukurydziane solone, nr partii 147.7, data minimalnej trwałości 14.08.2023. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn Logistyczny DINO POLSKA S.A. dz. ewid. Nr 1801/19 obręb nr 3 Łobez, ul. Drawska 41, 73-150 Łobez, który dystrybuował kwestionowany produkt. Sklep DINO Rusko 46, 76-150 Darłowo był odbiorcą 1 standu - na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu - został sprzedany klientom ostatecznym. Sklep DINO Dobiesław 91, 76-150 Darłowo był odbiorcą 1 standu. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 20 sztuk kwestionowanego produktu - został on zabezpieczony i wycofany ze sprzedaży, pozostawiony w magazynie w kartonie oznakowanym informacją „towar niezgodny, 20 sztuk, nie ruszać”. W dniu 28.12.2022r. PSSE w Sławnie otrzymał ze Sklepu DINO, Dobiesław 91, 76-150 Darłowo oświadczenie dotyczące odbioru kwestionowanego produktu przez wyspecjalizowaną firmę tj., oświadczenie z dnia 18.11.2022r., wystawione przez: Bioproten Sp. z o.o., ul. Konińska 33, Brzeźno, 62-513 Krzymów.

28) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.130.2022 z dnia 08.11.2022r. w sprawie przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych: 2,4-toluenodiaminy oraz 4,4-diaminodifenylometanu w produkcie pn. Szczypce do steku, 29 cm nr artykułu: 40197.4 producent: FACKELMANN GmbH+ Co. KG, Sebastian-Fackelmann- Str. 6, 91217 Hersbruck, importer: Fackelmann Polska Sp. z o.o., Tomice, ul. Europejska 13, 05-532 Baniocha, pochodzącym z Niemiec. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn firmy Fackelmann Sp. z o.o., który dystrybuował kwestionowany produkt. Market „Intermarche”, ul. Armii Krajowej 2, 76-100 Sławno był odbiorcą łącznie 8 sztuk. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 5 sztuk kwestionowanego produktu, pozostałe 3 sztuki zostały sprzedane klientom ostatecznym. Kwestionowany produkt został zabezpieczony na zapleczu w miejscu do tego wyznaczonym oraz oznaczony do zwrotu. Sklep nie został poinformowany przez dostawcę o procesie wycofania towaru. W dniu 29.11.2022r. PSSE w Sławnie otrzymała dokument potwierdzający odbiór z Marketu „Intermarche” w Sławnie 5 sztuk kwestionowanego produktu – Faktura korygująca nr 305871847 z dnia 28.11.2022r. na zwrot 4 sztuk oraz faktura korygująca nr 305871849 z dnia 28.11.2022r., na zwrot 1 sztuki. Faktury wystawione przez Fackelmann Polska Sp. z o. o., Tomice, ul. Europejska 13, 05-532 Baniocha. Zgodnie z pismem znak: NHŻ.9220.130.2022 oraz NHŻ.9220.132.2022 z dnia 09.01.2023r. ZPWIS w Szczecinie w ślad za informacją otrzymaną w dniu 05.01.2023r. z iRASFF poinformował, iż w związku z wynikami badań arbitrażowych produktów szczypce wielofunkcyjne oraz szczypce do steku, marki Fackelmann z systemu RASFF zostaną wycofane powiadomienia alarmowe nr 2022.6436 oraz 2022.6431 (RASFF nr 2022.23, 2022.26).

29) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.132.2022 z dnia 09.11.2022r. w sprawie przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn.: Szczypce wielofunkcyjne nr artykułu: 230118-4, EAN 5903002301180, producent: FACKELMANN GmbH+ Co. KG, Sebastian-Fackelmann - Str. 6, 91217 Hersbruck, importer: Fackelmann Polska Sp. z o.o., Tomice, ul. Europejska 13, 05-532 Baniocha, pochodzącego z Niemiec. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn firmy Fackelmann Sp. z o.o., który dystrybuował kwestionowany produkt. Market „Intermarche”, ul. Armii Krajowej 2, 76-100 Sławno był odbiorcą łącznie 24 sztuk. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 7 sztuk kwestionowanego produktu, pozostałe 17 sztuk zostało sprzedane klientom ostatecznym. Market „Intermarche” w Darłowie był odbiorcą łącznie 26 sztuk. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 2 sztuki kwestionowanego produktu, pozostałe 24 sztuki zostały sprzedane klientom ostatecznym. Sklepy zostały poinformowane przez dostawcę o procesie wycofania towaru. W dniu

24.11.2022r. PSSE w Sławnie otrzymał dokument potwierdzający odbiór z Marketu „Intermarche” w Darłowie 2 sztuk kwestionowanego produktu – Faktura korygująca nr 305871650 z dnia 23.11.2022r. oraz w dniu 29.11.2022r. dokument potwierdzający odbiór z Marketu „Intermarche” w Sławnie 7 sztuk kwestionowanego wyrobu – Faktura korygująca nr 305871848 z dnia 28.11.2022r. – faktury wystawione przez Fackelmann Polska Sp. z o. o., Tomice, ul. Europejska 13, 05-532 Baniocha. Zgodnie z pismem znak: NHŻ.9220.130.2022 oraz NHŻ.9220.132.2022 z dnia 09.01.2023r. ZPWIS w Szczecinie w ślad za informacją otrzymaną w dniu 05.01.2023r. z iRASFF poinformował, iż w związku z wynikami badań arbitrażowych produktów szczypce wielofunkcyjne oraz szczypce do steku, marki Fackelmann z systemu RASFF zostaną wycofane powiadomienia alarmowe nr 2022.6436 oraz 2022.6431.

30) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.137.2022 z dnia 18.11.2022r. w sprawie zestawu szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs z kodem kreskowym 5904292755363, wyprodukowanych w Chinach przez Ningbo World Union Imp. & Exp. Co. LTD., importowanych przez OTO Sebastian Maruczyński 81-877 Sopot, ul. Smolna 1A i dystrybuowanych przez sieć ROSSMANN SDP Sp. z o.o. 91-222 Łódź, ul. Św. Teresy 109, zakwestionowanych ze względu na stwierdzone przekroczenie migracji ołowiu i kadmu. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn Dystrybucyjny Sieci Rossmann w Pyskowicach, ul. Lokalna 9, który dystrybuował kwestionowany produkt. Sklep „Rossmann” nr 628, ul. Jedności Narodowej 20, 76-100 Sławno był odbiorcą 9 zestawów (tj. 18 szklanek). Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został zwrócony do Magazynu Centralnego w Grudziądzu w ilości 5 sztuk zestawów (tj. 10 szklanek). Okazano dokument potwierdzenia zwrotu kwestionowanego produktu z dnia 18.11.2022r., numer nadania 33040, numer zwrotu 220764. Pozostałe 4 sztuki zestawów (tj. 8 szklanek) zostały sprzedane klientom ostatecznym. Sklep „Rossmann” w Darłowie był odbiorcą 15 zestawów (tj. 30 szklanek). Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został zwrócony do Magazynu Centralnego w Grudziądzu w ilości 13 sztuk zestawów (tj. 26 szklanek). Okazano dokumenty potwierdzające zwrot kwestionowanego produktu: z dnia 12.11.2022r., numer nadania 32809, numer zwrotu 220764 (zwrot 6 zestawów), z dnia 12.11.2022r., numer nadania 32808, numer zwrotu 220764 (zwrot 7 zestawów). Według oświadczenia asystenta kierownika drogerii pozostałe 2 sztuki zestawów zostały uszkodzone podczas dostawy i zostały zutilizowane. W dniu 08.12.2022r. PSSE w Sławnie otrzymał oświadczenie kierownika Sklepu „Rossmann” w Darłowie dotyczące 2 sztuk kwestionowanego produktu, które zostały uszkodzone podczas dostawy i zutilizowane.

31) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.141.2022 z dnia 30.11.2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd (>10000 µg/kg) w produkcie pn. Suplement diety Dr. Max Omega 3 Premium, 90 kapsułek, masa netto 55 g, numer partii produkcyjnej: 093321, data minimalnej trwałości: 08.2024, dystrybuowanym przez Spółkę cywilną TARGETFARM 43-190 Mikołów, ul. Gliwicka 212. Podjęto czynności kontrolne wobec podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez TARGETFARM 43-190 Mikołów, ul. Gliwicka 2129, który dystrybuował kwestionowany produkt. Apteka „Pod Lwem”, ul. Jedności Narodowej 26/89, 76-100 Sławno była odbiorcą 43 sztuk produktu w okresie listopad 2021r. – marzec 2022r. Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został w całości sprzedany klientom ostatecznym. Zgodnie z informacją otrzymaną w trakcie kontroli, podmiot został w dniu 30.11.2022r. drogą mailową poinformowany przez dystrybutora o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

32) w związku z pismem znak: : NHŻ.9220.149.2022 z dnia 20.12.2022r. w sprawie stwierdzenia akryloamidu w ilości 784 µg/kg w próbce pn. „Pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane Vit Morning”; numer partii: 07.2023/08AM3OV3; data minimalnej trwałości:

07.2023; masa netto: 100 g; wyprodukowano dla Polskie Supermarkety Sp. z o.o., Aleja Jana Pawła II 22, 00-133 Warszawa. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Centrum Logistyczne Swarżyn, który dystrybuował kwestionowany produkt tj. Punkt sprzedaży Polomarket nr 8303, ul. Ks. J. Popiełuszki 2/2A, 76-150 Darłowo oraz Punkt sprzedaży Polomarket nr 5714, ul. Darłowska 17A, 76-156 Dąbki. Ustalono, iż w obu obiektach na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został sprzedany klientom ostatecznym na paragon fiskalny.

33) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.147.2022 z dnia 23.12.2022r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznie czynnej – tylnikozyny w mięsie indyczym, pochodzącym z Polski, z którego firma Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB IMPORTEKSPORT Józef Bałdyga, 07-437 Łyse, ul. Kościelna 25, WNI 14150303 wyprodukowała produkty: Indyk Lux oraz Schab po grecku (schab wieprzowy otoczony mięsem mielonym z indyka). Podjęto czynności kontrolne wobec 6 obiektów znajdujących się na listach dystrybucyjnych 3 hurtowni. Pierwsza lista dystrybucyjna dotyczyła Hurtowni „U Janusza”, ul. Przemysłowa 35, 76-200 Słupsk, która dostarczyła kwestionowany produkt pn. „Schab po grecku” do 3 obiektów na terenie powiatu sławieńskiego. Druga lista dystrybucyjna dotyczyła Hurtowni Gobarto, ul. Wodnika 50, 80-299 Gdańsk, która była dostawcą kwestionowanego produktu pn. „Schab po grecku” do 2 obiektów na terenie powiatu sławieńskiego. Trzecim dostawcą kwestionowanego produktu pn. „Schab po grecku” była Hurtownia „Prosiaczek”, ul. Bałtycka 32, 76-200 Słupsk, która dostarczyła w/w produkt do 1 obiektu. We wszystkich kontrolowanych obiektach nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Został on sprzedany klientom ostatecznym na paragon fiskalny. Wszystkie obiekty zostały poinformowane o wycofaniu w/w produktu od dostawców.

34) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.149.2022 z dnia 23.12.2022r. w sprawie stwierdzenia akryloamidu w ilości 902 µg/kg w próbce pn. Herbatniki premium biscuits Petit Beurre Apetitki mocno maślane (numer partii: 28.12.2022.A, data minimalnej trwałości: 28.12.2022, masa netto: 200 g, wyprodukowano w Rumunii dla: Eurobrand Sp. z o.o., ul. Płochcińska 111/114, 03-044 Warszawa). Podjęto czynności kontrolne wobec 7 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Hurtownię DUET, ul. Sportowa 3F, 76-200 Słupsk, która dystrybuowała kwestionowany produkt. W żadnym z kontrolowanych obiektów na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – ustalono, że został sprzedany klientom ostatecznym na paragon fiskalny. Właściciele sklepów oświadczyli, iż nie zostali poinformowani przez hurtownię o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

35) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.159.2022 z dnia 29.12.2022r. dotyczącym powiadomienia alarmowego nr 2022.18 przekazanego przez Lubuskiego PWIS W Gorzowie Wlkp. w sprawie produktu pn. „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200g, Humana, data minimalnej trwałości: BBD: 29.11.2023, data produkcji PD: 29.11.2021 20:16, nr partii: 73033 C56, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie ciała obcego niespecyficznego dla produktu. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej. Sklep „Rossmann” w Sławnie - zgodnie z listą dystrybucyjną zakład był odbiorcą 6 sztuk. Na stanie w dniu kontroli stwierdzono 2 sztuki kwestionowanej herbatki, które w dniu 30.12.2022r. mają zostać zwrócone do Magazynu Centralnego, pozostałe 4 sztuki zostały sprzedane klientom ostatecznym. W dniu 30.12.2022r. PSSE w Sławnie otrzymał potwierdzenie zwrotu ze Sklepu „Rossmann” w Sławnie dotyczące 2 sztuk kwestionowanego produktu - numer zwrotu 220861, numer nadania 33082. Produkt został zwrócony do Centrum Dystrybucyjnego w Łodzi, ul. św. Teresy 109. Sklep „Rossmann” w Darłowie - zgodnie z listą dystrybucyjną zakład był odbiorcą 6 sztuk. Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został zwrócony do Magazynu Centralnego w

Grudziądzu w ilości 2 sztuk w dniu 28.12.2022. Okazano dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu: z dnia 27.12.2022, numer zwrotu 220861, numer nadania 32852 dot. 2 sztuk. Pozostałe 4 sztuki zostały sprzedane klientom ostatecznym. W obu sklepach przy kasach umieszczono informację dotyczącą możliwości zwrotu przez klientów kwestionowanego produktu.

36) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.160.2022 z dnia 29.12.2022r. w sprawie produktu pn.: „Pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane z dodatkiem mąki pszennej graham, ekstrudowane „Vit Morning” nr partii: 08.2023/07PW3DW3, data minimalnej trwałości: 08.2023, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie akryloamidu w ilości 911 µg/kg. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Centrum Logistyczne Swarozyn, który dystrybuował kwestionowany produkt. Na stanie w dniu kontroli w obu obiektach nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Został sprzedany klientom ostatecznym na paragon fiskalny.

Łącznie przeprowadzono 87 kontroli interwencyjnych w ramach systemu RASFF.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie działalności tut. Stacji brak jest w ewidencji punktów skupu grzybów. Sprzedaż grzybów świeżych odbywa się wyłącznie na terenie Targowiska Miejskiego w Sławnie przy ul. A. Mickiewicza 5 (we wtorki i w piątki) oraz na terenie Targowiska Miejskiego w Darłowie.

W siedzibie tutejszej Stacji na stałe pracowała jedna osoba posiadająca uprawnienia klasyfikatora grzybów świeżych. Konsultacje z w/w osobą możliwe były po wcześniejszym umówieniu telefonicznym od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00. Informacja dotycząca dyżuru klasyfikatora grzybów znajduje się na drzwiach wejściowych do tut. Stacji oraz stronie internetowej.

W okresie sezonu grzybowego podjęto czynności nadzоровe dot. sprzedaży grzybów świeżych na stoiskach handlowych ustawionych na terenie targowisk w Darłowie oraz w Sławnie. Stwierdzono kilku indywidualnych sprzedawców wprowadzających do obrotu bardzo niewielką ilość grzybów świeżych. W jednym przypadku wprowadzający do obrotu grzyby suszone okazał kontrolującemu atesty na grzyby suszone dla borowika szlachetnego oraz atest dla podgrzybka brunatnego wystawione przez grzyboznawcę. Pouczono sprzedających o konieczności posiadania atestu wystawionego przez klasyfikatora grzybów. Poinformowano, iż w siedzibie PSSE w Sławnie jest możliwość otrzymania takowego dokumentu wystawionego przez uprawnionego pracownika.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono działania edukacyjne tj. na Facebook' u PSSE w Sławnie udostępniono posty oraz udzielono krótkiego wywiadu o tematyce bezpiecznego grzybobrania dla Polskiego Radia Koszalin.

