

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Kamieniu Pomorskim



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU
ZA 2023 ROK**

Kamień Pomorski, dnia 29.03.2024 r.

WSTĘP	7
DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA	9
EPIDEMIOLOGIA	11

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	11
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	15
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	15
1.2.	Wirusowe zapalenie wątroby	15
1.3.	Grypa i zakażenia grypopodobne	16
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	17
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	21
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa	21
1.7.	Borelioza z Lyme	21
1.8.	Wścieklizna	22
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową	23
1.10.	Gruźlica	23
1.11.	Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS	24
1.12.	Zakażenia SARS CoV-2 i choroba COVID-19	25
1.13.	Tularemia	25
1.14.	Ospa mała	25
1.15.	Podsumowanie i wnioski	25
2.	Szczepienia ochronne	26
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	26
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	29
2.3.	Podsumowanie i wnioski	29
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	30
1.	Szpitala	30
2.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	31
3.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	32

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

34

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	34
1.1.	Zakłady produkcji żywności	40
1.2	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	45
1.3	Produkcja żywności w warunkach domowych	48
1.4	Zakłady obrotu żywnością	48
1.5	Zakłady żywienia zbiorowego	56
1.6	Środki transportu	66
1.7	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	67
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	67
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	72
4.	Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	77
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	83
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	87

HIGIENA PRACY

88

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	88
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	88
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy	89
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	92
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	92
5.	Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów	93
6.	Choroby zawodowe	94
II.	Bezpieczeństwo Chemiczne	95
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	95
2.	Produkty biobójcze	96
3.	Produkty kosmetyczne	96
4.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	97
5.	Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	98

HIGIENA KOMUNALNA

99

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Liczba załatwionych interwencji	99
2.	Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części	102
3.	Charakterystyka obiektów	103
3.1.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	103
3.1.1.	Badanie ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.	114
3.2.	Pływalnie i baseny	117
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii	118
3.4.	Stan sanitarny obiektów	120
4.	Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	134
5.	Szpitala	136
5.1.	Zaopatrzenie w wodę	136
5.2.	Postępowanie z bielizną szpitalną	138
5.3.	Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	141
5.4.	Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria	144
5.5.	Postępowanie z odpadami komunalnymi	146
6.	Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	146
7.	Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	147
8.	Krótkie podsumowanie – wnioski	147

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

148

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych	148
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo - wychowawczych	148
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	148
1.2.	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	152
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	154
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	156
2.	Higiena procesów nauczania	158
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	158
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	159
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	159
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	160
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	161

3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	161
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	162
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	169
II.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	169
1.	Ferie zimowe	169
2.	Wypoczynek letni	170

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

170

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.	170
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.	171
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.	171
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.	171
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.	171
2.4.	Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.	171
2.5.	Uzgodnianie dokumentacji projektowej .	171
2.6.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów .	171
2.7.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.	171
2.8.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.	172

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

172

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu	172
1.	Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”	172
2.	Program edukacji antytytoniowej dla kl. IV szkół podstawowych pt. ”Bieg po zdrowie”.	172
3.	Program edukacyjny „Trzymaj formę”.	173
4.	Program „ ARS. czyli jak dbać o miłość ”	173
5.	„Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”.	173
II.	Wojewódzkie programy edukacyjne	173
1.	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „ Zdrowe zęby mamy - marchewkę zajadamy ”	173

2.	Wojewódzki Program Higieny i Profilaktyki Wybranych Chorób Zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”	174
3.	Wojewódzki Program Profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	174
III.	Lokalne programy edukacyjne	174
1.	Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”	174
IV.	Główne akcje realizowane na terenie powiatu	175
1.	Profilaktyka używania „ Nowych narkotyków ”	175
2.	Bezpieczne ferie 2023	175
3.	Światowy Tydzień Szczepień w tym akcja ” Zaszczep w sobie chęć szczepienia”.	175
4.	Światowy Dzień Zdrowia w 2023	175
5.	Światowy Dzień bez Tytoniu 2023	176
6.	Bezpieczne wakacje 2023	176
7.	Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023	177
8.	Profilaktyka wszawicy	177
9.	Profilaktyka chorób zakaźnych	178
10.	Kampania „Bądź swoją bohaterką”	178
11.	Kampania wojewódzka #Moja Szkoła Zdrowa Szkoła	179
12.	Program edukacyjny „Znamię znam je”	179
13.	Program edukacyjny „Podstępne WZW”	179
14.	Wybrane dodatkowe działania lokalne	180
14.1.	Zdrowy Styl Życia	180
14.2.	Szkolna Radonowa Mapa Polski	180
14.3.	Światowy Dzień Wody	180
14.4.	Profilaktyka zatruc grzybami	181
15.	Działania związane z epidemią koronawirusa	181
V.	Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)	181
VI.	Podsumowanie i wnioski	182

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna poprzez swoje działania statutowe ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. Położenie nadmorskie powiatu kamieńskiego określa charakter działań poprzez nadzór nad zdrowiem zarówno mieszkańców jak i turystów szczególnie w okresie sezonu zimowego i letniego.

Ważne są działania profilaktyczno - edukacyjne mające na celu wzrost poziomu wiedzy, co do zachowań zdrowotnych, co skutkuje podnoszeniem zdrowia społeczności lokalnej na wyższy poziom. W/w działania są możliwe do zrealizowania dzięki profesjonalnej, stale kształcącej się kadrze pracowników, a także wdrożeniu i doskonaleniu systemu zarządzania jakością w Oddziale Nadzoru Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór na terenie powiatu kamieńskiego, który zajmuje powierzchnię 1006,65 m² z liczbą mieszkańców 44795, zamieszkujących na terenie gmin: Golczewo, Międzyzdroje, Wolin, Kamień Pomorski, Dziwnów, Świerzno.

Zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych jest jednym z istotnych zadań, które realizowane są przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Poprzez stały nadzór miejsc oraz obiektów użyteczności publicznej, tj.: wodociągów, basenów kąpielowych, obiektów świadczących usługi noclegowe, usług fryzjersko – kosmetycznych, ustępów publicznych, miejsc służących do wypoczynku i rekreacji oraz innych obiektów użyteczności publicznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim prowadzi monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), jak również prowadzi nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jednocześnie prowadzony jest stały nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji produktów kosmetycznych, ich obrotu, w tym poprzez pobór próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych zgodnie z procedurami kontroli Głównego Inspektora Sanitarnego.

Ważnym elementem w działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim jest uczestnictwo w dopuszczaniu do użytku obiektów nowo wybudowanych, zmodernizowanych, adaptowanych w całości lub części do działalności w zakresie produkcji, przetwórstwa, lub sprzedaży środków spożywczych oraz uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego powiatu Kamieńskiego, uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia), uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych różnego przeznaczenia, dokonywanie odbiorów aptek, zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych. Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek

zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Państwowa Inspekcja Sanitarna oprócz w/w zadań sprawuje bieżący nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, higieną środowiska zakładów nauczania i wychowania oraz nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Celem sprawowanego nadzoru w zakresie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne środowiska pracy jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem środowiskowych czynników szkodliwych i uciążliwych oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Przeprowadzone kontrole urzędowe w zakresie bezpieczeństwa żywności od wielu lat są regularne na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów kontrolowanych, zgodnie z udokumentowanymi procedurami tak, aby osiągnąć zamierzone cele w myśl art. 9 ust 4 i art. 10 rozporządzenia (UE) nr 2017/625, co pozwala na wydawanie decyzji w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia, cofnięcia zatwierdzenia zakładów działających w sektorze spożywczym (w tym środków transportu żywności) podlegających urzędowej kontroli.

Przeprowadzona analiza wyników działań nadzorowych na terenie powiatu wskazuje, że stan bezpieczeństwa sanitarnego społeczeństwa ulega stałej poprawie. Nadal jednak stwierdza się negatywne zjawiska w sferze sanitarno-higienicznej, co świadczy o konieczności prowadzenia stałego systematycznego nadzoru obejmującego działania prewencyjne, monitoringowe i naprawcze. Dlatego też w trybie pilnym podejmowano wszystkie działania kontrolno-represyjne w przypadku wnoszonych interwencji ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w obiektach użyteczności publicznej i zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Jednocześnie współpracowano z wieloma urzędami, instytucjami celem wyeliminowania powstających zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO - REPRESYJNA

Wyszczególnienie		Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole (wizytacje)	Decyzje wydane przez PPIS		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych
			chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze						
0		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ogółem		2494	291	2203	0	622	2742	601	499	74	36	0	0	91	33800
Komórki organizacyjne stacji sanitarno - epidemiologicznych	higiena														
	komunalna	508	291	217	0	367	590	106	92	17	0	0	0	10	3700
	żywności, żywienia i przedmiotów użytku	0	0	0	0	255	803	400	308	18	0	0	0	79	29700
	pracy	0	0	0	0	0	115	56	51	19	0	0	0	0	0
	dzieci i młodzieży	1986	0	1986	0	0	183	27	27	1	0	0	0	1	200
	epidemiologia	0	0	0	0	0	1006	7	6	8	36	0	0	1	200
	zapobiegawczy nadzór sanitarny	0	0	0	0	0	16	5	15	11	0	0	0	0	0
	środki zastępcze	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
inne	0	0	0	0	0	25 OZiPZ	0	0	0	0	0	0	0	0	
Wyszczególnienie											Ogółem	w tym negatywnie			
Liczba zajętych stanowisk dotyczących	strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	Uzgodnienie dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko									0	0			
		uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko									9	0			
		opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko									26	0			
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko									84	0			
		wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach									6	0			
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych											1	0		
	Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych , w tym w zakresie warunków technicznych											0	0		
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego											46	0		
	innych spraw											27	0		
	sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego zakładu pracy lub innego obiektu budowlanego, w tym wobec dopuszczenia do użytkowania											0	0		
											199	0			

Legenda:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w pkt 38. wydał: 27 stanowisk.

Stanowisko d/s Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego ogółem 11 stanowisk:

- 10 stanowisk uzgadniających projekt warunków zabudowy .
- 1 stanowisko uzgadniające projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

W pionie Higieny Komunalnej ogółem 14 stanowisk w tym:

- opinie dot. usług noclegowych - 1
- opinie dot. projektu uchwały w sprawie określenia sezonu kąpielowego -3
- opinie w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku - 6
- opinia dotycząca organizacji imprezy masowej - 2
- opinia dotycząca zgłoszenia utworzenia miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii -1
- opinia na środek transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich -1

W pionie Higieny Dzieci i Młodzieży ogółem 2 stanowiska w tym:

- opinie sanitarne dot. spełnienia wymagań sanitarno-lokalowych w przedszkolu – 2

EPIDEMIOLOGIA

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych, nadzoruje realizację systemu szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz zasad profilaktyki zakażeń szpitalnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny swoją właściwością miejscową obejmuje teren powiatu kamieńskiego (ryc.1). Położenie nadmorskie powiatu z odcinkiem wybrzeża, położenie w strefie nadgranicznej określa specyfikę wymagań dotyczących zabezpieczenia terenu pod względem epidemiologicznym, szczególnie w okresie letnim. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim mając to na uwadze już od czerwca podporządkowuje i koordynuje działania nadzoru nakierowane na bezpieczeństwo sanitarne powiatu. Podobnie jak w poprzednich latach, w sezonie letnim 2023 roku Zarządzeniem Dyrektora powołano dwa zespoły wyjazdowe pracujące od poniedziałku do piątku oraz w soboty lub niedziele w godzinach od 12:25 do 20:00, zespół interwencyjny oraz zespół ds. zatruc pokarmowych. Został opracowany szczegółowy harmonogram pracy Nadzoru Sanitarnego na każdy miesiąc letni.



Ryc. 1 Obszar powiatu kamieńskiego

I. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŹNYCH U LUDZI

Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w celu zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. Dla oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje się ich występowanie. Monitorowanie

w powiecie kamieńskim poparte jest rzetelnym nadzorem epidemiologicznym prowadzonym poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne przy wykorzystaniu aktualnych definicji chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Szczególnym problemem zdrowotnym oraz epidemiologicznym w roku 2023 było rozprzestrzenianie się wirusa Varicella-zoster virus powodującego ospę wietrzną.

Zgłaszalność chorób zakaźnych i zakażeń była prowadzona zgodnie z Ustawą z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi art.27 ust.1, który mówi, że „lekarz lub felczer, który podejrzewa lub rozpoznaje zakażenie, chorobę zakaźną lub zgon z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej określonej na podstawie ust.9 pkt.1, ma obowiązek, w ciągu 24 godzin od momentu rozpoznania lub powzięcia podejrzenia zakażenia, choroby zakaźnej lub zgonu z powodu choroby zakaźnej, zgłoszenia tego faktu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu właściwemu dla miejsca rozpoznania zakażenia”.

W Polsce zgłaszanie, kwalifikacja oraz rejestracja zachorowań na choroby zakaźne opiera się na opracowanych przez Państwowy Zakład Higieny „Definicjach chorób zakaźnych”, które mają na celu ujednoczenie zgłaszalności chorób zakaźnych i zapewnienie porównywalności danych, zbieranych w ramach nadzoru epidemiologicznego w Polsce oraz we Wspólnocie Europejskiej. Dokonana analiza zgłoszonych przypadków podejrzeń zachorowań i zachorowań, wskazuje na zadawalającą sytuację epidemiologiczną w powiecie kamieńskim, pomimo dostrzegalnych niekorzystnych wzrostów zapadalności kilku jednostek chorobowych w tym w szczególności ospy wietrznej. Ponadto należy podkreślić, iż sytuacja epidemiologiczna powiatu od kilku lat utrzymuje się na porównywalnym poziomie, co świadczy o właściwym nadzorze inspekcji sanitarnej.

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne, dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2023, w odniesieniu do roku 2022 oraz wybranych lat poprzednich. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim w analizowanym okresie była zróżnicowana, ale ocenić ją można jako dobrą. Ocenę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych, w powiecie opracowano na podstawie danych epidemiologicznych, zgromadzonych w ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi. Do Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wpłynęło 1140 przypadków zgłoszeń podejrzeń zachorowań i zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Łącznie w 2023 roku przeprowadzono 927 dochodzeń epidemiologicznych, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 998 osób.

W ramach identyfikowania różnych zagrożeń zdrowotnych dla społeczności lokalnej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim, jest włączony do funkcjonujących centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej, w skali krajowej i unijnej, które są realizowane przez prowadzenie:

- Elektronicznego Systemu Chorób Zakaźnych/Zakażeń – EPIBAZA;
- Elektronicznego Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek ESNDS (e-szczepionka);

- Systemu Monitorowania Zagrożeń (SMZ);
- Systemu Rejestrowania Wywiadów Epidemiologicznych – SRWE;
- Rejestru Ognisk Epidemicznych – ROE;
- Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej – SEPIS;
- Ewidencji Wjazdów do Polski – EWP

Tabela 1 Sytuacja epidemiologiczna zachorowań i zapadalności na choroby zakaźne na terenie powiatu kamieńskiego w latach 2019 - 2023

L.P	JEDNOSTKA CHOROBY	LICZBA ZACHOROWAŃ 2023 (2022;2021;2020; 2019)	LICZBA HOSPITALIZACJI 2023 (2022;2021;2020; 2019)	CZYNNIK ETIOLOGICZNY	ZAPADALNOŚĆ na 100.000 2023 (2022;2021;2020;2019)
1.	SALMONELLOZA, ZATRUCIA POKARMOWE, POSOCZNICA, INNE ZAKAŻENIA POZAJELITOWE	5 (3; 2; 0; 3)	4 (2;2;0;3)	<i>Salmonella enteritidis</i>	11,16 (6,38; 4,26; 0 ;6,35)
2.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ ROTAWIRUSY	5 (25; 4; 5; 9)	5 (25; 3; 5; 9)	<i>Rotavirus</i>	11,16 (53,19; 8,51;10,64; 19,06)
3.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ NOROWIRUSY	5 (29; 4; 0; 3)	4 (3;3;0; 3)	<i>Norowirus</i>	11,16 (61,70; 8,51 ;0; 6,35)
4.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE OKREŚLONE I NIEOKREŚLONE (RAZEM)	13 (12;11;8;10)	4 (12;9;8;4)	wirusy	29,02 (25,53; 23,40; 17,02; 21,17)
5.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B	6 (3;0;1;2)	1 (0;0;0;0)	<i>HBV</i>	13,39 (6,38; 0; 2,13;4,23)
6.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C	1 (8;2;3;2)	0 (1;1;2;1)	<i>HCV</i>	2,23 (17,02;4,25;6,38;4,23)
7.	OSPA WIETRZNA	377 (86;107;107;51)	3 (0;1;0;0)	<i>Varicella zoster virus</i>	841,61 (182,98;227,66;227,66; 107,99)
8.	RÓŻYCZKA	0 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	<i>Rubivirus</i>	0 (0;0;0;0)
9.	ŚWINKA	3 (2;1;3;5)	0 (0;0;0;0)	<i>Paramyxowirus</i>	6,70 (4,26;2,13;6,38;10,59)
10.	OSTRE PORAŻENIA WIOTKIE	0 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	<i>Poliowirus typu 1,2 lub 3</i>	0 (0;0;0;0)

11.	BAKTERYJNE ZAPALENIE OPON MÓZGOWO-RDZENIOWYCH I MÓZGU	0 (1;0;0;0)	0 (1;0;0;0)	bakterie	0 (2,13 ;0; 0; 0)
12.	ZAPALENIE OPON MÓZGOWYCH INNE I NIEOKREŚLONE	0 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)		0 (0;0;0;0)
13.	INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA	0 (0;0;0;1)	0 (0;0;0;1;0;2;0;0;1)	Neisseria meningitidis	0 (0;0;0;2,11)
14.	BOLERIOZA Z LYME	54 (18;17;35,48)	1 (0;1;1,3)	Borelia spp.	120,55 (38,30;36,17;74,47; 101,64)
15.	STYCZNOŚĆ NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ-POTRZEBA SZCZEPIEŃ	15 (19;4;11,11)	3 (0;0;0; 0)	rodz. Rhabdowirus	33,49 (40,43; 8,51;23,40; 23,30)
16.	PŁONICA (SZKARLATYNA)	73 (23,1;5;29)	2 (0;0;0;0)	Streptococcus pyogenes typu a	162,96 (48,94;2,13;10,64;61,41)
17.	ODRA	0 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	Wirus odry	0 (0;0;0;0)
18.	GIARDIOZA (LAMBLIOZA)	1 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	Lamblia intestinalis	2,23 (0;0;0;0)
19.	BIEGUNKA I ZAPALENIE ŻOŁĄDKOWO-JELITOWE BNO, O PRAWDOPODOBNIENIE ZAKAŻNYM POCHODZENIU	29 (27;31; 5; 42)	20 (23;28; 5;18)		64,74 (57,45;65,96;10,64;88,93)
20.	TULAREMIA	1 (0;0;0;0)	1 (0;0;0;0)	Francisella tularensis	2,23 (0;0;0;0)
21.	COVID-19	231 (2155;2898; 1259)	59 (119;214; 106)	Wirus SARS- CoV-2	515,68 (4585,20; 6166,09; 2678,78)

Liczba ludności w powiecie kamieńskim: 2023 - 44795; 2022- 46 999; 2021 – 46 999; 2020 - 46 999; 2019 - 47 227; 2018 – 47 281; 2017 – 47 751, 2016 – 47 494, 2015 – 47 751, 2014 – 47 290

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2023 roku liczba bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych wywołanych przez odzwierzęce pałeczki *Salmonella* w stosunku do roku poprzedniego była na podobnym poziomie. Odnotowano 5 (2022-3) zachorowań w postaci zatrucia pokarmowego wywołanego czynnikiem chorobotwórczym *Salmonella* natomiast wykryto i zarejestrowano 7 nowych nosicieli czasowych salmonelloz (2022 r. – 6).

W powiecie kamieńskim, nie odnotowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową (2022-1).

1.2. Wirusowe zapalenie wątroby

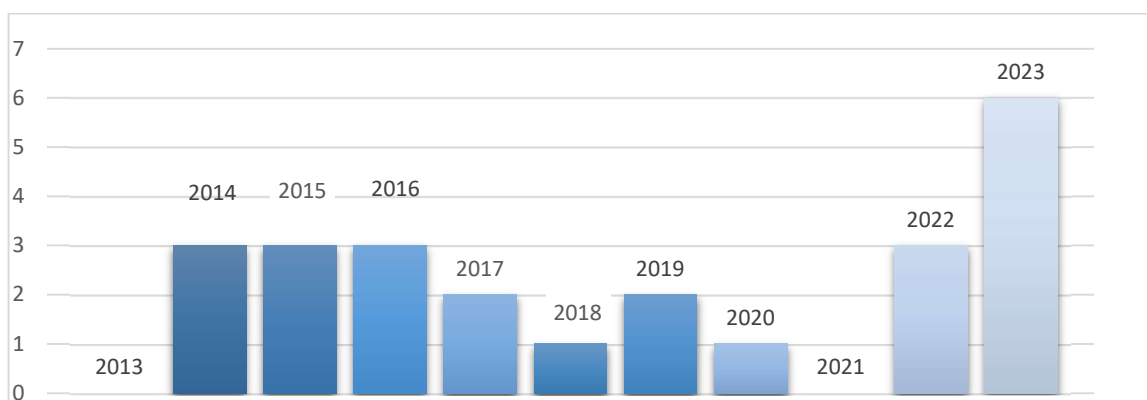
Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku obecnie znanych wirusów hepatotropowych (hepatocytów). Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od wywołującego je wirusa. Wirusowe zapalenia wątroby to dzisiaj jeden z wiodących problemów epidemiologicznych w zakresie chorób zakaźnych oraz zdrowia publicznego.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W 2023 roku, w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano przypadków zachorowań na WZW typu A.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

W 2022 roku, w powiecie kamieńskim zarejestrowano 6 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B-przewlekłe i BNO (2022-3), nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań.



Rysunek 1 Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2013-2023, powiat kamieński.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

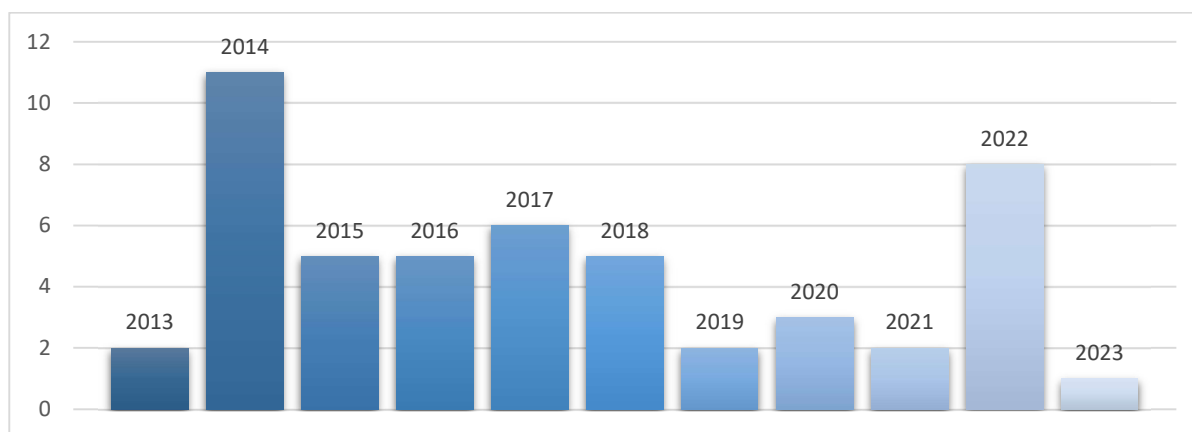
Aktualnie spośród wirusów pierwotnie hepatotropowych, wirus zapalenia wątroby typu C stanowi największy problem epidemiologiczny. Do zakażenia wirusem typu C dochodzi poprzez naruszenie ciągłości tkanek zarówno w celach medycznych jak i niemedycechnych np. w czasie zabiegów operacyjnych i stomatologicznych, zabiegów endoskopowych, w czasie

wykonywania tatuażu, przekłuwania uszu. Rzadkie ujawnianie się ostrej fazy zakażenia HCV powoduje trudności w rozpoznaniu choroby, w związku z czym często wirusowe zapalenie wątroby typu C rozpoznawane jest w okresie zmian przewlekłych, które w konsekwencji mogą prowadzić do marskości i raka pierwotnego wątroby. Ponadto brak szczepionki przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu C uniemożliwia podniesienie odporności populacji.

W porównaniu z 2022 rokiem (8) liczba zachorowań w roku 2023 (1) wykazała tendencję spadkową.

W 2023 roku w powiecie kamieńskim wykryto 4 nowych nosicieli przeciwciał anty HCV, w tym 1 przypadek zgłoszono jako potwierdzone zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu C (mężczyzna 73 lat). Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wskazywały zabiegi w placówkach służby zdrowia jako najbardziej prawdopodobną drogę zakażenia.

Nosiciele oraz osoby z ich otoczenia (kontakt domowy i seksualny) znajdują się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zdeklarowani. Osoby z otoczenia chorych na WZW B oraz osoby chore na WZW C, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia.



Rysunek 2 Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2013-2023, powiat kamieński.

Wirusowe zapalenie wątroby inne i nieokreślone

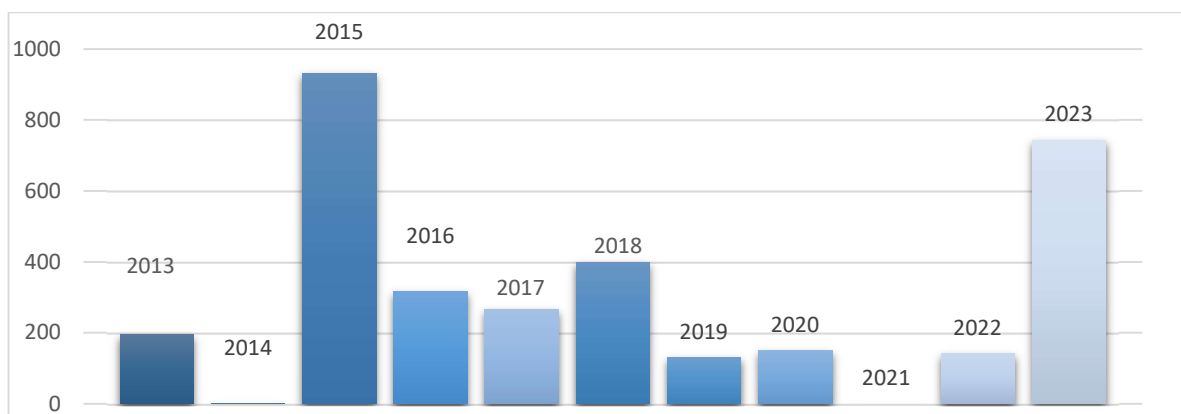
W 2023 roku, w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano przypadków zachorowań na inne i nieokreślone wirusowe zapalenia wątroby.

1.3. Grypa i zakażenia grypopodobne

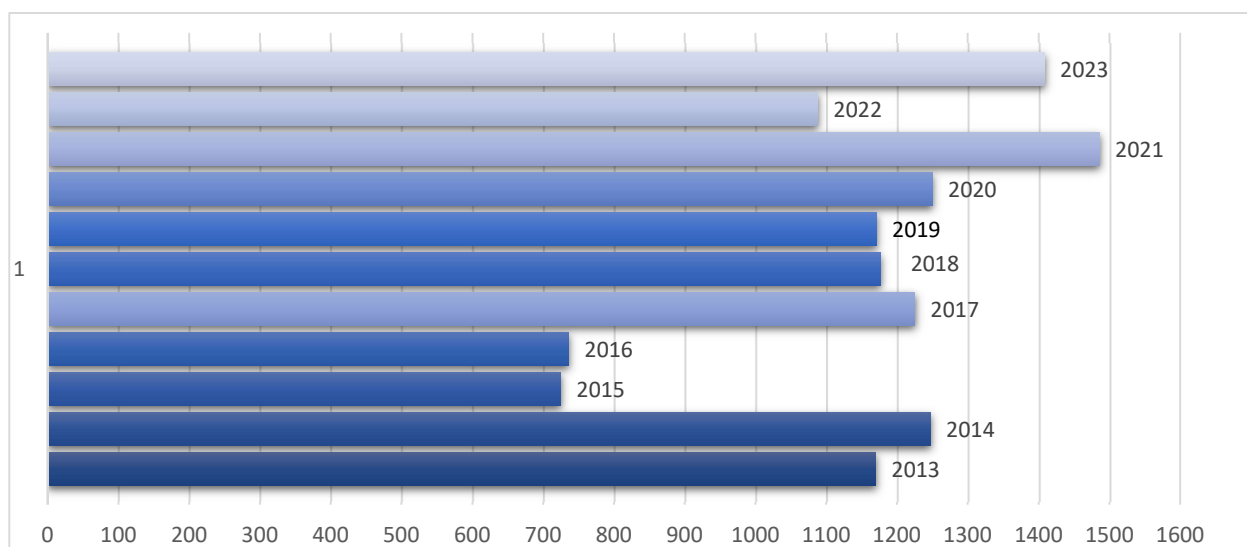
Nadzór epidemiologiczny nad grypą prowadzony jest przez cały rok, z nasileniem w miesiącach od września do kwietnia. W tym czasie notuje się zwiększoną liczbę zachorowań w Polsce.

Rejestracja zachorowań i podejrzeń zachorowań na gripę do dnia 30.06.2023 r. prowadzona była na podstawie sprawozdań MZ-55, które sporządzane były przez podmioty lecznicze. W 2023 roku zarejestrowano 743 (2022-142) podejrzania zachorowań grypopodobnych, 2 przypadki grypy potwierdzonej laboratoryjnie testem molekularnym (2022-3) oraz 18 przypadków grypy potwierdzonej szybkim testem antygenowym.

Z dniem 7 lipca 2023 r. weszły w życie przepisy Rozporządzenia Rady Ministrów znoszące obowiązek składania przez placówki medyczne do Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawozdania MZ-55.



Rysunek 3 Liczba zachorowań grypopodobnych w latach 2013-2023, powiat kamieński.



Rysunek 4 Szczepienia przeciwko grypie sezonowej refundowanej przez samorządy i inne instytucje w poszczególnych latach 2013-2023

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Wiele powszechnych wcześniej chorób dziecięcych dzięki szczepieniom obecnie występuje coraz rzadziej. Często też mają łagodniejszy przebieg. Niektóre tj. odra, świnka, różyczka, ospa wietrzna mogą stanowić, jak każda wirusowa choroba, zagrożenie powikłaniami.

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym od lat prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, błonica i tężec noworodków nie występują na terenie powiatu kamieńskiego. Wśród pozostałych jednostek zaliczanych do tej grupy dostrzegalna jest wyraźna okresowość ich występowania.

Odra

Odra to ostra wirusowa choroba zakaźna, jedna z najbardziej zaraźliwych chorób wirusowych. Wywołują ją paramyxowirusy. Jedynym źródłem zakażenia jest chory człowiek. Choroba u dorosłych ma zwykle cięższy przebieg niż u dzieci i zdarza się coraz częściej.

W 2023 r. w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowania na odrę (2022-0).

Ostre porażenia wiotkie u dzieci do 14 r.ż.

Skuteczny nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi jest jednym z kluczowych działań mających na celu potwierdzenie lub wykluczenie występowania dzikich szczepów wirusa polio na danym terenie.

Definicja przypadku ostrego porażenia wiotkiego (OPW) obejmuje każde zachorowanie dziecka w wieku poniżej 15 r.ż. z osłabieniem mięśni szkieletowych. Kontrola przypadków OPW zalecana przez WHO uwzględnia: zapalenia wielonerwowe w tym zespół Guillaina-Barrégo, poprzeczne zapalenie rdzenia, neuropatie pourazowe oraz inne OPW u dzieci w wieku poniżej 15 r.ż. z wyłączeniem izolowanego porażenia nerwu twarzewego.

W 2023 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na ostre porażenia wiotkie (2022-0).

Krztusiec

Krztusiec (koklusz) to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych, wywołana przez Gramujemną bakterię o nazwie *Bordatella pertusis*. Najczęściej występuje u niemowląt i małych dzieci (0 – 4 r.ż.). Liczba zachorowań na krztusiec wśród młodzieży i wcześniej szczepionych dorosłych, utrzymuje się na takim samym poziomie co w roku 2021. W 2023 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowań na krztusiec (2022-0).

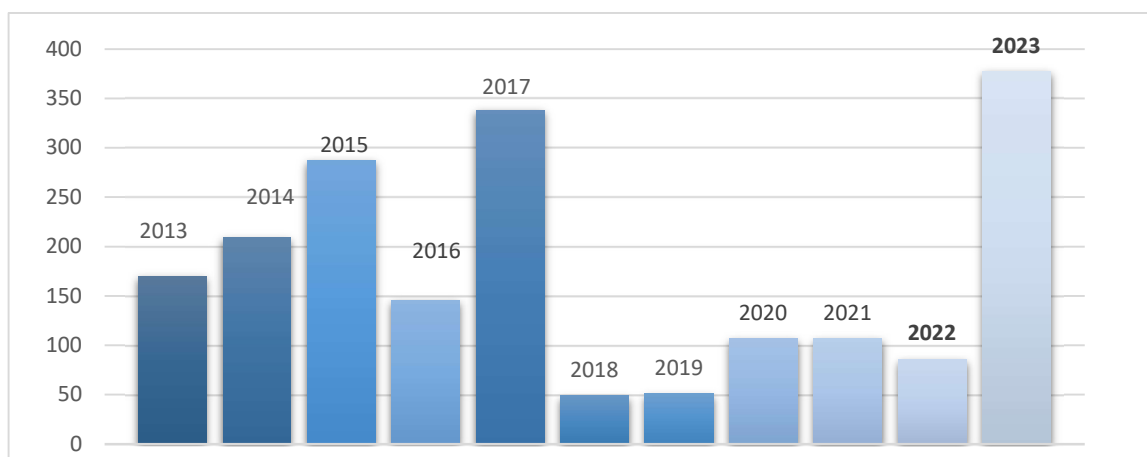
Ospa wietrzna

Ospa wietrzna, to choroba zakaźna wywołana przez wirusa ospy wietrznej i półpaśca (*Varicella-zoster virus*). Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Wirus, wywołujący chorobę szerzy się drogą kropelkową poprzez kontakt bezpośredni oraz kontakt pośredni, przez przedmioty świeżo zanieczyszczone materiałem z nosa, gardła oraz wykwitów skórnych chorej osoby. Choroba jest niezwykle zaraźliwa u dzieci i najczęściej przebiega łagodnie, jednak ostatnio obserwuje się zwiększenie liczby zachorowań wśród młodzieży i osób dorosłych, u których przebieg zakażenia jest cięższy z większym odsetkiem powikłań.

Obecnie w Polsce szczepienie p/ospie *zalecane* jest osobom, które nie chorowały na ospę wietrzną i nie zostały wcześniej zaszczepione w ramach szczepień obowiązkowych albo zalecanych oraz kobietom planującym zajście w ciążę, które nie chorowały wcześniej na ospę wietrzną. Natomiast *obowiązkowym, bezpłatnym szczepieniem*, zgodnie z aktualnie obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych, poddawane są osoby narażone w sposób szczególny na zakażenie, są to dzieci do ukończenia 12 roku życia: z upośledzeniem odporności, o wysokim ryzyku ciężkiego przebiegu choroby, z ostrą białaczką limfoblastyczną w okresie remisji, zakażone HIV, przed leczeniem immunosupresyjnym lub chemioterapią oraz dzieci do ukończenia

12 roku życia z otoczenia tych osób, które nie chorowały na ospę wietrzną.

W roku 2023 na terenie powiatu zanotowano 377 zachorowań – czterokrotny wzrost zakażeń w stosunku do roku poprzedniego (2022 – 86). Większość zachorowań wystąpiła wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym i tak w wieku: 0 lat – 7 (2), 1-4 lat – 127 (29), 5-9 lat – 188 (35), 10-14 lat – 43 (12) oraz 15 lat i powyżej – 12 (8). Spośród wszystkich chorych 1 osoba była szczepiona dwoma dawkami przeciwko tej chorobie (mężczyzna, 7lat)



Rysunek 5 Liczba chorych na ospę wietrzną w latach 2013-2023, powiat kamieński

Różyczka

Różyczka jest wirusową chorobą zakaźną. Jedynym rezerwuarem wirusa jest człowiek. Podatność na zakażenie jest powszechna. Najczęściej na różyczkę chorują dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, ale chorować mogą także osoby dorosłe. Różyczka u dzieci ma zwykle przebieg łagodny. Powikłania są bardzo rzadkie, jednak zachorowanie na różyczkę u kobiet w ciąży, zwłaszcza w pierwszych 16 tygodniach, może być przyczyną poronienia, zgonu płodu lub porodu przedwczesnego oraz licznych wad wrodzonych.

W Polsce szczepienie przeciwko różyczce, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, jest obowiązkowe i wykonuje się je łącznie ze szczepieniem przeciwko śwince i odrze (szczepionka skojarzona). Pierwsze szczepienie wykonuje się u dzieci w 13-14 miesiącu życia.

W 2023 roku w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku 2022, nie odnotowano przypadków zachorowań na różyczkę.

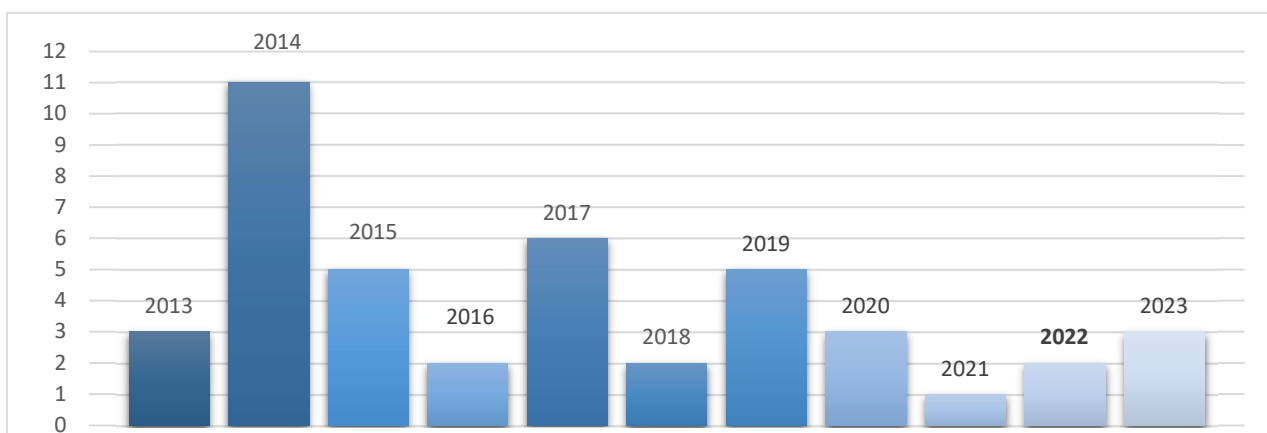


Rysunek 6 Liczba chorych na różyczkę w latach 2013-2023, powiat kamieński

Naqminne zapalenie przyusznic – świnka

Świnka jest ostrą chorobą wieku dziecięcego, wywoływaną przez wirus z rodziny *Paramyxoviridae*. Jedynym rezerwuarem wirusa są ludzie. Wirus ten przenosi się z człowieka na człowieka przez bezpośredni kontakt oraz drogą kropelkową. Może przenosić się też przez przedmioty zanieczyszczone śliną osób chorych.

W roku 2023 na terenie powiatu zanotowano 3 przypadki świnki, co daje wzrost zachorowań w stosunku do roku ubiegłego (2). Zachorowanie wystąpiło u dwóch zaszczepionych chłopców w wieku 5 i 17 lat oraz u nieszczepionej kobiety w wieku 42 lat.



Rysunek 7 Liczba chorych na świnkę w latach 2013-2023, powiat kamieński

Płonica (szkarlatyna)

Płonica jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez bakterię paciorkowca grupy A, wywołującego m.in. anginę. Źródłem zakażenia jest chory na zakażenie paciorkowcowe, w tym anginę lub płonicę, ozdrowieniec lub nosiciel paciorkowca.

W roku 2023 na terenie powiatu zanotowano 73 przypadki płonicy, czyli zanotowany został wzrost zachorowań do analogicznego okresu w roku ubiegłym (2022-23).

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Stan zapalny wywołany przedostaniem się drobnoustrojów do płynu mózgowo-rdzeniowego (PMR), obejmujący opony pajęczą i mięką oraz przestrzeń podpajęczynówkową. Czynnikiem etiologicznym tego schorzenia mogą być zarówno bakterie, wirusy i grzyby. Najczęstszą przyczyną bakteryjnego ropnego zapalenia opon są meningokoki, pneumokoki, paciorkowce i gronkowce, u dzieci również pałeczka *Haemophilus influenzae*.

W 2023 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano: zachorowania na zapalenie opon mózgowych innych i nie określonych (2022-0); bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu wywołanego przez bakterie *Borrelia* (2022-0), choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, inwazyjnej - zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu (2022-0). Odnotowano 1 przypadek wirusowego zapalenia mózgu – opryszczkowego (2022 – 0)

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zakażenie meningokokowe jest wywoływane przez bakterie dwoinki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, zwane również meningokokami (*Neisseria meningitidis*). Bakterie te występują w jamie nosowo-gardłowej u zdrowych osób (nosicieli), nie powodując żadnych dolegliwości ani objawów. Do zakażenia dochodzi na skutek kontaktu podatnej osoby z bezobjawowym nosicielem lub osobą chorą. Najczęściej chorują dzieci w wieku od 3 miesięcy do 1 roku życia. Choroba stanowi bezpośrednie zagrożenie zdrowia i życia. Meningokoki są częstą przyczyną zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych lub sepsy (posocznicy), które występują pod wspólnym mianem inwazyjnej choroby meningokokowej.

W 2023 r. nie zarejestrowano zachorowań na Inwazyjną Chorobę Meningokokową (2022-0).