Zatruc grzybami nie odnotowano.

III. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonują 42 wodociągi, z czego 24 o wielkości produkcji do 100 m³/dobę, 16 o wielkości produkcji 101-1000m³/dobę oraz 2 o wielkości produkcji 1001-10000m³/dobę, a także 9 podmiotów nieprowadzących zbiorowego zaopatrzenia ludności w

wodę. W roku 2022 przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach pod względem stanu sanitarnohigienicznego. Nie wykazały one nieprawidłowości. Nie prowadzono postępowania administracyjnego związanego z niewłaściwym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym obiektów zaopatrzenia w wodę.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Pobrano 377 prób pobranych w ramach nadzoru sanitarnego:

- 172 próby wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 75 prób ciepłej wody w zakresie Legionelli;
- 107 prób wody pobranej na pływalniach;
- 23 próby wody pobranej z kąpielisk.

Pobrano 469 prób pobranych w ramach kontroli wewnętrznej:

- 192 próby wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 192 próby wody pobranej na pływalniach;
- 85 prób pobranych przez organizatorów kąpielisk;
- 0 prób ciepłej wody w zakresie Legionella

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W roku 2022 badanie w zakresie obecności substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia zostało przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej w ogółem w 14 wodociągach: wod. Darłowo, wod. Malechowo, wod. Nowy Żytnik, wod. Lejkowo, wod. Żegocino, wod. Laski, wod. Niemica, wod. Kusice, wod. Witosław, wod. Podgórkki, wod. Ostrowiec, wod. Karwice, wod. Gorzyca, wod. Pękanino. W żadnej z badanych próbek nie wykryto przekroczeń zawartości substancji promieniotwórczych trytu i radonu.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W roku 2022 na terenie powiatu sławieńskiego nie prowadzono modernizacji ani rozbudowy sieci wodociągowej.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W roku 2022 do PSSE w Sławnie nie wpłynęła żadna awaria wodociągu. Nie odnotowano także zdarzeń istotnych dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

W 2022r. wydano:

- 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia (wodociąg Smardzewo);
- 4 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (wodociąg Staniewice, wodociąg Kowalewice, wodociąg Warszkówko, wodociąg Radosław);
- 2 decyzje nakazujące podjęcie natychmiastowych działań naprawczych w przypadku, gdy woda na nie spełniała wymagań jedynie na ujęciu (wodociąg Wicie);

Wszczęto również 15 postępowań administracyjnych dotyczących zawyżonych wskaźników mikrobiologicznych (ogólna liczba mikroorganizmów, bakterie gr. coli) lub fizykochemicznych (żelazo, mangan, mętność) w wodociągach: Staniewice, Krupy, Warszkowo, Sławsko, Pałowo, Słowino, Nowy Żytnik, Postomino, Pękanino, Żegocino, Chudaczewko. Pobór wody po działaniach naprawczych przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych nie wykazał przekroczeń, w związku z czym postępowania zostały umorzone przed wydaniem ostatecznej decyzji administracyjnej.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia: wymiana złóż

filtracyjnych na odżelaziaczach, uaktywnienie ziół nadmanganianu potasu, systematyczne płukania sieci wodociągowych, dezynfekcja.

7. Ciepła woda użytkowa

Badanie ciepłej wody w kierunku Legionella Sp. przeprowadzono w 13 obiektach. W ramach kontroli urzędowej pobrano do analizy 68 próbek wody. W wyniku prowadzonych działań pokontrolnych wydano: 2 decyzje administracyjne, 1 upomnienie, 1 tytuł wykonawczy oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny.

IV. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w powiecie sławieńskim

Pod nadzorem PSSE w Sławnie znajduje się 7 pływalni spełniających definicję pływalni zawartą w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 147 z późn. zm.). 6 z nich to pływalnie kryte, 1 pływalnia mieszana. Dodatkowo pod nadzorem PSSE w Sławnie znajduje się 15 obiektów z basenami kąpielowymi, które nie spełniają wymogów w/wym. Ustawy.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

Wszystkie pływalnie dostosowały się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, opracowały harmonogramy poboru wody zgodnie z obowiązującymi załącznikami do rozporządzenia, które zostały zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie. Z uwagi na występującą nieprawidłową jakość wody na pływalniach wydano 9 decyzji administracyjnych o wstrzymaniu użytkowania niecek basenowych lub jacuzzi oraz 3 decyzje dotyczące skażenia bakteriami Legionella po poborach prób wody z natrysków na pływalniach.

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

W 2022r. przeprowadzono kontrole stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego w 6 z w/wym. obiektów, 22 z nich zostało skontrolowanych pod względem jakości wody w ramach nadzoru sanitarnego. Kontrole stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

V. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

1. Infrastruktura obiektów w powiecie sławieńskim i serwis kąpieliskowy

Zorganizowano 23 kąpieliska, które były pod stałym nadzorem PPIS w Sławnie. Osoby korzystające z kąpielisk na bieżąco były informowane przez organizatorów kąpielisk o jakości wody. Poza tym aktualne informacje dotyczące przydatności wody do kąpieli dostępne były w serwisie kąpieliskowym prowadzonym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu

Sanitarnego. Organizatorzy kąpielisk na bieżąco wprowadzali dane do Serwisu kąpieliskowego dotyczące temperatury powietrza i wody w kąpieliskach.

Na terenie kąpielisk zlokalizowane były stanowiska ratowników. Kosze na odpady komunalne rozmieszczone w odległości co 15 metrów na długości całego kąpieliska. W sąsiedztwie zejść na plażę zlokalizowane były toalety ogólnodostępne (damska, męska). Przy wejściu na każde kąpielisko umieszczono tablicę z regulaminem korzystania z kąpieliska, a także tablica informacyjna zgodna z §3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli (Dz. U. z 2018r., poz. 2476).

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

Stan sanitarny i porządkowy plaż przy kąpieliskach w trakcie trwania sezonu nie budził zastrzeżeń.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do analizy 23 próby wody z kąpielisk zorganizowanych na terenie powiatu sławieńskiego.

W sezonie kąpielowym 2022 nie wydawano decyzji administracyjnych zakazujących kąpeli. Nie odnotowano również zakwitów sinic ani jakichkolwiek zanieczyszczeń wody.

3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W roku 2022 na terenie powiatu sławieńskiego nie funkcjonowały miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.

VI. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry

1. Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia

Na terenie powiatu sławieńskiego nie prowadzono wzmoczonego monitoringu jakości wody do spożycia w związku z zanieczyszczeniami rz. Odry.

2. Wzmoczony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Na terenie powiatu sławieńskiego nie prowadzono wzmoczonego monitoringu kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli w związku z zanieczyszczeniami rz. Odry.

3. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze

Nie dotyczy

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Nie dotyczy

VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W 2022r. nie wydano żadnej opinii sanitarnej dotyczącej zorganizowania imprez masowych.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonowało 26 ustępów publicznych stałych skanalizowanych oraz 5 ustępów

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonuje 1 jednostka organizacyjna pomocy społecznej, którą stanowi Dzienny Dom „Senior +”. Obiekt nie był kontrolowany w 2022r.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Na terenie powiatu sławieńskiego nie działają noclegownie i domy dla bezdomnych.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

W roku 2022 wg ewidencji PSSE w Sławnie funkcjonowało 10 obiektów hotelarskich skategoryzowanych, z czego 7 hoteli, 2 pensjonaty i 1 kem ping. Skontrolowano 6 z nich (5 hoteli i 1 kemping), przeprowadzając 8 kontroli. Ponadto działaniami kontrolnymi objęto 103 ośrodki wczasowe (z 275 zewidencjonowanych), przeprowadzono w nich 116 kontroli. W okresie sprawozdawczym z 3 obiektach hotelarskich nieskategoryzowanych stwierdzono uchybienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Wydano 2 decyzje administracyjne.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W roku 2022 przeprowadzono:

- 20 kontroli w 19 zakładach fryzjerskich (35 pod nadzorem PSSE w Sławnie);
- 12 kontroli w 11 zakładach kosmetycznych (19 pod nadzorem);
- 1 kontrolę w zakładzie tatuażu (2 pod nadzorem);
- 4 kontrole w 4 zakładach odnowy biologicznej (8 pod nadzorem);
- 6 kontroli w 6 innych zakładach, spośród 15, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/wym. usług.