1.7. Borelioza z Lyme

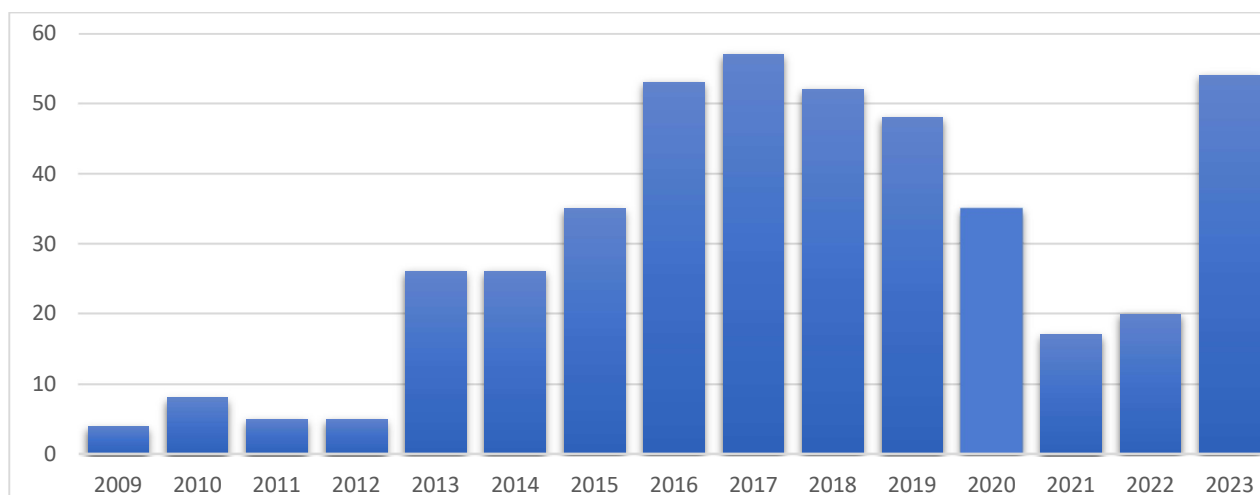
Borelioza z Lyme jest chorobą zakaźną, wywołaną przez bakterie – *Borrelia burgdorferi*. Najbardziej narażone na tę chorobę są osoby mieszkające w pobliżu terenów leśnych.

Od kilku lat obserwowany jest wzrost zachorowań na boreliozę w Polsce. Przyczyny wzrostu upatruje się w ciągłej zmianie zasięgu bytowania kleszczy, zmianami klimatu, a co za tym idzie, wydłużeniem się okresu żerowania. Na wzrost wykrywanej boreliozy ma fakt poprawiająca się diagnostyka, ale również wzrastająca świadomość społeczeństwa.

W wyniku przeprowadzanych dochodzeń epidemiologicznych stwierdzono, iż w niektórych przypadkach niespecyficzne i dość długo ujawniające się w czasie objawy, spowodowały opóźnienie w zgłaszalności.

W 2022 roku na terenie powiatu zarejestrowano 54 przypadki zachorowań na Boreliozę z Lyme (2022-20). Wg definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego 46 zachorowań wykazano jako przypadki potwierdzone (2022-18), 8 jako prawdopodobne (2022-2). Jedna osoba została poddana hospitalizacji (2022-0). Wśród 50 przypadków potwierdzonych 24 zachorowania (2022-13) przebiegało pod postacią skórnią - rumień wędrujący (*Erytrema migrans EM*). Pozostałe 25 zachorowań wykazano pod postacią stawową,

1 zachorowanie pod postacią neuroboreliozy (2022-0), nie wykazano boreliozy układu krążenia (2022-0)



Rysunek 8 Liczba chorych na Boreliozę z Lyme w latach 2009-2023 powiat kamieński

1.8. Wścieklizna

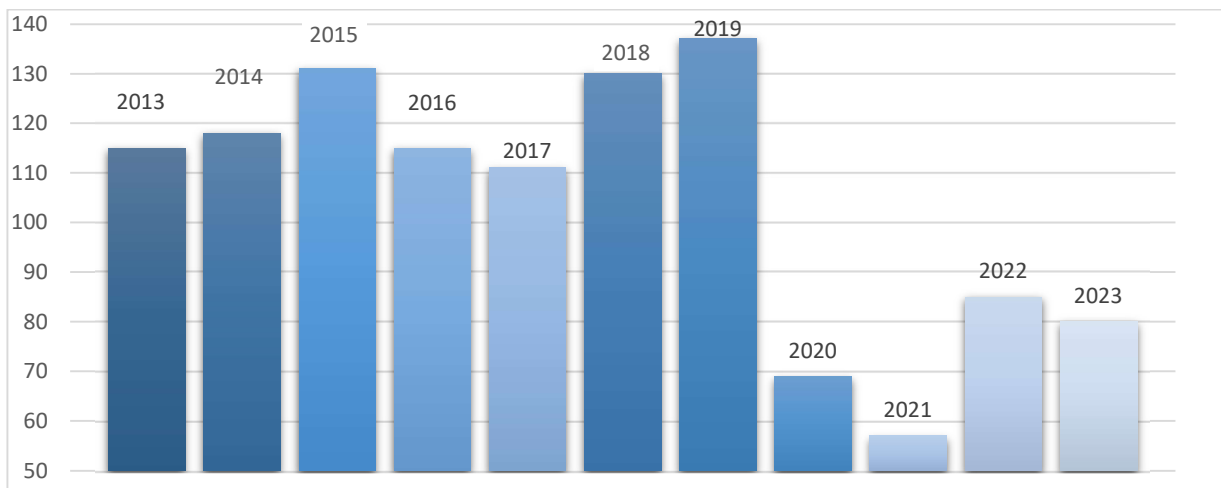
Wścieklizna to ostra choroba zakaźna ośrodkowego układu nerwowego, objawiająca się zapaleniem mózgu i rdzenia, prowadząca do śmierci.

Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) i zwierzęta domowe (psy, koty).

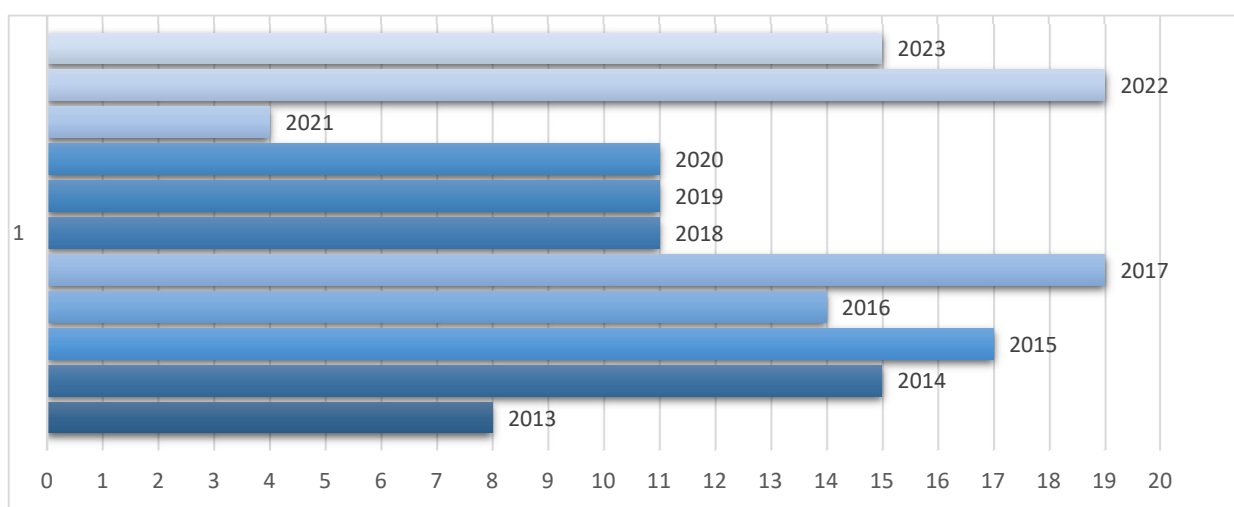
W 2023 roku na terenie powiatu kamieńskiego zgłoszono 80 przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta (2022-85), w tym: 54 przez psy (2022-64), 18 przez koty (2023-16), 2 przez inne zwierzęta hodowlane – koń, szczur domowy (2022-2) oraz 5 przez dzikie zwierzęta -wilk; (2022-3). Liczba zarejestrowanych pokąsań ludzi przez zwierzęta w stosunku do roku 2022, była na podobnym poziomie. We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, aby ustalić stopień narażenia na wściekliznę oraz podjąć odpowiednie działania celem ochrony zdrowia i życia pokąsanych osób. Wśród wszystkich pokąsanych było 11 dzieci w wieku do lat 14 (2021-16).

Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których w 2023 r. podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 15 osób (2022-19), w tym u dzieci do 14 r.ż. – 1 (2022-3). Pośród wszystkich szczepionych osób, 10 było pokąsanych przez zwierzęta domowe, a 5 przez zwierzęta dzikie.

W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kamieniu Pomorskim.



Rysunek 9 Styczność i narażenia na wściekliznę w latach 2013-2023, powiat kamieński



Rysunek 10 Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, powiat kamieński w latach 2013-2023

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

Choroby przenoszone drogą płciową to problem powracający. Niektóre zakażenia zaczęły pojawiać się u osób podejmujących seks bez zabezpieczenia. Ponadto infekcje przenoszone drogą płciową bardzo często występują razem z zakażeniem HIV. Doniesienia naukowe podają, że zakażenie chlamydia, HPV, HSV mogą zwiększyć kilkakrotnie ryzyko zakażenia HIV, a w przypadku kiły i rzeżączki to ryzyko jest 10 razy większe.

W 2023 roku w powiecie kamieńskim zarejestrowano 6 przypadków choroby przenoszonej drogą płciową (2022-3).

1.10. Gruźlica

Do zakażenia prątkami gruźlicy dochodzi najczęściej drogą wziewną. Prątki znajdujące się w kropelkach wykrztuszonej plwociny unoszą się w powietrzu i wysychają, tworząc tak zwane „jądra kropelek”, które są wdychane przez człowieka do dróg oddechowych. Źródłem zakażenia

mogą być również chore na gruźlicę zwierzęta np. chore krowy, które wydają prątki m. in. z mlekiem.

W Polsce zapadalność na gruźlicę jest największa w starszych grupach wiekowych, natomiast gruźlica u dzieci stanowi od lat niewielki odsetek ogółu zachorowań. Dominującą grupą chorych na gruźlicę są mężczyźni w wieku średnim i podeszłym. W 95% przypadków to gruźlica płuc, choć choroba może zająć każdy narząd, najczęściej układ moczowy, węzły chłonne, kości i stawy. Wywołują ją Gram-dodatnie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. Najczęstszym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

Tabela 2 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2023 roku

WYSZCZEGÓLNIENIE	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat kamieński:					
w tym:					
Miasto	2	2	2	0	0
Wieś	1	1	1	0	0
Mężczyźni	3	3	3	0	0
Kobiety	0	0	0	0	0
wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	0	0	0	0	0
45 - 64	0	0	0	0	0
65 i więcej	3	3	3	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	7				

W roku 2023 w powiecie kamieńskim odnotowano 3 nowe zachorowania na gruźlicę (2022-4). Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi były hospitalizowane w oddziale gruźlicy i chorób płuc Specjalistycznego Szpitala im. prof. Alfreda Sokołowskiego przy ul. Sokołowskiego 11 w Szczecinie. Wszystkie osoby z bliskiego kontaktu z chorymi prątkującymi oraz podejrzanymi o prątkowanie (najczęściej wspólne zamieszkanie) zostały objęte pod nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspektora oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zdeklarowani.

1.11. Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS

W Polsce wirusem HIV zakażają się przede wszystkim osoby młode. W roku 2023 na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano 4 zakażenia ludzkim wirusem upośledzenia (niedoboru) odporności (HIV), co stanowi wzrost zakażeń w stosunku do roku poprzedniego,

nie odnotowano nowych zachorowań na AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności (2022 - 5 przypadków HIV; 0- AIDS).

1.12. Zakażenie SARS-CoV-2 i choroba COVID-19

W 2023 roku na terenie powiatu kamieńskiego na bieżąco była śledzona sytuacja epidemiologiczna ze szczególną uwagą ukierunkowaną na rozwój wydarzeń dotyczących poziomu zakażeń Covid-19. Narzędziem informatycznym, które umożliwiło szybkie wprowadzanie danych, cyfrową obsługę procesów związanych z epidemiologią, ze szczególnym uwzględnieniem COVID-19 jest System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIŚ).

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 231 potwierdzonych laboratoryjnie przypadków COVID-19 oraz 27 przypadków możliwych rozpoznanych przez lekarza na podstawie objawów klinicznych. Ponadto wykazano 1 zgon z przyczyną wyjściową COVID-19 (2022-18).

1.13. Tularemia

W powiecie kamieńskim w roku 2023 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na tularemię (2022-0).

1.14. Ospa małopía

W 2023 r. w powiecie kamieńskim tak jak w roku ubiegłym, nie zarejestrowano zachorowań na małopią ospę.

1.15. Podsumowanie i wnioski

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzili działania edukacyjne wśród lekarzy oraz personelu medycznego, w ramach wzmożonego nadzoru epidemiologicznego, co skutkowało poprawą zgłaszalności chorób zakaźnych i zakażeń podlegających obowiązkowej zgłaszalności i rejestracji. Należy podkreślić, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim była na bieżąco monitorowana, w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego.

W analizowanym okresie sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim była zróżnicowana, ale ocenić ją można jako dobrą. Podobnie jak w latach poprzednich, wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne miał charakter sezonowy. Ponadto należy podkreślić, iż sytuacja epidemiologiczna powiatu od kilku lat utrzymuje się na porównywalnym poziomie, co świadczy o właściwym nadzorze epidemiologicznym.

Zgłaszanie, kwalifikacja oraz rejestracja zachorowań na choroby zakaźne opiera się na opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego- Państwowy Instytut Badawczy „Definicjach chorób zakaźnych”, które mają na celu ujednoczenie zgłaszalności chorób zakaźnych oraz w przypadku SARS-CoV-2, opracowanych definicjach przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Dokonana analiza zgłoszonych przypadków podejrzeń zachorowań i zachorowań, wskazuje na dobrą sytuację epidemiologiczną w powiecie kamieńskim, pomimo dostrzegalnego wzrostu zachorowań na niektóre choroby zakaźne. Duże znaczenie dla rzetelności danych ma również realizacja przez lekarzy podmiotów leczniczych obowiązku zgłaszalności rozpoznanych chorób zakaźnych, które podlegały rejestracji.

Liczba zachorowań, na niektóre jednostki chorobowe na tzw. choroby wieku dziecięcego, nie spowodowała pogorszenia sytuacji epidemiologicznej, w porównaniu do 2022 roku pomimo zarejestrowania znacznego wzrostu zachorowań na ospę wietrzną z 86 przypadków w 2022 r. do 377 zachorowań w 2023 r.

Pomimo atrakcyjności terenów nadmorskich i związanej z tym migracji ludności nie zawleczono na teren powiatu, żadnych z groźnych gorączek krwotocznych, innych chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych, jak cholera, malaria oraz dżuma. Nie odnotowano również chorób, mających znaczenie dla zdrowia publicznego np. dur brzuszny, dury rzekome, czerwotka bakteryjna (szigelozja) oraz włośnicy u ludzi.

Z analizy sytuacji epidemiologicznej, w zakresie chorób zakaźnych w 2023 roku na terenie powiatu kamieńskiego wynika, iż nadzór epidemiologiczny, przebiegał zgodnie z głównym kierunkiem działań ujętych w harmonogramie pracy oraz zgodnie z zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Prowadzony był na wysokim poziomie, czego wynikiem jest dobry stan zdrowia populacji w powiecie kamieńskim. Jest ona również odzwierciedleniem zadawalającego, mimo problemów (ruchy antyszczepionkowe, odroczenia od szczepień), odsetka osób zaszczepionych przeciwko chorobom zakaźnym, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, co pozwala na zachowanie odporności zbiorowiskowej na poprawnym poziomie. Od lat dzięki wysokiej wyszczepialności oraz ścisłej współpracy z lekarzami placówek medycznych, nie notuje się zachorowań na krztusiec u dzieci. Szczepionki są bez wątpienia jednym z największych osiągnięć współczesnej medycyny, a szczepienia są najbardziej efektywnymi działaniami profilaktycznymi, które chronią nas przed wieloma groźnymi chorobami zakaźnymi. Ich skuteczność mierzona jest spadkiem a nawet brakiem zachorowań na terenie powiatu kamieńskiego na odrę, tężec, krztusiec, polio i różyczkę.

2. Szczepienia ochronne

2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne są ważnym czynnikiem w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków. Są one jedną z podstawowych form profilaktyki zdrowotnej. W Polsce, obowiązuje Program Szczepień Ochronnych, obejmujący szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, które są wykonywane w systemie scentralizowanym oraz szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa. Dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie kształtuje się

odporność zbiorowiskową populacji powiatu kamieńskiego na zachorowania. Program Szczepień Ochronnych jest co roku modyfikowany, na podstawie aktualnej sytuacji epidemiologicznej kraju, a jego aktualna wersja ogłaszana jest w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w formie komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego.

W roku 2023 r. pracownicy Sekcji Epidemiologii prowadzili nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych poprzez: 1. Realizację zadań w zakresie czynności kontrolno–represyjnych, planowanych oraz doraźnych i interwencyjnych punktów szczepień znajdujących się w podmiotach leczniczych. 2. Przygotowanie rocznego zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe. 3. Przygotowanie analizy procentowego wykorzystania preparatów wielodawkowych w ramach Programu Szczepień Ochronnych. 4. Analizowanie i opracowywanie kwartalnych sprawozdań z przeprowadzonych szczepień ochronnych wg ilości wykorzystanych szczepionek oraz wg informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez składającego sprawozdanie. 5. Podejmowanie działań w zakresie bieżącego nadzoru nad poborem preparatów szczepionkowych i ich realnym zużyciem w ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych. 6. Przygotowywanie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych (MZ-54). 7. Analizę i nadzór nad społecznością osób uchylających się od szczepień ochronnych lub sprzeciwiających się tego typu procesom profilaktyki zdrowotnej. 8. Sporządzanie rocznego sprawozdania o osobach uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych. 9. Zastosowanie procedur administracyjnych w celu egzekwowania wykonania szczepień przez opiekunów prawnych (rodziców) uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych u małoletnich dzieci oraz prowadzenie rejestrów tych działań. 10. Prowadzenie „rejestru niepożądanych odczynów poszczepiennych”.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim posiada Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych o ich dostępności i rozmieszczeniu.

Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Program ten ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2023 rok obowiązkowymi są szczepienia przeciwko chorobom: gruźlicy, wzv typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, rotawirusom, poliomyelitis, zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* u dzieci w 1. roku życia; wzv typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* oraz odrze, śwince i różyczce u dzieci w 2. roku życia; błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis oraz wprowadzone w r. 2019 szczepienie p. odrze, śwince i różyczce u dzieci w 6. roku życia; odrze, śwince i różyczce u dzieci w 10. roku życia jako szczepienie uzupełniające u tych dzieci, które w 6 r.ż nie otrzymały dawki przypominającej; błonicy, tężcowi, krztuścowi którym podlega młodzież w 14. i błonicy, tężcowi 19. roku życia.

W 2023 roku szczepienia ochronne na terenie powiatu kamieńskiego wykonywano w 14 punktach szczepień realizujących obowiązkowy program szczepień.

Programem objęte są dzieci i młodzież do 19. roku życia, na terenie powiatu w 2023 roku objętych było 6698 dzieci i młodzieży.

W celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania preparatów szczepionkowych, kontynuowano intensywny nadzór nad podmiotami realizującymi obowiązkowe szczepienia ochronne. Przesyłano do nadzorowanych podmiotów komunikaty Ministra Zdrowia, stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego, kalendarz szczepień na 2023 rok, informowano o konferencjach i szkoleniach dla pracowników punktów szczepień. Partnerstwo z podmiotami w tym zakresie układało się zadowalająco.

W okresie od stycznia do grudnia przeprowadzono łącznie 22 kontrole punktów szczepień w tym 19 planowych, sporządzając ocenę z przeprowadzonych czynności. We wszystkich podmiotach realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy.

Transport szczepionek z PSSE w Kamieniu Pomorskim do placówek medycznych organizują świadczeniodawcy z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego (termotorby z wkładami chłodzącymi). W placówkach POZ szczepionki są prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych z zapewnieniem ciągłości łańcucha chłodniczego w temp. od +2 do +8 stopni C. Każdego dnia kontrolowane są wskazania termometrów, a ich wartości są rejestrowane.

W placówkach leczniczych, które do dnia kontroli nie zastosowały automatycznych rozwiązań monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, pomimo wcześniejszych zaleceń pokontrolnych, konsekwentnie informowano o możliwości wyposażenia sprzętu służącego do przechowywania preparatów szczepionkowych w elektroniczny system powiadamiania o nieprawidłowym funkcjonowaniu lodówek i pogorszeniu warunków chłodniczych mających znaczący wpływ na jakość i bezpieczeństwo szczepionek.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2023 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO wzrosła w porównaniu do roku ubiegłego.

Według informacji uzyskiwanych z nadzorowanych placówek medycznych (na podstawie indywidualnych zgłoszeń osób uchylających się od szczepień), przyczyna obserwowanej, stale rosnącej liczby rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci, najczęściej była nieznana. Należy sądzić, iż na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ mają też prawdopodobnie: m.in. działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP” czy innych grup anty-szczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepionego.

W związku z przypadkami uchylania się od szczepień obowiązkowych oraz wahaniem rodziców co do ich celowości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim (PPIS) przed wszczęciem postępowania administracyjno-egzekucyjnego w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających

z uodpornienia dziecka przeciw chorobom zakaźnym, a także konsekwencji prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom. Na koniec 2023 roku rejestrowano 73 osoby uchylające się od szczepień (rodziców, opiekunów prawnych).

W 2023 roku PPIS wystosował do osób uchylających się 46 pisma informacyjne 43 upomnienia, 12 tytułów wykonawczych oraz 8 postanowień na zarzuty. Wojewoda Zachodniopomorski na uchylających rodziców/opiekunów nałożył 19 łączną na kwotę 9500,00 zł.

Na skutek podjętych przez pracowników sekcji Epidemiologii działań obowiązkowemu szczepieniu ochronnemu w roku 2023 poddano sześcioro dzieci.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to nieprawidłowa reakcja organizmu występująca po podaniu szczepionki. Może być spowodowany samym działaniem szczepionki lub np. uczuleniem na jej składnik, nieprawidłowym podaniem szczepionki lub przypadkowo występującym w tym samym czasie czynnikiem, co szczepienie. NOP może wystąpić natychmiast lub po kilku dniach, a nawet tygodniach po wykonaniu szczepienia.

W Polsce system monitorowania NOP został wprowadzony w 1996 roku i opiera się na zaleceniach Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie monitorowania bezpieczeństwa szczepień.

Ponieważ niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane. W 2023 roku w powiecie kamieńskim nie zgłoszono NOP po podaniu szczepionek wykorzystywanych do realizacji PSO.

2.3. Podsumowanie i wnioski:

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2023 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO wzrosła w odniesieniu do roku poprzedniego. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu kamieńskiego kontynuowano postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku prowadzonych działań, u 6 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne

Według informacji uzyskiwanych z nadzorowanych placówek medycznych (na podstawie indywidualnych zgłoszeń osób uchylających się od szczepień), przyczyna uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych najczęściej była nieznana. Należy sądzić, iż na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ mają też prawdopodobnie: działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP”, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepienne.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Sekcja epidemiologii realizowała zadania z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Poddawano ocenie zgodność spełnienia wymogów określonych w przepisach prawnych. Nadzorowi sanitarnemu objęto placówki służby zdrowia, który obejmował kontrolę: funkcjonalności, stanu technicznego obiektów, zaopatrzenia w wodę, utrzymania czystości powierzchni pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi. Istotna z uwagi na bezpieczeństwo pacjentów i personelu jest ocena i egzekwowanie prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim znajduje się **120** obiektów udzielających świadczeń medycznych tj:

- Szpitale ogółem (4) w tym: szpital uzdrowski (1), szpital jednodniowy (1), szpital rehabilitacyjny (1), szpital powiatowy (1)
- Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:
 - Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze – 1
 - Zakłady opiekuńczo – lecznicze - 1
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 7
 - Sanatoria - 2
 - Hospicja - 1
 - Inne - 0
- Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych:
 - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria - 36
 - Medyczne laboratoria diagnostyczne - 1
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 8
 - Inne - 8
- Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:
 - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 16
 - Indywidualne praktyki lekarzy dentyków - 16
 - Indywidualne praktyki pielęgniarek - 4
 - Grupowe praktyki pielęgniarek - 7
 - Inne - 1

W roku 2023 przeprowadzono **79** kontroli, w tym również kontrole związane z przestrzeganiem obostrzeń sanitarnych w podmiotach działalności gospodarczej i leczniczej na terenie powiatu kamieńskiego.

1. Szpitale

Pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdują się obecnie 4 szpitale:

- a) Szpital w Kamieniu Pomorskim sp. z o.o., ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski

- b) Szpital Uzdrawiskowy „Mieszko” ul. Wojska Polskiego 2, 72-400 Kamień Pomorski, wchodzący w skład Podmiotu Leczniczego „Uzdrowisko Kamień Pomorski” Spółka Akcyjna, 72-400 Kamień Pomorski ul. Szpitalna nr 13.
- c) Stacjonarny NZOZ „Zdrowie” Perła, 72-415 Międzywodzie, ul. Morska 2a (Szpital Rehabilitacyjny)
- d) Meritum Centrum Medyczne ul. M. Kopernika 27, 72-400 Kamień Pomorski (Szpital Jednodniowy)

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W roku 2023 roku pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 36 podmiotów świadczących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne. Wszystkie obiekty spełniły wymagania określone w przepisach prawnych. Nadzór nad obiektami prowadzono poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia. Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował również sprawdzenie należytego stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalności pomieszczeń, czystości bieżącej i porządku w obiekcie, prawidłowości prowadzonych procesów dekontaminacji powierzchni i sprzętu wielokrotnego użytku, gospodarki odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania z bielizną, oraz przestrzegania procedur zapobiegających zakażeniom, realizacji szczepień ochronnych.

Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjno-informacyjne. Stan sanitarno-techniczny w podmiotach leczniczych skontrolowanych w 2023 r. oceniono pozytywnie. W jednym z podmiotów świadczącym rehabilitację leczniczą stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny za co ukarano kierownika placówki mandatem w wysokości 200zł. W skontrolowanych placówkach zapewniona była wystarczająca ilość środków czystości i dezynfekcyjnych, we wszystkich obiektach wydzielono odpowiednie pomieszczenia bądź miejsca do ich przechowywania. Właściciele podmiotów medycznych zapewniają odbiór odpadów komunalnych i odbiór odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. Wszystkie odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w lodówce, przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. W pomieszczeniach przychodni i gabinetów prowadzona była dezynfekcja powierzchni takich jak powierzchnie podłóg czy mebli. Używane do tego celu były ogólnodostępne w handlu środki do dezynfekcji o działaniu zwalczającym wirusy, bakterie i grzyby. Podczas kontroli zwracano uwagę na stosowanie wyżej wymienionych preparatów o aktualnych terminach ważności zgodnie z załączoną instrukcją stosowania. Ponadto personel placówek stosował odpowiednie środki do dezynfekcji rąk, umieszczone w dozownikach przy umywalkach. Skontrolowane placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji

i mycia sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane było zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W przychodniach i gabinetach sprawdzano również prowadzenie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów, w których prowadzone są usługi lecznicze z różnych dziedzin medycyny obejmujące: indywidualne praktyki lekarskie, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, grupowe praktyki lekarskie, indywidualne praktyki lekarzy dentyków indywidualne specjalistyczne lekarzy dentyków, grupowe praktyki lekarzy dentyków, indywidualne praktyki pielęgniarek inne praktyki zawodowe.

Gabinety indywidualnej praktyki lekarskiej jak i indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych zajmują wydzielone pomieszczenia w budynkach mieszkalnych jedno i wielorodzinnych, bądź dzierżawione są w przychodniach lub ośrodkach zdrowia. Udzielane są w nich świadczenia medyczne w trybie ambulatoryjnym. Najliczniejszą kategorią objętych kontrolą sanitarną placówek w omawianej grupie były indywidualne praktyki lekarzy dentyków oraz indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie.

Podczas kontroli sanitarnych oceniano zagadnienia z zakresu stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji, postępowania z bielizną i odpadami medycznymi, mycia i dezynfekcji rąk oraz stosowania preparatów antyseptycznych. Kontrola obejmowała także opracowanie i wdrożenie procedur opisujących powyższy zakres oraz procedur przeciwepidemicznych związanych z wirusem SARS-CoV-2. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów uznano za zadawalający. Zaopatrzenie w środki do utrzymania czystości było wystarczające, a ich dobór nie budził zastrzeżeń. Przygotowywano właściwe stężenia roztworów i stosowano odpowiedni czas dezynfekcji. Placówki okresowo dokonywały zmian stosowanych środków dezynfekcyjnych i używały naprzemiennie preparatów różnych firm. Narzędzia medyczne wielorazowego użycia po zastosowaniu były poddawane manualnej dezynfekcji i myciu. Dodatkowo w części gabinetów stomatologicznych do mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu stomatologicznego stosowano myjki ultradźwiękowe.

Po zabiegach dezynfekcji i mycia narzędzia medyczne poddawano procesowi sterylizacji z zastosowaniem pary wodnej w nadciśnieniu. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. Przeprowadzone w 2023 roku kontrole w zakresie przygotowywania sprzętu do sterylizacji, pakietowania, przechowywania, zachowania odpowiednich terminów ważności wysterylizowanych narzędzi nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem przyjętych rozwiązań zaopatrzenia w materiały sterylne. Wysoka skuteczność procesu sterylizacji oznacza osiągnięcie wysokiego stopnia bezpieczeństwa podczas wykonywania zabiegów naruszających ciągłość tkanek. Sterylizacja przeprowadzana jest w autoklawach parowych usytuowanych w gabinetach zabiegowych lub w oddzielnych pomieszczeniach/aneksach przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

We wszystkich skontrolowanych obiektach czynności związane z przeprowadzaniem dezynfekcji i sterylizacji zostały opisane w opracowanych przez placówki procedurach higienicznych. Procedury zawierały obowiązujące standardy higieny wewnątrzzakładowej. Obiekty prowadzące działalność leczniczą, sukcesywnie zwiększały ilość stosowanych narzędzi jednorazowego użycia, co wpływało na zwiększenie bezpieczeństwa epidemiologicznego.

Odpady medyczne w placówkach gromadzone są selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane są do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów, z którymi podmioty mają podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywa się według opracowanych procedur, są one gromadzone w sposób bezpieczny dla personelu i środowiska w pojemnikach plastikowych, twardościennych zamykanych. Przed wywiezieniem przechowywane w oznakowanym urządzeniu chłodniczym.

Gabinety prywatne piorą bieliznę we własnym zakresie. Zachowana jest zasada rozdzielności przechowywania odzieży własnej i roboczej. Podczas świadczenia usług medycznych używane są podkłady i prześcieradła jednorazowe.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną

Utrzymaniem czystości zajmuje się personel prowadzący praktykę zawodową. W zakresie czystości bieżącej w roku 2023 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wnioski:

1. Stan sanitarno - higieniczny, skontrolowanych w roku sprawozdawczym podmiotów leczniczych, wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w zakresie sanitarno – higienicznym i technicznym oraz przestrzegania procedur dezynfekcji, sterylizacji, doboru preparatów dezynfekcyjnych, zaopatrzenia w sprzęt jednorazowego użytku i środki opatrunkowe ocenia się na poziomie zadowalającym.
2. Skontrolowane podmioty lecznicze w powiecie kamieńskim ocenia się jako dobre.
3. Na podstawie wyników przeprowadzonych kontroli sanitarnych należy stwierdzić, że gospodarka odpadami medycznymi oraz postępowania z brudną bielizną placówkach odbywa się zgodnie z procedurami opracowanymi stosownie do obowiązujących przepisów prawa.
4. W trakcie kontroli zwracano uwagę na zasady właściwej klasyfikacji odpadów medycznych, a określonych w rozporządzeniu Ministra Klimatu z dnia 2 stycznia 2020 r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. z 2020 poz. 10), tj. o kodzie 18 01 04 czyli odpadów medycznych nieposiadających właściwości zakaźnych oraz na warunki wstępnego magazynowania tych odpadów wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

5. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami, nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrole wewnętrzne w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadzono zgodnie z obowiązującymi przepisami.

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Sekcja HŻŻiPU prowadzi nadzór na warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego, jak również warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.







W roku sprawozdawczym 2023 pod nadzorem sanitarnym znajdowało się **1496** obiektów produkcji żywności, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, wytwórni i obrotu przedmiotami użytku. Na ogólną liczbę obiektów według ewidencji składają się:

- 347 zakładów produkcji żywności;
- 347 zakładów obrotu żywnością;
- 579 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
 - 294 zakładów małej gastronomii;
 - 93 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii;
 - 3 gospodarstwa agroturystyczne;
- 199 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
 - 115 stołówek w domach wczasowych;
 - 3 blok żywienia w szpitalu, w tym 2 żywienie w systemie cateringowym;
 - 2 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
 - 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
 - 1 stołówka w żłobkach, w tym 1 w systemie cateringowym;
 - 16 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
 - 1 stołówka w bursach i internatach;
 - 35 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
 - 10 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
 - 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
 - 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
 - 12 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 5 zakładów usług cateringowych;
- 19 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;




Biorąc pod uwagę ciągły wzrost wymogów sanitarnych stawianych przedsiębiorcom branży spożywczej, co związane jest ze zmianami dostosowawczymi i ujednoliceniem krajowej legislacji z prawem obowiązującym w krajach UE stwierdzono stopniową eliminację zakładów najbardziej odbiegających od wymogów, przez co statystycznie spada odsetek obiektów ocenianych jako złe.

Na ich miejsce powstają nowe obiekty zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z powyższym na terenie powiatu kamieńskiego w 2023 roku zatwierdzono **95** zakładów w trybie i na zasadach określonych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego. W przypadku wprowadzenia zmian w zakresie prowadzonej działalności przedsiębiorcy składali stosowne wnioski – wydano **38** decyzji zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzających).








W sumie przeprowadzono 834 kontroli i rekontroli, z czego 39 kontroli wspólnych z innymi działaniami. Podział czynności kontrolnych przedstawia się następująco:








-  114 w zakładach produkcji;
-  343 w zakładach obrotu żywnością;
-  249 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 150 w zakładach małej gastronomii, 30 w ruchomych/tymczasowych zakładach małej gastronomii;
-  110 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
-  10 w zakładach usług cateringowych;
-  8 w zakładach obrotu przedmiotami użytku;

Oprócz kontroli planowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim przeprowadził również kontrole specjalne, które dotyczyły m.in.:















-  zgłaszanych interwencji;
-  przeprowadzania kontroli akcyjnych związanych między innymi: z kontynuowaniem i utrzymaniem wzmożonego nadzoru sanitarnego w obiektach żywnościowych zlokalizowanych w miejscowościach o natężonym ruchu turystycznym, w tym wzmożonego nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego typu kebab i pizzerie, zakładach małej gastronomii, nadzoru nad jakością produkowanych i wprowadzanych od obrotu lodów z automatu, działaniami kontrolnymi stoisk i punktów handlowych w pasie drogowym i jego pobliżu, wzmożonym nadzorem nad sklepami wielkopowierzchniowymi w okresie przedświątecznym, prowadzeniem nadzoru nad zakładami cateringowymi dostarczającymi posiłki do jednostek systemu oświaty, warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych;
-  sezonu grzybowego.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- wydania **459** decyzji administracyjnych. Podział wydanych decyzji przedstawiał się w następujący sposób:
 -  **63** decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
 -  **18** decyzji wycofujących z obrotu artykułów spożywczych niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
 -  **6** decyzji nakazujących przeprowadzenie zabiegów dezynfekcji automatu do lodów;
 -  **6** decyzji przedłużające termin wykonania obowiązków;
 -  **59** decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
 -  **133** decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności (95 zatwierdzających i 38 zatwierdzających zmianę);
 -  **158** decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów;

-  **16** decyzji wygaszających;
- nałożenia **79** mandatów karnych na sumę **29 700,00 zł**, w tym:
 -  6 mandatów karnych na sumę 2100,00 zł w zakładach produkcji żywności;
 -  37 mandatów karnych na sumę 14 000,00 zł w zakładach obrotu żywnością;
 -  25 mandatów karnych na sumę 9400,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 21 mandatów karnych na sumę 8000,00 zł w zakładach małej gastronomii;
 -  11 mandaty karne na sumę 4200,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- wydania **18** postanowień:
 -  17 o uchyleniu zarządzenia zabezpieczenia stosowanego w zabezpieczeniu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym;
 -  1 postanowienie o sprostowaniu oczywistej pomyłki;
- wydania **18** zarządzeń dotyczących zabezpieczenia środków spożywczych;
- wydania **308** decyzji obciążających na kwotę **29 362,00zł**;

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych to:

-  brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej;
-  brak prowadzonych bieżących zapisów dotyczących realizacji zasad GHP/GMP oraz HACCP;
-  braku higienicznych warunków przechowywania środków spożywczych;
-  wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów, przechowywanych w sposób niezabezpieczający przed źródłem zanieczyszczeń;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia, sprzętu i urządzeń w zakładzie, w tym powierzchni mających bezpośrednią styczność z żywnością;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu;
-  wprowadzanie do obrotu handlowego mięsa drobiowego uprzednio zamrożonego w urządzeniu zamrażalniczym przeznaczonym na kat. 3., a następnie rozmrożonego celem sprzedaży oraz przechowywanie zamrożonych elementów drobiu;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny naczyń przechowywanych na regale przelotowym – naczynia zatłuszczone, mokre, brudne, z pozostałością środków spożywczych;
-  brak środków do mycia rąk przy umywalce w pomieszczeniu produkcyjnym oraz za bufetem;
-  niewłaściwe stwierdzono warunki rozmrażania ryby mrożonej w pomieszczeniu produkcyjnym - w misce z wodą w temperaturze otoczenia;
-  stosowania w żywnieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
-  brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw;
-  brak właściwego postępowania z produktami stanowiącymi materiał kategorii 3 – brak wdrożonego i utrzymanego systemu opartego na zasadach HACCP, a w szczególności na etapie przechowywania produktów oraz warunków wstępnych GHP.

W wyniku uzyskania wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim wydał:

- 6 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Przeprowadzono kontrole sprawdzające w 6 obiektach, w wyniku których stwierdzono, iż podmioty zastosowały się do zarządzeń wynikających z wydanych decyzji.

Ponadto, wydano **18** decyzji dotyczących wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podział wydanych decyzji dotyczących zakazu wprowadzania produktu do obrotu w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się w następujący sposób:

- 1 decyzję w zakładzie produkcji żywności: producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny;
- 14 decyzji w zakładach obrotu żywnością;
- 1 decyzję w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 2 decyzje w zakładach żywienia zbiorowego otwartego.

Wydawanym w/w decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności, nakazano wycofanie z obrotu lub żywienia zbiorowego produktów przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta, w stanie zamrożenia, nie posiadających atestów na przetwory grzybowe. Zobowiązano przedsiębiorców do przedłożenia w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim dokumentów dotyczącego zagospodarowania w/w produktów zgodnie z procedurami zabezpieczenia i wycofania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej w terminie 7 dni od daty ustatecznienia się decyzji. W ustawowym terminie przedsiębiorcy przedkładali stosowne dokumenty.

W 2023 r. rozpatrzono **46 interwencji**. Kontrole interwencyjne zostały przeprowadzone w związku ze zgłoszeniami przez konsumentów w zakresie niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub podejrzenia zatruc pokarmowych. Interwencje najczęściej dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oferowanych w zakładach gastronomicznych;
- niewłaściwej jakości oferowanych surówek oraz stwierdzenia obecności włosa w potrawie;
- niewłaściwej jakości sprzedawanych ryb na tymczasowym stoisku sprzedaży ryb świeżych;
- wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu produktów oferowanych w zakładach żywienia;
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych;

- ✚ niewłaściwej jakości zdrowotnej produktu pn. „Chleb Szczeciński” pieczywo pszenno-żytnie, bochenek formowany ręcznie, krojony, w którym stwierdzono obecność tworzywa sztucznego (plastikowe nitki, siatki);
- ✚ podaży zimnej pizzy, matowych, uszczerbionych szklanek, sztuców oraz braku papieru toaletowego, mydła i ręczników w toalecie w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego;
- ✚ niewłaściwych warunków przechowywania ryb wędzonych oraz wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu zakupionej ryby wędzonej maślanej w małej gastronomii;
- ✚ niewłaściwego sposobu zagospodarowania odpadów, nieprzyjemnego zapachu (fetoru) oraz obecności szczurów w miejscu gromadzenia odpadów w zakładzie obrotu żywnością;
- ✚ biegającego w jadalni robactwa oraz niedomytych naczyń i sztuców w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego;
- ✚ obecności psa na sali konsumenckiej w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych (gumy, żelki i inne słodkości) bez dat ważności;
- ✚ braku toalety w lokalu oraz braku informacji ze strony personelu o miejscu, w którym znajduje się toaleta w kawiarni;
- ✚ sprzedawania towarów, produktów, które nie powinny być udostępniane dzieciom ze względu na szkodliwy skład oraz sprzedaży nieświeżych tostów sklepiku szkolnym;
- ✚ niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiekcie żywnościowym;
- ✚ podawania do posiłków zardzewiałych sztuców w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego;
- ✚ nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych w obiektach żywnościowych;
- ✚ nieprawidłowego podłączenia i działania systemu wentylacji;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego lokalu;
- ✚ braku zachowanej higieny osobistej przez pracowników;
- ✚ oferowania przetworów owocowych, warzywnych, mięsnych i rybnych nie posiadających właściwego oznakowania oraz sprzedawanych w niewłaściwych warunkach sanitarnych.

Podział rozpatrzonych interwencji przedstawia się następująco:

- ✚ 4 w zakładach produkcji, w tym 2 zasadne (piekarnia, produkcja pierwotna i RHD);
- ✚ 19 w zakładach obrotu żywnością, w tym 5 zasadnych (4 sklepy i 1 kiosk);
- ✚ 13 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 8 w zakładach małej gastronomii, w tym 1 zasadna w żywieniu otwartym;
- ✚ 7 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 1 zasadna w ośrodku wczasowo-kolonijnym;
- ✚ 3 w zakładach usług cateringowych, w tym 1 zasadna.

Zasadność **10** interwencji dotyczyły:

- ✚ sprzedawania towarów, produktów, które nie powinny być udostępniane dzieciom ze względu na szkodliwy skład oraz sprzedaży nieświeżych tostów sklepiku szkolnym;
- ✚ niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych panujących w sklepie spożywczym, tj. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego półek z nabiałem, z rozlanym mlekiem,

rozsypanej mąki i cukru pomiędzy urządzeniami zamrażalniczymi oraz podłóg brudnych podłóg w całym sklepie, brudnych półek;

- ✚ braku zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego w sklepie spożywczym, tj. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, powierzchni oraz wyposażenia w zakładzie, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego kas samoobsługowych, zgniłych owoców;
- ✚ niewłaściwej jakości zdrowotnej produktu pn. „Chleb Szczeciński” pieczywo pszenno-żytnie, bochenek formowany ręcznie, krojony, w którym stwierdzono obecność tworzywa sztucznego (plastikowe nitki, siatki);
- ✚ niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz niewłaściwych warunków sprzedaży pieczywa w sklepie spożywczym, tj. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w sklepie, w tym lady chłodniczej oraz pojemników, w których przechowywane są wędliny, koszyków z pieczywem porozstawianych w sklepie bez zabezpieczenia;
- ✚ niewłaściwych warunków przechowywania produktów spożywczych w sklepie ogólnospożywczym, tj. żywność wymagająca chłodniczych warunków przechowywana jest niezgodnie z zaleceniami producentów, w temperaturze pokojowej;
- ✚ niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych panujących w zakładzie żywienia zbiorowego otartego, tj. brudnych podłóg oraz wyposażenia mającego kontakt z żywnością, bałaganu w szatni dla personelu;
- ✚ niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w kuchni oraz podawania do posiłków zardzewiałych sztućców w ośrodku wczasowo-kolonijnym, tj. niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg w pomieszczeniu produkcyjnym oraz w zmywalni naczyń – zatłuszczone, zachlapane, zdeptane, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia zamrażalniczego znajdującego się w magazynie – urządzenie brudne, z czarnym nalotem na zewnętrznej części urządzenia, stosowania zardzewiałych sztućców;
- ✚ wydania śmietany przeterminowanej dostarczonej do posiłku obiadowego;
- ✚ oferowania przetworów owocowych, warzywnych, mięsnych i rybnych nie posiadających właściwego oznakowania oraz sprzedawanych w niewłaściwych warunkach sanitarnych.

Działania podjęte w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku ze zgłoszonymi interwencjami polegały, w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych jako niebezpieczne dla zdrowia, na spowodowaniu wycofania z obrotu zakwestionowanych towarów.

Osobom interweniującym udzielano pisemnej odpowiedzi o wynikach przeprowadzonej kontroli oraz o ewentualnych działaniach pokontrolnych w przypadku potwierdzenia się wnoszonych zarzutów.











Natomiast w przypadku wniesienia interwencji do tutejszej Inspekcji, która była niewłaściwa w sprawie, zgodnie z art. 65 §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego niezwłocznie przekazywano je do organu właściwego, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie – przekazano 9 interwencji do innych organów i 1 interwencję w części przekazaną do innego organu, również rozpatrzona w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu.

Przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych w ramach systemu RASFF. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone było zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2023 funkcjonowało 80 zakładów produkcji żywności:

-  10 wytwórni lodów;
-  50 automatów do lodów;
-  6 piekarni;
-  6 ciastkarni;
-  1 przetwórnia owocowo – warzywna;
-  1 browar;
-  1 zakład garmażeryjny;
-  1 wytwórnia makaronów;
-  1 wytwórnia wyrobów cukierniczych;
-  3 inne wytwórnie żywności;

W bieżącym roku sprawozdawczym w tej grupie dokonano zatwierdzenia 4 zakładów produkcji żywności.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2023 r. w analizowanej grupie skontrolowano 56 zakładów, przeprowadzając w nich łącznie 99 kontroli, w tym 43 zakładów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności z określonym ryzykiem.

W bieżącym roku sprawozdawczym pobrano do badań 68 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych:

- wytwórnie lodów – 6 próbek środków spożywczych;
- automaty do lodów – 50 próbek środków spożywczych;
- piekarnie – 7 próbek środków spożywczych;
- ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;

43 pobranych i przebadanych laboratoryjnie próbki były zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, tj. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, natomiast 25 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g. Kwestionowane próbki pochodziły z zakładów: automaty do lodów.

W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15





listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu.

Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Przeprowadzono kontrole sprawdzające w 5 obiektach, w wyniku których stwierdzono, iż podmioty zastosowały się do zarządzeń wynikających z wydanych decyzji.



Ponadto, w bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą do decyzji przedłużającej nakaz dezynfekcji wydanej w roku 2022 dotyczącej przeprowadzenia skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów amerykańskich oraz wykorzystywanego sprzętu w Kawiarni-Lodziarni, w której produkowane są lody amerykańskie o smaku śmietankowym, potwierdzenia skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów amerykańskich oraz wykorzystywanego sprzętu poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów amerykańskich o smaku śmietankowym w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego *Enterobacteriaceae* celem udokumentowania, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono, wykonanie zarządzeń wynikających z wydanej decyzji, ponadto udokumentowano badaniami laboratoryjnymi prawidłową jakość zdrowotną produkowanych lodów z automatu.

2 pobrane próbki sanitarne: zmiotki, pobrano w kierunku parametrów biologicznych: obecności szkodników i ich pozostałości - zgodnie z metodą badawczą PB/H.Ż./BC/05 Wyd. II/17.04.2014 (A) nie wykazały ich obecności - co jest zgodne z wymaganiami rozdziału I i IX załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.).

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2023 r. w analizowanej grupie wydano **23** decyzje:

-  8 decyzji nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
-  9 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
-  5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów kręconych oraz wykorzystywanego sprzętu;
-  1 decyzja na podstawie art. 155 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego przedłużających termin wykonania obowiązków;

W tej grupie obiektów zarządzenia decyzji administracyjnych dotyczyły:

-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu magazynowym;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w toalecie dla personelu;

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego dwóch regałów w pomieszczeniu magazynowym;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- ✚ weryfikacji systemu HACCP poprzez opracowanie i wdrożenie harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego lodów z automatu na kolejne lata;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym (w szczególności nad piecem);
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie mąki;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie surowców;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w magazynie surowców;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi wejściowych przy magazynie mąki (przyjęcie surowców);
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym cukierniczym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego mieszarki do ciasta w pomieszczeniu produkcji cukierniczej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regał w magazynie surowców;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regał w chłodni surowców;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogę środka transportu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu kuchni właściwej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu kuchni właściwej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu kuchni właściwej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu kuchni;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogę w chłodni wyrobów gotowych nieopakowanych nr 2;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w chłodni wyrobów gotowych nieopakowanych nr 2;

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogę w chłodni wyrobów gotowych nieopakowanych nr 1;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany przy wejściu do pomieszczenia chłodni wyrobów gotowych nieopakowanych nr 1;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu obróbki czystej;
- ✚ udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu wyrobów garmażeryjnych – „Pierozki z nadzieniem jabłkowym”, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- ✚ opracowania i wdrożenia harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów garmażeryjnych na kolejne lata.






W analizowanej grupie obiektów za uchybienia sanitarne stwierdzone podczas kontroli wszczęto postępowanie mandatowe, łącznie wystawiono 5 mandatów na kwotę 1800,00 zł za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu magazynowym, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny witryny mroźniczej na lody gałkowe, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniu pomocniczym z opakowaniami, brak wdrożenia zasad systemu HACCP.

W analizowanej grupie rozpatrzono 3 interwencje, które dotyczyły:

- ✚ braku toalety w lokalu, oraz braku informacji ze strony personelu o miejscu, w którym znajduje się toaleta;
- ✚ niewłaściwej jakości zdrowotnej produktu pn. „Chleb Szczeciński” pieczywo pszenno-żytnie, bochenek formowany ręcznie, krojony, w którym stwierdzono obecność tworzywa sztucznego (plastikowe nitki, siatki);
- ✚ wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych (gumy, żelki i inne słodkości) bez dat ważności.

Zasadna interwencja dotyczyła niewłaściwej jakości zdrowotnej produktu pn. „Chleb Szczeciński” pieczywo pszenno-żytnie, bochenek formowany ręcznie, krojony, w którym stwierdzono obecność tworzywa sztucznego (plastikowe nitki, siatki) zakupionego w markecie, podczas czynności kontrolnych ustalono:

- ✚ w trakcie trwania czynności kontrolnych prowadzone były procesy produkcyjne pieczywa;
- ✚ ustalono, iż „Chleb Szczeciński krojony 500 g” oznaczony terminem przydatności do spożycia 28 sierpnia 2023r. został wyprodukowany podczas produkcji nocnej z dnia 24 sierpnia 2023 r. na 25 sierpnia 2023 r. w ilości 2240 sztuk;
- ✚ produkcja pieczywa w zakładzie odbywa się zgodnie z technologią piekarniczą i opracowaną dokumentacją systemu HACCP. Przeanalizowano kolejne etapy produkcji pieczywa pod kątem możliwości wystąpienia zanieczyszczeń fizycznych w produkcie końcowym - dokonano oceny wizualnej urządzeń i sprzętu produkcyjnego wykorzystywanego przy produkcji pieczywa i nie stwierdzono ich niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego. Ustalono:

- mąka pszenna i żytnia dostarczana jest do zakładu w papierowych workach. Mąka pszenna przesypywana jest w magazynie mąki do podajnika silosa, podajnik wyposażony jest w sito metalowe o dużych oczkach, następnie mąka trafia do silosa, skąd trafia rurami z tworzywa sztucznego do podajnika znajdującego w pomieszczeniu produkcyjnym. Podajnik mąki posiada wmontowane sitko z odstojnikiem, który jest opróżniany po zapełnieniu. W dniu kontroli dokonano odkręcenia odstojnika, stwierdzono niewielką ilość odsianych nieczystości, wysypano i nie stwierdzono zanieczyszczeń z tworzywa sztucznego, jedynie mąkę, drobne zanieczyszczenia zbożowe;
 - mąka żytnia przesiewana jest przez metalowe sito – nie stwierdzono ubytków w sicie;
 - drożdże dostarczane są w opakowaniach zbiorczych – kartonie oraz opakowaniach jednostkowych – papierowych;
 - sól dostarczana jest w opakowaniach z tworzywa sztucznego, jednak nie jest wsypywana bezpośrednio do ciasta, a zbiorczo przesypywana jest do beczki z tworzywa sztucznego – nie stwierdzono ubytków;
 - mieszanie zaczynu i ciasta odbywa się w metalowych dzieżach – nie stwierdzono plastikowych elementów, ubytków;
 - ważenie bochenków odbywa się mechanicznie w wago-dzielarce, porcja ciasta trafia na stół gdzie jest ręcznie formowany bochenek i umieszczany na aparacie wsadowym z taśmami wykonanymi z płótna – nie stwierdzono ubytków w płótnie;
 - do produkcji pieczywa stosowana jest woda wodociągowa, która w okresie letnim dodawana jest w postaci lodu;
 - dokonano przeglądu opakowań środków spożywczych stosowanych przy produkcji w/w chleba oraz opakowań innych produkowanych w zakładzie wyrobów piekarniczych - nie stwierdzono źródła ewentualnego zanieczyszczenia;
-  ustalono, iż każdy pracownik produkcyjny zgodnie z opracowaną dokumentacją systemu HACCP i „Instrukcją higieny personelu” pracuje bez ozdób typu: kolczyki, pierścionki itp. oraz pracuje w odzieży zmiennej;
-  według oświadczenia kierownika piekarni w ostatnim czasie pracownicy zakładu nie zgłaszali uszkodzeń, w tym wewnętrznych elementów maszyn lub obecności ciała obcego;
-  w zakładzie zapewniono właściwą ochronę przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń oraz przed szkodnikami – obiekt szczelny, wyposażenie pomieszczeń oraz ich rozmieszczenie chroni przed gromadzeniem się brudu;
-  w zakładzie na bieżąco sprawdzane są terminy przydatności do spożycia, zachowane są zasady rotacji surowców i materiałów pomocniczych (FIFO) – nie stwierdzono produktów przeterminowanych. Artykuły spożywcze niewymagające chłodniczych warunków przechowywania przetrzymywane są w odpowiednich magazynach na podestach, regałach;
-  w piekarni zapewniono właściwe warunki do mycia, dezynfekcji i suszenia rąk – przy stanowiskach do mycia rąk zapewniono mydło w płynie oraz środek do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym, ręczniki jednorazowego użytku.






Producent pieczywa złożył wyjaśnienie, iż nie otrzymał żadnych innych zgłoszeń wskazujących na obecność ciał obcych w pieczywie dostarczonym w dniu 25 sierpnia 2023 r. do innych zakładów. Nadmienił, iż sytuacja będąca przedmiotem interwencji miała charakter incydentalny, a źródło jej powstania jest trudne do jednoznacznego stwierdzenia, niemniej jednak nitki plastikowe, który

znalazły się w pieczywie mogły pochodzić z worków polipropylenowych wykorzystywanych na terenie piekarni do magazynowania bułki tartej lub też mogły przedostać się przez sito odsiewacza zainstalowanego przy zrzucie mąki z silosa do mieszalnika. Producent poinformował, iż cała instalacja zasypowa została poddana bieżącemu serwisowi, dokonano sprawdzeniu wszelkich możliwych źródeł z których mogłoby pochodzić zanieczyszczenie w celu jednoznacznego, definitywnego wyeliminowaniu takiej sytuacji w przyszłości. W związku z powyższym na podstawie wyników kontroli w zakładzie produkcyjnym oraz wyników kontroli w markecie w którym zakupiono przedmiotowy chleb nie ustalono przyczyny powstania niezgodności dotyczącej obecności ciała obcego w pieczywie, a stwierdzonym stanem faktycznym w obiektach na dzień przeprowadzenia czynności kontrolnych.

W ramach powiadomienia w systemie RASFF przeprowadzono 5 kontroli, które dotyczyły: wykrycia w 2 z 5 przebadanych próbek Salmonella spp. w 25 g w Ziarno sezamu (sezam łuszczone), przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu chloropiryfosu w Maku niebieskim, kraj pochodzenia: Słowacja. W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono przedmiotowych produktów w kontrolowanych zakładach, w całości zostały zużyte do produkcji wyrobów piekarniczych.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Na terenie powiatu kamieńskiego według ewidencji funkcjonuje 258 zakładów:

-  **233** gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej surowców pochodzenia roślinnego;
-  **1** gospodarstwo rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji przetworów owocowych w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego;
-  **3** gospodarstwa rolne prowadzące działalność w zakresie obrotu płodami rolnymi tj. warzywami, owocami w zakresie dostaw bezpośrednich;
-  **1** gospodarstwo rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i RHD;
-  **20** gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.





W bieżącym roku sprawozdawczym w związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 4 gospodarstwa rolne. Ponadto, w związku ze zgonem jednego rolnika PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję wygaśnięcia wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 11 zakładów gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej surowców pochodzenia roślinnego, przeprowadzając w nich łącznie 12 kontroli.

Skontrolowane gospodarstwa rolne prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji pierwotnej zbóż konsumpcyjnych, ziemniaków, buraków cukrowych oraz rzepaku. W skład gospodarstw wchodzi budynki mieszkalne oraz obory, wiaty, stodoły, budynki gospodarcze. Ścieki z gospodarstw rolnych podłączone są do bezodpływowych zbiorników. Gospodarstwa rolne wyposażono w niezbędne maszyny, narzędzia i urządzenia rolnicze służące do uprawy gleby, ochrony roślin, zbioru plonów, w tym ciągniki rolnicze, przyczepy ciągnikowe. Stosowane są nawozy i środki ochrony roślin tj. nawozy mineralne – nawozy azotowe (N), nawozy

wieloskładnikowe, nawozy fosforowe (P₂O₅), nawozy wapniowe (CaO), nawozy organiczne, środki ochrony roślin – chwastobójcze, owadobójcze, grzybobójcze i zaprawy nasienne, środki gryzoniobójcze. W celu utrzymania w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników wydzielono punkty wodne. Większość prac w gospodarstwie wykonuje się na otwartej przestrzeni, a osoby wykonujące narażone są na działania biologicznych czynników szkodliwych tj. mikro- i makroorganizmy oraz substancje przez nie wytwarzane. W związku z powyższym w celu zapobiegania chorobom wywołanym przez szkodliwe czynniki biologiczne w gospodarstwie surowce roślinne przechowuje się w odpowiednich warunkach nie dopuszczających do rozwoju drobnoustrojów. Zapewniono umywalki do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej wody oraz wyposażono w środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. W skontrolowanych gospodarstwach rolnych wdrożono system *traceability* - przechowywana jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie odbiorcy produkowanych środków spożywczych.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego tj.: ból brzucha po spożyciu przetworów rybnych w stoiku zakupionych na Stoisku handlowym jak również oferowania przetworów owocowych, warzywnych, mięsnych i rybnych nie posiadających właściwego oznakowania oraz sprzedawanych w niewłaściwych warunkach sanitarnych. Treść dotyczącą sprzedaży przetworów pochodzenia zwierzęcego przekazano Powiatowemu Inspektoratowi Weterynarii w Kamieniu Pomorskim. Kontrolę interwencyjną przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami PLW w Kamieniu Pomorskim. Podczas czynności kontrolnych ustalono:

-  w zakresie zarzutu dotyczącego braku właściwego oznakowania: braku daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia oferowanych przetworów owocowych, warzywnych, mięsnych i rybnych: w dniu kontroli w obrocie handlowym stwierdzono przetwory owocowo-warzywne w słoikach szklanych z metalowymi zakrętkami o różnej pojemności: częściowo produkty nieoznakowane lub posiadające niewłaściwe oznakowanie oraz przetwory grzybowe nieoznakowane, bez atestu lub posiadające niewłaściwe oznakowanie;
-  w zakresie zarzutu dotyczącego zatłuszczonych słoików: w dniu kontroli nie stwierdzono zatłuszczonych słoików, jednak stwierdzono, iż słoiki częściowo posiadają skorodowane zakrętki, ponadto do dekoracji stosuje się zewnętrznie na zakrętkach papierowe serwetki, częściowo zabrudzone, zawilgocone;
-  w zakresie zarzutu dotyczącego porzucanych petów oraz palenia papierosów przez osobę sprzedającą przy stoisku: w dniu kontroli nie stwierdzono palenia papierosów oraz porzucanych niedopałków;
-  w zakresie zarzutu dotyczącego braku higienicznych warunków (w zależności od warunków pogodowych, obecnie warunki atmosferyczne pozwalają na obniżone temperatury przechowywania, jednak latem przetrzymuje się przetwory na słońcu): w dniu kontroli owoce, warzywa świeże oraz przetwory owocowe i warzywne ekspozuje się w temperaturze otoczenia 5 °C: w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków higienicznych: wyposażenie punktu utrzymane brudno – stół składany, oblepiony; waga utrzymana brudno, oblepiona; przy punkcie znajduje się pawilon o konstrukcji metalowej nie posiadający podłączenia do sieci wodnej i kanalizacyjnej, w której odbywa się magazynowanie przetworów oraz świeżych owoców i warzyw – pawilon utrzymany brudno, stwierdzono porzucane rzeczy, zużyte

opakowania, podłoga utrzymana brudno, wyposażenie – regał utrzymany brudno; w pawilonie przetrzymuje się odpady (zużyte opakowania).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami osobę winną ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Niewłaściwie oznakowane wyroby oraz przetwory grzybowe bez atestów zostały wycofane ze sprzedaży, PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję wycofania zabezpieczonych przetworów grzybowych. Strona złożyła oświadczenie, iż zaprzestaje wprowadzania do obrotu handlowego przetworów grzybowych. Ponadto, w styczniu 2024r. do siedziby PSSE w Kamieniu Pomorskim wpłynęły wzory etykiet przetworów owocowych/warzywnych/garmażeryjnych wycofanych z obrotu handlowego podczas czynności kontrolnych – na podstawie przeprowadzonej analizy znakowania w/w etykiet stwierdzono zgodność z przepisami prawa żywnościowego, w związku z powyższym wydano Postawienie o uchyleniu zarządzenia zabezpieczenia stosowanego w zabezpieczeniu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym celem wprowadzania do obrotu handlowego.

W związku z przesłaniem do siedziby PSSE w Kamieniu Pomorskim opracowanej dokumentacji systemu HACCP/GHP/GMP dla gospodarstwa rolnego wraz z instrukcjami/procedurami dla gospodarstwa rolnego, jak również sprzedaży przetworów owocowo-warzywnych oraz określeniem toku postępowania z produktami o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez wycofanie z obrotu handlowego i zutilizowanie postępowanie administracyjne zostało umorzone w drodze decyzji w 2024r.

W skontrolowanych gospodarstwach ustalono wielkość produkcji za rok 2022:

- owoce: truskawki (450kg), borówki (230kg); jabłka (150kg); wiśnie (50kg); gruszka (25kg); śliwka (30kg); aronia (15kg); czereśnie (60kg);
- warzywa: pomidory (20 kg), ogórki (130 kg); rzodkiewka (40 pęczków); sałata (90 główek); cukinia (120kg); pietruszka nać (250 pęczków); szczypior (25 pęczków); koper (250 pęczków); lubczyk (40 pęczków); fasola szparagowa (10kg); jarmuż (12 pęczków); szczaw (20 pęczków); seler (40 sztuk), papryka czerwona (25kg), por (50 sztuk);
- żyto ok. 300 ton;
- pszenica ok. 200 ton;
- ziemniaki 200 ton.

W gospodarstwach rolnych do zbioru owoców zapewniono opakowania tekturowe/torebki foliowe, które zakupywane są bezpośrednio przed zbiorami i przetrzymywane w wydzielonym miejscu w budynku mieszkalnym. Owoce oraz warzywa przygotowywane do sprzedaży nie są poddawane zabiegom wpływającym na ich lepszą prezentację tj. mycie. Głównym sposobem ograniczenia ryzyka skażeń mikroorganizmami chorobotwórczymi w gospodarstwie rolnym stosowane są zasady Dobrej Praktyki Rolniczej, a w szczególności: dbałość o czystość wody używanej w uprawach i higieny osobistej, niestosowanie nawozów i środków wspomagających wzrost roślin o złym lub niepewnym stanie sanitarnym, które mogą być źródłem skażenia, zapobieganie przedostawaniu się fekaliów do gleby i wody, utrzymanie porządku i higieny w gospodarstwie, dezynfekcja narzędzi, sprzętu i opakowań, higiena osobista pracowników, niedopuszczenie ludzi chorych do prac z produktami roślinnymi, zapobieganie kontaktom upraw ze zwierzętami. W zakresie opracowanych instrukcji/procedury Dobrej Praktyki Rolniczej w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produkowanych warzyw i owoców jak również zasad higieny przedłożono dokumentację zawierającą właściwe informacje na temat zagrożeń, które

mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń.

W gospodarstwach produkujących zboża/warzywa okopowe odbywa się magazynowanie zboża w magazynie, natomiast do przechowywania ziemniaków zapewniono wentylowane pojemniki okrywane włókniną. Zboże magazynuje się wyłącznie na krótki okres czasu bezpośrednio po zbiorze, przed sprzedażą przez ok. 2 tygodnie. Ziemniaki magazynuje się w niewielkich ilościach, w większości na cele prywatne, całość przeznaczona do sprzedaży sprzedawana jest zaraz po zbiorze i przebraniu ziemniaków.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki środków spożywczych (z trzech różnych gospodarstw rolnych) pn. „Truskawki odmiana Grandarosa”, „Ziemniaki jadalne odmiana Vineta” w kierunku metali ciężkich oraz próbkę pn. „Malina odmiana Enrosadira” w kierunku pestycydów – uzyskane wyniki z przebadanych próbek zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Według ewidencji w 2023r. na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 9 producentów żywności w warunkach domowych.

W bieżącym roku kalendarzowym w związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wydano 4 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.




W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając w nich łącznie 3 kontrole.

W/w działalności prowadzone są całorocznie, okolicznościowo w zakresie produkcji i sprzedaży ciast od surowca do wyrobu gotowego, produkcji i sprzedaży owoców i warzyw z własnego gospodarstwa rolnego w ramach RHD, produkcji i sprzedaży przetworów owocowo-warzywnych w ramach RHD, oferowania żywności przez internet, transportu surowców i wyrobów gotowych do klienta środkiem transportu, produkcji i wypieku pieczywa, produkcji oleju (tłoczenie na zimno), obrotu warzywami, owocami podlegającymi rozważaniu stanowiącymi własne płody rolne, obrotu miodem, jajami, warzywami i owocami pochodzącymi od dostawcy, obrotu runem leśnym (np. grzyby świeże, jagody), obrotu grzybami suszonymi z własnego zbioru, produkcji i obrotu przetworami z owoców, warzyw oraz grzybów (np. dżemy, ogórki kiszane, grzyby marynowane, ogórek w occie), produkcji i sprzedaży wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności przedsiębiorcy w ramach prowadzonej działalności posiadają wdrożony system HACCP oraz zasady GHP/GMP.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Na terenie tutejszej Inspekcji w zakresie obrotu żywnością w roku 2023 funkcjonowało 317 obiektów:

-  174 sklepy spożywcze;
-  kioski;
-  23 apteki i sklepy zielarskie;

- ✚ 19 hurtowni;
- ✚ 43 obiekty ruchome i tymczasowe;
- ✚ 55 innych obiektów obrotu żywnością.

Skontrolowano 166 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 341 kontrole, w tym 34 kontrole interwencyjne (w tym 19 kontrole interwencyjne i 15 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

Nadzorowane obiekty wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki przechowywania i sprzedaży żywności, sale sprzedaży oraz magazyny zaopatrzone w odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, wyposażonych w termometry. Posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono 37 mandatów na łączną sumę 14 000,00 zł.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należało:

- ✚ wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów, przechowywanych w sposób niezabezpieczający przed źródłem zanieczyszczeń;
- ✚ brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
- ✚ brak prowadzenia bieżących zapisów dotyczących wdrożenia opracowanych systemów: GHP, HACCP;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń, wyposażenia znajdujących się na sali sprzedaży oraz niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg na sali sprzedaży oraz na zapleczu;
- ✚ przechowywanie w urządzeniu chłodniczym wędliny z przeznaczeniem do produkcji tostów o niewłaściwych cechach organoleptycznych;
- ✚ brak wdrożenia opracowanej procedury postępowania z artykułami o niewłaściwej jakości i odpadami;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego podłóg (w pomieszczeniu przyjęcia towaru, w pomieszczeniu sprzedaży, w pomieszczeniu socjalno-biurowym);
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego wyposażenia biorącego udział w procesach obrotu żywnością;
- ✚ braku orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku;
- ✚ przechowywanie ryb umieszczonych w niewielkiej ilości lodu na stoisku sprzedaży ryb świeżych;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń i wyposażenia w zakładzie, m. in. witryn chłodniczych na stoisku sprzedaży, półek na sali sprzedaży;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny środków spożywczych ekspozycyjnych na półkach na sali sprzedaży;
- ✚ przechowywanie w witrynie chłodniczej mięsa zmielonego nieoznakowanego;

- ✚ wprowadzanie do obrotu handlowego mięsa drobiowego uprzednio zamrożonego w urządzeniu zamrażalniczym przeznaczonym na kat. 3., a następnie rozmrożonego celem sprzedaży oraz przechowywanie zamrożonych elementów drobiu;

W 2023 roku w analizowanej grupie ogółem wydano **68** decyzji administracyjnych:

- ✚ 27 decyzje administracyjne nakazujące podmiotom wykonanie obowiązków w określonym terminie;
- ✚ 14 decyzji wycofujących z obrotu artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia lub nieoznakowane, w tym 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w sklepiku szkolnym;
- ✚ 4 decyzje wygaszające postępowanie administracyjne;
- ✚ 21 decyzji umarzających postępowanie administracyjne;
- ✚ 2 decyzje prolongujące wykonanie obowiązków określonych w decyzji administracyjnej nakazującej;

oraz:

- ✚ **27** decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów;
- ✚ **16** decyzji zatwierdzających;
- ✚ **6** decyzje zatwierdzające zmianę zakresu prowadzonej działalności;

Zarządzenia wynikające z decyzji nakazujących głównie dotyczyły:

- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit na sali sprzedaży;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi, ściany, sufit w pomieszczeniu magazynowym, w pomieszczeniu socjalno-biurowym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w szatni, podłogi i ściany w punkcie przyjęcia dostaw;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu mycia opakowań, transporterów;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodnicze, witryny chłodnicze do przechowywania artykułów spożywczych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w chłodni z nabiałem;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blat przy stanowisku krojenia znajdującego się na sali sprzedaży;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi przy pomieszczeniu dostawy towaru;

- ✚ zweryfikowania, wdrożenia i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury dotyczącej postępowania z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez zapewnienie właściwych sposobów postępowania z artykułami spożywczymi nieprzeznaczonymi do spożycia;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regałów na napoje oraz regałów z artykułami spożywczymi trwałymi mikrobiologicznie;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego brodzika w pomieszczeniu mycia opakowań i transporterów;
- ✚ zapewnienie zlewozmywaka z bieżącą ciepłą i zimną wodą na zapleczu wyodrębnionym z sali sprzedaży.
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w korytarzu komunikacyjnym na zapleczu, w pomieszczeniu socjalnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu biurowym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi prowadzące z pomieszczenia przygotowalni do pomieszczenia wydawczego stoiska;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regały w pomieszczeniu magazynowym.

W związku z niewykonaniem zarządzeń wynikających z decyzji w określonych terminach wystawiono **9** upomnień.

W związku ze stwierdzeniem niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych nieoznakowanych oraz przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów, środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w sklepiku szkolnym wydano **14** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów oraz zobowiązano podmioty do dostarczenia dokumentów dotyczących zagospodarowania produktów przeterminowanych, zgodnie z opracowanymi procedurami systemu HACCP dotyczącymi postępowania z partią żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Wszystkie zarządzenia wynikające z w/w decyzji zostały wykonane.

W 2023 r. przeprowadzono **19** kontroli interwencyjnych, w wyniku których stwierdzono:

- ✚ niezasadność **13** wniesionych interwencji, dotyczących między innymi: braku dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu, niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych w marketach, wprowadzania do

obrotu handlowego produktu pn. „Kurczak świeży” o niewłaściwym zapachu, niewłaściwej higieny personelu, braku zachowanego podziału krajalnic na wędliny, ser, stosowania tych samych ścierek do wycierania zlewozmywaka, maszyn do krojenia wędlin, sera, blatów, desek pod krajalnicą, przetrzymywania brudnych ścierek w zlewozmywaku, wrzucania ściniek mięsa, wędlin, sera do komory zlewozmywaka, które są następnie rozważane, oklejane i zapisywane w zeszycie, wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu mrożonej pizzy zakupionej w sklepie wielkopowierzchniowym;

- ✚ zasadność 6 wniesionych interwencji dotyczących: sprzedawania towarów, produktów, które nie powinny być udostępniane dzieciom ze względu na szkodliwy skład oraz sprzedaży nieświeżych tostów sklepiku szkolnym, niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych panujących w sklepie spożywczym, tj. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego półek z nabiałem, z rozlanym mlekiem, rozsypanej mąki i cukru pomiędzy urządzeniami zamrażalniczymi oraz podłóg brudnych podłóg w całym sklepie, brudnych półek, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz braku zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego w sklepie spożywczym, tj. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, powierzchni oraz wyposażenia w zakładzie, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego kas samoobsługowych, zgniłych owoców, niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz niewłaściwych warunków sprzedaży pieczywa w sklepie spożywczym, tj. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w sklepie, w tym lady chłodniczej oraz pojemników, w których przechowywane są wędliny, koszyków z pieczywem porozstawianych w sklepie bez zabezpieczenia, niewłaściwych warunków przechowywania produktów spożywczych w Sklepie ogólnospożywczym, tj. żywność wymagająca chłodniczych warunków przechowywana jest niezgodnie z zaleceniami producentów, w temperaturze pokojowej.

W wyniku naruszeń wymagań sanitarno-higienicznych osoby winne ukarano 4 mandatami karnymi na sumę 1600 zł. Przeprowadzone kontrole sanitarne potwierdziły zastosowanie się do wydanych zaleceń poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarnego obiektów.

- ✚ pozostałe kontrole interwencyjne, tj. 15 przeprowadzanych było w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W bieżącym roku kalendarzowym kontynuowano nadzór nad sprzedażą mięsa w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF), podczas 64 kontroli sanitarnych ustalono:







- ✚ przedsiębiorcy okazywali dokumenty dotyczące dostaw mięsa wieprzowego oraz wędlin, do każdej z dostaw dostarczane są dokumenty handlowe identyfikacyjne na mięso i wędliny;
- ✚ do zakładów nie są dostarczane tusze/półtusze wieprzowe;
- ✚ w zakładach opracowane są procedury dotyczące postępowania z artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego o niewłaściwej jakości zdrowotnej, w których określono tok postępowania z żywnością pochodzenia zwierzęcego stanowiącą materiał kat. 3 - produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3 przekazane zostaną do utylizacji.

Ponadto, w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole akcyjne do pism ZPWIS w Szczecinie dotyczące wzmożonego nadzoru nad sklepami wielkopowierzchniowymi, w tym super - i hipermarketach.

Przeprowadzane kontrole dotyczyły: oceny warunków zapewnionych podczas przyjęcia dostaw, magazynowania oraz wprowadzania do obrotu mięsa świeżego, oceny stanu sanitarno-higienicznego wózków i koszyków zakupowych, nadzoru nad wprowadzaną do obrotu żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich, wzmożenia w okresie przedświątecznym nadzoru nad sklepami spożywczymi i marketami.

Podczas kontroli analizowano zagadnienia dotyczące między innymi: przewozu towarów spożywczych, identyfikacji pochodzenia artykułów spożywczych, oceny znakowania wprowadzanych do obrotu handlowego zapakowanych środków spożywczych, w tym pochodzących z krajów UE i krajów trzecich, transportu odpadów oraz sposobu postępowania w zakresie wycofywania żywności, w tym prawidłowości dokonywania zwrotu odpadów kat. 3, stanu sanitarno-technicznego zakładów, funkcjonowania systemu kontroli wewnętrznej HACCP, stanu sanitarno-higienicznego koszy i wózków dla klienta, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia, segregacji środków spożywczych, jakości żywności, w tym przestrzegania terminów przydatności do spożycia oraz warunków przechowywania. W nawiązaniu do powyższych zagadnień łącznie przeprowadzono 42 kontrole w 25 sklepach wielkopowierzchniowych. W 3 skontrolowanych sklepach wielkopowierzchniowych należących do sieci sklepów Dino oraz Biedronka stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładu, nałożono 4 mandaty karne na sumę 1600 zł.

Do nieprawidłowości kwalifikujących się do nałożenia mandatów należały m.in.:

-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg (na sali sprzedaży, w chłodniach, na zapleczu magazynowym);
 -  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia, sprzętu i urządzeń w zakładzie, w tym powierzchni mających bezpośrednią styczność z żywnością, m.in. regałów w magazynie artykułów spożywczych oraz w magazynie z napojami, w tym alkoholowymi, pieca do wypieku pieczywa, urządzenia mroźniczego do przechowywania lodów,
 -  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny umywalki i zlewozmywaka przy stoisku mięsnym, głębokiego zlewozmywaka i umywalki znajdujących się na zapleczu zakładu;
 -  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia szatni, pomieszczenia biurowo-socjalnego, toalet;
 -  brak orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku;
- oraz
-  podczas 2 kontroli w 1 skontrolowanym sklepie wielkopowierzchniowym stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie powyższych nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów celem oceny jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego pobrano do badań 124 próbek. Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 119 próbek środków spożywczych w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. W związku z powyższym wprowadzane do obrotu środki spożywcze w zakresie przebadanych parametrów były bezpieczne i mogły być wprowadzane do obrotu handlowego na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

Zakwestionowano 5 próbek produktu pn. „Mięso mielone wołowe, schłodzone Rzeźnik”, opakowanie 400g, numer partii 5508365 04011323, termin przydatności do spożycia: 27.09.2023r. pobranego w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych Salmonella w 10 g wyniki wskazały na obecność Salmonella spp. (gr. BO) w 10 g w 3 z 5 pobranych próbek.

W toku postępowania zgodnie z procedurami RASFF przestano do ZPWIS w Szczecinie formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań w systemie RASFF dot. wyżej wymienionego produktu. Jednocześnie przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie należącym do jednej z sieci sklepów wielkopowierzchniowych celem ustalenia, czy zbadany produkt o zakwestionowanym nr partii nadal wprowadzany jest do obrotu oraz uzyskania od przedsiębiorcy innych niezbędnych informacji celem uruchomienia procedury informowania odbiorców produktu o zaistniałej sytuacji. Jednocześnie sprawozdanie z badań zakwestionowanej próbki środka spożywczego przekazano do dostawcy, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie nadzorującego dostawcę oraz do producenta i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Jarocinie nadzorującego producenta.

Ponadto przeprowadzono czynności kontrolne w drugim sklepie należącym do w/w sieci sklepów wielkopowierzchniowych znajdującym się pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim, podczas których stwierdzono w urządzeniu chłodniczym z mięsem świeżym na sali sprzedaży przedmiotowy produkt o wskazanym numerze partii, tj. 5508365 04011323, należy spożyć do: 27.09.2023 w ilości 4 sztuk a'400g. W trakcie czynności kontrolnych zakwestionowany środek spożywczy w ilości 4 sztuk wycofano z obrotu handlowego, oznakowano jako „do zwrotu” i odłożono pod dozorem zastępcy menadżera sklepu zgodnie z opracowaną dokumentacją w zakresie postępowania z partią żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, tj. odłożono w wydzielonym urządzeniu chłodniczym na zapleczu do czasu zwrotu. Podczas czynności kontrolnych przedłożono dokument dostawy zakwestionowanej partii mięsa, ustalono dostarczoną ilość jego opakowań oraz sprzedaż. W toku czynności kontrolnych uruchomiono procedurę informowania klienta o kwestionowaniu produktu i możliwości jego zwrotu do sklepu.

Zgodnie z poleceniem wydanym podczas czynności kontrolnych w wyznaczonym terminie przedłożono w siedzibie PPIS w Kamieniu Pomorskim dokument potwierdzający utylizację kwestionowanego produktu.

Wyniki badania 1 próbki środka spożywczego pn. „Kawa palona mielona 100% Arabica – Espresso Intenso Kawa w kapsułkach, Cafed'Or”, opakowanie 112g, data minimalnej trwałości 28.08.2024, numer partii: L00331 pobranej w ramach monitoringu wskazały: wynik badania furanu: 4311,5 µg, niepewność pomiaru +/-862,3; wynik badania 3-metylofuranu: > 12 000,0 µg; wynik badania 2-metylofuranu: 723,3 µg, niepewność pomiaru +/- 144,7. W związku z powyższym



w toku postępowania zgodnie z procedurami RASFF przesłano do ZPWIS w Szczecinie projekt formularza powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi dot. w/w produktu.

W toku postępowania zgodnie z procedurami RASFF przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie wielkopowierzchniowym należącym do sieci sklepów Biedronka celem ustalenia, czy zbadany produkt o wskazanym nr partii nadal wprowadzany jest do obrotu oraz uzyskania od przedsiębiorcy listy odbiorców w/w produktu.

Jednocześnie sprawozdanie z badań próbki środka spożywczego przekazano do dostawcy, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu nadzorującego dostawcę oraz do wiadomości producenta celem wykorzystania służbowego.

W toku uruchomionej procedury i utworzenia powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #645387 w sprawie stwierdzenia wysokiego poziomu furanu (4311,5+/-862,3 µg/kg), metylofuranu (>12000 µg/kg; powyżej ULQ: 17305,5 +/-3 461,1 µg/kg), 3- metylofuranu) 723,3+/- 144,7 µg/kg) oraz powiadomienia uzupełniającego #654057 przekazano ocenę ryzyka ekspertów przygotowaną w analogicznej sprawie, zgodnie z którą przedmiotowy produkt należy uznać za istotnie zanieczyszczony, nie stwarza jednak większego ryzyka dla zdrowia konsumentów niż podobne produkty obecne na rynku z uwagi na obecność furanu, 2 - metylofuranu i 3 - metylofuranu i nie wymaga podjęcia dalszych czynności. Niemniej jednak należy zwrócić uwagę dystrybutora/producenta na potrzebę obniżenia poziomu zanieczyszczenia kawy furanem i jego pochodnymi alkilowymi. W związku z powyższym wystosowano pismo do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku nadzorującego producenta do wiadomości i ewentualnego wykorzystania w pracy bieżącej.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 2 wnioski do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej:

-  1 wniosek za czyn z art. 103 ust.1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący prowadzenia sprzedaży w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1 oraz za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1b tiret c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący nieprzestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonego w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE I 304/18 z 22.11.2011 r.), tj. brak informowania konsumentów o alergenach zawartych w produkowanych i wprowadzanych do obrotu produkowanych potraw;
-  1 wniosek za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący braku przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w rozporządzeniu Parlamentu

Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.), tj. braku informowania konsumentów o alergenach zawartych we wprowadzanym do obrotu hurtowego produkcie pn. Lody hybrydowe premium do lodów włoskich i amerykańskich o smaku śmietankowo-waniliowym.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

W tej grupie obiektów znajduje się 778 obiektów, w tym 579 zakłady żywienia zbiorowego otwartego oraz 199 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

Skontrolowano 300 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 359 kontroli, w tym 28 kontroli interwencyjnych (20 kontroli interwencyjnych oraz 8 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2023 objęto nadzorem 579 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 294 zakładów małej gastronomii, 93 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii, 3 gospodarstwa agroturystyczne.