W tej grupie obiektów podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Na terenie powiatu sławieńskiego są usytuowane 183 przystanki autobusowe oraz 1 dworzec autobusowy. W roku 2022 nie były one objęte kontrolami.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

W roku 2022 skontrolowano 1 dworzec kolejowy (2 kontrole). Stan sanitarny obiektu (zarówno budynku, jak i terenów przylegających: parkingu, peronów) nie budził zastrzeżeń.

9. Środki transportu

Pod nadzorem PPIS w Sławnie znajduje się 7 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W 2022r. podczas 1 kontroli skontrolowano 4 z nich. Nieprawidłowości dotyczących złego stanu sanitarno-higienicznego czy technicznego skontrolowanych środków transportu nie stwierdzono.

10. Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonuje 81 terenów rekreacyjnych. W roku 2022 nie były one objęte kontrolami.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Na terenie powiatu sławieńskiego znajduje się 31 cmentarzy (29 komunalnych i 2 parafialne) oraz 2 zakłady przedpogrzebowe.

W roku 2022 skontrolowano 4 cmentarze, na których nie znajdują się domy przedpogrzebowe oraz 1 dom przedpogrzebowy poza cmentarzem. Kontrole sanitarne obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

Tabela. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy ogółem	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników w PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	31	70	1	49	47	0

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

Liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok lub prochów z zagranicy – 8

Liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok/prochów poza granice RP - 0.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Na terenie powiatu sławieńskiego nie ma zakładów karnych ani aresztów śledczych.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli 11 innych obiektów użyteczności publicznej: 7 aptek, 1 domu kultury, 3 stacji paliw. Zły stan higieniczno-sanitarny, w tym pod

względem porządku i czystości oraz zły stan techniczny obiektów nie został stwierdzony podczas przeprowadzania czynności kontrolnych.

VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

Lata	Liczba			
	placówek pod nadzorem	Ogólna kontroli	kontroli placówek stałych	kontroli placówek sezonowych
2021	699	137	102	35
2022	793	118	66	52

W roku 2022 liczba kontroli wynosiła 118. Kontroli sprawdzających wykonano 5, oraz 14 tematycznych.

W okresie styczeń-marzec 2022 wydano 88 opinii w sprawie czasowego zawieszenia zajęć i wprowadzenia nauki zdalnej w różnych typach placówek oświatowych z powodu wystąpienia przypadku zakażenia SARS-CoV-2 wśród personelu lub dzieci/uczniów.

Liczba interwencji nieuzasadnionych wynosiła 4. Dotyczyły wypoczynku letniego.

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki/kluby dziecięce	01	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	03	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gimnazja	04	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zas. Szk. Zaw.	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	09	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0

placówki										
OGÓŁEM	11	2	0	0	1	0	0	0	0	0

Wiersz 01 kolumna 4: zlikwidowana Klub Dziecięcy „Bajkowa Chatka” w Sławnie;

Wiersz 02 kolumna 1: Utworzono Punkt Przedszkolno Terapeutyczny „Słoneczko” w Darłowie oraz Punkt Przedszkolny Darłowiaczek w Darłowie.

1.2 Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

W roku 2022r. sprawdzono wykonanie obowiązków z nałożonych decyzji w 2 placówkach od nośnie zapewnienia równej nawierzchni przejścia z budynku przedszkola na teren placu zabaw oraz na terenie placu zabaw dla dzieci oraz pomiędzy placem przed budynkiem a placem zabaw i boiskiem. Nieprawidłowości zostały usunięte, nastąpiła poprawa warunków. W skontrolowanych placówkach stan sanitarno-techniczny budynków, ich części był dobry. Nie wydano decyzji.

1.3 Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

We wszystkich skontrolowanych placówkach zachowano standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, zapewniono ciepłą i bieżącą wodę. Nie wydano decyzji.

1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży

W skontrolowanych placówkach oświatowych były zrobione badania oświetlenia, natomiast w jednej placówce w Sławnie wydano decyzję na niewłaściwe wyniki badań natężenia oświetlenia oraz w sali gimnastycznej ślady czarnego nalotu w miejscu łączenia ściany i sufitu od strony okien.

Rodzaj placówki	Lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatur			
						w ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach	stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5				
Przedszkola	2021	0	0	0	0	7	9	0	0
	2022	0	0	0	0	2	2	0	0
Szkoły Podstawowe	2021	0	0	0	0	1	2	0	0
	2022	0	0	0	0	3	8	0	0
Zespoły Szkół	2021	0	0	0	0	2	3	0	0
	2022	0	0	0	0	2	6	0	0

Placówki Całodobowe	2021	0	0	0	0	1	2	0	0
	2022	0	0	0	0	0	0	0	0

Placówki pozaszkolne	2021	0	0	0	0	1	2	0	0
	2022	0	0	0	0	5	5	0	0

W roku 2022 pomiary temperatur przeprowadzono w 13 placówkach, w 22 pomieszczeniach, w tym:

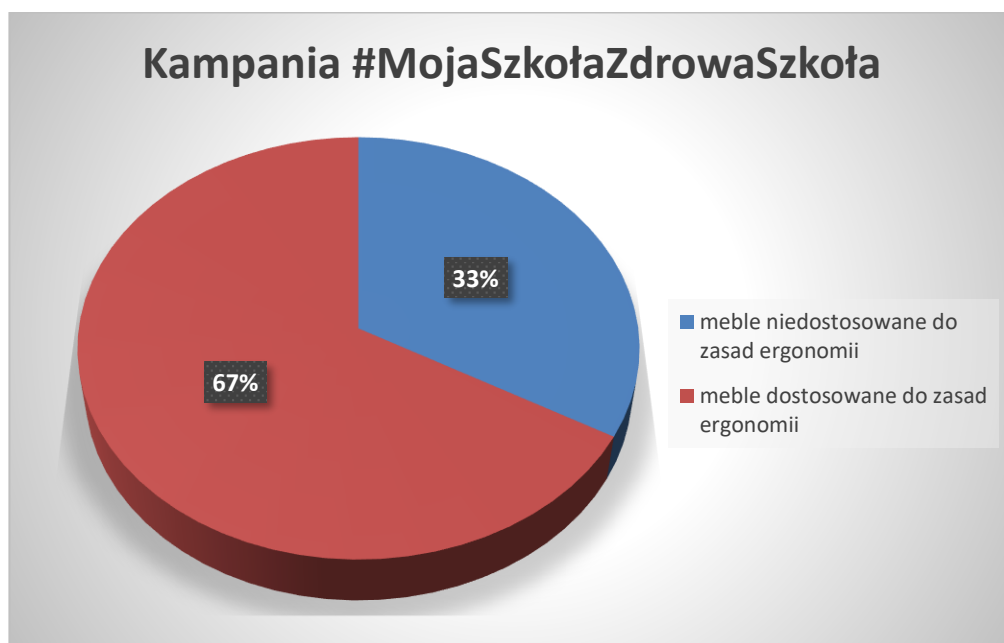
- w żłobkach i Klubach dziecięcych: w 1 placówkach, 1 pomieszczeniu,
- w przedszkolach: w 2 placówkach, w 2 pomieszczeniach,
- w szkołach podstawowych: w 3 szkołach, w 8 pomieszczeniach,
- w zespołach szkół: w 2 zespołach, w 6 pomieszczeniach,
- w placówkach z pobytem całodobowym: nie przeprowadzono,
- w placówkach wsparcia dziennego – 5 placówkach, w 5 pomieszczeniach,
- na turnusach wypoczynku zimowego: na 1 turnusie, w 1 pomieszczeniu.

2. Higiena procesów nauczania

2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W roku 2022 ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 20 szkołach w 33 oddziałach. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

W ramach akcji #MojaSzkołaZdrowaSzkoła przeprowadzono pomiary w 2 szkołach w 22 oddziałach obejmowała 332 dzieci. Na podstawie uzyskanych wyników, stwierdzono iż z mebli niedostosowanych do zasad ergonomii korzysta 33% uczniów, w dwóch badanych szkołach. Udzielono uczniom jak i nauczycielom informacji jak ważne jest prawidłowe zestawienie krzesłek ze stolikiem dla ich zdrowia i postawy.



2.2 Jakość wyposażenia placówek

W skontrolowanych szkołach i placówkach 25 posiadały certyfikaty na sprzęt sportowy i meble zakupione po 1997r. Stan techniczny dobry. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

2.3 Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych

W skontrolowanych szkołach, w każdej z nich zapewniono miejsce na podręczniki i przybory szkolne. Szafki na korytarzu szkolnym, dodatkowo dla klas 1-3 półki, szafki w klasach. Nie wydano zaleceń ani decyzji.



Zdjęcia przedstawiają przykładowe szafki i półki wybranych szkół na przechowywanie podręczników i rzeczy ucznia.



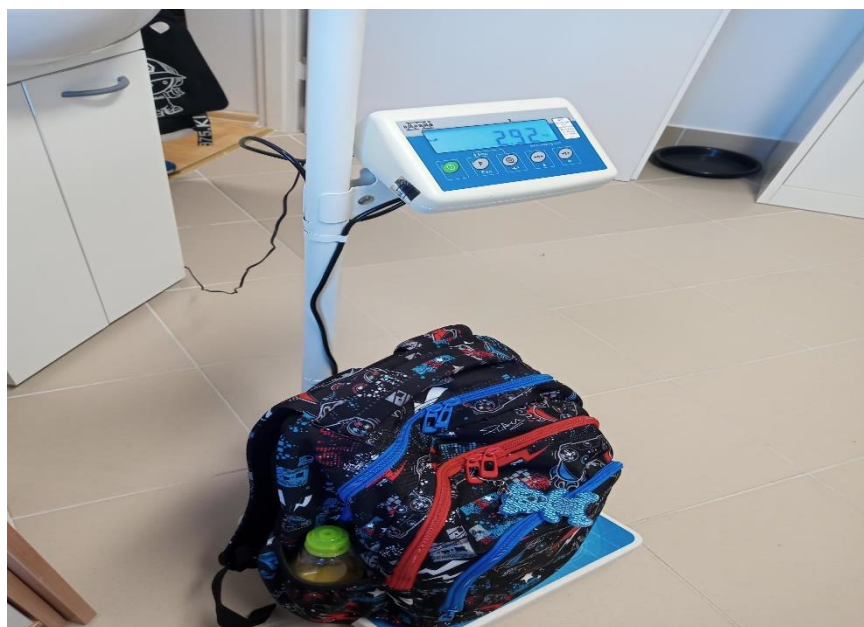
2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Ocenie rozkładu zajęć szkolnych poddano 13 placówek. W 125 oddziałach. Wszystkie szkoły zapewniają wszystkie przerwy 10 minut i przynajmniej jedną dłuższą. Nie wykazano zagęszczenia w klasach.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W ramach akcji #MojaszkolaZdrowaszkola przeprowadzono pomiary obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 3 wybranych szkołach podstawowych w klasach I-VI. Ogólnie objęto badaniem 24 oddziały, 332 uczniów. Waga tornistra szkolnego do 10% masy ciała wystąpiła u 173 uczniów, waga tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia wystąpiła u 287 badanych dzieci, waga tornistra szkolnego >15% masy ciała ucznia wystąpiła u 45 badanych dzieci.

Prezentowane zdjęcie pokazuje wagę tornistra prawidłową.



Natomiast poniższe zdjęcie prezentuje wagę tornistra przekraczającą normę.



3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć WF w 2022r., w skontrolowanych 13 placówkach prezentowały się następująco, 3 szkół posiadało salę zastępczą, rekreacyjną z boiskiem, 10 posiadało szkolny zespół sportowy, natryski czynne. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydano decyzji ani zaleceń.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Bloki żywienia w żłobkach i domach małego dziecka

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 2, w tym 1 w systemie cateringowym.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 1 (zakład w systemie cateringowym).
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach – nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek kierunku badań oraz wyniki badań, a w przypadku kwestionowania opisać podjęte działania – nie dotyczy.

Stołówki szkolne

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 25, w tym 12 w systemie cateringowym.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 16, w tym 4 w zakładach w systemie cateringowym.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0.
- Najczęściej stwierdzone uchybienia w zakładach: artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia; znaczna ilość pajęczyn w pomieszczeniach: przygotowalni wstępnej czystej, pomieszczeniu urządzeń i zamrażalniczych.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek – 1 próbka posiłku obiadowego (zupa pomidorowa z ryżem, potrawka z kurczaka z ziemniakami i buraczkami oraz kompot wiśniowy) w kierunku oznaczania wartości odżywczej, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu oraz węglowodanów. Po otrzymaniu wyników badań, posiłek obiadowy oceniono pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych. Obliczenia wykazały, iż obiad dostarczył zbyt dużą ilość białka (o 1,4 g), pozostałe energia, tłuszcze i węglowodany w normie.

W okresie sprawozdawczym w 9 stołówkach szkolnych dokonano oceny jadłospisów dekadowych (obiad szkolny) na zgodność z wymaganiami *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach*, w tym w 1 obiekcie jadłospis przeanalizowano pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych (z wykorzystaniem programu DIETA 6).

Nieprawidłowości wynikające z w/w Rozporządzenia stwierdzono w 6 szkołach. W Stołówce Szkoły Podstawowej nr 3 w Sławnie porcja ryby nie jest podawana co najmniej raz w tygodniu. W Stołówce w Zespole Szkół Społecznych w Korlinie stwierdzono niewłaściwą podaż warzyw i owoców, produktów mlecznych oraz ryb. W Stołówce w Szkole Podstawowej w Staniewicach polecono zapewnić do obiadu co najmniej jedną porcję warzyw. W Stołówce w Szkole Podstawowej w Jarosławcu nie wydano porcji warzyw w każdym posiłku obiadowym oraz porcja ryby nie jest podawana co najmniej raz w tygodniu. W Stołówce w Szkole Podstawowej w Bobrowicach stwierdzono małą podaż produktów zbożowych takich jak: kasze, makarony – podaje się głównie ziemniaki, podawane napoje zawierają więcej niż 10 g cukru w 250ml. W Stołówce w Społecznej Szkole Podstawowej w Słownie stwierdzono mniejszą podaż kasz i ryżu w jadłospisie.

W 1 zakładzie w wyniku oceny jadłospisu dekadowego z użyciem programu Dieta stwierdzono również, iż obiad szkolny zapewnia zbyt niską podaż kaloryczną o 6 kcal/osobę.

O wynikach oceny poinformowano strony. Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów zwracając szczególną uwagę na udział w/w składników odżywczych w poszczególnych posiłkach.

Nadzór nad sklepikami szkolnymi

W 2022r. skontrolowano 3 sklepiki szkolne – nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymagań Rozporządzenia nie stwierdzono.

Stołówki w bursach i internatach

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 1
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 2.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0.
- Najczęściej stwierdzone uchybienia w zakładach: artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia; znaczna ilość pajęczyn w pomieszczeniach: przygotowalni wstępnej czystej, pomieszczeniu urządzeń i zamrażalniczych.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji – 1, dot. nieprawidłowości w zakresie utrzymania właściwego stanu sanitarnego w obiekcie (nieświeże jedzenie, spleśniałe pieczywo, niewłaściwy stan sanitarny sztućców) - niezasadna
- Liczba pobranych próbek kierunku badań oraz wyniki badań, a w przypadku kwestionowania opisać podjęte działania – nie dotyczy.