Działalność prowadzona była w zakresie podaży dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, w oparciu o półprodukty lub dania gotowe poddawane obróbce termicznej oraz podaży napojów gorących, zimnych w tym alkoholowych. Większość obiektów prowadzi podaż dań na naczyniach tradycyjnych, zapewniając higieniczne warunki do ich mycia i dezynfekcji.

Skontrolowano 216 obiektów, przeprowadzono łącznie 249 kontroli, w tym 13 kontroli interwencyjnych i 3 kontrole w ramach systemu RASFF. 97 zakładów oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

We wszystkich zakładach żywienia zbiorowego otwartego podjęto działania zmierzające do wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP. Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP zostały wdrożone w wszystkich zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS.

W bieżącym roku sprawozdawczym za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych właścicieli lub osoby upoważnione ukarano 25 mandatami karnymi na łączną kwotę 9400,00 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu przygotowawczym, produkcyjnym, w toalecie dla personelu, w chłodni – podłoga brudna, w miejscach trudnodostępnych okruszki jedzenia, wymagająca umycia;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia zamrażalniczego w pomieszczeniu socjalno-magazynowym, przygotowawczym, witryny chłodniczej przeznaczonej do

- przechowywania dodatków (surówki, sosy) w części produkcyjnej – urządzenie oblodzone, z nagromadzonymi okruchami, brudne;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych podblatowych w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym – drzwi z zewnątrz utrzymane brudno, zatłuszczone oraz wewnątrz uszczelki utrzymane brudno, w dolnej części z zastoinami wody;
 - ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pojemników ze stali nierdzewnej do przechowywania opakowań jednorazowego użytku – zatłuszczone, z okruchami;
 - ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ściany w części produkcyjnej przy stanowiskach do produkcji kebaba - mocno zatłuszczone;
 - ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny blatów w części produkcyjnej przy stanowiskach do produkcji kebaba zatłuszczone;
 - ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny kuchenki gazowej 4 palnikowej - niedomyta, z zaciekami tłuszczu - wymagająca wymycia;
 - ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniu produkcyjno- wydawczym - stwierdzono przechowywanie sprzętu pomocniczego tj. patelni, garnków, zaciekami tłuszczu-wymagających wymycia;
 - ✚ brak zachowanej segregacji w szafkach oraz w urządzeniach chłodniczych – przetrzymywane są środki spożywcze z naczyniami produkcyjnymi (garnki, patelnie);
 - ✚ przechowywanie naczyń, opakowań jednorazowego użytku niezabezpieczonych przed źródłem zanieczyszczeń;
 - ✚ brak środków do mycia rąk przy umywalce w pomieszczeniu produkcyjnym oraz za bufetem;
 - ✚ niewłaściwe warunki rozmrażania ryby mrożonej w pomieszczeniu produkcyjnym w misce z wodą w temperaturze otoczenia;
 - ✚ stosowania w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
 - ✚ brak szkolenia z systemu HACCP zatrudnionych pracowników;
 - ✚ brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;
 - ✚ brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system *traceability* nie funkcjonuje prawidłowo.

W analizowanej grupie obiektów w 2023 roku PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **53** decyzje administracyjne, w tym:

- ✚ 21 decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- ✚ 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów kręconych oraz wykorzystywanego sprzętu;
- ✚ 2 decyzje wycofujące z obrotu artykuły spożywcze niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
- ✚ 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków;
- ✚ 19 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, w sprawie stwierdzonych uchybień;

- 8 decyzji wygaśnięcia decyzji administracyjnej nakazującej podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;

oraz

- 68 decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności;
- 6 decyzji zatwierdzających zakres prowadzonej działalności w związku z rozszerzeniem działalności;
- 73 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów.

Wydane zarządzenia wynikające z 21 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania obowiązków dotyczyły między innymi:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych zakładu;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach socjalnych zakładu;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sprzętu do obróbki termicznej w pomieszczeniu produkcyjnym;
- wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blatów produkcyjnych, sprzętu produkcyjnego mających kontakt z żywnością;
- zapewnienie bieżącej zimnej i ciepłej wody przy umywalce znajdującej się w części produkcyjno-wydawczej;
- zabezpieczenie okien w pomieszczeniu przygotowawczym poprzez wyposażenie w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia;
- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP.

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 18 decyzji, w tym z 6 decyzji wydanych w 2022r., natomiast termin wykonania zarządzeń wynikających z 9 decyzji nakazujących został określony na rok 2024.

W związku z niewykonaniem zarządzeń wynikających z decyzji w określonych terminach wystawiono 4 upomnienia.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów wpłynęło **16** interwencji:

- w 12 przypadkach nie potwierdziły się wnoszone zarzuty;
- w 1 przypadku stwierdzono częściową zasadność wnoszonych zarzutów;
- przeprowadzono 3 kontrole w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zarzuty zasadnej interwencji dotyczyły jednego zakładu mieszczącego się w Międzyzdrojach w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego. W trakcie czynności kontrolnych dokonano lustracji pomieszczeń, powierzchni oraz sprzętu biorącego udział w procesach produkcji i stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny: podłogi w pomieszczeniu przygotowalni z częścią magazynową, tj. niedomyta, z resztkami, okruchami, zapiaszczona; ponadto, stwierdzono przechowywanie środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie bezpośrednio na podłodze;

głębokiego dwukomorowego basenu w pomieszczeniu przygotowalni z częścią magazynową - utrzymany brudno; w pomieszczeniu przygotowalni z częścią magazynową stwierdzono przetrzymywanie sprzętu porządkowego bezpośrednio przy środkach spożywczych; w trakcie czynności kontrolnych polecono usunąć sprzęt z pomieszczenia oraz środki spożywcze umieścić w przeznaczonym do tego regale, do czego niezwłocznie się zastosowano; w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej brudnej stwierdzono przetrzymywanie nagromadzonego niepotrzebnego sprzętu, tj. razem ze środkami spożywczymi stwierdzono przetrzymywanie sprzętu porządkowego bezpośrednio przy środkach spożywczych; w wydzielonej strefie szatni dla personelu znajdującej się przy przedsionku do toalety stwierdzono nieporządek, rzeczy osobiste oraz odzież robocza nie są przechowywane w zapewnionej do tego celu szafie, przechowywane są w miejscach przypadkowych, niezabezpieczone, w tym na umywalce z przeznaczeniem do mycia rąk - podczas czynności kontrolnych zapewniono dostęp do bieżącej zimnej oraz ciepłej wody oraz środki sanitarne z przeznaczeniem do mycia i suszenia rąk; kuchenki gazowo-elektrycznej w pomieszczeniu produkcyjnym - zewnętrzne elementy i obudowa zatłuszczone; wymagające umycia; wiatraka elektrycznego w pomieszczeniu produkcyjnym - w trakcie kontroli wyłączony z użytku, uzyskano informację, iż wiatrak uruchamiany jest według potrzeb - z nalotem, zakurzony, zatłuszczony; w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono stosowanie ścierek tradycyjnych i ręczników - polecono usunąć, do czego się zastosowano niezwłocznie; w związku z powyższym stwierdzono brak wdrożenia zasad systemu HACCP oraz zasad GHP/GMP między innymi w zakresie procesów mycia i dezynfekcji powierzchni i wyposażenia; brak prowadzenia bieżących zapisów w zapewnionych formularzach; brak do wglądu opracowanej dokumentacji systemu HACCP. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego na dzierżawcę obiektu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

Niezasadne zarzuty dotyczyły m.in.: nieprawidłowego podłączenia i działania systemu wentylacji oraz braku podstawowych zasad higieny (personel pracuje bez rękawiczek i nakrycia głowy, nie myje rąk po wyjściu na zewnątrz i paleniu papierosów); wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu dania zakupionego w lokalu, obecności kotów w lokalu; dotyczącego niewłaściwej jakości warzyw dodawanych do hamburgerów; podaży zimnej pizzy, matowych, uszczerbionych szklanek, sztućców oraz braku papieru toaletowego, mydła i ręczników w toalecie; obecności „zapieczonej” monety 1 zł produkowanej i serwowanej pizzy; niewłaściwej jakości lodów (dostarczane do zakładu rozmrożone – pół miękkie, a następnie ponownie mrożone i sprzedawane klientom).

W 2023r. pobrano do badań 40 próbek środków spożywczych – 5 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g, które pochodziły z obiektu zakładu żywienia zbiorowego otwartego.

W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do

lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikającej z w/w wydanej decyzji.

W tej grupie obiektów w zakresie sprzedaży żywności przez Internet w 1 obiekcie w związku z rozszerzeniem działalności o oferowanie żywności przez Internet wydano decyzję zatwierdzającą w zakresie rozszerzenia działalności. W tej grupie obiektów oferowanie żywności przez internet polega w większości na prowadzeniu na portalach społecznościowych stron obiektów o charakterze reklamowym, w tym oferowaniu dostaw do domu przez obiekty posiadające środki transportu znajdujące się pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na terenie powiatu kamieńskiego nie funkcjonują podmioty w zakresie dostaw potraw do klientów typu Uber Eats.

W nawiązaniu do pisma ZPWIS w Szczecinie w ramach wzmożonego nadzoru przeprowadzono łącznie 12 kontroli sanitarnych w 11 obiektach w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego w obiektach, w tym prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej - systemu HACCP oraz realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w zakładach żywienia zbiorowego otwartego typu Kebaby oraz przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego - w zakładach żywienia zbiorowego otwartego typu pizzerie.

W 2 zakładach żywienia zbiorowego otwartego typu pizzerie oraz w 5 zakładach typu kebaby stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu, tj.: urządzenia chłodniczego na zapleczu przygotowawczym – stwierdzono porzucany ser; odzież osobista przechowywana w przypadkowych miejscach; w części magazynowej zaplecza panuje nieporządek – przechowuje się zbędne rzeczy (drabina), porzucana odzież osobista; podłogi w pomieszczeniu przygotowawczym, produkcyjnym oraz w toalecie dla personelu – podłoga brudna, pod miejscami trudnodostępnymi stwierdzono okruchy jedzenia, wymagająca umycia; podłogi w chłodni – podłoga utrzymana brudno, z okruchami; urządzeń chłodniczych w pomieszczeniu przygotowawczym i produkcyjnym – urządzenia brudne, zatłuszczone; okapu wykonanego ze stali nierdzewnej w pomieszczeniu przygotowawczym – okap z żółtym nalotem od tłuszczu, brudny, wymagający wyczyszczenia; urządzenia zamrażalniczego ze szklanymi drzwiczkami w pomieszczeniu socjalno-magazynowym – urządzenie oblodzone, z nagromadzonymi okruchami, brudne; witryny chłodniczej w części produkcyjnej sali konsumenckiej przeznaczonej do przechowywania dodatków (surówki, sosy) – witryna nadmiernie oblodzona w dolnej części; kuchenki gazowej 4 palnikowej - niedomyta, z zaciekami tłuszczu - wymagająca wmycia; przechowywanie sprzętu pomocniczego tj. patelni, garnków, z zaciekami tłuszczu - wymagających wmycia; brak zachowanej segregacji w szafkach oraz w urządzeniach chłodniczych – przetrzymywane są środki spożywcze z naczyniami produkcyjnymi (garnki, patelnie); w pomieszczeniu wydawczym zapewniono nieosłonięte półki na opakowania jednorazowego użytku, w tym przechowywanie naczyń opakowań jednorazowego użytku - niezabezpieczonych przed źródłem zanieczyszczeń; urządzenia zamrażalniczego w pomieszczeniu przygotowawczym – zatłuszczone, z pozostałością środków spożywczych; pojemnika wykonanego z tworzywa sztucznego przeznaczonego do przechowywania dodatków –

pojemnik zatłuszczony, z licznymi okruchami; pojemników ze stali nierdzewnej do przechowywania opakowań jednorazowego użytku – zatłuszczone, z okruchami; ściany w części produkcyjnej przy stanowiskach do produkcji kebaba - mocno zatłuszczone; blatów w części produkcyjnej przy stanowiskach do produkcji kebaba zatłuszczone; brak orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku, brak prowadzonych zapisów wynikających z systemu HACCP i opracowanych instrukcji GHP/GMP dotyczących monitorowania wyznaczonych CCP oraz w zakresie warunków wstępnych GHP/GMP, brak zgodności z opracowaną dokumentacją HACCP; w 1 zakładzie system *traceability* nie działa prawidłowo, brak prowadzonego rejestru dostaw, brak możliwości prześledzenia pochodzenia art. spożywczych, brak przechowywania na miejscu dokumentów dostaw; podczas kontroli w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przechowywania artykułów spożywczych przeterminowanych nietrwałych mikrobiologicznie po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości – wycofano łącznie: 6,5 kg, brak zgodności z opracowaną procedurą, zapisy bieżące nie odzwierciedlały stanu stwierdzonego podczas kontroli, brak wdrożenia instrukcji GHP/GMP, w szczególności dot. czystości urządzeń oraz pomieszczeń zakładu. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektów i ich wyposażenia oraz braku aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych nałożono 7 mandatów na łączną sumę 2200,00 zł.

W 4 zakładach żywienia zbiorowego otwartego typu pizzerie oraz w 5 zakładach żywienia zbiorowego typu kebaby wszczęto postępowanie administracyjne z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości tj. brak wdrożenia procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie; niewłaściwy stan sanitarno-techniczny zakładu, tj.: ściany nad piecem do pizzy – odpryski farby; ściany na zapleczu przygotowawczym – ubytki farby; urządzenia chłodniczego na zapleczu przygotowawczym; podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym – płytki lastriko z ubytkami; podłogi w pomieszczeniu przygotowawczym – płytki lastriko z ubytkami; podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-barowym – podłoga wyłożona płytkami ceramicznymi miejscowo z ubytkami ścian w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni) w dolnej części ubytki, w górnej części pomalowane z żółknięciami, odpryskami farby; sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni) – pomalowany farbą emulsyjną zażółknięcia, odpryski farby; sufitu w toalecie dla personelu – pomalowany farbą emulsyjną zażółknięcia, odpryski farby; pótek drewnianych podręcznych zamontowanych przy ścianie – półki z płyty meblowej z ubytkami okleiny; szafek drewnianych podblatowych – szafki z płyty meblowej z ubytkami okleiny; urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni) – kratki wewnętrzne skorodowane;

W związku z powyższym wszczęto postępowania administracyjne i w terminach zgodnych z kodeksem postępowania administracyjnego zostały wydane decyzje administracyjne – z terminem wykonania w 2023r. oraz z uwagi na sezonową działalność na sezon letni 2024r. Zarządzenia wynikające z decyzji z określonym terminem w 2023r. zostały wykonane.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej w za czyn wynikający z art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. za prowadzenie działalności w zakresie

niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą dotyczącą Zakładu gastronomicznego mieszczącego się w Międzyzdrojach wynikającą z prowadzonego postępowania administracyjnego w 2022r.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Na terenie działania tutejszej Inspekcji w minionym roku funkcjonowało 204 obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego tj.:

- ✚ 115 stołówek w domach wczasowych;
- ✚ blok żywienia w szpitalu, w tym 2 żywienie w systemie cateringowym;
- ✚ 2 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
- ✚ 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
- ✚ 1 stołówka w żłobkach, w tym 1 w systemie cateringowym;
- ✚ 16 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- ✚ 1 stołówka w bursach i internatach;
- ✚ 35 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
- ✚ 10 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- ✚ 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
- ✚ 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
- ✚ 12 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym;
- ✚ zakładów usług cateringowych;

Skontrolowano 87 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- ✚ 34 stołówek w domach wczasowych;
- ✚ 3 bloki żywienia w szpitalu;
- ✚ 1 blok żywienia w sanatorium;
- ✚ 1 stołówka w domach opieki społecznej;
- ✚ 1 stołówka w żłobkach;
- ✚ 11 stołówek szkolnych;
- ✚ 21 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
- ✚ 8 stołówek w przedszkolach;
- ✚ 1 stołówka w domach dziecka;
- ✚ 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych
- ✚ 2 inne zakłady żywienia;
- ✚ zakłady usług cateringowych.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego wykazują dużą różnorodność. W przypadku dużych zakładów należących do osób prywatnych stwierdzano wysoki poziom sanitarno-techniczny oraz przystosowanie do nowych wymogów obowiązującego prawa.

Skontrolowano 87 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzając w nich 120 kontroli, w tym 10 interwencyjnych i 5 w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W bieżącym roku sprawozdawczym za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych właściciele lub osoby upoważnione ukarani zostali 11 mandatami karnymi na łączną kwotę 4200,00 zł.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2023 r. w analizowanej grupie wydano 21 decyzji:

- ✚ 7 decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- ✚ 1 decyzję wycofującą z obrotu artykuły spożywcze niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
- ✚ 1 decyzję przedłużając termin wykonania obowiązków;
- ✚ 9 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
- ✚ 3 decyzje wygaszające decyzję administracyjną nakazującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie

oraz

- ✚ 5 decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności;
- ✚ 8 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów.

W wyniku sprawowanego nadzoru stwierdzono uchybienia i osoby winne stwierdzonych uchybień ukarano 11 mandatami na łączną sumę 4200,00 zł, do najczęściej stwierdzanych uchybień należało:

- ✚ brak zapisów w zakresie opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania wyznaczonych CCP oraz w zakresie opracowanych instrukcji i procedur GHP/GMP;
- ✚ stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta;
- ✚ brak właściwego postępowania z produktami stanowiącymi materiał kategorii 3 – brak wdrożonego i utrzymanego systemu opartego na zasadach HACCP, a w szczególności na etapie przechowywania produktów oraz warunków wstępnych GHP;
- ✚ prowadzenie procesów technologicznych w nieprawidłowy sposób, bez zachowania rozdzielności stref „brudnych” oraz „czystych” – w dniu kontroli stwierdzono przechowywanie jaj w wytłaczarkach w pomieszczeniu produkcyjnym, które nie zostały poddane procesowi dezynfekcji/wyparzenia;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny naczyń przechowywanych na regale przelotowym – naczynia zatłuszczone, mokre, brudne, z pozostałością środków spożywczych;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym - wyłożony kasetonami, utrzymany brudno, zakurzony, zatłuszczony, z ciemnym nalotem, w szczególności przy otworach wentylacyjnych;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny regałów ze stali nierdzewnej do przechowywania sprzętu produkcyjnego w pomieszczeniu produkcyjnym - utrzymane brudno, z okruchami, resztkami żywności, zatłuszczone;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny szuflad chłodniczych i zamrażalniczych, urządzeń podblatowych ze stali nierdzewnej w pomieszczeniu produkcyjnym- utrzymane brudno, z okruchami, resztkami żywności, zatłuszczone; pojemniki z lodami w szufladzie zamrażalniczej, utrzymane z zewnątrz brudno;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zewnętrznych elementów urządzeń (obudowy) do obróbki termicznej oraz regałów w pomieszczeniu produkcyjnym- zatłuszczone, utrzymane brudno, z okruchami;

- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyciągu elektrycznego ze stali nierdzewnej w pomieszczeniu produkcyjnym- obudowa zatłuszczona, wymagająca umycia;
- ✚ brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych osób;
- ✚ palenie papierosów przez personel w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ brudna odzież zatrudnionego personelu;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny stołów znajdujących się na jadalni - umyte niedokładnie z resztkami – okruchy, plamy, resztki (pietruszka);
- ✚ w szafce przy wydawce na jadalni panuje bałagan – porzucane rzeczy podręczne;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg w pomieszczeniu produkcyjnym oraz w zmywalni naczyń – zatłuszczone, zachlapane, zdeptane;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia zamrażalniczego znajdującego się w magazynie – urządzenie brudne, z czarnym nalotem na zewnętrznej części;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny sztućców oraz koszyków, w których są przechowywane;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higienicznego panującego w ośrodku wczasowo-kolonijnym.

W 2023 r. przeprowadzono 15 kontroli interwencyjnych, w wyniku których stwierdzono:

- ✚ niezasadność 8 wniesionych interwencji, dotyczących między innymi: biegającego po podłodze w jadalni robactwa; niedomytych naczyń oraz sztućców; zakupu dania pn. „Placek po węgiersku”, w którym stwierdzono obecność robaka; wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu tortu pn. „Esterhazy”; obecności w posiłkach martwych komarów; niewłaściwej jakości potraw na turnusie rehabilitacyjnym na którym serwowane są dania bardzo małej wielkości oraz słabej jakości, braku właściwej higieny osobistej pracownika wydającego posiłek, niewłaściwej jakości posiłku obiadowego, nieurozmaiconego jadłospisu – braku zgodności z dostarczonym jadłospisem, braku zapewnionej odzieży ochronnej;
- ✚ zasadność 2 wniesionych interwencji dotyczących:
 - *niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w kuchni oraz podawania do posiłków zardzewiałych sztućców w ośrodku wczasowo-kolonijnym.* Podczas czynności kontrolnych w zakresie zarzutu dotyczącego niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w kuchni stwierdzono, iż: w zakładzie w pomieszczeniu produkcyjnym oraz w zmywalni naczyń podłoga utrzymana w niewłaściwym stanie sanitarno-higienicznym – zatłuszczona, zachlapana, zdeptana. Dokonano wizualnej oceny powierzchni wykorzystywanych w procesach produkcji oraz urządzeń i sprzętu, które stykają się z żywnością celem oceny przeprowadzanych zabiegów mycia, w wyniku której stwierdzono, iż powierzchnie utrzymane są w należytym stanie sanitarno-higienicznym, za wyjątkiem urządzenia zamrażalniczego znajdującego się w magazynie – urządzenie brudne, z czarnym nalotem na zewnętrznej części urządzenia. W zakresie zarzutu dotyczącego zardzewiałych sztućców - w trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny wizualnej sztućców znajdujących się w koszach, w których odbywa się proces wyparzania i stwierdzono, iż niektóre z nich posiadają ślady rdzy - w trakcie czynności kontrolnych sztućce ze śladami rdzy zostały usunięte z użytkowania. Sztućce po procesie wyparzania przechowywane są w koszykach znajdujących się w rozdzielni kelnerskiej (przy sali konsumenckiej) – dokonano oceny sztućców (noży, widelców, łyżek) i stwierdzono, iż niektóre z nich posiadają ślady rdzy. W trakcie czynności kontrolnych sztućce ze śladami rdzy zostały usunięte, polecono

przeprowadzić dodatkowy przegląd wszystkich zasobów sztućców znajdujących się w zakładzie. Ponadto stwierdzono, iż sztućce są niedokładnie myte – niektóre z nich z brązowym nalotem, sztućce przechowywane w koszyczkach z nagromadzoną wodą – polecono przeprowadzić ponowne zabiegi mycia i wyparzania sztućców – w trakcie czynności kontrolnych rozpoczęto proces ponownego mycia i wyparzania sztućców, koszyczki przeznaczone do przechowywania zostały umyte i wysuszone. W zakładzie zapewniono właściwe warunki do wyparzania naczyń wielokrotnego użytku i sztućców tj. w pomieszczeniu zmywalni naczyń znajdują się dwie zmywarko-wyparzararki – w dniu kontroli dokonano sprawdzenia – urządzenia sprawne. W pomieszczeniu tym zapewniono trzykomorowy głęboki zlewozmywak z dopływem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Ustalono, iż naczynia po procesie wyparzania przechowywane są w zamykanej szafie przelotowej połączonej z rozdzielnią kelnerską. Dokonano oceny wizualnej naczyń tradycyjnych (talerzy, półmisek, kubków), w wyniku której nieprawidłowości nie stwierdzono, utrzymane czysto, bez resztek, zacieków. W związku z powyższym, w zakresie stwierdzonych nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie na współwłaściciela obiektu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

- *przeterminowanej śmietany dostarczonej do posiłku obiadowego: pierogi z serem na słodko w zakładzie usług cateringowych.* Według uzyskanych informacji od pracownika biurowego sytuacja jaka miała miejsce była spowodowana błędem pracownika i wydarzyła się incydentalnie. Pracownikom odpowiedzialnym kolejny raz przekazano informacje dotyczące zasady FIFO.

Zarządzenia 7 wydanych decyzji nakazujących dotyczyły:

- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu mycia sprzętu produkcyjnego;
- ✚ przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego zamontowanych w górze elementów w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego umywalki do mycia rąk w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego baterii przy umywalce do mycia rąk w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podręcznego urządzenia chłodniczego znajdującego się w pomieszczeniu wydawania potraw;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni);
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni);

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego paneli elektrycznej znajdującej się w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni);
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu zmywalni;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego zmywarko-wyparzonek znajdujących w pomieszczeniu zmywalni;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu magazynu suchego.

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 2 decyzji, natomiast na wniosek strony termin wykonania zarządzeń wynikających z 5 decyzji nakazujących został określony na rok 2024.

W związku ze stwierdzeniem środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję nakazującą wycofania z żywienia zbiorowego zamkniętego produktów przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta oraz zobowiązano podmiot do przedłożenia dokumentu potwierdzającego ilość wycofanego towaru oraz dokumentu dotyczącego zagospodarowania zgodnie zobowiązującymi przepisami z określonym terminem. Zarządzenie wynikające z w/w decyzji zostało wykonane.

W bieżącym roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych:

- ✚ 3 próbki sanitarne – wymazy sanitarne z powierzchni sprzętu oraz dłoni zatrudnionego personelu – wyniki badań próbek w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella*, w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* oraz w kierunku bakterii z grupy coli były zgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego oraz nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne;
- ✚ 10 próbek środków spożywczych: 5 próbek z grupy wyroby garmażeryjne i kulinarne mączne, schłodzone, RTE i 5 próbek z grupy dania złożone RTE w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, natomiast w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności.
- ✚ 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku badań fizyko-chemicznych w zakresie wartości energetycznej oraz odżywczej: białko, węglowodany, tłuszcze.

1.6. Środki transportu

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2023 zewidencjonowano 30 środków transportu, z wdrożonymi zasadami GHP.

W powyższej grupie przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne, skontrolowano 2 środki transportu. Ponadto, w roku 2023 wydano 2 decyzje zatwierdzające środki transportu do przewozu środków spożywczych oraz posiłków.

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

Na terenie powiatu kamieńskiego nie znajdują się zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Obiekty znajdujące się w tej grupie prowadzą działalność w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, przedmiotami użytku, produktami kosmetycznymi oraz materiałami biurowymi. Pod nadzorem znajdowało się 19 obiektów w tym: 13 obiektów obrotu detalicznego oraz 6 obiektów obrotu hurtowego.





W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 5 z nich przeprowadzając łącznie 8 kontroli w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunku obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi. Dwa z nich prowadzące działalność w zakresie obrotu detalicznego oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu kwalifikując do kategorii niskiego ryzyka, jeden z nich prowadzący działalność w zakresie obrotu detalicznego oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu kwalifikując do kategorii średniego ryzyka. Zakład hurtowego obrotu w/w materiałami oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu kwalifikując do kategorii niskiego ryzyka.

W wyniku sprawowanego nadzoru w tej grupie obiektów wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych oraz nie nałożono mandatów.

W roku 2023 z miejsca detalicznego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 2 próbki, z miejsca hurtowego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 2 próbki – pobrane i przebadane laboratoryjnie próbki odpowiadały aktualnie obowiązującym przepisom prawa.

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

W 2023 r. pobrano łącznie 254 próbek środków spożywczych, próbek sanitarnych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

-  128 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności:
 - 113 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 13 próbek środków spożywczych pochodzące z krajów UE;
 - 2 próbki środków spożywczych z importu;
-  18 próbek środków spożywczych w ramach monitoringu;
 - 16 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 2 próbki środków spożywczych z importu;
-  8 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
 - 4 próbki środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 2 próbki środków spożywczych pochodzących z krajów UE;
 - 2 próbki środków spożywczych z importu;
-  2 próbki przedmiotów użytku w ramach urzędowej kontroli żywności:
 - 1 próbka przedmiotu użytku pochodzenia krajowego;

- 1 próbka przedmiotu użytku pochodząca z krajów UE;
- ✚ 2 próbki przedmiotów użytku w ramach monitoringu:
 - 1 próbki przedmiotów użytku pochodzenia krajowego;
 - 1 próbki przedmiotów użytku z importu;
- ✚ 91 próbek w ramach próbek rezerwowych;
 - 91 próbek środków spożywczych;
- ✚ 5 próbek sanitarnych:
 - 3 wymazy sanitarne;
 - 2 zmiotki.

Przeprowadzając ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych wykonano badania próbek żywności należących do różnych grup asortymentowych.

Główne kierunki badań to:

- ✚ zawartość metali ciężkich – 15 próbek;
- ✚ zanieczyszczenia mikrobiologiczne – 181 próbek;
- ✚ histamina – 9 próbek;
- ✚ wykrywanie/oznaczanie substancji dodatkowych – 8 próbek;
- ✚ zawartość substancji wzbogacających (zawartości składników mineralnych, witamin) – 2 próbki;
- ✚ wartości energetycznej i odżywczej – 2 próbki;
- ✚ azotanów – 1 próbka;
- ✚ GMO – 1 próbka;
- ✚ zawartości mikotoksyn – 3 próbki;
- ✚ alkaloidy tropanowe – 1 próbka;
- ✚ WWA – 2 próbki;
- ✚ furan – 1 próbka
- ✚ pestycydy – 6 próbek;
- ✚ znakowanie – 1 próbki;
- ✚ gluten – 1 próbka;
- ✚ izomery trans kwasów tłuszczowych, NNKT – 1 próbka;
- ✚ bakterie komesalne i zoonotyczne – 3 próbka;
- ✚ parametry biologiczne – 2 próbki;
- ✚ zanieczyszczenia mikrobiologiczne – wymazy sanitarne – 3 próbek;
- ✚ akryloamid – 1 próbka;
- ✚ 3-MCPD – 1 próbka;
- ✚ skażenia promieniotwórcze zawartości izotopu CEZ-u 137 – 3 próbki;
- ✚ jodan potasu (KJO3) – 2 próbki;
- ✚ migracja specyficzna sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAS) z przyborów kuchennych wykonanych z poliamidu do 3% kwasu octowego – 1 próbka;
- ✚ migracja ołowiu i kadmu – 1 próbka;
- ✚ migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża – 2 próbki;

Próbki środków spożywczych były pobierane z różnych rodzajów obiektów żywnościowo – żywnościowych:

- obiekty produkcji żywności – 71 próbek środków spożywczych, w tym:

- wytwornie lodów – 6 próbek środków spożywczych;
- automaty do lodów – 50 próbek środków spożywczych;
- piekarnie – 5 próbek środków spożywczych;
- piekarnie – 2 próbki sanitarne – zmiotki;
- ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;
- produkcja pierwotna – 3 próbki środka spożywczego;
- obiekty obrotu żywnością – 124 próbek środków spożywczych, w tym:
 - sklepy spożywcze – 110 próbek środków spożywczych;
 - magazyny hurtowe – 7 próbek środków spożywczych;
 - apteki – 7 próbek środków spożywczych;
- obiekty żywienia zbiorowego otwartego – 40 próbek środków spożywczych, w tym:
 - zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 15 próbek środków spożywczych;
 - zakłady małej gastronomii – 25 próbek środków spożywczych;
- obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego – 2 próbki, w tym:
 - bloki żywienia w szpitalach – 1 próbka posiłku obiadowego;
 - bloki żywienia w domach opieki społecznej – 1 próbka posiłku obiadowego;
 - 🚧 zakład usług cateringowych – 13 próbek – 3 próbki sanitarne – wymazy sanitarne i 10 próbek środków spożywczych
 - 🚧 miejsca hurtowego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 2 próbki przedmiotów użytku;
 - 🚧 miejsca detalicznego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 2 próbki przedmiotów użytku.

Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 219 próbek w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. Natomiast 35 próbek zostało zdyskwalifikowanych pod względem mikrobiologicznym, tj.;

- 🚧 30 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g, które pochodziły z 6 obiektów: 25 próbek z zakładu produkcji żywności - automatów do lodów i 5 z zakładu żywienia zbiorowego;
- 🚧 5 próbek mięsa mielonego wołowego z uwagi na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 10 g w 3 z 5 pobranych próbek.

Próbki lodów z automatu pobranych w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbek wynosiły $<1,0 \times 10^1$ jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium higieny bezpieczeństwa żywności, natomiast wyniki badań 30 próbek lodów wykazały ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g. W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał ogółem 6 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami

Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z w/w wydanych decyzji.

Próbki mięsa mielonego wołowego pobranych w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 10 g były niezgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn.zm.) z uwagi na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 10 g w 3 z 5 pobranych próbek. W związku z powyższym sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań w systemie RASFF.

W przypadku próbek środków spożywczych pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu w opakowaniach producenta prowadzona jest ocena znakowania tam, gdzie sposób znakowania jest powiązany z wynikiem badania, suplementów diety, żywności dla określonych grup, żywności wzbogacanej. W związku z powyższym oceniono 16 próbek środków spożywczych – uwag do znakowania nie stwierdzono. Oceny zgodności dokonano na podstawie:

- ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. L 404/9 z 30.12.2006r. z późn.zm.);
- rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. L 404/26 z 30.12.2006r. z późn. zm.);
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L. 304 z 22.11.2011 z późn.zm.);
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów (Dz. U. z 2018 r. poz. 1951);
- rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się

do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. L 136/1 z dnia 25.05.2012 r. z późn.zm.);

- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z dnia 03.12.2012 z późn. zm.);
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz. U. L 181 z 29.06.2013r.);
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. z 2010r. Nr 83, poz. 772);

W 2023r. pobrano 5 próbek sanitarnych na terenie powiatu kamieńskiego, w tym 3 wymazy sanitarne i 2 próbki zmiotek. Pobrane próbki pobierane były w ramach próbek rezerwowych. Wymazy sanitarne pochodziły z zakładu usług cateringowych i w zakresie parametrów mikrobiologicznych: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella*, w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus*, w kierunku bakterii z grupy coli wyniki badania próbek nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

2 pobrane próbki sanitarne: zmiotki, które pochodziły z zakładów produkcji żywności – piekarni w kierunku parametrów biologicznych: obecności szkodników i ich pozostałości - zgodnie z metodą badawczą PB/H.Ż./BC/05 Wyd. II/17.04.2014 (A) nie wykazały ich obecności - co jest zgodne z wymaganiami rozdziału I i IX załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.).

W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano 4 próbki w zakresie badań fizyko-chemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności. Próbki pobrano w miejscach: obrotu hurtowego przedmiotami użytku – 2 próbki oraz z obrotu detalicznego – 2 próbki. Pobrano:

- 🇪🇺 **„Akcesorium kuchenne – Chochełka TefalBienvenue”**w kierunku oznaczania migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAS) z przyborów kuchennych wykonanych z poliamidu do 3 % kwasu octowego rezultat badanej próbki nr 2272/545/LŻ/23 wynosi poniżej oznaczalności procedury badawczej PB-113 wyd. 2 data wyd. 31.01.202/HPLC-DAD, tj. <0,004 mg/kg;
- 🇪🇺 **„Kubek szklany Alex 0,4 l - ciemny”**w kierunku oznaczania migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża wynik badania próbki odpowiada wymaganiom normy PN-B-13210:1997 Wyroby szklane i ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością. Dopuszczalne ilości uwalnianego ołowiu i kadmu;

- 🇺🇦 **„Talerz 20 cm – talerz deserowy Natural Green”** w kierunku migracji ołowiu i kadmu - wynik badań próbki odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2008 r. Nr 17, poz. 113);
- 🇺🇦 **„Zestaw szklanek 500 ml, Christmas Collection”**, w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża wynik badania próbki odpowiada wymaganiom normy PN-B-13210:1997 Wyroby szklane i ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością. Dopuszczalne ilości uwalnianego ołowiu i kadmu.

Uzyskane wyniki wykazały, iż w/w wyroby zostały wyprodukowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, w sposób zapobiegający migracji jego składników do żywności w ilościach, które mogłyby: stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka, powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych.

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

W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania 20 produktów.

Dokonano oceny znakowania środków spożywczych z w/w grup w zakresie wymagań, określonych w przepisach prawa:

- ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;
- rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety;
- rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności;

- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 41/2009 i (WE)nr 935/2009(Dz. Urz. L 181 z 29.06.2013r. z późn. zm.);
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. z 2015 poz.1026 tj.).

Dokonano oceny znakowania następujących produktów:

- „ Fritt z witaminami o smaku pomarańczowym Suplement diety”
- „LizoNefrum Forte Suplement diety”
- „Vigalex D3 Caps Suplement diety”
- „Do DNA z podagrycznikiem Suplement diety”
- „Czosnek bezzapachowy Forte w kapsułkach”
- „Ginkgo Naturale Suplement diety”
- „Entero Acidolac Suplement diety”
- „Węgiel aktywowany Suplement diety”
- „Chela-Mag B6 Forte shot Suplement diety”
- „Elektrolity multiwitamina Dr. Vita Suplement diety”
- „Trisulin Suplement diety”
- „Skrzyp Suplement diety”
- „Capivit A+E Suplement diety”
- „Witamina C forte Suplement diety”
- „Morwa biała forte Suplement diety”
- „Ginkgo biloba intense w kapsułkach Suplement diety”
- „Wisiołek Oleo Vitum” Suplement diety”
- „Verdin Complexx Suplement diety”
- „Herbapol Malina suplement diety w postaci syropu o smaku malinowym, pasteryzowany”
- „Suplement diety. Vital Power Witamina C smak cytrynowy” 20 tabletek musujących. Zawiera cukier i substancje słodzące”

W wyniku oceny znakowania w/w środków spożywczych nie stwierdzono uwag do znakowania.

Ponadto, w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu w opakowaniach producenta pobrano do badań 10 próbek: 3 suplementów diety oraz 7 próbek żywności dla określonych grup :

- „Suplement diety Super foods Collagen Beauty Elixir” - w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g - wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r.

- o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbek wynoszą $<1,0 \times 10^1$ jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
- ✚ „ALE MagneUP” Suplement Diety - w kierunku zawartość cynku (Zn) - zgodnie z metodyką badawczą PB/HŻ/C/02 wyd. III z 23.04.2014r. (N) metoda płomieniowej spektrometrii atomowej (FAAS) – wynik badania próbki wyniósł $9,5 \pm 2,0$ mg/ 1 tabletkę, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta 10 mg/ 1 tabletkę co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj. $7,6 \div 15,1$ mg/ 1 tabletkę; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
 - ✚ „Mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia Bebiko 2” - w kierunku badań nienasyconych kwasów tłuszczowych NNKT, izomerów trans – wynik badania próbki był zgodny z wymaganiami rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci (Dz.U L 25 z 02.02.2016 z późn.zm); w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania nr próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
 - ✚ „Kaszka mleczno-zbożowa owsiana” BoboVita po 8 miesiącu - w kierunku badań na zawartość aflatoksyny B1, aflatoksyny M1, ochratoksyny A, deoksynivalenolu, zearalenonu, alkaloidu sporyszu wyniki badań odpowiadał wymaganiom Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w żywności; w kierunku badań na zawartość toksyny T-2, toksyny HT-2 oraz ich sumy uzyskany wynik nie przekraczał poziomu wskaźnikowego stanowiącego jednocześnie poziom podejmowania działania (oceny ryzyka) określanego w zaleceniu Komisji nr 2013/165/UE z dnia 27 marca 2013 r. w sprawie obecności toksyn T-2 i HT-2 w zbożach i produktach zbożowych; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
 - ✚ „Napój sojowy waniliowy wzbogacony w wapń i witaminy D2, ryboflawinę, B 12, UHT” w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz identyfikacji modyfikacji genetycznej (GMO) wynik próbki był zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie (Dz. Urz. L 268 z 18.10.2003) - oznakowania wymagają produkty zawierające GMO w ilości większej niż 0,9%. Produkt nie wymaga oznakowania; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania był zgodny z wymaganiami ustawy

z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;

- ✚ „Elektrolity Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, smak pomarańczowy” - nie stwierdzono uwag do znakowania;
- ✚ „Suplement diety Vita Fizz Forte Witamina C 500 mg” - w kierunku oznaczania zawartości witaminy C – zgodnie z metodyką badawczą PN-EN 14130:2004 (N) metoda chromatografii cieczowej – wynik badania próbki wyniósł 548 ± 110 mg/1 tabletkę, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta 500 mg/1 tabletkę, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj. $400 \div 751$ mg/1 tabletkę; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
- ✚ „Mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia Bebiko 1 Nutrifloexpert”- w kierunku metali ciężkich: zawartości ołowiu i kadmu wyniki badań próbki odpowiadał wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku zawartości arsenu wyniki badań próbki wynosił poniżej 0,010 ($0,0100 \pm 0,0015$) mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
- ✚ „Bebiko Junior 4 Nutrifloexpert powyżej 2 roku życia” – w kierunku metali ciężkich: zawartości ołowiu i kadmu wynik badań próbki odpowiadał wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku zawartości arsenu wyniki badań próbki wynosił poniżej 0,010 ($0,0100 \pm 0,0015$) mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;
- ✚ „Kaszka mleczno-ryżowa banan po 4 miesiącu bez glutenu Bobovita” - w kierunku zawartości azotanów: wynik badania próbki odpowiadał wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania.