Stołówki w przedszkolach

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 18, w tym 9 w systemie cateringowym
- Ilość decyzji zatwierdzających – 1 (w systemie cateringowym) i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 8, w tym 4 w zakładach w systemie cateringowym.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0.
- Najczęściej stwierdzone uchybienia w zakładach: nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji – nie dotyczy
- Liczba pobranych próbek - 1 próbka posiłku obiadowego (zupa krem z białych warzyw, mięsa z jarzynami i ziemniakami oraz kompot) w kierunku oznaczania wartości odżywczej, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu oraz węglowodanów. Po otrzymaniu wyników badań, posiłek obiadowy oceniono pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych w dniu 04.04.2022r. Obliczenia wykazały, iż obiad przedszkolny dostarczył zbyt niską ilość tłuszczu, pozostałe energia, białko i węglowodany są w normie. Ponadto analiza wykazała nieścisłości w gramaturach między udostępnianym jadłospisem, a badaną próbką.

W okresie sprawozdawczym w 6 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny jadłospisów dekadowych na zgodność z wymaganiami *Rozporządzenia Ministra Zdrowia* w tym w 1 obiekcie jadłospis przeanalizowano pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych (z wykorzystaniem programu DIETA 6).

Nieprawidłowości wynikające z w/w Rozporządzenia stwierdzono w 4 placówkach przedszkolnych. W Stołówce w Przedszkolu Nr 2 w Sławnie oraz w Stołówce w Przedszkolu Nr 2 w Darłowie stwierdzono, iż potrawy smażone podawane są częściej niż dwa razy w tygodniu. W Stołówce w Niepublicznym Przedszkolu „Pajacyki” w Warszkwie stwierdzono następujące nieprawidłowości: do każdego posiłku nie jest podawana porcja warzyw i owoców, w trakcie oceny jadłospisu dekadowego nie stwierdzono żadnej porcji ryby. W Punkcie wydawania posiłków w Niepublicznym Przedszkolu „Sasetka” w Darłowie stwierdzono, iż do każdego posiłku nie jest podawana porcja warzyw i owoców oraz każdego dnia nie podaje się co

najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów.

W 1 obiekcie pobrano jadłospis dekadowy celem oceny pod względem spełnienia norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej. W wyniku oceny jadłospisu z użyciem programu Dieta 6 stwierdzono, iż posiłki przedszkolne dostarczają nieznacznie zaniżoną podaż tłuszczu. Po przeanalizowaniu procentowego udziału energii w poszczególnych posiłkach wykazano, iż procent energii przypadający na śniadanie i obiad jest zawyżony i wynosi odpowiednio dla śniadania ok. 38%, dla obiadu ok. 45%. Natomiast dla podwieczorku jest w normie. Przekroczenie wykazały natomiast obliczenia zawartości soli w diecie.

Strony zostały poinformowane o wynikach oceny. Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów oraz rzetelnie przekazywać informacje o posiłkach ujmowanych w jadłospisach. Powyższe dane powinny pokrywać się z posiłkami faktycznie wydanymi konsumentom.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W roku 2022 w skontrolowanych placówkach liczba szkół posiadających gabinety lekarskie wyniosła 12, natomiast 1 placówka nie posiadała gabinetu profilaktyki, w którym zadania pionu są realizowane przez pielęgniarkę na terenie szkoły, w pomieszczeniach pełniących inne funkcje a udostępnianych pielęgniarce i uczniom na czas realizacji zadań z zakresu pionu. Brak zastrzeżeń sanitarnych i technicznych.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży w 2022r. Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku zimowego w bazie MEN wynosiła 8. Mieścił się on w obiektach całorocznych usług hotelarskich. Skontrolowano 1 turnus. Liczba uczestników wypoczynku skontrolowanego wypoczynku zimowego wynosiła 60 osób. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie zgłaszano interwencji.

2. Wypoczynek letni

Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku letniego w bazie MEN wynosiła 689. W obiektach całorocznych usług hotelarskich było 637 turnusów, w obiektach sezonowych było 36 turnusów, pod obozami bez stałej infrastruktury komunalnej było 7 turnusów, natomiast w miejscu zamieszkania było 9. Liczba uczestników wypoczynku letniego wynosiła 2519. Przeprowadzono 51 kontroli w trakcie wypoczynku letniego. W tym czasie zgłoszono do PSSE w Sławnie 4 interwencje:

- Odnotowano telefoniczną interwencję dotyczącą nieprzygotowania pokoi na czas przyjazdu kolonii w Ośrodku w Jarosławcu. Potraktowano jako interwencje bezzasadną sporządzono notatkę służbową.

- dotyczyła brudnych materacy, pościeli w pokojach, brzydkiego zapachu, brudnych toalet, uszkodzonych i brudnych szafek oraz braku ciepłej wody w placówce oświatowej w Darłowie. Przeprowadzono czynności kontrolne, interwencyjna okazała się bezzasadna, sporządzono protokół. Do adresata napisano pismo.

- w Ośrodku w Jarosławcu dotyczyła złych warunków w pokoju „brud w pokoju”, przeprowadzono kontrolę interwencyjną, okazała się bezzasadna. Sporządzono protokół, wysłano odpowiedź.

- w Ośrodku w Jarosławcu dotyczyła złych warunków w pokoju. Kontrola interwencyjna odbyła się, sporządzono protokół, wysłano odpowiedź.



Ogółem przeprowadzono 52 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży, liczba uczestników łącznie wyniosła 2579.

Pionu Higieny Dzieci i Młodzieży współpracował z pionem Epidemiologii, dotyczyła pozyskiwania danych dotyczących przypadków chorób zakaźnych w środowisku nauczania, wychowania oraz w miejscach wypoczynku oraz w ramach interwencji związanych z przypadkami zachorowań na wypoczynku dzieci i młodzieży. Od momentu ogłoszenia stanu zagrożenia COVID-19 pracownik na polecenie PPIS wykonywał zadania będące w zakresie pracy pionu (wywiady epidemiologiczne, dyżury SEPIS).

Współpraca z pionem Higieny Komunalnej oraz Sekcją Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia oraz Przedmiotów Użytku związana jest z uzyskiwaniem danych na temat postępowania prowadzonego wobec placówek będących pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży.

Współpraca z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych w placówkach oświatowych, a szczególnie w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży przebiega w sposób permanentny i skuteczny, mający na uwadze niezachwiane bezpieczeństwo zdrowotne osób wypoczywających na terenie powiatu. Pracownik z pionu Higieny Pracy podczas wypoczynku letniego wspomagał pion Higieny Dzieci i Młodzieży.

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży współpracowano z Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Sławnie, przeprowadzono wspólnie 3 kontrole obozów. Bieżący przekaz aktualnych wytycznych dla funkcjonowania poszczególnych typów szkół placówek. Opracowanie przygotowania szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego. Organizacja telekonferencji dla dyrektorów szkół.

X. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2022 przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych w 62 zakładach pracy znajdujących się pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie. Kontrole te obejmowały swoim zakresem przestrzeganie przepisów dotyczących warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych

chorób związanych z warunkami pracy. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego kontrolowanych obiektów.

Pracodawcy zapewniają środki ochrony indywidualnej, odzież i obuwie robocze oraz pomieszczenia socjalne (jadalnia, szatnia, sanitariaty, aneks kuchenny) i urządzenia sanitarno-higieniczne odpowiednie do liczby pracowników i rodzaju prowadzonej działalności. Stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń zachowany. Pracownicy mają zapewnione niezbędne środki higieny osobistej (papier toaletowy, ręczniki papierowe, mydło w dozownikach).

2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2022 stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) w 18 zakładach pracy. W kontrolowanych zakładach, w przekroczeniach pracę wykonywało łącznie 468 pracowników. W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 1 decyzję dotyczącą obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych.