W ramach nadzoru nad sprzedażą żywności, w tym suplementów diety za pośrednictwem internetu w roku sprawozdawczym przeprowadzono przegląd stron internetowych allegro oraz olx, w wyniku których nie stwierdzono sprzedaży środków spożywczych.

Po analizie sprzedaży na portalach internetowych w IV kwartale 2022r. stwierdzono na portalu Allegro ofertę produktów przez sprzedającego: masstore oferującego do sprzedaży suplementy diety:

- ✚ Suplement diety dla mężczyzn Bio& Pharma Boss Energy Power Ginseng tabletki 2 szt.

- 🚩 Suplement diety dla mężczyzn LoveStim Suplement diety LoveStim Power Bull kapsułki 150 ml 60 szt.
- 🚩 Suplement diety uniwersalne krople 15 ml 1 szt.
- 🚩 Suplement diety dla mężczyzn SexualHealth Series Penis Complete kapsułki 60 szt.
- 🚩 Suplement diety dla mężczyzn SexualHealth Series PotencyTherapy tabletki 60 szt.
- 🚩 Super Orgasm Stop - 60 kaps.
- 🚩 Suplement diety dla mężczyzn SexualHealth Series Cum On 30 tabl, ml 30 szt.

W wyniku przeprowadzonej oceny prezentacji i reklamy w/w produktów oferowanych za pośrednictwem strony internetowej www.allegro.pl stwierdzono nieprawidłowości, co stanowiło naruszenie art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.1.2011 r. z późn. zm.), w świetle którego informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd oraz muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.

W związku z powyższym zwrócono się pisemnie do Allegro.PL Sp. z o.o. celem uzyskania danych dotyczących historii sprzedaży suplementów diety oraz innej żywności, jak również miejsca wysyłki środków spożywczych przez w/w sprzedawcę.

W 2023r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie oceny znakowania, prezentacji i reklamy w/w produktów oferowanych za pośrednictwem strony internetowej www.allegro.pl. Podmiot oferujący do sprzedaży z dniem 28.12.2022r. zakończył sprzedaż na portalu www.allegro.pl, w wyniku czynności kontrolnych ustalono, iż przedsiębiorca nie posiadał i nie przechowywał suplementów diety, a jedynie pośredniczył w ich sprzedaży.

Działalność w tym zakresie polegała na automatycznym pobieraniu aukcji hurtowni, z którą zawarł współpracę. Zakup towaru od hurtowni odbywał się po złożeniu zamówienia przez klienta – w związku z brakiem sprzedaży suplementów diety nie posiada żadnego dokumentu zakupu. Przedsiębiorca zakupił program komputerowy o nazwie SKYSHOP, który miał obsługiwać sprzedaż internetową. Po zawarciu współpracy z dostawcą towarów ten program automatycznie pobierał aukcje hurtowni, z którą współpracuje i umieszczał takie same aukcje na koncie allegro należącym do podmiotu.

Według oświadczenia działalność w zakresie sprzedaży suplementów diety prowadzona była od miesiąca listopada 2022 r., co potwierdza fakt przeglądu strony internetowej allegro. Ponadto, działalność gospodarcza zgodnie z Centralną Ewidencją i Informacją o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej w zakresie sprzedaży detalicznej prowadzonej przez domy sprzedaży wysyłkowej lub Internet (47.91.Z) została rozpoczęta z datą 02.11.2022 r. Według wyjaśnień od ok. 28.12.2022r. nie jest prowadzona działalność w zakresie sprzedaży internetowej oraz zgodnie z historią zmian w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej z dniem 09.01.2023r. usunięto zakres działalności tj. sprzedaż detaliczna prowadzona przez domy sprzedaży wysyłkowej lub Internet (47.91.Z). Obecnie działalność prowadzona jest w zakresie transportu drogowego towarów zgodnie z historią zmian w Centralnej







Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej z dniem 12.01.2023r. dodano w/w zakres.

Podmiot nie dopełnił obowiązku złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży suplementów diety przez Internet. Podmiot wyjaśnił, iż nie posiadał wiedzy, iż działalność prowadzona „na odległość” przez Internet wymaga zgłoszenia do PPIS w Kamieniu Pomorskim.





W związku z powyższym został skierowany wniosek do ZPWIS w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 27 ust. 6 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, za rozpoczęcie działalności w zakresie sprzedaży detalicznej suplementów diety przez Internet bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W okresie sezonu letniego 2023r. w związku z zapewnieniem właściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach wytwórczych artykułów żywności, zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), w zakładach małej gastronomii przeprowadzono w terminie 01 czerwca 2023 r. do 31 sierpnia 2023 r. ogółem **265** kontroli sanitarnych, w tym:

 Piekarnie i ciastkarnie	10
 Wytwórnice lodów i automatów do lodów	44
 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 156 w tym:	
 zakłady małej gastronomii	115
 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 49 w tym:	
- stołówki w domach wczasowych	24
- stołówki w palcówkach wypoczynku dzieci i młodzieży – 25 w tym:	
▪ obiekty stałe – szkoły	3
▪ obozy pod namiotami	8
▪ obiekty kolonijno-wczasowe	14
 Środki transportu	6

Działalność represyjna:

-  liczba decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego – 18, w tym 6 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu
-  liczba decyzji wycofania środków spożywczych – 2
-  liczba decyzji zatwierdzających - 57
-  Liczba decyzji - rachunków - 57

- 🚧 liczba nałożonych mandatów – 30
- 🚧 suma nałożonych mandatów – 11800 zł
- 🚧 liczba upomnień - 6

W wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych w okresie od 01 czerwca 2023r. do 31 sierpnia 2023 r. PPIIS w Kamieniu Pomorskim wydał 12 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego.

Zarządzenia w/w decyzji dotyczyły przede wszystkim:

- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu magazynu suchego;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu magazynu suchego;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu zmywalni;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-barowym;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego zmywarko-wyparzonek znajdujących w pomieszczeniu zmywalni;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w toalecie dla personelu;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego zamontowanych w górze elementów w toalecie dla personelu;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego umywalki do mycia rąk w toalecie dla personelu;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego baterii przy umywalce do mycia rąk w toalecie dla personelu;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podręcznego urządzenia chłodniczego znajdującego się w pomieszczeniu wydawania potraw;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni);
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni);
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego patelni elektrycznej znajdującej się w pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni);
- 🚧 wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu rozdrabniania warzyw;
- 🚧 doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w chłodni;

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regałów w magazynie z artykułami spożywczymi;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym nad okapem;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu komunikacyjnym przy toalecie;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego metalowego regału znajdującego się w korytarzu komunikacyjnym;
- ✚ udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- ✚ opracowania i wdrożenia harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego lodów z automatu na kolejne lata;
- ✚ przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ opracowania, wdrożenia i utrzymania dokumentacji systemu HACCP, w tym warunków wstępnych GHP i GMP.

Zarządzenia z 12 wydanych w 2022r. decyzji zostały wykonane, zarządzenia wynikające z 2 decyzji wydanych w 2023r. zostały wykonane, termin pozostałych decyzji został wyznaczony na okres sezonu letniego 2024r.

W związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z wydanych decyzji przez PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **6** upomnień. W wyniku czynności rekontrolnych stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z nałożonych decyzjami obowiązków.

W związku ze stwierdzeniem stosowania w żywnieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **2** decyzje nakazujące wycofanie z żywienia zbiorowego w/w produktów oraz zobowiązano podmiot do przedłożenia dokumentów potwierdzających ilość wycofanego towaru oraz dokumentu dotyczącego zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami z określonym terminem. Decyzje dotyczyły:

- ✚ zakładu żywienia zbiorowego otwartego - zakładu małej gastronomii – 1;
- ✚ stołówki w domu wczasowym – 1.

Nakazy z w/w decyzji zostały wykonane.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęto postępowanie mandatowe. Nałożono 30 mandatów karnych na sumę 11800 zł. Mandaty dotyczy:

- ✚ piekarnie – 1/300 zł;
- ✚ wytwórni lodów i automaty do lodów – 3/1300 zł;

- ✚ zakładów żywienia zbiorowego otwartego – 19/7400 zł, w tym zakładach małej gastronomii –17/6600 zł;
- ✚ zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego – 7/2800 zł, w tym
 - stołówki w domach wczasowych – 4/1500 zł;
 - stołówki w obiektach kolonijno-wczasowych – 3/1300 zł.

Nieprawidłowości kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym pod urządzeniami chłodniczymi – podłoga brudna, z okruchami, pozostałościami jedzenia, wymagająca umycia;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych podbłatowych w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym – drzwi z zewnątrz utrzymane brudno, zatłuszczone oraz wewnątrz uszczelki utrzymane brudno;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny kuchenki gazowej 4 palnikowej - niedomyta, z zaciekami tłuszczu - wymagająca wymycia, przechowywanie w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym sprzętu pomocniczego, tj. patelni, garnków, z zaciekami tłuszczu - wymagających mycia;
- ✚ brak zachowanej segregacji w szafkach oraz w urządzeniach chłodniczych – przetrzymywanie środków spożywczych z naczyniami produkcyjnymi (garnki, patelnie), przechowywanie naczyń i opakowań jednorazowego użytku - niezabezpieczonych przed źródłem zanieczyszczeń;
- ✚ brak wdrożenia zasad systemu HACCP z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia;
- ✚ brak właściwych warunków do wyparzania naczyń tradycyjnych – niesprawne urządzenie;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny naczyń tradycyjnych – naczynia zatłuszczone, mokre, brudne, z pozostałością środków spożywczych. Ponadto, stwierdzono w użyciu naczynia wielokrotnego użyciu wyszczerbione;
- ✚ brak realizacji ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - na kuchni (pomieszczenie produkcyjne) 2 zatrudnione osoby przy stoliku dla personelu paliły papierosy. Ponadto, w kratce odpływowej w pomieszczeniu produkcyjnym znajdowała się duża ilość popiołu z papierosów, co pozwala stwierdzić, iż palenie papierosów nie było sytuacją jednorazową;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniu pomocniczym z opakowaniami – stwierdzono przechowywanie opakowań do pieczywa bezpośrednio na podłodze, opakowania porzucane, niezabezpieczone przed źródłem zanieczyszczeń;
- ✚ brak środków do mycia rąk przy umywalce w pomieszczeniu produkcyjnym oraz za bufetem;
- ✚ niewłaściwe warunki rozmrażania ryby - rozmrażanie w misce z wodą w temperaturze otoczenia;
- ✚ stosowanie w żywnieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
- ✚ stosowanie brudnych ścierek tradycyjnych;
- ✚ przetrzymywanie rzeczy osobistych (obuwia) w pomieszczeniu przygotowalni;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny stanowiska wypieku gofrów - utrzymane brudno, nagromadzone duże ilości okruchów;

- ✚ brak zachowania warunków do mycia i wyparzania naczyń wielokrotnego użytku - w pomieszczeniu produkcyjnym w dwukomorowym zlewozmywaku stwierdzono przetrzymywanie szkła barowego, filiżanek talerzyków sztućców i misek wielokrotnego użytku;
- ✚ brak zachowanej segregacji żywności - w urządzeniu chłodniczym razem przechowuje się: ciasto na gofry, śmietany przelanej do plastikowego dzbanka bez pokrywy, śmietany do gofrów, makaronu ugotowanego w pojemniku z tworzywa sztucznego bez pokrywy, surowego mięsa wieprzowego pokrojonego na kotlety, pierogów oraz placków w otwartych opakowaniach jednostkowych od producenta;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych i urządzeń zamrażalniczych w pomieszczeniu przygotowawczym i produkcyjnym – urządzenia brudne, zatłuszczone, z nagromadzonymi okruskami środków spożywczych;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pieca do pizzy – z nagromadzonymi okruskami, zatłuszczony, z pozostałością zapieczonego sera;
- ✚ brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych z pieczęcią lekarza świadczącej o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na zatrudnionym stanowisku właścicieli i pracowników;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, powierzchni oraz wyposażenia w zakładzie - stoły myte niedokładnie z resztkami – okruszki, plamy, resztki (pietruszką), sztućce czyste wydane do obiadu na stołach myte niedokładnie – z zaciekami, w szafce przy wydawce na jadalni panuje bałagan – porzucane rzeczy podręczne;
- ✚ niewłaściwa higiena odzieży roboczej zatrudnionego personelu oraz odzież osobista przechowywana w przypadkowych miejscach;
- ✚ brak dokumentów dostawy - brak funkcjonowania systemu *traceability* zgodnie z opracowaną dokumentacją;
- ✚ brak wdrożenia zasad systemu HACCP z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia;
- ✚ brak prowadzonych zapisów w zakresie wyznaczonych CCP, CP oraz w zakresie warunków wstępnych GHP oraz zachodzących w zakładzie procesów technologicznych.

W analizowanym okresie rozpatrzono 17 interwencji, które po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych uznano za: 2 zasadne i 15 niezasadnych. Podział interwencji:

- ✚ 1 dotyczyły piekarni i cukierni;
- ✚ 12 dotyczyło zakładów żywienia zbiorowego, w tym 8 w zakładach małej gastronomii;
- ✚ 3 dotyczyło stołówek w domach wczasowych;
- ✚ 1 dotyczyła obiektu kolonijno-wczasowego.

Zarzuty niezasadnych interwencji dotyczyły:

- ✚ biegającego w jadalni robactwa oraz niedomytych naczyń i sztućców;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu;
- ✚ zakupu dania pn. „Pizza mięsna” 30 cm, w którym stwierdzono obecność „zapieczonej” monety 1 zł produkowanej i serwowanej w zakładzie żywienia zbiorowego;
- ✚ zakupu ryby wędzonej o niewłaściwym zapachu w obiekcie ruchomym;
- ✚ zakupu dania pn. „Placek po węgiersku”, w którym stwierdzono obecność robaka w zakładzie gastronomicznym;

- ✚ niewłaściwej jakości lodów, które dostarczane są do zakładu rozmrożone – półmiękkie, a następnie ponownie mrożone i sprzedawane klientom w małej gastronomii;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego – biegunki, wymiotów oraz wysypki po spożyciu ryby smażonej - ryby maślanej w smaźalni ryb;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu ryby wędzonej - ryby maślanej oraz niewłaściwych warunków przechowywania ryb w małej gastronomii;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu ryb wędzonych w sklepie z punktem wędzenia ryb;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu tortu pn. „Esterhazy” w kawiarni;
- ✚ niewłaściwej jakości warzyw dodawanych do hamburgerów (wyczuwalny smak sfermentowany, nieświeży) oraz niewłaściwej higieny personelu (brak mycia rąk po paleniu papierosa, brak zapewnionych rękawiczek) w małej gastronomii;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego panującego w lokalu, sprzedaży częściowo rozmrożonych lodów gałkowych dolewanych do kolejnych kuwet, przechowywania ponownie mrożonych lodów w pomieszczeniu wydzielonym z tyłu obiektu;
- ✚ niewłaściwej jakości oferowanych surówek oraz stwierdzenia obecności włosa w potrawie w małej gastronomii;
- ✚ niewłaściwej jakości zakupionej ryby wędzonej – węgorz wędzony z nalotem pleśni wewnątrz, sprzedaży ryb bez użycia rękawiczek jednorazowego użytku, załatwiania potrzeb fizjologicznych przez pracownika za sklepem i braku właściwej higieny rąk w sklepie rybnym z wędzarnią.
- ✚ niewłaściwej jakości zakupionych ryb wędzonych oraz wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu makreli wędzonej w zakładzie gastronomicznym.

Podczas czynności kontrolnych odnosząc się do w/w zarzutów stwierdzono ich niezasadność, natomiast w zakresie niewłaściwej jakości zdrowotnej oferowanych potraw oraz wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego brak możliwości ustalenia związku przyczynowo-skutkowego pomiędzy niewłaściwą jakością zakupionych i spożywanych posiłków, a stwierdzonym stanem faktycznym w obiektach na dzień przeprowadzenia czynności kontrolnych.

Zarzuty 2 zasadnych interwencji dotyczyły:

- ✚ piekarni – w zakresie niewłaściwej jakości zdrowotnej chleba, w którym stwierdzono obecność tworzywa sztucznego (plastikowe nitki, siatki) zakupionego w markecie. Na podstawie prowadzonego nadzoru nad zakładem produkcyjnym oraz wyników kontroli nie ustalono przyczyny powstania niezgodności dotyczącej obecności ciała obcego w pieczywie, a stwierdzonym stanem faktycznym w obiektach na dzień przeprowadzenia czynności kontrolnych;
- ✚ zakładu żywienia zbiorowego otwartego – w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w lokalu, brudnych i niedomytych naczyń oraz sztućców, biegającego po kuchni jak i w lokalu psa, obecności gryzoni, nakładania jedzenia rękami, palenia papierosów podczas przygotowywania posiłków w zakładzie gastronomicznym. Przeprowadzone czynności kontrolne w obiekcie potwierdziły wniesione zarzuty w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w lokalu - osoba winna została ukarana mandatem karnym, pozostałe zarzuty niezasadne.

Zgodnie z art. 75 ust. 1 pkt 1, 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności, podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom PIS są zobowiązane do pokrywania opłat związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. W okresie od 01 czerwca do 31 sierpnia 2023 r. PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku ze stwierdzeniem naruszenia przepisów sanitarnych za przeprowadzone kontrole wystawił 57 decyzji obciążających na kwotę 5758 zł.

W okresie od 01 czerwca 2023r. do 31 sierpnia 2023 r. pobrano 80 próbek środków spożywczych:

- 🇪🇺 60 próbek lodów z automatu – 10 próbek pochodzących z zakładów żywienia zbiorowego otwartego i 50 próbek pochodzących z automatów do lodów;
- 🇪🇺 20 próbek ryb wędzonych pochodzących z zakładów małej gastronomii.

Wyniki badań pobranych 50 próbek były zgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego, natomiast zakwestionowano 30 próbek lodów z automatu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu wydał 6 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów amerykańskich oraz wykorzystywanego sprzętu w zakładach. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Na podstawie przeprowadzonego badania mikrobiologicznego w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, w zakresie kryterium higieny procesu. Przeprowadzono kontrole sprawdzające, w wyniku których stwierdzono, iż podmioty zastosowały się do zarządzeń wynikających z wydanych decyzji.

W okresie od 01 czerwca 2023r. do 31 sierpnia 2023 r. dokonywano oceny jakości tłuszczu do smażenia ryb, frytek, mięs przy użyciu testera oleju TESTO – w analizowanym okresie czasu dokonano 63 pomiary - wyniki pomiarów wskazywały, iż tłuszcz jest odpowiedniej jakości i mieści się w granicach normy tj. do 25% TPM.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim przesłał projekty formularzy do WSSE w Szczecinie w ramach funkcjonowania systemu RASFF:

- 🇪🇺 powiadomienie informacyjnego w celu podjęcia działań w związku z wykryciem obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella spp.* w produkcie pn. „Mięso mielone

wołowe, schłodzone Rzeźnik”, opakowanie 400g, numer partii 5508365 04011323, termin przydatności do spożycia: 27.09.2023r.;

Przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie należącym do jednej z sieci sklepów wielkopowierzchniowych celem ustalenia, czy zbadany produkt o zakwestionowanym nr partii nadal wprowadzany jest do obrotu oraz uzyskania od przedsiębiorcy innych niezbędnych informacji celem uruchomienia procedury informowania odbiorców produktu o zaistniałej sytuacji. Jednocześnie sprawozdanie z badań zakwestionowanej próbki środka spożywczego przekazano do dostawcy, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie nadzorującego dostawcę oraz do producenta i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Jarocinie nadzorującego producenta. Ponadto, przeprowadzono czynności kontrolne w drugim sklepie należącym do w/w sieci sklepów wielkopowierzchniowych znajdującym się pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim, podczas których stwierdzono w urządzeniu chłodniczym z mięsem świeżym na sali sprzedaży przedmiotowy produkt o wskazanym numerze partii, tj. 5508365 04011323, należy spożyć do: 27.09.2023 w ilości 4 sztuk a'400g. W trakcie czynności kontrolnych zakwestionowany środek spożywczy w ilości 4 sztuk wycofano z obrotu handlowego, oznakowano jako „do zwrotu” i odłożono pod dozorem zastępcy menadżera sklepu zgodnie z opracowaną dokumentacją w zakresie postępowania z partią żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, tj. odłożono w wydzielonym urządzeniu chłodniczym na zapleczu do czasu zwrotu. Podczas czynności kontrolnych przedłożono dokument dostawy zakwestionowanej partii mięsa, ustalono dostarczoną ilość jego opakowań oraz sprzedaż. W toku czynności kontrolnych uruchomiono procedurę informowania klienta o kwestionowaniu produktu i możliwości jego zwrotu do sklepu. Zgodnie z poleceniem wydanym podczas czynności kontrolnych w wyznaczonym terminie przedłożono w siedzibie PPIS w Kamieniu Pomorskim dokument potwierdzający przekazanie do utylizacji.

🚩 powiadomienie informacyjnego w celu zwrócenia uwagi w związku ze stwierdzeniem zawartości furanów na poziomie 3559,9 µg/kg oraz zawartości 2-metylofuranu na poziomie > 12000 µg/kg w produkcie pn. „Kawa palona mielona w kapsułkach 100% Arabica”.

Wyniki badań 1 próbki środka spożywczego pn. „Kawa palona mielona 100% Arabica – Espresso Intenso Kawa w kapsułkach, Cafed'Or”, opakowanie 112g, data minimalnej trwałości 28.08.2024, numer partii: L00331 pobranej w ramach monitoringu wskazały: wynik badania furanu: 4311,5 µg, niepewność pomiaru +/-862,3; wynik badania 3-metylofuranu: > 12 000,0 µg; wynik badania 2-metylofuranu: 723,3 µg, niepewność pomiaru +/- 144,7. W związku z powyższym w toku postępowania zgodnie z procedurami RASFF przesłano do ZPWIS w Szczecinie projekt formularza powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi dot. w/w produktu. W toku postępowania zgodnie z procedurami RASFF przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie wielkopowierzchniowym należącym do sieci sklepów Biedronka celem ustalenia, czy zbadany produkt o wskazanym nr partii nadal wprowadzany jest do obrotu oraz uzyskania od przedsiębiorcy listy odbiorców w/w produktu. Jednocześnie sprawozdanie z badań próbki środka spożywczego przekazano do dostawcy, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu

nadzorującego dostawcę oraz do wiadomości producenta celem wykorzystania służbowego.

W toku uruchomionej procedury i utworzenia powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #645387 w sprawie stwierdzenia wysokiego poziomu furanu ($4311,5 \pm 862,3 \mu\text{g}/\text{kg}$), metylofuranu ($>12000 \mu\text{g}/\text{kg}$; powyżej ULQ: $17305,5 \pm 461,1 \mu\text{g}/\text{kg}$), 3-metylofuranu) $723,3 \pm 144,7 \mu\text{g}/\text{kg}$) oraz powiadomienia uzupełniającego #654057 przekazano ocenę ryzyka ekspertów przygotowaną w analogicznej sprawie, zgodnie z którą przedmiotowy produkt należy uznać za istotnie zanieczyszczony, nie stwarza jednak większego ryzyka dla zdrowia konsumentów niż podobne produkty obecne na rynku z uwagi na obecność furanu, 2 - metylofuranu i 3 - metylofuranu i nie wymaga podjęcia dalszych czynności. Niemniej jednak należy zwrócić uwagę dystrybutora/producenta na potrzebę obniżenia poziomu zanieczyszczenia kawy furanem i jego pochodnymi alkilowymi.

W związku z powyższym wystosowano pismo do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku nadzorującego producenta do wiadomości i ewentualnego wykorzystania w pracy bieżącej.

W związku z napływającymi powiadomieniami dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów spożywczych przeprowadzono kontrole sanitarne, które dotyczyły:

- ✚ wykrycia *Salmonella spp.* w kiełbasie salami pn. SalameStrolghino, numer partii: 16, data minimalnej trwałości: 01/05/2023, 30/04/2023, 28/04/2023;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 2022.24 z dnia 16.12.2022 r. dot. stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ($2283 \pm 365 \mu\text{g}/\text{kg}$) w suplemencie diety pn. HERBS, Tymianek i Podbiał, masa netto: 30g (12 pastylek), numer partii: 31722, data minimalnej trwałości: 09.2024;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi nr 2022.18 z dnia 16.12.2022 dot. stwierdzenia benzo(a)pirenu na poziomie $11,7 \pm 2,3 \mu\text{g}/\text{kg}$ oraz sumy 4 WWA na poziomie $77,9 \pm 15,6 \mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie pn. Guarana proszek mielone nasiona Witpak, 100g, nr partii 085/08/22, data minimalnej trwałości 12.2023, kraj pochodzenia: Brazylia;
- ✚ powiadomienia informacyjnego - pisma PPIS w Szczecinie z dnia 09.02.2023r. w sprawie wykrycia ciała obcego w produkcie pn.: „Sałatka z buraczków i papryki” Victus 470 g, nr partii: 23.08.2023/A, data minimalnej trwałości: 23.08.2023 r.;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2023.1857 (iRASFF 601850) zgłoszone przez pojedynczy punkt kontaktowy Danii dot. wykrycia aflatoksyn (suma aflatoksyn B1+B2+G1+G2) na poziomie $11,2 \mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie ekologicznym Popcorn 1000 g, numer partii: 80-230123, data minimalnej trwałości: 30/09/2023, kraj pochodzenia: Turcja;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi nr #611098 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $648 \pm 98 \mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie pn. „Rumianek herbatka ziołowa” Posti, pochodzącym z Polski;
- ✚ powiadomienia informacyjnego dotyczącego środka spożywczego pn. Ziarno sezamu (sezam łuszczone) z datą minimalnej trwałości 28.02.2024 r. partia: SS27B23AB, w którym w 2 z 5 przebadanych próbek wykryto *Salmonella spp.* w 25 g, kraj pochodzenia: Pakistan;

- ✚ powiadomienia #621646 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: „Kmin rzymski mielony Prymat”, w którym stwierdzono przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych, nr partii 1394992, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2025;
- ✚ powiadomienia #625185 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: „Płatki żytnie”, w którym stwierdzono przekroczenie NDP akryloamidu, nr partii L211253LG, najlepiej spożyć przed: 25.11.2023 r.;
- ✚ powiadomienia #621646 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: „Kmin rzymski mielony Prymat”, w którym stwierdzono przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych, nr partii 1394992, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2025;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2023.5926 w sprawie stwierdzenia ciała obcego (metal) w różnych produktach ziemniaczanych zgłoszonego przez pojedynczy punkt kontaktowy (SCP) z Niemiec;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań # 631796 dotyczących produktu pod nazwą Mak niebieski, kraj pochodzenia: Słowacja, nr partii SAM22/EXGHP, najlepiej spożyć przed: 30.05.2024, w którym wykryto przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu chloropiryfosu na poziomie $0,14 \text{ mg/kg} \pm 0,07 \text{ mg/kg}$;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #637724 z dnia 11.10.2023 r. w sprawie przekroczenia NDP triazoksydu ($0,0030 \pm 0,0015 \text{ mg/kg}$) w śliwkach pochodzących z Polski;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #639354 dotyczącego napromieniania suplementu diety pn. Sylimarol Gastro;
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #643136 dot. obecności Salmonella Infantis w 1 z 5 próbek majeranku suszonego, nr partii L1400164, najlepiej spożyć przed końcem: 07.2026;
- ✚ w celu podjęcia działań #637669 dotyczące produktu pn.: „Balsam Jerozolimski FORTE” nr partii 221001, data minimalnej trwałości: 102024, w którym stwierdzono wewnątrz opakowania butelkę z płynem oznakowanym jako produkt leczniczy pn.: Antinervinum, nr serii: 220801, termin ważności 082024;
- ✚ powiadomienie alarmowe #635682 w sprawie wykrycia niedeklarowanego na opakowaniu alergenu – glutenu ($27,67 \pm 4,15 \text{ mg/kg}$) w produkcie pn. BEZ GLUTENU, 100 % MAKARON z KUKURYDZY, numer partii: 21 03 25 B, data min. trwałości: 21.03.2025, pochodzącym z Rumunii.
- ✚ powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #646585 w sprawie przekroczenia NDP metylochlorpyryfosu w cytrynach pochodzących z Turcji.

Przeprowadzono łącznie 28 kontroli:

- ✚ 2 w aptekach;
- ✚ 1 w stołówce szkolnej;
- ✚ 2 w hurtowniach;
- ✚ 4 w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
- ✚ 10 w zakładach obrotu żywnością;
- ✚ 3 w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego;
- ✚ 5 w piekarni;
- ✚ 1 w innym obiekcie obrotu żywnością.

W wyniku czynności nadzorowych i kontrolnych nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych produktów będących przedmiotem powiadomień bądź też kwestionowane produkty zwracano do dostawcy, na co dostarczano dokumenty potwierdzające ich zwrot.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W zakresie sprawowanego nadzoru nad obrotem grzybami w sezonie grzybowym w roku 2023 uprawnienia klasyfikatora grzybów posiadają pracownicy PSSE w Kamieniu Pomorskim mgr inż. Ewelina Popławska - klasyfikator grzybów nr 2469, mgr inż. Justyna Subda – klasyfikator grzybów nr 22 oraz mgr inż. Karolina Szabat – klasyfikator grzybów nr 23.

Wzorem lat ubiegłych przed rozpoczęciem sezonu grzybowego przesłano pisemną informację do Urzędów Miast i Gmin dotyczącą wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy oraz możliwości uzyskania atestu na grzyby świeże w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim.

Na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim oraz na portalu społecznościowym Facebook PSSE Kamień Pomorski umieszczono informację dotyczącą zasad bezpiecznego grzybobrania, zasad wprowadzania grzybów do obrotu oraz zatruc grzybami. Powyższa informacja została również umieszczona na tablicy informacyjnej w PSSE w Kamieniu Pomorskim.

Na terenie powiatu kamieńskiego w okresie sezonu grzybowego przeprowadzane są kontrole w punktach sprzedaży detalicznej w zakresie obrotu handlowego grzybami oraz przetworami z grzybów, podczas których zwracana jest szczególna uwaga na warunki przechowywania oraz właściwe oznakowanie oferowanych przy produkcji i w sprzedaży grzybów świeżych, suszonych oraz przetworów z grzybów.

W wyniku sprawowanego nadzoru przeprowadzono kontrole 3 targowisk miejskich przeprowadzając w nich łącznie 3 kontrole. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu grzybów świeżych, przetworów z grzybów świeżych oraz przetworów.

W wyniku przeprowadzonej kontroli interwencyjnej w obiekcie prowadzącym działalność w zakresie produkcji pierwotnej i RHD stwierdzono wprowadzanie do obrotu handlowego niewłaściwie oznakowanych przetworów grzybowych bez atestów pochodzących z własnych zbiorów. Produkty te zostały wycofane ze sprzedaży, PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję wycofania zabezpieczonych przetworów grzybowych. Osoba winna została ukarana mandatem karnym. Strona złożyła oświadczenie, iż zaprzestaje wprowadzania do obrotu handlowego przetworów grzybowych.

W 2023r. nie pobierano próbek grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych.

W wyniku przeprowadzonej oceny na podstawie § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy w 2023r. wydano 1 atest na grzyby świeże.

W ramach dodatkowych działań stanowisko pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2023 r. przeprowadziło 6 prelekcji dla łącznie 123 uczestników, w tym: uczniów szkół podstawowych, kuracjuszy przebywających w uzdrowisku, uczestników Uniwersytetu Trzeciego

Wiek, w 6 obiektach: przedszkola, szkoły podstawowe, uzdrowisko, Uniwersytet Trzeciego Wiek, rozdystrybuowano materiały dotyczące bezpiecznego grzybobrania i zatruc grzybami.

HIGIENA PRACY

I. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W 2023r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 391 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 5968 pracowników.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w zakładach edukacyjnych zatrudniających łącznie 1000 osób, co stanowi 16,76 % wszystkich pracowników objętych nadzorem w roku sprawozdawczym.

Zdecydowana większość zakładów znajdujących się w ewidencji to zakłady zatrudniające do 9 osób – 222 zakłady.

W roku sprawozdawczym 2023 przeprowadzono łącznie 141 kontroli w 121 zakładach, co oznacza, że kontrolą objęto 30,95 % podmiotów gospodarczych znajdujących się w ewidencji.

Najistotniejsze nieprawidłowości stwierdzone podczas czynności kontrolnych:

- a) Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych – 28 przypadków,
- b) Brak aktualnych sprawozdań z badań czynników szkodliwych – 9 przypadków,
- c) Uchybienia w zakresie czynników biologicznych – 6 przypadków,
- d) Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 5 przypadków,
- e) Brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego – 4 przypadki,
- f) Brak aktualnych badań lekarskich – 2 przypadki,
- g) Uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych – 1 przypadek.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 64 decyzje, w tym: 37 decyzji nakazujących (31 decyzji tylko HP, 6 decyzji z innymi działaniami), 19 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków, 1 decyzję odmowy przedłużenie terminu wykonania obowiązków, 1 decyzję wygaszającą, 6 decyzji umarzających postępowanie administracyjne. Decyzje umarzające postępowanie były wydane wówczas, gdy przedsiębiorca niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usunął stwierdzone nieprawidłowości. Wydano 51 decyzji obciążających, łącznie na kwotę 4802,39 zł.

Wydane decyzje zawierały 164 nakazy, które dotyczyły:

- a) Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych pracownikom – 66;
- b) Zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 52;
- c) Przedstawienia badań i pomiarów środowiska pracy – 17;
- d) Doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych – 11;

- e) Sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestru prac narażających na działanie takich czynników – 10;
- f) Zapewnienia pracownikom narażonym na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia szkolenia – 5;
- g) Zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej – 2;
- h) Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 1;

Higiena Pracy w swojej działalności zawodowej zwraca szczególną uwagę na promowanie zdrowia i oświatę zdrowotną wśród podmiotów kontrolowanych.

Wśród pracodawców rozpowszechniono m.in.:

- materiały informacyjne przestrzegające przed szkodliwością zażywania środków zastępczych;
- materiały edukacyjno-informacyjne dotyczące szkodliwości palenia tytoniu oraz propagowano zachowania prozdrowotne w szczególności poprzez zachęcanie do indywidualnej odpowiedzialności za zdrowie i ochronę prawa niepalących do życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. W czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych udzielano informacji o skutkach zdrowotnych, społecznych i ekonomicznych używania wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. W czasie kontroli udzielano instruktażów dotyczących całkowitego zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych, a także obowiązku umieszczenia w widocznym miejscu odpowiedniego oznaczenia słownego i graficznego informującego również o zakazie palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektów.

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

Istotną uwagę zwracano także na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. W trakcie przeprowadzanych kontroli wzorem lat ubiegłych informowano pracowników oraz pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w w/w warunkach oraz o ich skutkach dla zdrowia. Zainteresowane osoby informowano o konieczności stosowania właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej. W miarę możliwości od pracodawców egzekwowano wprowadzanie działań organizacyjnych mających na celu zmniejszenie narażenia osób zatrudnionych.

Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2023r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2023r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
					<i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
<i>jeden pracownik może być ujęty w więcej niż jednej kolumnie</i>						
1	2	3	4	5	6	7
1						
2	0	2	0	0	2	0
3						
5						
6						
7						
8	0	0	0	0	0	0
9						
10	1	42	0	18	24	0
11						
12						
13						
14						
15						
16	1	8	0	0	8	0
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23	1	5	0	0	5	0
24						
25						
26						
27						
28						
29	1	6	0	0	6	0
30						
31						
32						
33						
35						
36	0	4	0	0	4	0
37						
38	0	1	0	0	1	0
39						
41						

42						
43						
45						
46						
47						
49						
50						
51						
52						
53						
55						
56						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
84	0	6	0	0	6	0
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	4	74	0	18	56	0

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Na terenie powiatu znajdują się zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze lub mutagenne. W okresie sprawozdawczym od nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 7 zakładów tego typu. Narażenia dotyczą azbestu, promieniowania jonizującego, pyłu drewna.

W 2023 roku skontrolowano dwa zakłady pracy, w których występuje narażenie na w/w czynniki.

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu kamieńskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika rakotwórczego	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników rakotwórczych
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>				
1	2	3	4	5	6	7	8
Kamień Pomorski	2	2	0	0	0	1	0
Razem	2	2	0	0	0	1	0

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy skontrolowano 66 zakładów pracy. W 6 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku rejestru prac (gr. 3 lub 4), braku rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4 i braku szkoleń pracowników. W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia.

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu kamieńskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kamień Pomorski	66	76	6	6	0	0	6	0
Suma	66	76	6	6	0	0	6	0

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów. Podczas czynności kontrolnych w 3 zakładach stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin, natomiast w 1 zakładzie brak kart charakterystyk stosowanych chemikaliów.

Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie kamieńskim – stosujący

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	12	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	3	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	1	
a)	detergentów	0	
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	

6	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	
---	---	---	--

6. Choroby zawodowe

PPIS w Kamieniu Pomorskim prowadzi również postępowania administracyjne w związku ze zgłaszanymi podejrzeniami chorób zawodowych.

W 2023 r. do PPIS wpłynęło 7 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych. W omawianym okresie wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 3 prawomocne, 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, sporządzono 18 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych. Ponadto wystawiono 7 kart stwierdzenia chorób zawodowych i wydano 14 postanowień przedłużenia postępowań administracyjnych w sprawie chorób zawodowych.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie kamińskim

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15 (guzki głosowe twarde, niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią)	2			
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

23				
24				
25				
26 (borelioza późna stawowa, borelioza wczesna, borelioza wczesna przebyta)	5	3	3	1
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
Razem	7	3	3	1

II. Bezpieczeństwo chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów.

Tabela 1.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie kamieńskim - wprowadzający do obrotu

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	10	
a)	detergentów	0	
2	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
5	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	

2. Produkty biobójcze

Na terenie działania PPIS nie odnotowano zakładów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

Działalność prowadzą wyłącznie dystrybutorzy w/w produktów obsługujący głównie klientów indywidualnych. Są to na ogół sklepy małopowierzchniowe.

Tabela 2.1 Produkty biobójcze w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie produktów biobójczych:	10	
a)	wprowadzanie do obrotu	8	
b)	stosowanie	2	
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	0	
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	0	podać przyczyny wycofania z obrotu
b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	0	
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	wskazać czego dotyczyły

3. Produkty kosmetyczne

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się 12 obiektów: 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne i 10 zakładów obrotu produktami kosmetycznymi prowadzących detaliczną sprzedaż.

W tej grupie obiektów skontrolowano łącznie 4 obiekty, przeprowadzając w nich łącznie 5 kontroli.

W 2023 r. 1 zakład produkujący kosmetyki zakończył działalność na terenie powiatu kamieńskiego, natomiast wpisano do rejestru 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne w zakresie: naturalny hydrolat lawendowy (woda lawendowa), olejek lawendowy, lawendowa sól do kąpieli oraz masło kakaowe - krem, emulsje do opalania, olejki do opalania, balsam do ciała, balsam po opalaniu.

Przeprowadzono 1 kontrolę w ramach poboru próbek wprowadzanych do obrotu handlowego 1 produktu kosmetycznego – nieprawidłowości nie stwierdzono. W ramach bieżącego

nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu handlowego produktów kosmetycznych nie stwierdzano produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane.

Podczas sprawowanego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu handlowego produktów kosmetycznych dokonywano oceny znakowania wprowadzanych do obrotu i stosowanych kosmetyków – przeprowadzono 4 kontrole w tym zakresie. W żadnym ze skontrolowanych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi pobrano 1 próbkę pochodzącą z UE/Włochy. Pobrano w obiekcie detalicznego obrotu produktami kosmetycznymi:

- „**Equilibra odżywczy ochronny krem do rąk z masłem shea**” w kierunku zawartości formaldehydu, wynik badania próbki odpowiada wymaganiom Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59z 22.12.2009r. z późn. zm.), brak uwag do oceny zadeklarowanego składu i oceny znakowania próbki - znakowanie i skład zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009 r. z późn. zm.) i Decyzją Wykonawczą Komisji (UE) 2022/677 z dnia 31 marca 2022 r. ustanawiającą zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do słownika wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz. U. UE z 2002 L 127 z 25.04.2022r.).

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Na terenie powiatu kamieńskiego nie odnotowano w okresie sprawozdawczym zakładów wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2 i 3. W 3 obiektach stosuje się prekursory narkotykowe, w 2023r. kontroli poddano 1 tego typu zakład.

Tabela 3.1 Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
PREKURSORY NARKOTYKÓW			
1	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2	0	
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 3	0	
3	Ogólna liczba eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów kategorii 2 i 3	0	
4	Liczba wydanych zezwoleń przez PPIS na wywóz prekursorów do krajów trzecich	0	
5	Liczba stosujących prekursory narkotykowe	3	

6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	1	
a)	wprowadzanie do obrotu	0	
b)	stosowanie	1	
7	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości
8	Liczba wystawionych decyzji dotyczących prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Zgodnie z zapisami ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii, środek zastępczy definiowany jest jako produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, których wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych; do środków zastępczych nie stosuje się przepisów o ogólnym bezpieczeństwie produktów.

Realizację ustawy kontrolowano na podstawie ustaleń stanu faktycznego oraz oświadczenia podmiotu kontrolowanego, czy w obiekcie nie wytwarza się ani nie wprowadza do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną, o którym mowa w art. 44 b ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

Tabela 4.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
ŚRODKI ZASTĘPCZE			
1	Liczba kontroli (zakończonych protokołem kontroli) przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	4	
2	Liczba wizytacji przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
3	Liczba zabezpieczonych produktów	0	
4	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu produktów	0	
5	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu prowadzenia działalności	0	

6	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
7	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	Kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
8	Liczba prowadzonych postępowań dot. osób fizycznych, ogółem, w tym:	0	
a)	liczba postępowań, które zostały wszczęte, w latach ubiegłych	0	
9	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania	0	
10	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania oraz zniszczeniu środków zastępczych	0	
11	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
12	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
13	Inne decyzje	0	
NOWE SUBSTANCJE PSYCHOAKTYWNE			
14	Liczba 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	0	
15	Liczba kontroli przeprowadzonych w ww. podmiotach	0	
16	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	

HIGIENA KOMUNALNA:

1. Liczba załatwionych interwencji:

(liczba interwencji, z podziałem na zasadne oraz bezzasadne, krótko opisać czego dotyczyły interwencje zasadne)

W okresie sprawozdawczym do PPIS w Kamieniu Pomorskim wpłynęły 42 interwencje. Dodatkowo 2 interwencje rozpatrzone z roku 2022. W rozpatrzonych interwencjach zarzuty dotyczyły:

- **1 interwencja** dotycząca niesegregowania odpadów komunalnych i niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pojemników do gromadzenia odpadów komunalnych na terenie obiektu świadczącego usługi noclegowe w Wolinie – **zarzut niezasadny;**

- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych wiaty z kontenerami przeznaczonymi do gromadzenia odpadów komunalnych usytuowanej przy ul. Staromiejskiej w Kamieniu Pomorskim - **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Międzyzdrojach - **zarzut częściowo zasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca złych warunków sanitarno – higienicznych w zakresie świadczenia usług kosmetycznych (brak możliwości przeprowadzenia czynności kontrolnych i odniesienia się do wniesionych zarzutów – działalność zawieszona);
- **1 interwencja** dotycząca odległości usytuowania pojemników na odpady komunalne na posesji prywatnej - **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków prania oraz przechowywania bielizny czystej w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Międzyzdrojach - **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i sanitarno-technicznych w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Dziwnówku – **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca wylewania ścieków do rowu w miejscowości Buniewice gm. Kamień Pomorski – **(zgłoszenie zostało pismem przekazane do Burmistrza Kamienia Pomorskiego celem wykorzystania służbowego i rozpatrzenia zgodnie z posiadanymi kompetencjami)**;
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości sąsiedzkiej w budynku wielorodzinnym w miejscowości Sulikowo w związku z wyrzucaniem surowych głów ryb do piwnicy co powoduje „smród” i pojawianie się robaków – **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca obecności pluskiew w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Wisetce w trakcie przebywania w obiekcie zorganizowanej grupy dzieci – czynności kontrolne podjęto w tym samym dniu jednakże zgłoszenie **niezasadne**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych sufitu w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym zlokalizowanym przy pokoju w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Międzyzdrojach - **zarzut zasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu świadczącego usługi noclegowe w Dziwnowie – **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dot. niewłaściwej gospodarki odpadami komunalnymi na terenie prywatnej nieruchomości w miejscowości Wrzosowo – **zgłoszenie przekazane do Burmistrza Kamienia Pomorskiego zgodnie z kompetencjami**;
- **1 interwencja** dotycząca hałasu powodowanego przez urządzenia usytuowane przy dmuchanym placu zabaw w Międzywodziu – **w trakcie podjęcia czynności kontrolnych osoba zgłaszająca poinformowała, aby zgłoszenie pozostawić bez rozpatrzenia**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych pokoi oraz obecności gryzoni w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Międzyzdrojach – **zarzut częściowo zasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca braku usytuowania toalet publicznych w Golczewie oraz jakości wody w Kąpielisku Szczucze na Jeziorze Szczucze - **zarzut niezasadny, dodatkowo zgłoszenie przekazano również do Burmistrza Golczewa zgodnie z kompetencjami**;

- **2 interwencje** dotyczące złej jakości wody w miejscowości Duniewo oraz w miejscowości Łuskowo - **zarzuty zasadne;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwej lokalizacji szaletów publicznych, brak zachowanych odległości od lokalu mieszkalnego – **zgłoszenie przekazane do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Kamienia Pomorskiego zgodnie z kompetencjami;**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości sąsiedzkiej związanej z użytkowaniem lokalu mieszkalnego zlokalizowanego w Kamieniu Pomorskim – **zgłoszenie przekazane do Ośrodka Pomocy Społecznej w Kamieniu Pomorskim zgodnie z kompetencjami;**
- **3 interwencje** dotyczące niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno – higienicznego pokoi w obiektach świadczących usługi noclegowe w Dziwnowie – w jednym przypadku osoba zgłaszająca wycofała skargę ustnie i pisemnie **w pozostałych zarzuty częściowo - zasadne;**
- **1 interwencja** dotycząca zakłócania ciszy nocnej związanej z użytkowaniem lokalu usługowego zlokalizowanego w Międzyzdrojach przy ul. Promenada Gwiazd - osoba zgłaszająca nie uzupełniła informacji dot. wskazania mieszkania, w którym występuje uciążliwość związana z emisją hałasu;
- **6 interwencji** dotyczących niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno – higienicznego w obiektach świadczących usługi noclegowe w Międzyzdrojach – **w dwóch przypadkach zarzuty częściowo zasadne, w dwóch przypadkach zarzuty zasadne oraz w dwóch przypadkach zarzuty niezasadne;**
- **3 interwencje** dotyczące obecności pluskiew w obiektach świadczących usługi noclegowe w Międzyzdrojach – **w dwóch przypadkach zarzuty zasadne; w jednym przypadku zarzut niezasadny;**
- **2 interwencje** dotyczące niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno – higienicznych domków letniskowych w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Łukęcinie – **zarzut częściowo - zasadny oraz z uwagi na sezonowy charakter prowadzonej działalności zaplanowano do czynności kontrolnych w sezonie letnim 2024r.;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno – higienicznych w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Międzywodziu – **zarzut częściowo - zasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznych oraz sanitarno – higienicznych bielizny pościelowej w obiekcie świadczącym usługi noclegowe w Międzywodziu – **zarzut niezasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca podejrzenia skażenia wody w basenie znajdującym się w obiekcie w Dziwnowie - **zarzut niezasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości związanej z budową chodnika w miejscowości Laska - Reclaw - **zgłoszenie przekazane do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Kamienia Pomorskiego zgodnie z kompetencjami;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno – higienicznych apartamentów w obiektach świadczących usługi noclegowe w Międzyzdrojach – **zarzut niezasadny;**

- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno – porządkowego przy posesji w Kamieniu Pomorskim związanego z gospodarowaniem odpadów komunalnych – **zarzut częściowo zasadny, zgłoszenie przekazane również do zarządcy budynku;**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości ze strony osoby wspólnie zamieszkującej w jednym lokalu mieszkalnym w Międzyzdrojach - **zarzut niezasadny**

Ponadto rozpatrzono:

- **1 interwencję z 2022 r.** dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu świadczącego usługi noclegowe w Międzywodziu – **zarzut niezasadny;**
- **1 interwencję z 2022 r.** dotyczącą uciążliwości sąsiedzkiej związanej z użytkowaniem lokalu mieszkalnego zlokalizowanego w Kamieniu Pomorskim przy ul. Szczecińskiej – brak możliwości ustalenia w trakcie czynności kontrolnych osoby odpowiedzialnej za utrzymanie lokalu mieszkalnego, z uwagi na ważność problemu oraz interes społeczny PPIS w Kamieniu Pomorskim podjął czynności ustalające kierując pisma m.in. do: Ośrodka Pomocy Społecznej z siedzibą przy ul. Mikołaja Kopernika 26 w Kamieniu Pomorskim, Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego z siedzibą przy ul. Wolińskiej 7 w Kamieniu Pomorskim, Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o. z siedzibą w miejscowości Mokrawica 14, Enea S.A. z siedzibą przy ul. Pastelowej w Poznaniu oraz wystosował pismo do Burmistrza Kamienia Pomorskiego zgodnie z posiadanymi kompetencjami;

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:
(z krótkim opisem przyczyn i rodzaju obiektu)

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeznaczonej do spożycia wydał 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia:

- **Wodociąg publiczny Kretlewo:**
 - obecność bakterii grupy coli,
 - obecność enterokoków kałowych

Wydanych zostało 7 decyzji stwierdzającej brak przydatności do kąpieli w kompleksach basenowych znajdujących się w obiektach świadczących usługi hotelarskie i noclegowe. Decyzje zostały wydane w związku ze stwierdzonymi zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi tj.: obecnością Liczby Pseudomonas aeruginosa, Liczby Escherichia coli w następujących obiektach:

- **Hotel „ Vestina” w Międzyzdrojach** – jacuzzi - 2 razy wydana decyzja, brodzik - 1 raz wydana decyzja;
- **Hotel Aurora w Międzyzdrojach** – jacuzzi nr 1 i jacuzzi nr 2 - 1 raz wydana decyzja;
- **OW Millennium w Międzywodziu** – jacuzzi - 1 raz wydana decyzja;
- **Rezydencja „Bielik” w Międzyzdrojach** – niecka - 1 raz wydana decyzja;
- **Wave Resort Spa&Wellnes w Międzyzdrojach** – niecka -1 raz wydana decyzja;

Dodatkowo w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim sprawuje bieżący nadzór nad obiektami, w tym oceniając ryzyko zdrowotne wydał łącznie 3 decyzje nakazujących nie korzystanie z pryszniców z uwagi na wysoki stopień skażenia bakteriami Legionella sp.:

- **OW „Perła Dziwnowa” w Dziwnowie** – prysznic w łazience damskiej przy kompleksie basenowym, 1 raz wydana decyzja;
- **Rezydencja „Bielik” w Międzyzdrojach** – prysznic w łazience damskiej przy kompleksie basenowym, 1 raz wydana decyzja;
- **Szpital w Kamieniu Pomorskim przy ul. Szpitalnej 10** – prysznice w obiekcie, 1 raz wydana decyzja;

Reasumując w okresie sprawozdawczym łącznie wydanych zostało 12 decyzji unieruchamiających, wszystkie decyzje z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

3. Charakterystyka obiektów

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w 2023 roku prowadził monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pobór próbek wody do analiz odbywał się zgodnie z zatwierdzonym przez ZPWIS w Szczecinie harmonogramem poboru próbek wody na rok 2023. Częstotliwość kontroli jakości wody zgodna jest z wymogami przedmiotowego rozporządzenia i zależy od ilości produkowanej wody.

W przypadku wodociągów o produkcji do 100 m³ / dobę - ustalono pobór 2 krotnie w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP) – dotyczy wodociągów nieobjętych tą kontrolą w 2021r. W przypadku wodociągów o produkcji od 101 m³ do 1000 m³ / dobę – ustalono 2 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie MP parametrów z grupy B (MP).

W wodociągach o produkcji powyżej 1000 m³ / dobę zaplanowano: dla wodociągu publicznego Kamień Pomorski 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Strzeżewo 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Międzyzdroje 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 2 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP).

Tabela 3 Liczba wodociągów z podziałem na produkcję wody na dzień 31 grudnia 2023r.

Lp.	Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę z podziałem na produkcje wody o wydajności w m ³ /d	Miasto	Wieś
1.	<100	0	31
2.	100-1000	2	12

3.	1000-10000	2	1
Lp.	Inne podmioty zaopatrujące w wodę	Miasto	Wieś
1.	<100	2	8

- **Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody**

W okresie sprawozdawczym pobrano próbki wody ze wszystkich grup wodociągów tj.:

Wodociągi o produkcji wody < 100m³/d skontrolowano 31 wodociągów na jakość dostarczanej wody odbiorcom znajdujących się w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

Wodociągi o produkcji wody 100m³/d – 1000m³/d skontrolowano 14 wodociągów na jakość dostarczanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszystkie, które znajdują się pod nadzorem tutejszej Inspekcji.

Wodociągi o produkcji wody 1000m³/d – 10000m³/d skontrolowano 3 obiekty w tej grupie, tj. wszystkie wodociągi będące w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

1) Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

Wodociągi o produkcji wody poniżej 100m³/d

Na podstawie uzyskanych sprawozdań z badań wody pobieranej z tej grupy wodociągów PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdza, iż jakość analizowanej wody pod względem fizykochemicznym utrzymuje się podobnie jak w latach ubiegłych. Zakwestionowane parametry fizykochemiczne to: mętność, mangan, barwa, żelazo, jon amonowy, chlorki oraz jednorazowo chloroform. W przypadku analiz wody pod względem mikrobiologicznym obserwuje się, iż jakość wody utrzymywała się na podobnym poziomie, tj. obserwowano podwyższoną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h oraz pojedynczą obecność bakterii grupy coli.

PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w wodzie pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i bieżącego nadzoru sanitarnego po analizie zagrożeń zdrowotnych podejmował stosowne decyzje zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszczynano postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie tych parametrów Zarządcy każdorazowo podejmowali działania zmierzające do poprawy jakości wody, przedkładali badania powtórkowe, na podstawie których stwierdzono, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim umarzał wszczęte postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody;

- **wodociąg publiczny Rzewnowo** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy), w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

- **wodociąg publiczny Kępica** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza i manganu (bieżący nadzór sanitarny) oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h i mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy – 2 decyzje);

- **wodociąg publiczny Kaleń** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

- **wodociąg publiczny Dargobądz** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy), w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu i żelaza (bieżący nadzór sanitarny);

- **wodociąg publiczny Chrzastowo** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej l. mikroorganizmów po 72h (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

- **wodociąg publiczny Ciestaw** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności oraz obecności bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

- **wodociąg publiczny Jatki** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu i żelaza i jonu amonowego (bieżący nadzór sanitarny);

- **wodociąg publiczny Świniec** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

- **wodociąg publiczny Unibórz** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS na wniosek strony bądź z urzędu wydawał decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg publiczny Kępica** – decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności, ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h;

- **wodociąg publiczny Jatki** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności;

- **wodociąg publiczny Giżkowo** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie chlorków.

W przypadku w/w decyzji stwierdzających warunkowe przydatności wody do spożycia (w tym też prolongujące termin) odpowiedzialne przedsiębiorstwa przeprowadzały działania przynoszące efekty. W przypadku większych trudności bądź dłuższych okresów niezbędnych do doprowadzenia jakości wody do wymaganych wartości Organ wydawał decyzje prolongujące.

Tabela 4 Wykaz decyzji dotyczących wodociągów o produkcji wody poniżej 100 m³/d obowiązujących na dzień 31 grudnia 2023r.

Lp.	Nazwa wodociągu	Przekroczony parametr		uwagi
		mikrobiologiczny	fizykochemiczny	
1	Gizkowo	-	chlorki	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem wykonania obowiązku do dnia 31.12.2024r.
2	Kępica	-	mętność	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem wykonania obowiązku do dnia 31.01.2024r.

W tej grupie wodociągów w roku 2023 utrzymany był zwiększony monitoring jakości wody dla wodociągu publicznego Reclaw, dla wodociągu publicznego Dargobądz, dla wodociągu publicznego Skoszewo, dla wodociągu publicznego Zagórze zgodnie z pismem z dnia 04.11.2022r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Zwiększony monitoring ujęć wody oparty był na przeprowadzonej ocenie ryzyka zagrożenia ujęć wody w związku z zaistniałą sytuacją na rzece Odrze w 2022r.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 76 próbek wody w ramach nadzoru sanitarnego z 31 wodociągów publicznych. Liczba zakwestionowanych prób 9, w tym pod względem fizykochemicznym – 7 i 2 pod względem mikrobiologicznym.

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym otrzymano 2 interwencje dotyczące złej jakości wody:

- **wodociąg publiczny Sierosław**, zgłoszenie interwencyjne dotyczące jakości wody w miejscowości Łuskowo. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, iż „od kilku dni w jej domu z kranu leci brudna woda – barwa żółta”. W związku z powyższym zaprzestała jej picia. Dodatkowo oświadczyła, że kontaktowała się z pracownikiem Miejskiego Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Wolinie, który poinformował, że podejmą prace naprawcze polegające na przepłukaniu sieci. W związku z powyższym przedstawiciel PPIS w Kamieniu Pomorskim skontaktował się z zarządcą ujęcia. W dniu zgłoszonej interwencji odpowiedzialne Przedsiębiorstwo podjęło działania mające na celu sprawdzenie jakości wody w zgłaszanej nieruchomości. Pracownik Przedsiębiorstwa sprawdził instalację i wyflukał wodę w sieci wodociągowej oraz u odbiorcy. Zaobserwowano, iż wewnętrzna instalacja wodociągowa nie została wyposażona w zawór zwrotny co spowodowało z chwilą przerwy w dostawie wody cofnięciem się wody w układzie co miało wpływ na barwę oraz mętność wody.

- **wodociąg publiczny Chomino**, zgłoszenie interwencyjne dotyczące jakości wody w miejscowości Duniewo, przyczyną zgłoszenia było brunatne zabarwienie wody. W związku z powyższym przedstawiciel PPIS w Kamieniu Pomorskim skontaktował się z zarządcą ujęcia.

Przedsiębiorstwo po otrzymaniu informacji o nieodpowiedniej jakości wody podjęło czynności naprawcze tj. przeprowadzono dodatkowe płukania filtrów oraz profilaktyczną dezynfekcję ujęcia w SUW Chomino, z której jest doprowadzana woda do miejscowości Duniewo. Dodatkowo Organ poinformował osobę zgłaszającą interwencję, o planowanym poborze próbek wody do badań w 3 punktach z wodociągu publicznego Chomino tj. z punktu reprezentacyjnego wyznaczonego przez Przedsiębiorstwo wodociągowe, z punktu w Stacji uzdatniania wody oraz w kranie odbiorcy. Osoba wnosząca interwencję po zastanowieniu się odmówiła poboru próbki wody u siebie w domu tłumacząc, że woda w kranie po podjętych przez Przedsiębiorstwo działaniach jest już właściwej barwy. W związku z powyższym odstąpiono od poboru próbki wody u konsumenta, pobór odbył się na sieci wodociągowej w punkcie reprezentacyjnym. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody nie stwierdzono przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Woda w badanym zakresie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 22 kontrole stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego tj.: Unibórz, Kłęby, Mierzęcín, Reclaw, Zagórze, Chynowo, Dargobądz, Skoszewo, Dobropole, Sierosław, Chrzóstawo, Giżkowo, Ostromice, Świniec, Rarwino, Sibin, Górki, Miłachowo, Radawka, Jatki, Kaleń, Kępica. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości. Poinformowano zarządców, iż stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń wodociągowych winien być na bieżąco kontrolowany, a w przypadku konieczności remontowany.

Wodociągi o produkcji wody 101m³/d – 1000m³/d

Wyniki badań wód pobranych z wodociągów o tej produkcji wskazują, iż jakość wody pozostaje bez większych zmian w zakresie fizykochemicznym i mikrobiologicznym. W okresie sprawozdawczym w tej grupie wodociągów odnotowano przekroczenie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych tj.: bakterie grupy coli, mangan, barwa, chlorki, sól, oraz mętność.

Analogicznie do grupy wodociągów o produkcji do 101m³/d w przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg publiczny Stuchowo** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Wisetka** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy, bieżący nadzór sanitarny, kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

- **wodociąg publiczny Golczewo** – 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Ładzin** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Kretlewo** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Rzeczyn** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Gostyń** - 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości sodu i chlorków (bieżący nadzór sanitarny).

W przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, których obecność w wodzie jest niedopuszczalna Organ stwierdzał brak przydatności wody. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg publiczny Kretlewo** – 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli - 1 decyzja oraz enterokoków kałowych - 1 decyzja.

W przypadku w/w decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia badania powtórkowe wykonane w celu potwierdzenia skuteczności prowadzonych działań zmierzających do poprawy jakości wody wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym analizy próbek wykazały wykonanie decyzji i stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez PPIS w Kamieniu Pomorskim.

W związku z sytuacją na rzece Odrze w 2022r. (tj. wystąpienia zanieczyszczenia śniętymi rybami) pobór wody w okresie sprawozdawczym w zakresie monitoringu parametrów grupy B z ujęcia wody w Wapnicy oraz ujęcia wody w Wolinie odbył się w miesiącu letnim, jak w 2022r. Powyższe podparte było przeprowadzoną oceną ryzyka zagrożenia ujęć oraz zgodnie z pismem z dnia 04.11.2022r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Na dzień 31 grudnia 2023 r. nie obowiązuje żadna decyzja w sprawie złej jakości wody.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 45 próbek wody w ramach urzędowej kontroli z 14 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 4 pod względem fizykochemicznym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego: Stuchowo, Ładzin, Wapnica, Golczewo, Kretlewo, Wolin, Rzeczyn,

Wisetka, Niemica, Mechowo. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości. Poinformowano zarządców, iż stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń wodociągowych winien być na bieżąco kontrolowany, a w przypadku konieczności remontowany.

Nie wpłynęły interwencje na jakość wody.

Wodociągi o produkcji wody 1001m³/d – 10000m³/d

W okresie sprawozdawczym nie zaobserwowano znaczącego pogorszenia jakości wody, pojawiały się jednorazowe przekroczenia parametrów tj. barwa oraz ogólna liczba mikroorganizmów po 72h.

W przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg publiczny Kamień Pomorski** – 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy, bieżący nadzór sanitarny).

W okresie sprawozdawczym nie wpłynęły interwencje na jakość wody.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 16 próbek wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego z 3 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 2 pod względem fizykochemicznym.

W tej grupie wodociągów na dzień 31 grudnia 2023r. nie obowiązuje żadna decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego: Strzeżewo, Kamień Pomorski. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

- Wodociąg publiczny Giżkowo – obowiązuje 1 decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - chlorków decyzja wydana w dniu 14 lipca 2022r. z terminem wykonania do dnia 30 grudnia 2022r. (termin warunkowej przydatności 16 stycznia 2023r.) przedłużona w dniu 02 lutego 2023r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2024r. (termin warunkowej przydatności 14 stycznia 2025r.) - **w trakcie realizacji,**
- Wodociąg publiczny Jatki – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - mętności decyzja wydana w dniu 28 września 2023r. z terminem wykonania do dnia 31 października 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 listopada 2023r.) – **wykonana,**
- Wodociąg publiczny Kłęby – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 20 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 21 lipca 2023r. (termin warunkowej przydatności 04 sierpnia 2023r.) – **wykonana,**

- manganu decyzja wydana w dniu 15 grudnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 29 stycznia 2024r. (termin warunkowej przydatności 12 lutego 2024r.) – **w realizacji**,
- Wodociąg publiczny Kępica – obowiązywały decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - ogólnej liczba mikroorganizmów po 72 h oraz mętności decyzja wydana w dniu 28 września 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 października 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 listopada 2023r.) – **wykonana**,
 - mętności decyzja wydana w dniu 21 grudnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 31 stycznia 2024r. (termin warunkowej przydatności 14 lutego 2024r.) – **w trakcie realizacji**,
- Wodociąg publiczny Kretlewo – obowiązywały decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
 - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 18 maja 2023r. z rygorem natychmiastowej wykonalności – **wykonana**,
 - enterokoki kałowe decyzja wydana w z rygorem natychmiastowej wykonalności – **wykonana**,

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje:

1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:

- 5 decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia,
- 2 decyzje stwierdzających brak przydatności wody do spożycia,
- 1 decyzja prolongująca termin wykonania obowiązków,

Na dzień 31 grudnia 2023r. pozostają 2 decyzje w trakcie realizacji obowiązków nałożonych na przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne w związku ze złą jakością wody.

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim nie dokonywał zatwierdzenia laboratorium - system jakości prowadzonych badań wody do spożycia przez ludzi.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie

W okresie sprawozdawczym występowały krótkotrwałe awarie lub planowane przerwy w dostawie wody w Gminie Dziwnów. Przerwy w dostawie wody w głównej mierze spowodowane były przepięciami przyłączy wodociągowych na nowy rurociąg oraz awariami w związku z realizacją inwestycji.

Natomiast z uwagi na stwierdzony brak przydatności wody do spożycia dla wodociągu publicznego Kretlewo – Gmina Golczewo odpowiedzialne przedsiębiorstwo zapewniało zastępcze źródła wody.

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej

Gmina Golczewo - Zakład Usług Publicznych w Golczewie rozbudowało sieć wodociągową w miejscowości Upadły - 95mb, dodatkowo:

SUW Kłęby – dokonano wymiany pomp na poziomie pompy z falownikami, pracujące kaskadowo, sterowanie automatycznie co pozwoliło na likwidację zbiorników hydroforowych przeprowadzono częściowy remont sieci w Miejscowości Kłodzino (wymiana rury stalowej na rurę PE),

Gmina Wolin

Wodociągi Zachodniopomorskie Sp. z o.o. w Goleniowie rozbudowano sieć wodociągową: wodociąg publiczny Mierzęcin miejscowość Troszyn 288 mb.

Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Wolin przeprowadziło następujące prace :

SUW Sierosław – odbył się generalny remont stacji uzdatniania wraz z demontażem urządzeń wodociągowych (zbiorników hydroforowych, pomp poziomych), remont budynku sterowni pomp głębinowych, wykonano nowy rurociąg ze zbiorników retencyjnych do zestawu hydroforowego poprzez studnię z zabudowanym filtrem do wody DN 160, dokonano wymiany rur tłocznych wody surowej oraz uzdatnionej w budynku stacji, zamontowano nowe pompy głębinowe wraz z rurami tłocznymi, wymieniono zawory zwrotne w studni nr 1 i 2, uzupełniono złoża w zbiornikach filtracyjnych,

SUW Zagórze - przeprowadzono między innymi wymianę rur tłocznych ze studni głębinowej nr 1 i 2, wymianę instalacji zasilającej oraz sterowniczej pomp głębinowych, wymianę instalacji odprowadzającej wody popłuczne ze stacji, zamontowano nowe pompy głębinowe wraz z rurami tłocznymi, wymieniono zawory zwrotne w studni nr 1 i oraz uzupełniono złoża w zbiorniku filtracyjnym, zamontowano centralę alarmową wraz z monitoringiem wizyjnym obiektu.

SUW Rzeczyn - dokonano wymiany pompy głębinowej w studni nr 1A, wymiana wodomierzy, zaworów zwrotnych, przepustnic kołnierzowych, uzupełniono złoża w zbiorniku filtracyjnym.

SUW Piaski Wielkie - wyczyszczono i odmalowano zbiorniki filtracyjne oraz hydroforowe uzupełniono złoża w zbiorniku filtracyjnym.

SUW Wolin – przeprowadzono remont SUW, zamontowano 3 generatory pneumoimpulsów w celu wytrącenia węglanu wapnia z wody surowej i uzdatnionej, wymiana zaworów zwrotnych na studniach głębinowych, wymiana pompy głębinowej w studni nr 5, zamontowanie nowego drenażu lateralnego w zbiorniku pionowym, zasypanie nowego złoża kwarcowego oraz katalitycznego w zbiorniku pionowym, wyczyszczono osadniku wód popłucznych,

SUW Chynowo – wyczyszczono, udroźniono studnię głębinową nr 1, wyczyszczono i odmalowano armaturę, zbiorniki oraz pomieszczenia SUW, wymieniono pompę głębinową oraz rury tłocznej studni nr 1, wymieniono zawory zwrotne na wodzie surowej studni głębinowej nr 1 i 2.

SUW Wisetka – wykonano modernizację stacji, zapewniono nową szafę zasilającą i sterowniczą oraz trzech pomp głębinowych, wymieniono sterownik pracy zestawu hydroforowego, zamontowano centralę alarmową wraz z monitoringiem wizyjnym obiektu, wymieniono pompy głębinowe, studnie głębinowe wyposażono w sondy hydrostatyczne monitorujące poziom lustra wody oraz czujniki cluwo, które zabezpieczają pompy głębinowe przed suchobiegiem, zmodernizowano sposób natleniania wody poprzez zamontowanie dwóch mieszaczy wodo-powietrznych, wymieniono aspirator do natleniania wody, uzupełniono złoża

kwarcowe, na każdym z filtrów zamontowano zawór napowietrzająco-odpowietrzający do wody, zamontowano agregat prądotwórczy wraz z układem, dodatkowo przeprowadzono prace modernizacyjne na sieci wodociągowej poprzez wymianę hydratów nadziemnych w miejscowości Kołczewo, wymianę 2 hydratów nadziemnych w miejscowości Zastań, wymiana zasuw odcinających na sieci wodociągowej w miejscowości Wisetka, Wolin nastąpiła również wymiana wodomierzy w tym na wodomierze radiowe. Ponadto powstały:

- sieć wodociągowa Domysłów - 6,024 km sieci wodociągowej;
- sieć wodociągowa od Wartowa (Kołczewo) do Sierosławia - 4,255 km;
- sieć wodociągowa od Wisetki do Domysłowa i do Żółwina - 4,970 km;

Gmina Dziwnów - Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Dziwnowie przejął/wybudował: 170mb sieci wodociągowej w Międzywodziu ul. Kwiatowej, 1100mb sieci wodociągowej w Międzywodziu ul. Turystycznej. Dodatkowo prowadzono prace związane z budową nowej SUW w Międzywodziu.

Gmina Kamień Pomorski - Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Kamieniu Pomorskim w 2023r. rozbudowało sieć w obrębie geodezyjnym Radawka o łącznej długości 2538mb .

Gmina Międzyzdroje – Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Międzyzdrojach uzyskał częściowy odbiór inwestycji polegającej na budowie nowego zbiornika wody czystej w Międzyzdrojach wraz z infrastrukturą towarzyszącą. Właściciel sieci wodociągowej tj. Gmina Międzyzdroje wykonał wymianę sieci wodociągowo-kanalizacyjnej w ul. Piastowskiej, Piaskowej, Wiejskiej i Emilii Plater w Międzyzdrojach.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne zarządzające wodociągami publicznymi, w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych podejmowały zabiegi dezynfekcyjne ujęć, które okazywały się mniej lub bardziej skuteczne. W przypadku przekroczeń parametrów fizykochemicznych zarządzający prowadzili prace zmierzające do obniżenia podwyższonych wartości parametrów, szczególności poprzez zwiększenie częstotliwości płukania filtrów, wymianę złożeń w filtrach itp.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.

Wodociągi lokalne są w większości wodociągami - ujęciami własnymi obiektów sezonowych, prowadzącymi działalność między innymi w zakresie usług noclegowych, obozy harcerskie oraz działalność wykorzystującą wodę ,pochodzącą z ujęcia w ramach działalności gospodarczej.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 10 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, kontroli jakości wody dokonano 2 ujęć.

Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

W tej grupie wodociągów w trakcie okresu sprawozdawczego pobrano wodę z 7 wodociągów lokalnych tj.: łącznie pobrano 14 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów z grupy A i z grupy B. Liczba próbek zakwestionowanych to 6, w tym 3 pod względem fizykochemicznym oraz 4 pod względem mikrobiologicznym.

Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg lokalny Grodno II OW Katowice** – 2 decyzje umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg lokalny U Benka w Wisetce** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg lokalny ZHP Żary w Łukęcinie** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 oraz mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy).

Dodatkowo w 2023r. obowiązywały decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia dla wodociągu lokalnego U Benka w Wisetce, Orlen w Międzyzdrojach.

Nie dokonano kontroli jakości wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego z wodociągu lokalnego ZHP Żary w Łukęcinie z uwagi na krótkotrwały okres zorganizowanego wypoczynku dzieci w sezonie letnim.

W tej grupie obiektów/ innych podmiotów zaopatrujących w wodę na dzień 31 grudnia 2023r. obowiązuje 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole stanu sanitarno-technicznego wodociągu lokalnego U Benka oraz PKN Orlen. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

- Wodociąg lokalny U Benka w Wisetce – obowiązują 2 decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - mętności decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.) przedłużona w dniu 30 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 sierpnia 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 sierpnia 2023r.), przedłużona w dniu 21 sierpnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 września 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 października 2023r.), przedłużona w dniu 19 października 2023r. z terminem wykonania

do dnia 01 lipca 2024r. (termin warunkowej przydatności 15 lipca 2024r.) - **w trakcie realizacji**,

- żelazo, mangan decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.) przedłużona w dniu 30 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 sierpnia 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 sierpnia 2023r.), przedłużona w dniu 21 sierpnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 września 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 października 2023r.), przedłużona w dniu 19 października 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 lipca 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 lipca 2023r.) - **w trakcie realizacji**,
- **wodociąg lokalny Orlen Międzyzdroje** – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - mętności decyzja wydana w dniu 14 kwietnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 17 lipca 2023r.) – **wykonana**,

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje:

- 1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:
 - 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia,

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie

Do PPIS w Kamieniu Pomorskim nie wpłynęła informacja nt. braków w dostawie wody oraz awarii.

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej

W tej grupie wodociągów nie wykonano prac związanych z modernizacją czy rozbudową sieci.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

W okresie sprawozdawczym podmioty odpowiedzialne za jakość wody w których stwierdzono zanieczyszczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne prowadziły zwiększoną częstotliwość płukania filtrów, sieci jak również dezynfekcję ujęć. W przypadku konieczności prowadzenia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody. Przedsiębiorstwa zgłaszały informację o tych działaniach naprawczych.

3.1.1. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

W okresie sprawozdawczym prowadzono również kontrole jakości wody ciepłej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej i obiektach użyteczności publicznej. Nadzorem objęto w ciągu okresu sprawozdawczego 15 obiektów, próbki pobrano z następujących obiektów:

Podmioty lecznicze w ramach którego funkcjonuje szpital:

- Szpital w Kamieniu Pomorskim,

- Zakład Leczniczy Uzdrawisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrawiskowy „Mieszko” w Kamieniu Pomorskim,
- Stacjonarny Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdrowie” Perła w Międzywodziu,
- Meritum Centrum Medyczne w Kamieniu Pomorskim – kontrola wewnętrzna podmiotu

Obiekty użyteczności publicznej, obiekty opieki zdrowotnej :

- Zakład Leczniczy Uzdrawisko Kamień Pomorski - Sanatorium Uzdrawiskowe „Chrobry” w Kamieniu Pomorskim,
- Zakład Leczniczy Uzdrawisko Kamień Pomorski - Sanatorium Uzdrawiskowe „Dąbrówka” w Kamieniu Pomorskim,
- Dom Dziecka Lubin,
- Dom Dziecka Wisetka,
- Dom Pomocy Społecznej w Śniatowie,
- Dom Seniora „Słoneczny Dom” w Dziwnówku,
- Ośrodek Rehabilitacyjny Relaks w Międzywodziu,
- Zakład Rehabilitacji Leczniczej A1 Polska w Dziwnówku,
- NZRL HPR Ośrodek Rehabilitacyjno-Wypoczynkowy w Międzywodziu,
- Centrum Rehabilitacji i Wypoczynku, Ośrodek Wypoczynkowo-Leczniczy i Rehabilitacyjny „Jantar” w Dziwnówku,
- Stacjonarny Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „ZDROWIE” Willa w Międzywodziu,

Ponadto w związku z otrzymanymi zgłoszeniami dotyczącymi zachorowań na Legionellozę tutaj. Organ w ramach urzędowej kontroli dokonał poboru próbek wody celem sprawdzenia instalacji ciepłej wody użytkowej:

- Ośrodek Wypoczynkowo-Rehabilitacyjny „Varsowia” przy ul. Wojska Polskiego 8, w Międzywodziu,
- Lokal mieszkalny w Kamieniu Pomorskim,
- Lokal mieszkalny w Międzyzdrojach

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 1 (spośród 4) nadzorowanym podmiocie wykonującym działalność leczniczą w formie szpitala tj. Szpital w Kamieniu Pomorskim stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* dla danych punktów poboru (*średni stopień skażenia, wysoki oraz bardzo wysoki*).

W związku z powyższym na podstawie analizy sprawozdań z badań wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej PPIS w Kamieniu Pomorskim całościowo określił wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella sp.* instalacji wewnętrznej ciepłej wody w Szpitalu w Kamieniu Pomorskim (biorąc pod uwagę lokalizację punktów poboru próbek wody) wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazującą korzystanie z pryszniców, nakazał 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 użytkowej obiektu, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu i urządzeń wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do

spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Podmiot niezwłocznie przystąpił do prac naprawczych, przeprowadził szczegółowy przegląd techniczny, dokonał płukanie zasobników i wymienników ciepłej wody, przeprowadziła dezynfekcję chemiczną jak również dezynfekcję termiczną, dodatkowo zamontowano system dezynfekcji. Na podstawie przeprowadzonych analiz mikrobiologicznych próbek wody pobranych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań odwołano nakaz nie korzystania z pryszniców. Jednocześnie poinformowano odpowiedzialny podmiot o zachowaniu częstotliwości poboru zgodnej rozporządzeniem Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) biorąc pod uwagę wystąpienia wysokiego skażenia.

W pozostałych 3 podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ramach których funkcjonuje szpital na podstawie sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej zarówno w ramach urzędowej kontroli jak i kontroli wewnętrznej podmiotu tut. Organ ocenił stopień skażenia instalacji wewnętrznej na poziomie brak lub znikome zgodnie z w/w rozporządzeniem.

Z podmiotów lecznictwa szpitalnego pobranych zostało 21 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 39 próbek, liczba próbek zakwestionowanych ogółem to 20 próbek: w ramach bieżącego nadzoru to 6 próbek, w ramach wewnętrznej kontroli to 14 próbek.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 4 nadzorowanych obiektach (w grupie: obiekty użyteczności publicznej, obiekty opieki zdrowotnej) stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* (średni stopień skażenia).

W związku z powyższym Organ wezwał do podjęcia niezwłocznych działań, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.*

W piśmie zwracano uwagę, że ze względu na obecność i możliwość potencjalnego skolonizowania instalacji wodnej pałeczkami *Legionella* i realne zagrożenie zakażenia ludzi ważne jest podjęcie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania. Jednorazowe przeprowadzenie dezynfekcji nie chroni przed rekolonizacją systemu, niezbędne jest więc wprowadzenie stałego monitoringu w tym zakresie. Dodatkowo nadmieniono, iż ważnym jest aby temperatura ciepłej wody na całej instalacji osiągnęła zalecane 55°C, gdyż może mieć istotny wpływ na wynik badania. Kolejny pobór próbek wody wykazał, iż podmioty podejmowały skuteczne działania.

Dodatkowo o okresie sprawozdawczym w związku z przeprowadzonymi badaniami ciepłej wody użytkowej z uwagi na otrzymane zgłoszenia o zachorowaniu na Legionellozę w 1 (spośród 3) obiektów/lokali wyniki wykazały przekroczoną zawartość *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia jako średni stopień skażenia. W związku z czym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności i nakazał 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 użytkowej obiektu, włącznie w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do

spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Z uwagi, iż obiekt zakończył działalność, a wznowienie działalności zaplanowano na kwiecień/maj 2024r. powtórkowe badanie wody wykonane zostanie przed uruchomieniem obiektu.

Reasumując pobranych zostało 64 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 64 próbek, liczba próbek zakwestionowanych w ramach bieżącego nadzoru to 20 próbki.

3.2. Pływalnie i baseny

Ogółem nadzorowanych basenów kąpielowych jest 27, w tym 20 basenów z nieckami krytymi, 4 baseny z nieckami basenowymi odkrytymi oraz 3 baseny kryto-odkryte. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 27 basenów pod względem jakości wody. W roku sprawozdawczym wyłączono 1 basen z odkrytą niecką – obiekt został zlikwidowany.

W okresie sprawozdawczym pobrano 120 próbek wody z niecek basenowych i z systemów cyrkulacji w ramach urzędowej kontroli. Ogółem zakwestionowanych było 52 próbek, w tym pod względem mikrobiologicznym 28 próbek, a pod względem fizykochemicznym 37.

W okresie sprawozdawczym wydano 7 decyzji unieruchomienia niecek basenowych w związku z zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi tj. obecnością Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli*. Przedmiotowe decyzje wydane były do odwołania, tj. do czasu uzyskania poziomu parametrów mikrobiologicznych – w zależności np. Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli*, zgodnych z załącznikiem nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Na podstawie przeprowadzonych powtórkowych analiz mikrobiologicznych próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorcy stwierdzono brak obecności Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli* Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim stwierdzał przydatność wody do kąpieli, tym samym odwoływał nakaz unieruchomienia niecek.

Dodatkowo podczas prowadzonej kontroli jakości wody zaobserwowano podwyższoną zawartość chloroformu, Σ THM, mętności, utlenialności oraz ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h. W związku z powyższym Organ wydawał pisma wzywające do obniżenia ich zawartości do poziomu zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Ponadto pobrano w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego 26 próbek ciepłej wody w natryskach, w szatniach, przy basenie lub bliskim sąsiedztwie niecek basenowych. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań stwierdzono w 7 obiektach skażenie na poziomie średnim, natomiast w 2 skażenie na poziomie wysokim. W związku z wysokim skażeniem PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje nakazujące nie korzystania z pryszniców z rygiorem natychmiastowej wykonalności. W związku ze średnim poziomem skażenia wystosowano pismo do podmiotu odpowiedzialnego za jakość wody wzywające do podjęcia działań zgodnie z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.*

Zobowiązany podmiot w przedłożył sprawozdania z przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej badań na podstawie, których nie stwierdzono przekroczenia mikrobiologicznego.

Podmioty prowadziły kontrolę wewnętrzną jakości wody. Na podstawie przedkładanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmował działania adekwatne do przekroczonych parametrów, dodatkowo obserwowano, iż podmioty również same podejmowały działania zmierzające do obniżenia wartości przekroczonych parametrów.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w 6 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. W 1 skontrolowanym obiekcie krytym stwierdzono zły stan sanitarno -techniczny ściany w szatni dla osób niepełnosprawnych w części korytarzowej prowadzącej do niecki basenowej. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca wykazała, iż podmiot doprowadził do należytego stanu sanitarno- technicznego pomieszczenie szatni.

3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2023 na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało łącznie 11 kąpielisk , w tym 10 kąpielisk morskich i 1 kąpielisko śródlądowe tj.:

Gmina Międzyzdroje sezon kąpielowy ustalono w okresie od 01 czerwca 2023r. do 15 września 2023r.

- Kąpielisko morskie Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo w Międzyzdrojach
- Kąpielisko morskie Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo w Międzyzdrojach

Gmina Dziwnów - sezon kąpielowy ustalony został w okresie od 15 czerwca 2023r. do 31 sierpnia 2023r.