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

W roku 2022 przeprowadzono 6 kontroli zakładów w zakresie narażenia pracowników na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy. We wszystkich skontrolowanych zakładach stwierdzono odpowiedni rejestr prac, rejestr pracowników. W zakładach przeprowadzono wymagane badania i pomiary czynnika rakotwórczego oraz przeprowadzono ocenę ryzyka zawodowego. W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w jednym z zakładów stwierdzono, że pracodawca nie przekazał Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowiło naruszenie wymagania zawartego w § 4 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, w myśl którego informacje o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym pracodawca przekazuje właściwemu państwowemu wojewódzkiemu inspektorowi sanitarnemu oraz właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy niezwłocznie po rozpoczęciu działalności oraz corocznie w terminie do dnia 15 stycznia na druku według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do rozporządzenia. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję administracyjną nakazującą przesłanie wymaganych informacji do dnia 13 stycznia 2023r. Przedsiębiorca wywiązał się ze swoich obowiązków, obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane.

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W roku 2022 przeprowadzono 38 kontroli sanitarnych 38 obiektów w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi. W żadnym z kontrolowanych zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości. Pracodawcy prowadzą wymagane rejestry prac oraz rejestry pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne, posiadali opracowane oceny ryzyka dotyczące czynników biologicznych, z którymi zapoznano pracowników. Na terenie zakładów opracowano i wdrożono stosowne procedury i instrukcje, pracownicy uczestniczyli w stosownych szkoleniach. W skontrolowanych zakładach stosowano odpowiednie oznakowanie ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym.

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

Zakłady nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie stosują chemię w działalności zakładowej najczęściej przy uzdatnianiu wody oraz myciu i dezynfekcji urządzeń. Jak każdego roku zakłady stosujące chemię przekazały do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie sprawozdania w zakresie ilości, która została przez nich zużyta. Zgodnie z otrzymanymi sprawozdaniami w roku 2022 zużyto łącznie

7061,171 L kwasu siarkowego w uzdatnianiu wody oraz 18186, 14 L acetonu przy myciu i dezynfekcji maszyn i urządzeń.

6. Choroby zawodowe

W 2022 roku wydano 4 decyzje stwierdzające chorobę zawodową – wszystkie decyzje dotyczyły boreliozy, jedna decyzja dotyczyła postępowania wszczętego w roku 2021. Wpłynęło 5 kart stwierdzenia choroby zawodowej. Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie wpłynęło 7 zgłoszeń podejrzeń choroby zawodowej:

- 17.2 - nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi – międzybłoniak optucnej;
- 18.4 - choroby skóry – drożdżakowe zapalenie skóry rąk u osób pracujących w warunkach sprzyjających rozwojowi drożdżaków chorobotwórczych;
- 18.1 - choroby skóry - alergiczne kontaktowe zapalenie skóry;
- 18.5 - choroby skóry – grzybice skóry u osób stykających się z materiałem biologicznym pochodzącym od zwierząt;
- 26 - borelioza (3 zgłoszenia).

XII. Higiena Radiacyjna

1. Promieniowanie jonizujące

Na terenie powiatu sławieńskiego w roku 2022 w narażeniu na promieniowanie jonizujące pracowało 8 osób (w tym 5 kobiet). Wszystkie te osoby są pracownikami Szpitala Powiatowego w Sławnie. Przeprowadzone czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie – żadna z osób nie wykonuje swojej pracy w przekroczeniu normatywów higienicznych. Pracodawca prowadzi rejestr prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Pracownicy pracujący w narażeniu są okresowo szkoleni w zakresie ryzyka dla zdrowia wynikającego z oceny narażenia na działanie promieniowania jonizującego oraz z środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia narażenia, w zakresie wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia, w zakresie konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej. Czynności kontrolne wykazały, że pracodawca stosuje odpowiednie środki zabezpieczające przed nadmiernym narażeniem na działanie czynników rakotwórczych. Informuje również na bieżąco pracowników o narażeniu. Wszyscy pracownicy wykonujący swoje obowiązki w narażeniu na promieniowanie jonizujące posiadały aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na danym stanowisku. Liczba pracowników pracujących w narażeniu na promieniowanie jonizujące została ograniczona do niezbędnego minimum, wszyscy pracownicy zaopatrzeni zostali w wymagane środki ochrony indywidualnej, w miejscu kontaktu z czynnikiem rakotwórczym wprowadzono zakaz spożywania posiłków i napojów. W stanowiskowych instrukcjach BHP określono zasady postępowania w razie powstania nieprzewidzianych sytuacji powodujących poważne zagrożenia dla pracowników.

2. Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne)

Nie dotyczy.

3. Skażenia promieniotwórcze

Nie dotyczy.

XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku 2022 przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w działalności zawodowej. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono niezgodnych z prawem oznakowań substancji chemicznych i ich mieszanin, w skontrolowanych zakładach prowadzono spisy stosowanych środków, stwierdzono również zgodne z prawem karty charakterystyk stosowanych substancji. Kontrola jednego zakładu (PKD 41) wykazała uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – pojemniki mieszanin chemicznych miały cechy opakowań służących do środków spożywczych (były przechowywane w pojemnikach po napojach). W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie poprawy warunków sanitarno-higienicznych. Przed wydaniem decyzji nakazującej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości zakład poinformował o ich usunięciu. Przeprowadzono rekontrolę, która to potwierdziła, a postępowanie umorzono.

2. Produkty biobójcze

W wykazie zakładów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze na terenie powiatu sławieńskiego znajduje się 12 zakładów. W roku 2022 przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w tym zakresie. W trakcie czynności kontrolnych sprawdzono 48 produktów biobójczych, z czego 45 produktów były to produkty biobójcze z grupy 18 (produkty do zwalczania owadów, roztoczy i innych stawonogów) i 19 (repelenty i atraktanty). Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości – nie stwierdzono wprowadzania do obrotu produktów biobójczych bez stosownych pozwoleń, bez wymaganych opakowań. Nie stwierdzono wprowadzania na rynek produktów biobójczych zawierających niedozwolone substancje czynne ani też produktów w niewłaściwie oznakowanych opakowaniach. Nie wydano zatem żadnych decyzji administracyjnych i nie nałożono grzywny w formie mandatu karnego w powyższym zakresie.

3. Produkty kosmetyczne

W 2022 roku w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie wykreślono z rejestru 1 podmiot konfekcjonujący perfumy (bez wytwarzania). Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie znajdowało się 5 obiektów obrotu kosmetykami. Ogółem przeprowadzono w nich 7 kontroli sanitarnych (Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia). Przeprowadzono kontrole w 5 obiektach obrotu produktami kosmetycznymi. W trakcie 2 kontroli pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli 4 próbki produktów kosmetycznych do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (*Pseudomonas aeruginosa* - obecność w 0,1g, *Staphylococcus aureus* – obecność w 0,1g, *Candida* spp – obecność w 0,1g, pleśnie -liczba w 1g, ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g) - wyniki niekwestionowane.

W trakcie kontroli w zakładach obrotu kosmetykami dokonano oceny znakowania wybranych losowo produktów kosmetycznych na zgodność z wymaganiami następujących przepisów:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. L 342 z 22.12.2009, s. 59 ze zmianami);

- Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 655/2013 z dnia 10 lipca 2013r. określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi;
 - Ustawy z dnia 4 października 2018r. o produktach kosmetycznych (Dz. U. z 2018r., poz. 2227).
- Do oceny znakowania wybrano następujące produkty:
- Spray do włosów termoochronny i wygładzający JOANNA;
 - Szampon do włosów normalnych z owsem Simply, eva;
 - ŁAGODZĄCY krem do golenia z alantoniną, FOR MEN, KANION;
 - Luksja Creamy& Soft Kremowy płyn do kąpieli;
 - Krem do rąk odżywczy simply Eva.

W wyniku oceny nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu wybranych produktów kosmetycznych – oznakowanie spełnia wymagania zawarte w cytowanych wyżej przepisach.

W toku kontroli sprawdzono również obecność w sprzedaży objętych decyzjami zakazującymi udostępniania na rynku wydanych przez właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną tj. „Butylphenyl Methylpropionalu” - w/wym. produktów w obrocie handlowym nie stwierdzono.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie podejmował działania nadzоровe w zakresie sprawdzania obecności w składzie produktów kosmetycznych pirytionianu cynku – substancji zakazanej w produktach kosmetycznych na podstawie załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. L 342 z 22.12.2009, s. 59 ze zmianami). Skontrolowano 2 zakłady, w których oceniono wybrane losowo produkty kosmetyczne. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Na bieżąco dokonywano również przeglądu użytkowników sprzedających wyroby do wybielania zębów poprzez serwis internetowy Allegro. Nie stwierdzono wśród nich sprzedawców pochodzących z obszaru podlegającego nadzorowi Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Zgodnie z obowiązującymi przepisami organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą nadzór nad legalnym handlem prekursorami narkotyków kategorii 2 (bezwodnik octowy, kwas fenylloctowy, kwas antranilowy, piperydyna, nadmanganian potasu) i kategorii 3 (kwas chlorowodorowy, toluen, kwas siarkowy, eter etylu, aceton, keton metylowo-etylowy) oraz nad ich wykorzystywaniem w działalności gospodarczej. Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Sławnie nie ma zakładów wprowadzających na rynek prekursory narkotykowe, jest natomiast 15 zakładów, które stosują je przy wykonywaniu działalności. W roku 2022 przeprowadzono 4 kontrole zakładów w powyższym zakresie. Czynności kontrolne nie wykazały naruszeń przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych, nie wydano zatem żadnych decyzji administracyjnych i nie nałożono grzywny w formie mandatu karnego w powyższym zakresie.

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

W 2022 roku przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Czynności kontrolne w w/wym. zakresie nie wykazały nieprawidłowości. Nie zabezpieczono zatem żadnych produktów, nie wydano decyzji o wstrzymaniu wprowadzania produktów do obrotu produktów ani decyzji wstrzymujących prowadzenie działalności w tym zakresie. Nie wydano decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych ani decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych. Nie prowadzono żadnych postępowań administracyjnych w tym zakresie. Na terenie powiatu sławieńskiego w roku 2022 nie było podmiotów, które uzyskały zezwolenie Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych na prowadzenie działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej.

XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizuje zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy realizacja obowiązków wynikających z art. 3 ustawy z dnia 14 maja 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Stanowiska zajmowane były na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowania w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko oraz ocen oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie zajmował stanowiska w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko poprzez uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, opiniował projekty dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy. Zajmował stanowiska w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, poprzez wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydawał opinię w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Uzgadniał dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

14 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;

12 opinii dotyczących opiniowania projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko:

Brak

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji:

Brak

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko:

32 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;

1 opinię w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej:

3 opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem higienicznym i zdrowotnym.

2.6. **Odstępstwa od obowiązujących przepisów:**

Brak

2.7. **Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji:**

37- opinie nie wnoszące sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

XV. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. Krajowe programy edukacyjne

1.1. **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Zorganizowano 3 konkursy plastyczne „Wiedzą przedszkolaczki, co znaczą eko-znaczki”.

Dzieci wykonały prace plastyczne o tematyce związanej z korzyściami płynącymi z rolnictwa ekologicznego. Prace oceniono pod kątem zgodności z tematem konkursu, estetyki wykonania oraz pomysłowości. Ustalono, że wszyscy uczestnicy zajęli I miejsce.

Liczba wizytacji: 1

1.2. **„Bieg po zdrowie”**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 0

1.3. **„ARS, czyli jak dbać o miłość”**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 1

1.4. **Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS**

Mierniki za rok 2022: (liczba działań/liczba odbiorców): 25/57

Wybrane 2 działania:

W ramach programu wystosowano 10 listów intencyjnych do dyrekcji szkół, władz lokalnych, kierowników podmiotów leczniczych. Przekazano do prasy lokalnej informację o Światowym Dniu AIDS.

2. Wojewódzkie programy edukacyjne

2.1. **„Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy” - przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Zorganizowano 2 konkursy plastyczne pt. „Próchnicy mówimy NIE- myjemy ząbki swe!”.

Przedszkolaki wykonały prace o tematyce związanej z dbałością o zdrowie jamy ustnej. Prace oceniono pod kątem zgodności z tematem konkursu, estetyki wykonania oraz pomysłowości. Ustalono, że wszyscy uczestnicy zajęli I miejsce.

Liczba wizytacji: 1

2.2. „Higiena naszą tarczą ochronną” - program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 1

2.3. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” - program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów KLAS V, VI, VII szkół podstawowych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 1

3. Akcje i kampanie profilaktyczne

3.1. Bezpieczne ferie 2022

Mierniki za rok 2022 (liczba działań/liczba odbiorców): 12/50

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji na stronie internetowej PSSE w Sławnie zamieszczono 3 informacje dotyczące bezpieczeństwa w czasie wypoczynku zimowego.

3.2. Światowy Dzień Zdrowia 2022

Mierniki za rok 2022 (liczba działań/liczba odbiorców): 12/106

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji wygłoszono wykład dla rodziców dzieci w wieku szkolnym. Podczas spotkania rodzice zostali zapoznani z założeniami zdrowego odżywiania, poinformowano ich, na co zwracać uwagę w diecie dzieci i młodzieży. Omówiono piramidę żywienia oraz główne błędy żywieniowe. Przedstawiono wpływ nieprawidłowej diety na zdrowie dzieci. Przekazano informacje na temat instytucji, które zajmują się poradnictwem dietetycznym.

3.3. Światowy Dzień bez Tytoniu 2022

Mierniki za rok 2022 (liczba działań/liczba odbiorców): 29/233

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji podczas Międzynarodowego Festiwalu Orkiestr Dętych utworzono stoisko edukacyjne. Promowano zdrowy styl życia, bez nałogów. Chętne osoby mogły skorzystać ze Smokerlyzera i otrzymać ulotki zachęcające do rzucenia palenia. Uczestnicy akcji chętnie korzystali z dostępnego sprzętu i porad prozdrowotnych.

3.4. Bezpieczne wakacje 2022

Mierniki za rok 2022 (liczba działań/liczba odbiorców): 74/1185

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji przeprowadzano prelekcje na temat bezpiecznego wypoczynku w sezonie wakacyjnym. Informowano o profilaktyce chorób zakaźnych, a także chorób układu pokarmowego wywołanych przez bakterie Salmonella i Shigella. Przestrzegano przed spożywaniem żywności niepewnego pochodzenia, omówiono higienę żywności. Przedstawiono zagrożenia związane z zażywaniem substancji psychoaktywnych i „energetyków”. Uczestnicy dowiedzieli się, jak na ludzkie zdrowie wpływa palenie papierosów i e-papierosów. Przedstawiono zasady pierwszej pomocy podczas upałów oraz po ukąszeniach owadów i zmij. Dzieci chętnie uczestniczyły w dyskusji i zadawały pytania.

3.5. Wojewódzka kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Działania za 2022 – mierniki: 7/389

3.6. Wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką!”

Mierniki za rok 2022 (liczba działań/liczba odbiorców): 17/99

Wybrane 1 działanie: W ramach kampanii wraz z Klubem Amazonek utworzono stoisko edukacyjne na temat raka piersi, przy którym istniała możliwość uzyskania dodatkowych informacji na temat raka piersi, w tym gwarantowanych świadczeń zdrowotnych. Panie miały okazję przećwiczyć na fantomie prawidłowy sposób samobadania piersi. Otrzymały również przypinki z różową wstążeczką.

3.7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022

Mierniki za rok 2022 (liczba działań/liczba odbiorców): 20/116

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji przeprowadzono prelekcje dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Młodzież dowiedziała się, jakie szkody w organizmie człowieka powoduje palenie czynne i bierne oraz poznała wpływ papierosów na wystąpienie różnych chorób, w tym cukrzycy. Podano przykłady schorzeń i wad, jakie mogą wystąpić u dzieci, których rodzice są palaczami. Udzielono ogólnych wskazówek, jak rzucić nałóg tytoniowy. Młodzież wykazywała zainteresowanie tematem i uczestniczyła w dyskusji.