- Kąpielisko morskie Międzywodzie
- Kąpielisko morskie Dziwnów
- Kąpielisko morskie Łukęcin " Spacerowa"
- Kąpielisko morskie Łukęcin "Bajkowa"
- Kąpieliska morskie Dziwnówek

sezon kąpielowy ustalono w okresie od 1 lipca 2023r. do 31 sierpnia 2023r.

- Kąpielisko morskie Dziwnów „ Spadochroniarzy Polskich”
- Kąpielisko morskie Dziwnów „Przymorze”
- Kąpielisko morskie Dziwnów „Słoneczne”

Gmina Golczewo - sezon kąpielowy ustalono w okresie od 24 czerwca 2023r. do 31 sierpnia 2023r.

- Kąpielisko Szczucze na Jeziorze Szczucze

Zgodnie z przepisami próbki wody z kąpielisk zostały pobrane w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego tj. w dniu 06 czerwca 2023r. oraz 23 czerwca 2023r. w gminie Dziwnów i 26 maja 2023r. w gminie Międzyzdroje oraz 16 czerwca 2023r. w gminie Golczewo.

Pobór próbek wody z kąpielisk morskich i kąpieliska śródlądowego przeprowadzanych przez organizatorów w ramach kontroli wewnętrznej odbywał się zgodnie z zaplanowanymi i ustalonymi harmonogramami na sezon letni 2023. Dla kąpielisk w gminie Międzyzdroje

zaplanowano po 6 poborów, w gminie Dziwnów zaplanowano po 4 pobory, a dla Kąpieliska Szczucze na Jeziorze Szczucze zaplanowano 3 pobory.

Podsumowując w okresie sprawozdawczym woda w badanym zakresie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym i innym wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255). Nie stwierdzono zakwitów sinic, makroalg i fitoplanktonu oraz materiałów smolistych lub szkła, tworzyw sztucznych, gumy oraz innych odpadów. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim nie wydawał żadnych decyzji zakazujących kąpeli. Dodatkowo w okresie sprawozdawczym nie otrzymano zgłoszeń dotyczących zmiany czy pogorszenia się jakości wody.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano wszystkie 11 kąpielisk w wyniku czego stwierdzono między innymi, że tablice informacyjne znajdujące się na kąpieliskach posiadają wpisy zgodne rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2011r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpeli. Wyznaczono strefę dla osób umiejących i nieumiejących pływać. Organizator w porozumieniu z zespołem ratowników prowadził codzienną ocenę wizualną jakości wody, potwierdzoną zapisami, uwzględniającą również warunki atmosferyczne. Dodatkowo organizator aktualizował Serwis Kąpieliskowy. Organizator kąpieliska zapewniał właściwe utrzymanie stanu sanitarno-porządkowego plaży (zabezpieczał w pojemniki na odpady komunalne)

W trakcie okresu sprawozdawczego pobrano w ramach urzędowej kontroli 11 próbek i 47 w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora. Wydanych zostało łącznie 58 ocen przydatności wody do kąpeli oraz 10 ocen sezonowych.

Liczba miejsc wykorzystywanych do kąpeli:

W sezonie letnim okresu sprawozdawczego 2023 roku na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli. Organizatorem przedmiotowego miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli był Związek Harcerstwa Polskiego Chorągiew Łódzka, Komenda Hufca ZHP Łódź – Bałuty „Promienistych” z siedzibą przy ul. Wrześnieńskiej 64 w Łodzi. Ustalono termin sezonu kąpielowego na rok 2023 od dnia 10 lipca 2023r. do dnia 08 sierpnia 2023r.

- miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli tj. Morze Bałtyckie – działka o nr ew. 919, wejście do wody zlokalizowane na granicy działek o nr ew. 834/3 i 835/2 obręb Międzywodzie, gmina Dziwnów o długości linii brzegowej - 30 mb.

Zgodnie z przepisami próbki wody z miejsca zostały pobrane w ramach kontroli organizatora w ilości 2 próbek.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim zgodnie z § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody

w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli stwierdził przydatność wody do kąpieli w nadzorowanym miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli.

3.4. Stan sanitarny obiektów

Ustępy publiczne.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 36 ustępów publicznych, w tym 4 ustępy stałe skanalizowane, 17 ustępów tymczasowych skanalizowanych oraz 15 ustępów tymczasowych nie skanalizowanych. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 3 ustępy stałe skanalizowane, 3 obiekty w grupie ustępy tymczasowe skanalizowane oraz 5 obiektów w grupie ustępy tymczasowe nie skanalizowane. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 1 obiekcie z grupy ustępy stałe skanalizowane stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą: braku bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym męskim oraz pomieszczeniu sanitarno – higienicznym damskim.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości, w związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję umarzającą w całości postępowanie administracyjne.

W okresie sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów ustępy stałe skanalizowane wpłynęła 1 interwencja. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych zgłoszenie zostało przekazane do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Kamienia Pomorskiego zgodnie z kompetencjami.

Domy Pomocy Społecznej.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się jeden Dom Pomocy Społecznej. W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim na wniosek strony wydał 2 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków tj. jedna z terminem wykonania do 30 czerwca 2023 r. oraz drugą do dnia 31 grudnia 2023 r. Dodatkowo strona w dniu 12 czerwca 2023r. złożyła pismo informujące, iż część obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej wydanej przez PPIS z 2022r. została wykonana. W związku z powyższym przeprowadzono kontrole sprawdzającą do decyzji wydanej w roku 2022. Czynności kontrole przeprowadzono wspólnie z Sekcją Higieny Pracy oraz z Sekcją Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku w dniu 19 czerwca 2023r. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono wykonanie części nałożonych obowiązków.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak: NHK.9011.2.72.2023 z dnia 28 sierpnia 2023 r.

Placówki zapewniające całodobową opiekę.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt zapewniający całodobową opiekę. Obiekt został uwzględniony w Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2023 na miesiąc listopad. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją.

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 10 hoteli. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole w 2 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w jednym z obiektów stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje umarzającą w całości postępowanie administracyjne.

Ponadto w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty spełniają wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie pomieszczeń noclegowych, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych, a także postępowanie z bielizną.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 4 obiekty należące do kategorii kempingi. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w jednym obiekcie znajdującym się tej grupie obiektów. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 3 obiekty należące do kategorii pól biwakowych. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych w obiektach znajdującym się tej grupie obiektów.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 199 obiektów – ośrodki wczasowe. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 80 obiektów, w których przeprowadzono 92 kontrole.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 19 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w 12 nieprawidłowości dotyczyły tylko stanu sanitarno – technicznego w 4 dotyczyły stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-higienicznego oraz w 3 obiektach tylko stanu higieniczno-sanitarnego tj.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ściennych w pokoju nr 2 znajdującym się na I piętrze oraz w pomieszczeniu do przechowywania bielizny brudnej nierówne, stwierdzono duże pęknięcia na ścianie oraz w łączeniach z sufitem, odpryski farby, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości;

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny tj.: w przedsionku wejściowym ściany w domku nr 10 w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym – w dolnej części napuchnięcia farby, przy futrynie pęknięcia, ubytki tynku. Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian w pokoju z tarasem – miejscami przybrudzone. Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny silikonu w miejscu prysznicowym – silikon z czarnym nalotem. Podłoga wyłożona terakotą, ściany do $\frac{3}{4}$ wysokości wyłożone glazurą powyżej pomalowane farbą – ściany w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym - w górnej części zawilgocone, z czarnym nalotem. Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny futryny drzwi prowadzących do pomieszczenia sanitarno – higienicznego - w dolnej części z odchodzącą okleiną, napuchnięte. W pokoju nr 23, III piętro brodzik w kabinie prysznicowej utrzymany w złym stanie sanitarno – technicznym – silikon z czarnym nalotem, drzwi przesuwne przy kabinie brodzika zniszczone, skorodowane. Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym - w górnej części z zaciekami. Brodzik w kabinie prysznicowej w pokoju nr 20, III piętro utrzymany w złym stanie sanitarno – technicznym – widoczne plamy, odbarwienia, wytarcia emalii, drzwi przesuwne przy kabinie brodzika zniszczone, skorodowane. Niewłaściwy stan sanitarno - techniczny sufitu w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym – zawilgocony, z ubytkami farby. Brodzik w kabinie prysznicowej w pokoju nr 8, I piętro utrzymany w złym stanie sanitarno – technicznym – widoczne plamy, odbarwienia, drzwi przesuwne przy kabinie brodzika zniszczone, skorodowane. Brodzik w kabinie prysznicowej w pokoju nr 12, II piętro utrzymany w złym stanie sanitarno – technicznym – miejscami z ubytkami emalii, skorodowany. Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny sufitu na III piętrze w korytarzu komunikacyjnym – miejscami z napuchnięciami farby, pęknięciami. Przy wejściu do obiektu w przedsionku – ściany w dolnej części z zawilgoczeniami, ubytkami farby;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny tj.: pokój nr 7 w budynku na parterze w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym umywalka pęknięta, reling na ręczniki kąpielowe skorodowany; pokój nr 4 w należący do obiektu - na parterze w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym sufit z za plamieniami, fugi w glazurze z miejscowymi ciemnymi nalotami; pokój nr 1 w budynku przynależącym do obiektu – w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy pokoju nr 1 na suficie łuszcząca się farba; pokój nr 3 w budynku należącego do budynku – w pokoju panele z napuchnięciami, przetarciami, ubytkami powierzchni, w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym w miejscu prysznicowym fugi miejscami z ciemnymi nalotami; pokój nr 7 w budynku przynależącym do obiektu – w pokoju panele z napuchnięciami, przetarciami, ubytkami powierzchni, w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym w miejscu prysznicowym fugi miejscami z ciemnymi nalotami; pokój nr 1 w budynku należącego do obiektu – umywalka w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy pokoju nr 1 pęknięta, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości; pokój nr 13 w budynku przynależącym do obiektu – panele z ubytkami, napuchnięciami i przetarciami, w pokoju na ścianie zacieki; pokój nr 14 w budynku należącego do obiektu – panele w pokoju z ubytkami, napuchnięciami i przetarciami; pokój nr 22 należącego do obiektu – panele w pokoju z ubytkami, napuchnięciami i przetarciami, powierzchnia trudna do utrzymania

w czystości; pokój nr 15 należącym do obiektu - panele w pokoju z ubytkami, napuchnięciami i przetarciami, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości; pokój nr 21 w budynku należącym do obiektu - panele w pokoju z ubytkami, napuchnięciami i przetarciami, powierzchni trudna do utrzymania w czystości; pokój nr 16 w budynku należącym do obiektu - panele w pokoju z ubytkami, napuchnięciami i przetarciami, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;

- zaplamienie obudowy tapicerki kanapy przy pojemniku na pościel wskazujące na bytowanie pluskw, (ciemna plama, plamki) Pojemnik wykonany z płyty wiórowej malowanej, płyty suche, stelaże drewniane suche, bez plam, zaobserwowano na suficie oraz na ścianie za obrazem obecność dwóch żywych pluskw (pluskwy poruszające się);
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny tj.: w ogólnodostępnym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym usytuowanym na parterze, przy jednym z okien na ścianie brak pojedynczych płytek glazury, w ogólnodostępnym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym usytuowanym na parterze, po prawej stronie jedna z umywalek pęknięta, w ogólnodostępnym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym usytuowanym na parterze pod umywalkami ściana z miejscowymi ubytkami glazury, w ogólnodostępnym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym usytuowanym na I piętrze ściany i sufit z miejscowymi ubytkami farby i tynku, w ogólnodostępnym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym usytuowanym na I piętrze lampa sufitowa skorodowana, w ciągu komunikacyjnym na I piętrze ściany i sufit z miejscowymi ubytkami farby i tynku, w ciągu komunikacyjnym na I piętrze podłoga wyłożona panelami z miejscowymi przetarciami, napuchnięciami, na klatce schodowej prowadzącej na I piętro ściany z widocznymi zaciekami, ubytkami powłoki malarskiej, w ciągu komunikacyjnym na parterze ściany z miejscowymi ubytkami tynku i farby;
- nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego tj.: podłogi w pokoju nr 203 w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym – powierzchnia nierówna, z ubytkami, trudna do utrzymania w czystości; powierzchni ściennych w pokoju nr 204 w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym – ściana z widocznymi napuchnięciami farby i tynku, ubytkami farby;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny powierzchni ściennych w pokoju pierwszym od wejścia pomalowane farbą z ubytkami farby, zarysowaniami, ubytkami przy oknie oraz przy listwach przypodłogowych powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości; niewłaściwy stan sanitarno – techniczny powierzchni ściennych w pokoju drugim po lewej od wejścia, do którego prowadzi schodek pomalowane farbą z ubytkami farby, zarysowaniami, oraz brak zabezpieczenia między podłogą, a ścianą, szczeliny przy wykładzinie dywanowej, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości; niewłaściwy stan sanitarno – techniczny podłogi w pokoju pierwszym od wejścia podłoga wyłożona wykładziną dywanową z trwałymi plamami; niewłaściwy stan sanitarno – techniczny podłogi w pokoju drugim po lewej od wejścia, do którego prowadzi schodek podłoga wyłożona wykładziną dywanową z trwałymi plamami; niewłaściwy stan sanitarno – techniczny drzwi do pokoju drugiego po lewej od wejścia,

do którego prowadzi schodek – drzwi z ubytkami farby, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości;

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych przy pokojach nr B204, B202, B209, B213, B214, B212 – sufity i ściany z miejscowymi ciemnymi nalotami, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości. Dodatkowo w pokoju nr B307 na suficie miejscami stwierdzono zacieki, napuchnięcia farby oraz ubytki tynku i farby, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, w pokoju nr B305 stwierdzono ubytki w powierzchni oraz powłoki malarskiej w futrynie w drzwiach balkonowych, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, w pokoju nr B312 wykładzina PCV z ubytkami, z widocznym rozdarciem oraz brak listw przypodłogowych, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości;
- w pokojach nr: 103, 104 i 106 znajdujących się na I piętrze w budynku „Biała Mewa” Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego CUL przy ul. Krótkiej 1 w Międzyzdrojach zaobserwowano w pokoju nr 103 obecność martwej/zasuszonej pluskwy przy listwie podłogowej za łóżkiem w rogu pokoju oraz jedną żywą pluskwę znajdującą się w strukturze ściany (narożnik ścian pokoju) wraz z oznakami wskazującymi na bytowanie pluskiew tj. ciemne plamy/plamki; w pokoju nr 104 stwierdzono po zdjęciu obrazu ze ściany poruszającą się żywą pluskwę znajdującą się na tylnej części tego obrazu; w pokoju nr 106 stwierdzono obecność żywych poruszających się pluskiew znajdujących się w strukturze ściany (pod zawieszonym obrazem) wraz z oznakami wskazującymi na ich bytowanie tj. ciemne plamy/plamki.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W toku postępowania administracyjnego przeprowadzono kontrole sprawdzające na podstawie, których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości i wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie. Natomiast w przypadku 7 obiektów wydano decyzje administracyjne z terminem realizacji obowiązku do sezonu letniego 2024 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tych obiektach. Ponadto PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały wykonanie obowiązków wynikających z niniejszej decyzji.

W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono 6 mandatów karnych na łączną kwotę 2000zł.

W okresie sprawozdawczym w 1 obiekcie przeprowadzono kontrole sprawdzającą do decyzji wydanej w roku 2022. Czynności kontrolne wykazały niewykonanie nałożonych obowiązków, wobec czego PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał upomnienie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z terminem wykonania do 2022r.

Gospodarstwa agroturystyczne.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 4 obiekty. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w 1 obiekcie znajdującym się w tej grupie obiektów. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należytym stanie sanitarno - technicznym oraz sanitarno - higienicznym.

Inne obiekty hotelarskie nieskategoryzowane.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 98 obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 38 kontroli w 34 nadzorowanych obiektach. Na podstawie czynności kontrolnych w 5 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny sofy w pokoju nr 7 tj.: sofa z widocznymi odbarwieniami, przebarwieniami;
- do przechowywania brudnej bielizny pościelowej zapewniono kosz z tworzywa sztucznego z zamknięciem usytuowany w garażu. Ściany malowane farbą, podłoga stanowi surowy beton, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości oraz dezynfekcji w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym;
- na I piętrze pokój nr 2 w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym sufit miejscami z czarnymi nalotami, napuchnięciami i ubytkami farby, w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym;
- na I piętrze pokój nr 4 – w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy pokoju nr 4, w kabinie prysznicowej fugi miejscami z ciemnym nalotem, w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym;
- w domku nr 7 niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ściennych oraz podłogi w korytarzu komunikacyjnym oraz powierzchni ściennych i podłogi w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym tj.: w korytarzu komunikacyjnym powierzchnie ścienne pomalowane farbą z ubytkami farby, zarysowaniami, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości; w korytarzu komunikacyjnym podłoga wyłożona wykładziną PCV z ubytkami, ruchoma, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym; w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym z miejscem prysznicowym stwierdzono ruchome oraz popękane płytki w ścianie, w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym; w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym z miską ustępową stwierdzono popękane płytki w ścianie, w niewłaściwym stanie sanitarno – technicznym; w przedsiionku pomieszczenia sanitarno – higienicznego przy wejściu do miejsca prysznicowego stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno – techniczny podłogi – płytki z pęknięciami.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W toku postępowania administracyjnego wydano 1 decyzję administracyjną z terminem realizacji obowiązku do sezonu letniego 2024 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tym obiekcie, w pozostałych przypadkach w toku postępowania administracyjnego przeprowadzone kontrole sprawdzające, które wykazały wykonanie

nieprawidłowości w związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje umarzające wszczęte postępowania.

W okresie sprawozdawczym w 1 obiekcie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą do decyzji wydanej w roku 2021. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie i nie wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z terminem. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał Postanowienie nr 1 oraz Postanowienie nr 2 o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 2000 zł, postępowanie w toku.

Ponadto w tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym w toku postępowania egzekucyjnego zostały ściągnięte 2 grzywny na łączną kwotę 2000 zł nałożone przez PPIS w Kamieniu Pomorskim Postanowieniem nr 1 oraz Postanowieniem nr 2 w roku 2022.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stwierdzono, iż utrzymane są w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – higienicznym. W pomieszczeniach sanitarno - higienicznych przy punktach wodnych zapewniono podłączenie bieżącej ciepłej i zimnej wody. Zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. W skontrolowanych obiektach wydzielono miejsca do przechowywania bielizny czystej oraz brudnej. Wydzielono miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków czystości.

Tabela 8 Zestawienie danych dotyczących obiektów świadczących usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacji

Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
<i>Hotele</i>	2	4	0	1	0	1/93,76zł	0/0zł	0
<i>Kempingi</i>	1	1	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
<i>Schroniska młodzieżowe, schronisk, pola biwakowe</i>	0	0	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
<i>Ośrodki wczasowe</i>	80	92	3	16	9	19/ 2111,03 zł	6/ 2000zł	0
<i>Gospodarstwa agroturystyczne</i>	1	1	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0

Inne	34	38	0	5	1	5/ 281,28zł	0/ 0zł	0
RAZEM	118	136	3	22	10	25/ 2486,07 zł	6/ 2000zł	0

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowały się 123 obiekty świadczące w/w usługi z czego:

- 47 - zakładów fryzjerskich,
- 47 - zakładów kosmetycznych,
- 3 - zakłady tatuażu,
- 7 – inne zakłady odnowy biologicznej,
- 2 – solaria,
- 4 – masaże,
- 13 - inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu etc.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 14 obiekty spośród 47 zakładów fryzjerskich znajdujących się w ewidencji, 23 zakładów kosmetycznych spośród 47 znajdujących się w ewidencji, 3 tatuaże z 3 obiektów znajdujących się w ewidencji, 1 masaż z 4 obiektów znajdujących się w ewidencji, 1 obiekt spośród 7 odnowy biologicznej oraz 6 obiektów z 13 w grupie innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług. W grupie opisywanych obiektach łącznie przeprowadzono 51 kontroli tj.:

- 14 kontroli zakładów fryzjerskich (w tym: 12 kontroli planowych, 2 kontrole na wniosek strony),
- 25 kontroli zakładów kosmetycznych (w tym: 15 kontroli planowych, 8 kontroli na wniosek strony, 2 kontrole sprawdzających),
- 3 kontrole zakładu tatuażu (2 planowe, 1 kontrola na wniosek strony),
- 2 kontrole obiektów odnowy biologicznej (w tym: 1 kontrola planowa, 1 kontrola na wniosek strony),
- 7 kontroli innych obiektów świadczących więcej niż 1 usługę (w tym 3 kontrole planowe, 4 kontrole na wniosek strony).

W okresie sprawozdawczym w zakładach fryzjerskich przeprowadzono 14 kontroli, w wyniku których w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości, w tym w jednym obiekcie nieprawidłowości dotyczyły braku opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, a w jednym nieprawidłowości dotyczy niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorski wystosował zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych

nieprawidłowości oraz wydał decyzje administracyjne z terminem wykonania do dnia 31 sierpnia 2023 r. oraz do dnia 31 grudnia 2023r. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca do decyzji administracyjnej wykazała wykonanie obowiązku w zakresie braku opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Pozostałe skontrolowane obiekty fryzjerskie utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 25 kontroli zakładów kosmetycznych. Na podstawie czynności kontrolnych w 3 obiektach stwierdzono brak uwzględnionych wymaganych zapisów w opracowanej procedurze zapewniającej ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, w 1 obiekcie nieprawidłowość dotyczyła braku opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi oraz dodatkowo w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego tj.: braku bieżącej ciepłej wody przy umywalkach w pomieszczeniach zakładu. W związku z powyższym wobec podmiotów odpowiedzialnych zostały wszczęte postępowania administracyjne. Podmioty przedłożyły w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim opracowane procedury lub na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono, iż podmioty opracowały i wdrożyły procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. W związku z powyższym wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. Natomiast w przypadku 1 obiektu została wydana decyzja administracyjna z terminem realizacji obowiązku. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązku wynikającego z wydanej decyzji administracyjnej.

W pozostałych skontrolowanych obiektach świadczących usługi kosmetyczne nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty – tatuaże zgodnie z harmonogramem pracy na 2023 r. oraz 1 obiekt – tatuaż w związku z wnioskiem strony. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. W grupie obiektów odnowa biologiczna przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę na wniosek strony. Czynności kontrolne w obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

W okresie sprawozdawczym w grupie innych obiektów świadczących więcej niż 1 z usług przeprowadzono 7 kontroli, w tym 3 uwzględnione w harmonogramie pracy na 2023r. W 1 obiekcie stwierdzono brak uwzględnionych wymaganych zapisów w opracowanej procedurze zapewniającej ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. W związku z powyższym wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Podmiot przedłożył w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim opracowaną i wdrożoną procedurę w związku z powyższym wydano decyzje umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

Pozostałe obiekty utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

Tabela 9 Zestawienie danych dotyczących zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie wybrane z powyższych usług

Obiekty	Liczba skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno – porządkowym	ze złym stanem sanitarno – technicznym				
Zakłady fryzjerskie	14	14	1	1	1	3 / 250,03 zł	1/500zł	0
Zakłady kosmetyczne	23	25	3	2	1	5 / 453,18 zł	2/700zł	0
Tatuaż	3	3	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
Zakłady odnowy biologicznej	2	2	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Zakłady w których świadczone są więcej niż jedna usługa	6	7	1	0	0	0/ 0zł	0	0
RAZEM	48	51	5	3	2	8/ 703,21 zł	3 / 1200zł	0

Dworce autobusowe

W ewidencji tutejszej inspekcji znajduje się 1 dworzec autobusowy PKS w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrole. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W obiekcie wydzielono poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenia higieniczno – sanitarne wyposażone w umywalki z podłączeniem bieżącej ciepłej zimnej wody. Zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Teren wokół obiektu utrzymany czysto. Dodatkowo w trakcie czynności kontrolnych skontrolowano 1

autokar znajdujący się na terenie PKS w Kamieniu Pomorskim, którego stan sanitarno – porządkowy w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych nie budził zastrzeżeń.

Dworce, stacje i przystanki PKP

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023 na dworcach znajdujących się w ewidencji tutejszej Stacji tj.: na dworcu PKP w Międzyzdrojach, na dworcu PKP w Kamieniu Pomorskim oraz na dworcu PKP w Wolinie. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż na dworcach wydzielono poczekalnie dla podróżnych. Na dworcu w Międzyzdrojach zapewniono sanitariaty jednakże w związku z sezonowym charakterem działalności prowadzonej przez przedsiębiorcę polegającą na prowadzeniu w budynku dworca toalet ogólnodostępnych, strona zapewniła przy budynku dworca toaletę przenośną typu TOI-TOI z umywalką. Przy dworcu w Wolinie również zapewniono toaletę typu TOI-TOI. Obsługą toalet zajmuje się firma TOI-TOI Systemy Sanitarne Sp. z o.o. Serwis toalety odbywa się 2 razy w tygodniu. W trakcie kontroli kabiny utrzymane w należytym stanie sanitarno-porządkowym.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych na dworach PKP nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przystanie

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt, który w okresie sprawozdawczym nie został skontrolowany.

Ponadto z analizowanej grupy obiektów jeden obiekt w roku sprawozdawczym w związku ze zmianą instytucji sanitarnej został przekazany do Granicznej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej.

Tereny rekreacyjne

W danej grupie znajduje się 71 obiektów tj.:

- 1) 43 place zabaw,
- 2) 15 piaskownic,
- 3) 3 parki,
- 4) 11 plaż,
- 5) 3 siłownie plenerowe,
- 6) 11 innych terenów rekreacyjnych

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 50 obiektów będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzając 35 kontroli.

Podczas czynności kontrolnych 20 placów zabaw nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno – higienicznego. Na terenie placu zabaw znajdowały się tablice informacyjne z regulaminem korzystania określającym zasady użytkowania znajdujących się na nim urządzeń oraz zawierającą dane zarządcy, nr kontaktowy do zarządcy i nr telefonów alarmowych. Ponadto szczegółowe informacje dotyczące ustaleń kontroli opisywane były w załączniku nr 1 „Formularz oceny stanu sanitarno – higienicznego placu zabaw”.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli 11 kąpielisk wraz z przyległymi przy kąpielisku plażami. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż kąpieliska są właściwie oznakowane, pobór próbek wody odbywa się zgodnie z opracowanym harmonogramem poboru próbek wody na rok 2023, zejścia utrzymane są w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – porządkowym. Pojemniki na odpady znajdujące się przy zejściach oraz na terenie plaży utrzymane w należytym stanie sanitarno – porządkowym nie przepełnione. Skontrolowane obiekty utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano również 1 park miejski w Kamieniu Pomorskim. W trakcie czynności kontrolnych teren utrzymany w należytym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Na terenie parku zapewniono miejsca siedzące utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Przejścia utwardzone, częściowo wyłożone kostką brukową częściowo gresem. Ponadto zapewniono pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych. Pojemniki nieprzepełnione utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno - porządkowym.

Inne obiekty stałe

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 130 obiektów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 56 obiektów:

- z 24 aptek skontrolowano 9 obiektów. Przeprowadzono kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 1 ze skontrolowanych obiektów stwierdzono nieprawidłowości. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne, a następnie została wydana decyzja umarzająca;

 - z 6 pralni skontrolowano 4 obiekty. Przeprowadzono kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023. W dwóch ze skontrolowanych obiektów stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji wydanej przez PPIS w Kamieniu Pomorskim w roku 2022, w tym jednej z ostatnim przedłużeniem w 2023 roku tj. doprowadzono do należytego stanu sanitarno-technicznego: wszystkie pralnice oraz wirówki w hali nr 1, 6 pralnic oraz 1 wirówkę w hali nr 2; podłogę w pomieszczeniu/miejscu przeznaczonym do suszenia bielizny zlokalizowanym przy hali nr 2 – częściowo murowanym, wspólnym z wydzielonym miejscem na sprzęt do drobnych napraw; ściany w dolnej części przy podłodze w miejscu przeznaczonym do przechowywania bielizny czystej – zlokalizowane przy punkcie wydawania bielizny czystej kierowcom do transportu; podłogi w punkcie przyjęć; dwóch pralnic znajdujących się w pomieszczeniu głównym; podłogi w pomieszczeniu głównym; ściany w pomieszczeniu głównym za pralnicami, magłem.
- Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2 obiektach stwierdzono, iż pomieszczenia obiektu oraz wyposażenie utrzymane były w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno – higienicznym.

- z 6 bibliotek skontrolowano 2 - czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku z uwzględnieniem obiektów w harmonogramie pracy na rok 2023 nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym;
- 1 z grupy inne obiekty kultury tj. Punkt widokowy „Wzgórze Zielonka” Lubin – przy Punkcie widokowym „Wzgórze Zielonka” znajdują się miejsca postojowe, teren utwardzony - kostka polbruk utrzymany w należytym stanie sanitarno – porządkowym, na terenie zapewniono pojemnik drewniany do gromadzenia odpadów komunalnych zmieszanych, miejsca do siedzenia, ławostoły, w dniu kontroli utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym i porządkowym.
- z 4 stadionów skontrolowano 2, przeprowadzając w nich łącznie 4 kontrole, w tym 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023 oraz 2 kontrole sprawdzające. W skontrolowanych obiektach nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorski wystosował zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku dwóch obiektów zostały wydane decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków do 2023r. oraz do 2024r. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała nie wykonanie obowiązków wynikających z wydanej decyzji, w związku z czym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał upomnienie. Przeprowadzona kolejna kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną z terminem wykonania do 2023r.
- z 3 hal sportowych skontrolowano wszystkie, przeprowadzając w nich łącznie 4 kontrole, w tym 3 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023 oraz 1 kontrolę sprawdzającą. W jednym z kontrolowanych obiektów nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorski wystosował zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku dwóch pozostałych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną z terminem wykonania do 2023r.
- z 2 boisk skontrolowano 1 – na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż pomieszczenia oraz teren utrzymane są w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym;
- 1 lodowisko – na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż pomieszczenia oraz teren utrzymane są w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym;
- 1 z grupy parkingi leśne i miejsca postojowe tj. Miejsce Postojowe Kwasowo – na parkingu znajdują się miejsca postojowe, teren utwardzony – asfalt, utrzymany w należytym stanie sanitarno – porządkowym, na terenie zapewniono pojemniki drewniane do gromadzenia odpadów komunalnych zmieszanych, miejsca do siedzenia, ławostoły, w dniu kontroli utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym i porządkowym.
- z 8 stacji paliw skontrolowano 3 - czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku z uwzględnieniem obiektów w harmonogramie pracy na rok 2023, nie

stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane w należyтым stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym.

- z 28 przystanków autobusowych skontrolowano 15 - czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku z uwzględnieniem obiektów w harmonogramie pracy na rok 2023, nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane w należyтым stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym.
- z 9 przystanków kolejowych skontrolowano 5 - czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku z uwzględnieniem obiektów w harmonogramie pracy na rok 2023, nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane w należyтым stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym.
- z 6 hal targowych, targowiska skontrolowano 3 - przeprowadzając w nich łącznie 3 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023. W jednym z kontrolowanych obiektów nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorski wystosował zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wydał decyzją administracyjną z terminem wykonania do końca grudnia 2023r., postępowanie w toku.
- z 11 innych obiektów użyteczności publicznej skontrolowano 4 obiekty – w tym 3 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2023 oraz jedną w związku z pismem strony. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym.

Środki transportu.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 6 środków do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W okresie sprawozdawczym na wniosek strony przeprowadzono czynności kontrolne 1 środka transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Środki do przewozu posiadają kabinę kierowcy oddzieloną od części przeznaczoną na umieszczenie zwłok lub szczątków ludzkich. Samochody trwale oznakowane wskazujące na jego przeznaczenie. Środki transportu posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie. Powierzchnie wykonane z materiału łatwozmywalnego, odpornego na działanie środków dezynfekcyjnych. Podmioty świadczące usługi pogrzebowe posiadają opracowaną „Procedurę mycia i dezynfekcji samochodu do przewozu osób zmarłych oraz szczątków ludzkich”.

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 6 samochodów do przewozu bielizny. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych środków transportu do przewozu bielizny.

Dodatkowo w trakcie kontroli Dworca PKS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzono kontrolę 3 autokarów znajdujących się na zajezdni. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż w/w pojazdy utrzymane były w należyтым stanie sanitarno – higienicznym.

4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 23 cmentarze. Na cmentarzu w Międzyzdrojach, Kamieniu Pomorskim oraz Wolinie zapewniono Domy Przedpogrzebowe, natomiast w Golczewie, Kołczewie, Świerznie, Dziwnowie, Międzywodziu, Gostyniu i Ładzinie zapewniono Domy Pogrzebowe. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne 6 cmentarzy znajdujących się w danej grupie obiektów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ogrodzenia terenu. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości. Strona zwróciła się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania nałożonego obowiązku. W wyniku przeprowadzonych czynności sprawdzających stwierdzono wykonanie obowiązku wynikającego z decyzji administracyjnej.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stwierdzono właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

Tabela 4.1. Dane dotyczące ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	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.	23	45	45	0	43	42	0

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-higienicznych. Pracownicy firm przeprowadzających czynności ekshumacyjne pracowali w ochronnych kombinezonach jednorazowego użytku, gumowych rękawicach oraz maseczkach ochronnych jednorazowego użytku. Wydobytą ziemię z grobu umieszczano na nieprzepuszczalnych matach, które według uzyskanych informacji zabierane były do zakładów w celu poddania zabiegom myjąco-dezynfekującym. Po wydobyciu szczątek dół dezynfekowano wapnem.

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Barbara Wasylów Zakład Pogrzebowy „Wasylów” ul. Jana Kasprowicza 71, 72-320 Trzebiatów – dzierżawca pomieszczeń chłodni na Cmentarzu w Kamieniu Pomorskim	2	5	tak	tak	0
2.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. ul. Adama Mickiewicza 2d, 72-510 Wolin	2	5	tak	tak	1
3.	Zakład Ochrony Środowiska ul. Nowomyśliwska 86, 72-500 Międzyzdroje	2	5	tak	tak	2

4.	Gmina Golczewo- Zakład Usług Publicznych ul. Krótka 4, 72- 410 Golczewo	0	0	nie (zakład zajmuje się wyłącznie pochówkiem)	nie dotyczy	0
5.	Salon Pogrzebowy „Morfeusz” ul. Jedności Narodowej 1a, 72-410 Golczewo	0	0	tak	tak	3

Tabela 4.2. Dane dotyczące zakładów pogrzebowych

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy - 12
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 2

5. Szpitale

Pod stałym nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się Szpital w Kamieniu Pomorskim przy ul. Szpitalnej 10, Szpital Uzdrowski „Mieszko” przy ul. Wojska Polskiego 2 w Kamieniu Pomorskim oraz NZOZ „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny „Perła” przy ul. Morskiej 2 w Międzywodziu, „Meritum” Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) ul. Kopernika 28 w Kamieniu Pomorskim. Woda pod względem bakteriologicznym odpowiada wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę kompleksową w Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła usytuowanym przy ul. Morskiej 2a w Międzywodziu zgodnie z zaplanowanym harmonogramem pracy na rok 2023. Kontrola wykazała należyty stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę wspólną z Sekcją Epidemiologii, Stanowiskiem ds. Higieny Pracy oraz z Sekcją Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku zaplanowaną w harmonogramie pracy na rok 2023 Szpitala w Kamieniu Pomorskim. Kontrola obiektu przeprowadzona 18.10.2023 r. nie wykazała nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego i technicznego. W stosunku do kontrolowanego obiektu toczy się postępowanie administracyjne stanu sanitarno-technicznego. PPIS w Kamieniu Pomorskim na prośbę strony wydał decyzję administracyjną z terminem jej wykonania do dnia 31.12.2024 r.

5.1. Zaopatrzenie w wodę

Tabela 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	częstotliwość badania jakości wody na rok
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-
2.	Zakład Leczniczy Uzdrawisk o Kamień Pomorski Szpital Uzdrawiskowy „Mieszko”	ul. Wojska Polskiego 2, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-
3.	NZOZ „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny „Perła”	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	nie	wodociąg publiczny Świątouść	nie	wodociąg publiczny Świątouść	brak	-
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-

W okresie sprawozdawczym prowadzono kontrolę jakości wody ciepłej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w podmiotach leczniczych w ramach których funkcjonuje szpital Nadzorem objęto w ciągu okresu sprawozdawczego 4 obiekty, próbki pobrano z następujących obiektów:

- Szpital w Kamieniu Pomorskim(kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)
- Zakład Leczniczy Uzdrawisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrawiskowy „Mieszko” w Kamieniu Pomorskim (kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)
- Stacjonarny Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdrowie” Perła w Międzywodziu (kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)
- Meritum Centrum Medyczne w Kamieniu Pomorskim – kontrola wewnętrzna podmiotu

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 1 (spośród 4) nadzorowanym podmiocie wykonującym działalność leczniczą w formie szpitala tj. Szpital

w Kamieniu Pomorskim stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* dla danych punktów poboru (*średni stopień skażenia, wysoki oraz bardzo wysoki*).

W związku z powyższym na podstawie analizy sprawozdań z badań wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej PPIS w Kamieniu Pomorskim całościowo określił wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella sp.* instalacji wewnętrznej ciepłej wody w Szpitalu w Kamieniu Pomorskim (biorąc pod uwagę lokalizację punktów poboru próbek wody) wydał decyzję z rygiorem natychmiastowej wykonalności zakazującą korzystanie z pryszniców, nakazał 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 użytkowej obiektu, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu i urządzeń wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Podmiot niezwłocznie przystąpił do prac naprawczych, przeprowadził szczegółowy przegląd techniczny, dokonał płukania zasobników i wymienników ciepłej wody, przeprowadziła dezynfekcję chemiczną jak również dezynfekcję termiczną, dodatkowo zamontowano system dezynfekcji. Na podstawie przeprowadzonych analiz mikrobiologicznych próbek wody pobranych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań odwołano nakaz nie korzystania z pryszniców. Jednocześnie poinformowano odpowiedzialny podmiot o zachowaniu częstotliwości poboru zgodnej rozporządzeniem Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) biorąc pod uwagę wystąpienia wysokiego skażenia.

W pozostałych 3 podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ramach których funkcjonuje szpital na podstawie sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej zarówno w ramach urzędowej kontroli jak i kontroli wewnętrznej podmiotu tut. Organ ocenił stopień skażenia instalacji wewnętrznej na poziomie brak lub znikome zgodnie z w/w rozporządzeniem.

Z podmiotów lecznictwa szpitalnego pobranych zostało 21 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 39 próbek, liczba próbek zakwestionowanych ogółem to 20 próbek: w ramach bieżącego nadzoru to 6 próbek, w ramach wewnętrznej kontroli to 14 próbek.

5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	HOLLYWOOD TEXTILE SERVICE Sp. z o.o., ul. Bojanowskiej 2a w Sierpcu	Brak

2.	Zakład Lecznicy Uzdrowisk o Kamień Pomorski Szpital Uzdrowiskowy „Mieszko”	ul. Wojska Polskiego 2 , 72-400 Kamień Pomorski	HOLLYWOOD TEXTILE SERVICE Sp. z o.o., ul. Bojanowskiej 2a w Sierpcu z oddz. w Stargardzie	Brak
3.	NZOZ „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny „Perła”	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	Pralnia „Kończewo” przy ul. Pocztowej 7 w Kończewie SKY ŚLIZG, ul. Wenecka 12, 72-006 Mierzyn	Pralnia funkcjonuje w tzw. układzie tradycyjnym
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	SPZZOZ w Gryficach	Pranie wraz z dezynfekcją

W Szpitalu w Kamieniu Pomorskim przy ul. Szpitalnej 10 w Kamieniu Pomorskim, w części piwnicznej wydzielono magazyny do przechowywania bielizny czystej i bielizny brudnej. W magazynie bielizny brudnej nr 22 wydzielono pojemnik do przechowywania bielizny skażonej i bielizny brudnej. W dniu czynności kontrolnych brak brudnej bielizny pościelowej. Zapewniono umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia, dezynfekcji oraz suszenia rąk. Zapewniono środki do dezynfekcji rąk oraz do szybkiej dezynfekcji i czyszczenia wyrobów medycznych. Środki przechowywane w oryginalnych opakowaniach. Według uzyskanych informacji pościel brudna odbierana jest trzy razy w tygodniu i do momentu odbioru przechowywana jest w wózkach metalowych w foliowych workach oraz w z tworzywa sztucznego. Według uzyskanych informacji oraz przedłożonych procedur postępowania bielizna brudna z oddziałów transportowana jest zamykanym wózkiem/pojemnikiem plastikowym na kółkach. Na oddziałach następuje rozdział bielizny brudnej na bieliznę skażoną (worki czerwone), kosz opisany „bielizna skażona” i na bieliznę brudną kosz opisany „bielizna brudna”. W pomieszczeniu zapewniono wentylację naturalną oraz grawitacyjną. Po przekazaniu bielizny brudnej, skażonej do pralni pojemniki – kontenery są dezynfekowane. Podmiot posiada opracowaną Instrukcję „Higiena szpitalna ” wydanie I, data wydania 01.03.2021r. (aktualizacja 01.09.2021r.), w której określono

obieg bielizny brudnej, skażonej biologicznie, w tym zanieczyszczonej organicznie oraz określenie zasad postępowania z bielizną brudną i skażoną. W zawartej umowie z pralnią HOLLYWOOD TEXTILE SERVICE Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Bojanowskiej 2a widnieje zapis, iż wykonawca oświadcza, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług prania przemysłowego oraz posiada niezbędne zaplecze, sprzęt i urządzenia, wykwalifikowany personel oraz zgodę Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na pranie bielizny szpitalnej, dodatkowo w myśl §1 ust.1 przedmiotem umowy w zakresie świadczonych usług wynajmu, prania i serwisu bielizny szpitalnej płaskiej łącznie ze znakowaniem w systemie RFID dla Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. z o. o. przy ul. Szpitalna 10 w Kamieniu Pomorskim. Według uzyskanych informacji pranie bielizny odbywa się w jednym z oddziałów HTS z siedzibą w Stargardzie. W magazynie bielizny czystej zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środkami do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk przechowywane w oryginalnych opakowaniach lub w pojemnikach opisanych z aktualnym terminem ważności. Do przechowywania czystej bielizny pościelowej i kocy zapewniono zamykane szafy. Według uzyskanych informacji i przedłożonych do wglądu procedur sposób przechowywania bielizny czystej opisano w procedurze „Procedura przechowywania bielizny czystej. Transport bielizny czystej na oddziały odbywa się wydzielonym oznakowanym wózkiem zgodnie z opracowaną procedurą „Zasady postępowania z bielizną czystą”. Prowadzony jest rejestr przychód i rozchód pościeli, uwzględniający datę i rodzaj oraz ilość rozchodu pościeli. Według wyjaśnień bielizna pościelowa wymieniana jest 3x w tygodniu.

W Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła z siedzibą przy ul. Morska 2 w Międzywodziu wydzielono magazyn do przechowywania bielizny czystej. Bielizna czysta przechowywana na regałach. Dokonano lustracji czystej bielizny znajdującej się w pomieszczeniu. Pościel czysta, bez uszkodzeń. Według uzyskanych informacji pranie bielizny brudnej odbywa się w Pralni „Kołczewo” przy ul. Pocztovej 7 w Kołczewie. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu stosowne dokumenty potwierdzające ten fakt. Poinformowano, iż zasadnym byłoby rozważenie dostosowanie usług pralniczych do charakteru prowadzonej działalności leczniczej, mając na uwadze, że bielizna „szpitalna” może być źródłem zakażenia zarówno pacjentów, jak i zatrudnionego personelu. Zapewnienie właściwego postępowania jest jednym z ważniejszych elementów zapobiegania i ograniczania rozprzestrzeniania się zakażeń związanych z opieką zdrowotną. W obiekcie wydzielono miejsce do gromadzenia bielizny brudnej, która przechowywana jest w foliowych workach oraz zapewniono wózek - przestrzeń ładunkową z przestrzenią zamkniętą. W trakcie czynności kontrolnych magazyny pościeli czystej i brudnej utrzymane w należyтым stanie sanitarno – higienicznym i technicznym.

W Zakładzie Leczniczym Uzdrowisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrowski „Mieszko” przy ul. Wojska Polskiego 2 w Kamieniu Pomorskim wydzielono pomieszczenia magazynowe do przechowywania brudnej bielizny pościelowej oraz czystej bielizny pościelowej. Zapewniono 2 pomieszczenia magazynowe do przechowywania czystej bielizny pościelowej. W pomieszczeniu bielizny czystej zapewniono regały do ich przechowywania. W pomieszczeniu do przechowywania brudnej bielizny pościelowej zapewniono metalowe wózki wyłożone pokrowcami materiałowymi. Pościel skażona przechowywana w workach foliowych, w kolorze czerwonym. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu opracowaną procedurę postępowania z czystą i brudną bielizną oraz bielizną skażoną, która używana jest przez osoby z rozpoznany zakażeniem, poplamiona krwią, wydaliniami, wydzielinami lub płynami ustrojowymi przechowywana w workach

foliowych w kolorze czerwonym. Skontrolowane pomieszczenia magazynowe w dniu kontroli utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Podmiot posiada Umowę z firmą Hollywood Textile Service Sp. z o.o. z oddziałem w Stargardzie. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług pralniczych i dezynfekcji w zakresie bielizny hotelowej/szpitalnej wraz z transportem.

W Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) z siedzibą przy ul. Kopernika 28 w Kamieniu Pomorskim, w części piwnicznej wydzielono pomieszczenia do przechowywania bielizny brudnej oraz bielizny czystej. W obiekcie opracowano procedurę postępowania z bielizną czystą oraz brudną. Podmiot posiada stosowne dokumenty potwierdzające pranie bielizny w pralni SPZZOZ w Gryficach wraz z jej dezynfekcją. W trakcie czynności kontrolnych pomieszczenia czystej i brudnej bielizny utrzymane w należytym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym.

5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela 5.3 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsc ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	REMONDIS Medison Sp. z o. o. ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	MD-PROECO Sp. z o.o. ul. Wojska Polskiego 65, Bydgoszcz	brak	nie	
2.	Zakład Lecznicy Uzdrowisko Kamień Pomorski	ul. Wojska Polskiego 2,	Zakład Transportowo – Handlowy KONCA	Firma Port – Serwis Sp. z o. o., ul. H. Sucharskiego	brak	nie	

	Szpital Uzdrowisko wy „Mieszko”	72-400 Kamień Pomorski	Sp. z o.o., ul. Adama Asnyka, Szczecin	o 75, 80-601 Gdańsk			
3.	Stacjonarny NZOZ „Zdrowie” Perła	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywo dzie	EKO- SPALMED ul. Armii Krajowej 20/7, 78-100 Kołobrzeg	ENERIS PROECO Sp. z o.o., ul. Wojska Polskiego 65, 85-825 Bydgoszcz Spalarnia Gryfice, ul. Niechorska 28, 72-300 Gryfice	brak	nie	
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczn y Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniow y)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	EKO- SPALMED ul. Armii Krajowej 20/7, 78-100 Kołobrzeg	ENERIS PROECO Sp. Z o.o., ul. Wojska Polskiego 65, 85-825 Bydgoszcz Spalarnia Gryfice, ul. Niechorska 28, 72-300 Gryfice	brak	nie	

* wymóg przekazania wytwórcy odpadów dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych wprowadzony został przepisem § 4 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 13 stycznia 2014 r. w sprawie dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 107), przy czym wzór dokumentu zgodnie z § 2 ust. 2 określono w załączniku do rozporządzenia.

W Szpitalu w Kamieniu Pomorskim zapewniono pomieszczenie do przechowywania odpadów medycznych, które przechowywane są w zapewnionych 4 kontenerach o pojemności 1100l. Odpady przechowywane w workach foliowych koloru czerwonego, worki oznakowane etykietą z zapisem daty zamknięcia, podpisem i kodem odpadu. W pomieszczeniu zapewniono umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji i suszenia rąk. W pomieszczeniu zapewniono środki firmy Ecolab do mycia i dezynfekcji powierzchni. Pomieszczenie zabezpieczone przed dostępem gryzoni oraz

osób postronnych. Powierzchnie ścian wyłożone glazurą malowaną farbą, widoczne ubytki, odpryski farby. Podłoga wyłożona terakotą, gładka łatwa do utrzymania w czystości w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Zapewniono kratkę spustową. Pomieszczenie wyposażone w wentylator oraz termometr, który w dniu kontroli wskazywał 15°C. Kontenery znajdujące się w magazynie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno – higienicznym oraz sanitarno – technicznym. Podmiot prowadzi monitoring kontroli temperatur w pomieszczeniu, przedłożono do wglądu monitoring temperatury pomieszczeń, zapisy również potwierdzają utrzymanie wymaganej temperatury w pomieszczeniu na poziomie 17°C. Przy magazynie odpadów medycznych wydzielono pomieszczenie do mycia i dezynfekcji wewnętrznych środków transportu odpadów medycznych. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Powierzchnie ścienne częściowo wyłożone glazurą, częściowo malowane farbą. W pomieszczeniu w trakcie czynności kontrolnych na stanie znajdowały się 3 czyste i zdezynfekowane pojemniki. Zapewniono również umywalkę z podłączeniem bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środki do mycia i dezynfekcji rąk. Odbiorem odpadów zajmuje się firma REMONDIS Medison Sp. z o. o. na podstawie przedłożonego do wglądu aneksu do Umowy 334/TP/2021 z dniem wejścia w życie z dniem 01.03.2022 r. Według oświadczenia odpady medyczne o kodzie 180103* odbierane z częstotliwością nie rzadziej niż co 72 h. W umowie widnieją zapisy dotyczące warunków odbioru odpadów, w tym określonym kodem odpadów medycznych. Podmiot posiada nr rejestrowy w systemie BDO jako podmiot wytwarzający odpady. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu „Postępowanie z odpadami medycznymi”, wydanie I, w której widnieje zapis, iż odpady medyczne niebezpieczne zabierane są z oddziałów 1 raz dziennie oraz w zależności od potrzeb. W opracowanym załączniku nr 3 wyd. I z dnia 01.03.2021 r. „Transport wewnętrzny odpadów medycznych i komunalnych”, który przewiduje transport w zamykanym wózku począwszy od piętra II w kierunku ku dołowi do wyjścia głównego, a następnie odpady transportowane są zamkniętym wózkiem do pomieszczenia magazynowego do momentu odbioru przez specjalistyczną firmę. Wózek po wyładunku jest myty i dezynfekowany. Czysty trafia do brudownika znajdującego się na II piętrze. W dniu kontroli przedstawiono do wglądu karty przekazania odpadów wygenerowanych w systemie BDO oraz sprawozdanie o wytworzonych odpadach i o gospodarowaniu odpadami za okres 2022r.

W Zakładzie Leczniczym Uzdrowisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrowski „Mieszko” magazyn do przechowywania odpadów medycznych, w którym ustawione zostało urządzenie chłodnicze wykorzystywane do przechowywania odpadów, utrzymane czysto, w dobrej kondycji technicznej. W dniu kontroli przedłożono do wglądu zeszyt, w którym prowadzony jest codzienny rejestr temperatury w urządzeniu. W pomieszczeniu zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody , środki do dezynfekcji i mycia i suszenia rąk. Odbiorem odpadów zajmuje się Zakład Transportowo - Handlowy KONCA z siedzibą w Szczecinie. Podmiot posiada karty przekazania odpadów wygenerowanych w systemie BDO. Podmiot posiada nr rejestrowy systemu. Strona posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi o uwzględniającą tok postępowania z odpadami w obiekcie.

W Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła z siedzibą przy ul. Morska 2 w Międzywodziu zapewniono pomieszczenie przeznaczone do przechowywania odpadów medycznych.

W pomieszczeniu zapewniono urządzenie chłodnicze wyposażone w termometr służący do pomiaru temperatury w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania. Podczas czynności kontrolnych termometr wskazywał 3°C. Zapewniono zeszyt, w którym odnotowywana jest temperatura. Urządzenie w dniu kontroli utrzymane w należyтым stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – higienicznym. Dodatkowo w pomieszczeniu znajduje się umywalka z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody, środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Opisywane pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane czysto. Według informacji uzyskanych odbiorem odpadów medycznych zajmuje się specjalistyczna firma z siedzibą w Kołobrzegu. Odpady przekazywane są 1 raz w miesiącu, karta przekazania odpadów generowana jest elektronicznie w systemie BDO, podmiot posiada nadany nr rejestrowy. Strona posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi uwzględniającą tok postępowania z odpadami w obiekcie.

W Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) z siedzibą przy ul. Kopernika 28 w Kamieniu Pomorskim zapewniono pomieszczenie przeznaczone do przechowywania odpadów medycznych. W pomieszczeniu zapewniono urządzenie chłodnicze zaopatrzone w termometr służący do pomiaru temperatury w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania. Dodatkowo w pomieszczeniu zapewniono umywalkę z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody wraz ze środkami do higienicznego mycia i suszenia rąk. Opisywane pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Według uzyskanych informacji odbiorem odpadów medycznych zajmuje się specjalistyczna firma Eko-Spalmed z siedzibą w Kołobrzegu. Karty przekazania odpadów generowane są elektronicznie w systemie BDO, podmiot posiada nadany nr rejestrowy. Strona posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi uwzględniającą tok postępowania z odpadami w obiekcie.

5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Tabela 5.4. Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro-morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	brak	tak (dwa miejsca)	brak	brak
2.	Zakład Lecznicy Uzdrowisko	ul. Wojska Polskiego 2,	brak	brak	brak	Podmiot posiada

	Kamień Pomorski Szpital Uzdrowskiowy „Mieszko	72-400 Kamień Pomorski				opracowaną procedurę ze zwłokami
3.	Stacjonarny NZOZ „Zdrowie” Perła	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	brak	tak (jedno miejsce)	brak	brak
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	brak	brak	brak	Podmiot posiada opracowaną procedurę ze zwłokami

W Szpitalu w Kamieniu Pomorskim zapewniono pomieszczenie pro-morte, w którym zwłoki osoby zmarłej przebywają do 2 godziny od czasu zgonu. W pomieszczeniu zapewniono dwa metalowe wózki. Pomieszczenie i wyposażenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należyłym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym. Powierzchnia ścienne malowane farbą, podłoga wyłożona terakotą, zapewniono wentylację grawitacyjną. Podmiot posiada opracowany dokument „Dezynfekcja pomieszczenia PRO MORTE (I piętro) z datą wydania 01.03.2021r., w którym określono przeprowadzanie dezynfekcji pomieszczenia po każdym wywiezieniu zwłok. Szpital posiada podpisaną umowę na transport zwłok ludzkich na sekcję i z sekcji oraz odbiór zmarłego pacjenta z pomieszczenia na terenie szpitala z Firmą Handlowo-Uslugowa Marcin Wasylów z siedzibą w Trzebiatowie przy ul. Osiedlowej 12. Zgodnie z § 1 w/w umowy odbiór zwłok odbywa się specjalnie do tego przeznaczonym środkiem transportu w szczelnie zamykanej kapsule wyznaczonymi ciągami komunikacyjnymi. Wózek z korpusem po każdym użyciu jest myty i dezynfekowany. Zgodnie z § 2 wykonawca zobowiązał się do dotrzymania następujących warunków świadczenia usług: przyjmować zgłoszenie o potrzebie wykonania usługi całodobowo we wszystkich dniach tygodnia; zrealizować usługę w ciągu 24 h od zgłoszenia; odbierać zwłoki zmarłych pacjentów do 2 h po zgłoszeniu telefonicznym. Podmiot posiada zeszyt zgonów w szpitalu. Wpisy podzielone są okresem miesięcznym, odnotowywane są w nim między innymi takie dane jak: numer księgi głównej oddziału, imię i nazwisko osoby zmarłej i adres, wiek i płeć osoby zmarłej, datę i godzinę zgonu, podpis pielęgniarki, datę i godzinę oraz imię i nazwisko osoby zgłaszającej zgon oraz przyjmującej zgłoszenie, datę i godzinę oraz podpis pracownika firmy pogrzebowej odbierającej zwłoki. Zapisy potwierdzają odbiór zwłok do 2h od godziny zgonu. Przedłożono do wglądu kserokopie upoważnienia pracowników właściciela w/w firmy pogrzebowej do odbioru zwłok ze szpitala. Osoby wymienione w upoważnieniu faktycznie potwierdzone są zapisem w przedmiotowym zeszycie.

W Zakładzie Leczniczym Uzdrowisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrowskiowy „Mieszko”

i w Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) przy ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski opracowano procedurę postępowania w przypadku zgonu w obiekcie.

W Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła z siedzibą przy ul. Morska 2 w Międzywodziu zapewniono pomieszczenie *pro morte*, w którym zapewniono umywalkę z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy umywalce zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz dezynfekcji rąk. Zapewniono również środek do dezynfekcji powierzchni. Zapewniono stół oraz worek do ewentualnego przechowywania/zabezpieczenia zwłok. Podłoga w pomieszczeniu wyłożona terakotą, ściany malowane farbą – powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, oświetlenie sztuczne. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż pomieszczenie utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – porządkowym. Według uzyskanych informacji w sytuacji zgonu osoby wzywany jest Zakład Pogrzebowy celem odbioru zwłok.

5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi.

W każdym obiekcie znajdującym się w tej grupie obiektów zapewnione miejsce do gromadzenia odpadów komunalnych. W jednym przypadku odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach usytuowanych w zabudowanym i zadaszonym miejscu na terenie obiektu. Natomiast w dwóch pozostałych pojemniki usytuowane są w wydzielonym miejscu na utwardzonym podłożu. Zarówno miejsca jak i pojemniki do przechowywania odpadów utrzymane czysto – nieprzepełnione. Pojemniki, kontenery służące do gromadzenia odpadów komunalnych utrzymane w należytym stanie sanitarno - technicznym. Podmioty odpowiedzialne za gospodarowanie odpadami komunalnymi posiadają podpisane umowy na wywóz odpadów ze specjalistycznymi firmami posiadając stosowne dokumenty potwierdzające ten fakt. Podmioty prowadzą również segregację odpadów (plastik, papier, szkło).

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

z uwzględnieniem następujących informacji:

- 2 - ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych,
- 2 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem:
- 2 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej,
- 0 - ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii.

W okresie sprawozdawczym wydano 2 pozytywne opinie na zorganizowanie imprez masowych. W dniu 20 lipca 2023 r. wpłynął wniosek, zmieniony drogą elektroniczną z dnia 27 lipca 2023 r. (data wpływu 27 lipca 2023 r.) złożonego przez Polskie Radio S.A. z siedzibą przy Al. Niepodległości 77/85, 00-977 Warszawa o wydanie opinii na zorganizowanie imprezy masowej pn.

„Lato z Radiem”. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał opinię sanitarną znak NHK.9021.1.2023.KS z dnia 01 sierpnia 2023 r. na wyrażenie zgody na zorganizowanie ww. imprezy masowej. Ponadto w dniu 09 sierpnia 2023 r. wpłynął wniosek o wydanie opinii na zorganizowanie i złożony przez CFN Paweł Oleksy z siedzibą Janiszów 78b o wyrażenie zgody. PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku ze złożonym pismem w dniu 16 sierpnia 2023 r. zwrócił się z pismem o uzupełnieniu braków formalnych we wniosku. W dniu 22 sierpnia 2023 r. wpłynął uzupełniony wniosek. W związku z powyższym w dniu 23 sierpnia 2023 r. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał pozytywną opinię sanitarną znak: NHK.9021.2.2023.SKK na zorganizowanie imprezy masowej (sportowej) pn. Gala Sportów Walki CFN MMA Challengers 2 na terenie Hali Sportowej im. Andrzeja Grubby przy ul. Leśnej 17 w Międzyzdrojach.

7. Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach.

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

(w jakim zakresie - liczba wspólnych kontroli – kompleksowych, problemowych, współdziałanie w innych przedsięwzięciach, itp.),

Sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła 16 kontroli wspólnych z innymi działami (Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Stanowisko ds. Higieny Pracy). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej uczestniczyła w kontrolach z innymi działami wiodącymi tj.: z Sekcją Epidemiologii z którą przeprowadziła 5 kontroli.

- współpraca z instytucjami, podmiotami etc. *(w jakim zakresie - efekty),*

W okresie sprawozdawczym prowadzona jest współpraca z innymi podmiotami w razie zaistniałej potrzeby.

- współpraca z mediami *(RTV, prasa).*

Na bieżąco przekazywane były informacje dotyczące jakości wody z poszczególnych wodociągów oraz kąpielisk znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego dla mediów lokalnych.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym zaobserwowano zwiększoną ilość zgłaszanych interwencji odnośnie obiektów świadczących usługi noclegowe typu wynajem pokoi w obiektach. Część zgłoszeń potwierdzało zasadność zgłaszanych interwencji w części lub w całości. Zdarzają się obiekty, których stan techniczny odbiega od wyznaczonych standardów. Dotyczy to głównie obiektów świadczących działalność sezonową. W związku z powyższym w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są postępowania administracyjne mające na celu zobowiązanie podmiotów prowadzących działalność do doprowadzenia do należytego stanu pomieszczeń obiektu.

Zaobserwować można, iż w obiektach typu hotele wiele podmiotów gospodarczych w swojej działalności dąży do poprawy funkcjonalności pomieszczeń, zmiany wystroju wnętrz, wyposaża swoje obiekty w nowoczesne, dobrej jakości materiały sprzęty i urządzenia, co idzie

w parze z wymaganiami technicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących aktach prawnych.

Natomiast w przypadku zakładów fryzjerskich i gabinetów kosmetycznych częstą stwierdzaną nieprawidłowością jest brak opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Podmioty w terminie 14 dni od daty kontroli zobowiązane są przedłożyć opracowane procedury w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim. Większość z nich dostosowuje się do wskazanego terminu. Natomiast w przypadku braku możliwości opracowania procedur w wyznaczonym terminie podmioty zwracały się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania obowiązku. Wszystkie obiekty posiadające taką decyzję w wyznaczonym terminie wykonały nałożony obowiązek.

W przypadku jakości wody pod względem fizykochemicznym stwierdza się, iż utrzymuje się ona podobnie jak w latach ubiegłych. Natomiast w przypadku jakości wody pod względem mikrobiologicznym w odniesieniu do ubiegłego roku zauważalne jest zmniejszenie ilości przekroczonych próbek wody powodujących dyskwalifikowanie jej do spożycia. W dwóch przypadkach PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzje stwierdzające brak przydatności do spożycia.

Dodatkowo w okresie sprawozdawczym prowadzony był zwiększony monitoring jakości ciepłej wody użytkowej z uwagi na wystąpienie zachorowań na Legionellozę w kraju. W związku z powyższym przeprowadzono analizę ryzyka zagrożenia występowania bakterii z rodzaju Legionella w wewnętrznych systemach instalacji ciepłej wody w obiektach użyteczności publicznej/ podmiotach leczniczych.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

I. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higieniczno-sanitarny placówek oświatowo wychowawczych.

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami.

W roku 2023 przeprowadzono 183 kontrole. W miernikach zaplanowano 120 kontroli. Większa ilość kontroli spowodowana była wykonaniem kontroli tematycznych dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego, kontroli tematycznych dot. oceny obciążenia uczniów tornistrami, oceny infrastruktury do prowadzenia zajęć W-F oraz kontroli sprawdzających.

Na ogólną liczbę 183 kontroli przeprowadzonych w roku 2023 składają się następujące kontrole:

- 77 kontroli zaplanowanych w harmonogramie kontroli na rok 2023 - placówek stałych – w tym 8 kontroli dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2023/2024
- 55 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży (11 – wypoczynek zimowy i 44 – wypoczynek letni – w tym 1 kontrola interwencyjna).
- 4 kontrole odbiorowe
- 22 kontrole tematyczne 13 - dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2023/2024, 7 kontroli tematycznych dot. oceny infrastruktury do prowadzenia zajęć W-F. 1 kontrola dot. poziomu radonu w obiektach nadzorowanych, 1 kontrola stanu

technicznego armatury w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych oraz działań mających na celu zapobieganie występowania bakterii z rodzaju Legionella.

- 4 kontrole tematyczne dot. oceny obciążenia uczniów tornistrami
- 5 kontroli interwencyjnych
- 16 kontroli sprawdzających (16 kontroli sprawdzających – dot. placówek stałych)

Tabela nr 1. Wykaz placówek stałych pod nadzorem PSSE w Kamieniu Pomorskim w latach 2022 i 2023.

L.p.	Rodzaj Placówki	Liczba placówek w ewidencji		Liczba skontrolowanych placówek	Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	
		2023	2022	2023	2023	2022	2023	2022
1.	Żłobki/kluby dziecięce	2	2	2	2	3	80	80
2	Przedszkola	12	12	12	18	12	968	961
3	Szkoły podstawowe	16	16	16	47	38	2953	3178
4	Licea ogólnokształcące	2	2	2	6	5	280	292
5	Branżowe szkoły I stopnia	1	1	1	2	2	17	21
6	Szkoły Specjalne (szkoła przysposabiająca do pracy...)	1	1	1	2	2	5	7
7	Zespoły szkół	5	5	5	16	13	1219	1169
8	Specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy	1	1	1	2	3	39	37
9	Placówki opiekuńczo-wychowawcze	2	2	2	4	2	28	19
10	Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	26	26	17	20	17	229	228
11	Młodzieżowe domy kultury	8	8	5	5	2	175	180
12	Pozaszkolne placówki specjalistyczne	3	3	1	1	3	55	1619
13	Inne placówki wychowania pozaszkolnego	0	1	0	0	0	0	4000
14	Domy wczasów dziecięcych	1	1	1	1	2	44	0

15	Ogółem (placówki stałe - wiersz 1 do 12)	80	81	66	126	105	6162	11791
16	Wypoczynek zimowy	13	8	11	11	6	389	275
17	Wypoczynek letni	223	264	44	44	56	2596	3508
18	Ogółem liczba placówek pod nadzorem (wiersz 16, 17 i 18)	316	353	121	181	167	9147	15574

Rodzaj placówki	Liczba	Uwagi
Inne obiekty nie uwzględnione w druku MZ-53	2	<p>Fundacja Kolorowy Ptak z siedzibą pod adresem Borzysław 12 planująca utworzenie Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej typu Rodzinnego.</p> <p>Miejski Ośrodek Sportu i Kultury w Dziwnowie – po kontroli obiekt został wykreślony z uwagi na fakt, iż wszelkie wydarzenia kulturalne dla dzieci i młodzieży są realizowane przez Dziwnowski Dom Kultury zlokalizowany w Dziwnowie, natomiast pomieszczenia Miejskiego Ośrodka Sportu i Kultury są wynajmowane przez osoby z zewnątrz komercyjnie.</p>

W 2023 roku do Higieny Dzieci i Młodzieży wpłynęło 6 interwencji. W związku z powyższym podjęto działania mające na celu sprawdzenie wniesionych zarzutów. Przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych, z których sporządzono protokoły kontroli. Spośród 6 zgłoszonych interwencji 4 okazały się bezzasadne i 2 zasadne.

Tabela nr 2. Interwencje podjęte w roku 2023 r.

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	Placówka oświatowo-wychowawcza		<ul style="list-style-type: none"> Nieprzestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych podczas procesów sprzątnięcia – używanie tej samej wody do mycia podłogi oraz wycierania ławek Zachowanie kadry pedagogicznej podczas przeprowadzanych przez pracowników PSSE w Kamieniu Pomorskim pomiarów wagi tornistrów – kadra pedagogiczna kazała uczniom wyciągnąć z plecaków większość 	Kontrola interwencyjna, rozmowa z personelem sprzątającym. Interwencja bezzasadna.

			przedmiotów, aby były łżejsze	
2.	Placówka oświatowo- wychowawcza	złego stanu sanitarno- technicznego pokoju nr 5 mieszczącego się w internacie (w pokoju widoczne czarne naloty). Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Benicach		Kontrola interwencyjna, lustracja pokoju nr 5, Interwencja zasadna w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno- technicznego ściany w pokoju – widoczne czarne naloty.
3.	Placówka oświatowo- wychowawcza	Warunki sanitarno- higieniczne i techniczne pomieszczeń placówki – ubrania dziecka przechodzą zapachem wilgoci oraz chloru		Kontrola interwencyjna, lustracja pomieszczeń placówki, interwencja zasadna w zakresie występowania czarnych nalotów w pomieszczeniach placówki
4.	Placówka oświatowo- wychowawcza		Obecność myszy w internacie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Benicach.	Kontrola interwencyjna, lustracja pokoi mieszkalnych w internacie. Interwencja bezzasadna.
5.	Placówka oświatowo- wychowawcza		Toalety w placówce podczas przerw są niedostępne, ponieważ przesiadują w nich uczniowie palący papierosy.	Kontrola interwencyjna, rozmowa z wicedyrektorem, lustracja wszystkich pomieszczeń sanitarno- higienicznych podczas przerw lekcyjnych oraz podczas lekcji. Interwencja bezzasadna.
6.	Organizator wypoczynku letniego dzieci i młodzieży		- brama otwarta przez cały czas - robactwo w pokojach - Brak pielęgniarki na terenie ośrodka - brak wykwalifikowanej kadry - od wychowawców czuć alkohol	Kontrola interwencyjna wspólnie z Sekcją Higieny Komunalnej, analiza dokumentacji, lustracja pomieszczeń, rozmowa z pielęgniarką, przesłanie informacji do Kuratorium Oświaty, interwencja bezzasadna.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek przedstawia tabela nr 3:

Tabela nr 3. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek w roku 2023

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	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	03	0	0	0	0	0	1	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 placówki	10	0	0	1	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	11	0	0	1	0	0	1	0	0	0

Kol. 3 wiersz 10 – Świetlica Środowiskowa Opiekuńczo-Wychowawcza w Łukęcinie (została przeniesiona do nowo wybudowanego budynku)

Kol. 6 wiersz 03 – Szkoła Podstawowa nr 2 im. Prof. dr Szafera w Wapnicy (wybudowano salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym oraz pomieszczeniami pomocniczymi)

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

W 2023 r. w 20 obiektach stwierdzono 21 nieprawidłowości w zakresie pionu HDiM, w tym 20 nieprawidłowości w obiektach stałych i 1 nieprawidłowość w obiekcie sezonowym (wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie letnim).

Ogółem wydano 27 decyzji administracyjnych, w tym:

- 18 nakazujących
- 8 zmieniających termin wykonania obowiązków
- 1 dot. spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- Stanu sanitarno-technicznego ciągów komunikacyjnych w budynku – 9 obiektów
- Stanu sanitarno-technicznego sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży – 9 obiektów
- Stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury – 6 obiektów
- Warunków prowadzenia zajęć WF – 6 obiektów
- Stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych – 2 obiekty
- Oświetlenia niespełniającego wymagań normy – 1 obiekt.

Tabela nr 4. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne w roku 2023

Rodzaj placówki		Decyzje administracyjne (merytoryczne)				Decyzje płatnicze liczba	Mandaty karne		
		wydane		wyegzekwowane			liczba	Kwota	
		ogółem	w tym, zmieniające termin	ogółem	w tym, z lat ubiegłych				
Żłobki / kluby dziecięce	01.	0	0	0	0	0	0		
Placówki funkcjonujące samodzielnie	przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	02.	3	1	1	1	6	0	0
	szkoły podstawowe	03.	14	5	4	3	9	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	04.	1	0	1	0	1	0	0
	technika	05.	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły branżowe I i II stopnia	06.	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły specjalne	07.	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły policealne	08.	0	0	0	0	0	0	0

Zespoły szkół	ogółem	09.	1	0	2	1	3	0	0
	w tym specjalne	10.	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe		11.	0	0	0	0	0	0	0
Placówki całodobowe		12.	5	2	2	0	3	0	0
Pozostałe placówki stałe		13.	3	0	3	2	4	0	0
Placówki sezonowe		14.	0	0	0	0	1	1	200
OGÓŁEM:		15.	27	8	13	7	27	1	200

W 2023 r. wyegzekwowano 13 decyzji, w tym 7 z lat ubiegłych:

- 1 decyzja z 2019 r.
- 6 decyzji z 2022 r.
- 6 decyzji z 2023 r.

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

W 2023 roku pod nadzorem HDiM znajdowało się 80 placówek stałych, z których skontrolowano 66. Skontrolowane placówki (100%) są podłączone do sieci wodnej, natomiast 11 z nich nie zostało podłączonych do sieci kanalizacji.

Przeprowadzone czynności kontrolne w 2023 r. placówek znajdujących się pod nadzorem PPIS wykazały, iż 11 z nich nie posiada kanalizacji centralnej. W placówkach nieposiadających kanalizacji centralnej zapewniono kanalizację miejscową - zbiorniki bezodpływowe lub własną oczyszczalnię ścieków. Placówki posiadające zbiorniki bezodpływowe to:

- Punkt Przedszkolny w Kołczewie, ul. Zwycięstwa 3, 72-514 Kołczewo
- Punkt Przedszkolny „Zielony Listek”, Ładzin 56, 72-518 Ładzin
- Społeczna Szkoła Podstawowa Ładzin, Ładzin 56, 72-518 Ładzin
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Troszynie, Troszyn 15, 72-510 Wolin
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Koniewo 9, 72-510 Wolin
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Chrobrego, ul. Zwycięstwa 3, 72-514 Kołczewo
- Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamieńskiej, ul. Szkolna 5, 72-410 Golczewo
- Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach
- Warsztat Terapii Zajęciowej, ul. Garncarska 4, 72-400 Kamień Pomorski Filia w Buniewicach
- Placówka Wsparcia Dziennego TPD, Niemica 43, 72-410 Golczewo

Ponadto jedna placówka posiada własną ekologiczną oczyszczalnię ścieków - TPD Placówka Wsparcia Dziennego w Chominie, Chomino 41, 72-405 Świerżno.

Tabela nr 5. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Rodzaj placówki		Placówki posiadające											
		Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej		Brak kanalizacji						Instalację wodociagową	Brak wodociągów		
				zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji	Własne ujęcie wody		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów		
		1	2	3	4	5	6		7				
Lata		2022	2021	2021	2021	2022	2021	2022	2022	2022	2021	2022	
Żłobki	01	2	2	0	0	0	0		2	0	0		
Przedszkola	02	9	10	2	2	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	11	0	0		
Szkoły Podstawowe	03	11	9	5	5	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	16	0	0		
Licea	04	2	1	0	0	0	0		2	0	0		
technika	05	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Branżowe szkoły I i II stopnia	06	1	0	0	0	0	0		1	0	0		
Szkoły specjalne	07	1	1	0	0	0	0		1	0	0		
Szkoły policealne	08	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Zespoły szkół	09	3	4	1	0	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	4	0	0		
Placówki kształcenia praktycznego	10	0	0	0	0	0	0		0	0	0		

Szk. Wyższe	11	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
Placówki z pobytym całodobowym	12	3	3	0	0	0	0		3	0	0	
Pozostałe placówki stałe	13	21	19	0	1	0	1	Brak kanalizacji w danej miejscowości	21	0	0	
OGÓŁEM		53	49	8	8	0	1		61	0	0	

Na terenie powiatu kamieńskiego nie wystąpiły placówki oświatowo-wychowawcze, do których nie byłaby doprowadzona instalacja wodociągowa, które miałyby ustępy zewnętrzne.

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

W 2023 roku przeprowadzono pomiary temperatury w 46 placówkach. Skontrolowano 79 pomieszczeń, wykonując w każdym po 5 pomiarów jednostkowych w celu uśrednienia mierzonej temperatury. W żadnej placówce nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela nr 6. Szczegółowe dane dotyczące pomiarów temperatur w 2022 i 2023 r.

Rodzaj placówki	lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatury			
						Liczba placówek w których dokonano pomiaru temp.	w ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	w ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobek/klub dziecięcy	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
	2022	0	0	0	0	2	3	0	0
Przedszkola	2023	0	0	0	0	7	12	0	0
	2022	0	0	0	0	10	15	0	0
Szkoły podstawowe	2023	0	0	0	0	9	13	0	0
	2022	0	0	1	0	12	29	1	2

Liceum ogólnokształcące	2023	0	0	0	0	2	5	0	0
	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
Szkoły ponadpodstawowe	2023	0	0	0	0	1	4	0	0
	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
Szkoły specjalne	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
Zespoły szkół	2023	0	0	0	0	4	5	0	0
	2022	0	0	0	0	1	15	0	0
Placówki wsparcia dziennego	2023	0	0	0	0	8	8	0	0
	2022	0	0	0	0	4	4	0	0
Domy kultury	2023	0	0	0	0	2	2	0	0
	2022	0	0	0	0	2	2	0	0
Inne placówki pracy pozaszkolnej	2023	0	0	0	0	1	2	0	0
	2022	0	0	0	0	2	3	0	0
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	2023	0	0	0	0	1	2	0	0
	2022	0	0	0	0	1	2	0	0
Placówki opiekuńczo- wychowawcze	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
Placówka rekreacyjna	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
	2023	0	0	0	0	1	1	0	0
Wypoczynek zimowy	2023	0	0	0	0	11	26	0	0
	2023	0	0	0	0	6	11	0	0
Razem w 2023		0	0	0	0	46	79	0	0

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami znajdującymi się na terenie powiatu kamieńskiego dokonano oceny oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały w jednej placówce oświatowo-wychowawczej w salach zajęć oświetlenie nie spełniające wymagań normy PN-EN 12464-1:2022-01. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję nakazującą.

W 2023 r. podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w placówkach znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego, w których przebywają dzieci i młodzież oceniano również zapewnienie właściwej wentylacji. Czynności kontrolne przeprowadzone w placówkach

znajdujących się w wykazie obiektów stanowiska ds. Higieny Dzieci i Młodzieży nie wykazały w w/w zakresie nieprawidłowości.

2. Higiena procesów nauczania.

2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia.

W 2023 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do zasad ergonomii w 35 placówkach. Ocenie poddano 1016 stanowisk w 82 oddziałach.

Tabela nr 7. Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych w latach 2022 i 2023 r.

Rodzaj placówek		ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH												
		Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków						Nieprawidłowe stwierdzono						
		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		
		2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	
Przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego		1.	12	11	24	17	323	237	0	0	0	0	0	0
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szoły podstawowe	2.	16	16	38	77	468	1131	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	3.	2	2	7	5	72	23	0	0	0	0	0	0
	technika	4.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Branżowe szkoły I i II stopnia	5.	0	1	0	4	0	7	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		6.	5	4	13	9	154	113	0	0	0	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	7.	1	1	1	2	14	29	0	0	0	0	0	0
	szoły podstawowe	8.	1	1	3	1	41	14	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	9.	3	3	5	5	60	55	0	0	0	0	0	0
	technika	10	1	1	3	1	30	15	0	0	0	0	0	0
	Branżowe szkoły I i II stopnia	11	1	0	1	0	9	0	0	0	0	0	0	0
Ogółem			35	34	82	112	1017	1511	0	0	0	0	0	0

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble są oznakowane kolorami i numerami prawidłowo zestawione. Sporządzane są wykazy wzrostu uczniów/dzieci z wymaganymi numerami stolików/ławek i krzeseł. W dostosowaniu mebli do zasad ergonomii w szkołach biorą udział pielęgniarki szkolne.

2.2 Jakość wyposażenia placówek.

Przeprowadzone kontrole w 2023 r. w placówkach oświatowo-wychowawczych nie wykazały zmian w zakresie wyposażenia szkół/przedszkoli w meble i sprzęt sportowy z wymaganymi certyfikatami.

Sytuacja w zakresie certyfikacji mebli przedszkolnych i szkolnych przedstawia się następująco:

- a) **przedszkola:** w 2023 r. skontrolowano wszystkie przedszkola. Każda skontrolowana placówka posiada w 100% meble z certyfikatami.
- b) **szkoły podstawowe:** Skontrolowano wszystkie szkoły podstawowe. Przeprowadzone kontrole w roku 2023 r. nie wykazały zmiany w zakresie wyposażenia w meble szkolne:
 - 13 szkół posiada w 100% meble z certyfikatami
 - 3 szkoły posiadają meble z certyfikatami powyżej 50%
- c) **Liceum Ogólnokształcące:** każda skontrolowana placówka posiada w 100% meble z certyfikatami.
- d) **Zespoły Szkół** – Skontrolowano wszystkie zespoły szkół znajdujące się w ewidencji. Trzy placówki posiadają w 100 % meble z certyfikatami, natomiast pozostałe dwie placówki posiadają w 80 % meble z certyfikatami.

Certyfikacja sprzętu sportowego placówkach oświatowo-wychowawczych w 2023 r.

W skontrolowanych 37 placówkach stwierdzono:

- sprzęt sportowy z certyfikatami ponad 50% posiada 6 placówek
 - 4 szkoły podstawowe
 - 2 zespoły szkół
- sprzęt sportowy z certyfikatami 100% posiada 31 pozostałych placówek tj. 12 przedszkoli, 12 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące, 1 szkoła specjalna oraz trzy zespoły szkół ponadpodstawowych.
- 3 placówki oświatowo-wychowawcze nie posiadają własnej bazy sportowej w związku z powyższym zajęcia w-f odbywają się w pobliskich obiektach, które w 100% posiadają sprzęt sportowy z certyfikatami.

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

Podczas czynności kontrolnych szkół odniesiono się do realizacji § 4a rozporządzenia MENiS dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Skontrolowane szkoły podstawowe i ponadpodstawowe zapewniają dla uczniów, miejsce do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych - 10 placówek zapewniło uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast 14 placówek zapewniło inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych – uczniom udostępniono szafki, półki i regały w salach zajęć.

2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano również higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych. Skontrolowano 24 szkoły, 275 oddziałów.

Tabela nr 8. Tygodniowy rozkład lekcji szkół powiatu kamieńskiego w 2023 r.

Rodzaj placówek		HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH				
		Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono		
		w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach	
1	2	3	4	5	6	
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	01	16	189	0	0
	licea ogólnokształcące	02	2	15	0	0
	technika	03	0	0	0	0
	branżowe szkoły I i II stopnia	04	1	3	0	0
Zespoły szkół:		05	5	68	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	szkoły podstawowe	06	1	17	0	0
	licea ogólnokształcące	07	2	7	0	0
	technika	08	3	38	0	0
	branżowe szkoły I i II stopnia	09	1	6	0	0
Razem: wiersze od 1 do 5		10	24	275	0	0

W ramach higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach w 2023 roku skontrolowano 24 placówki, 275 oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze i rozłożone są równomiernie, uwzględniając godziny odjazdu autobusów. Uczniowie, którzy czekają na odwóz mają możliwość uczestniczenia w zajęciach dodatkowych, bądź pobyt w świetlicy szkolnej. Zapewniono również wypoczynek między lekcjami: przerwy 10 minutowe oraz dłuższe przerwy na posiłek. Placówki, w których występują przerwy 5-minutowe uzgadniają ten fakt z radą rodziców i są one wprowadzone w związku z godzinami odjazdów autobusów.

Przeprowadzane czynności kontrolne w placówkach oświatowo wychowawczych nie wykazały zagęszczenia uczniów w placówkach.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. W wyniku tych czynności objęto badaniem 753 uczniów w 53 oddziałach w 15 szkołach podstawowych.

Przeprowadzona ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych wykazała, iż:

- 321 uczniów posiadało tornister o wadze do 10 % masy ciała
- 308 uczniów posiadało tornister o wadze w zakresie 10-15 % masy ciała
- 124 uczniów posiadało tornister, którego waga przekraczała 15 % masy ciała

Wyniki oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przedstawiano Dyrektorom placówek, którzy następnie omawiali je z wychowawcami poszczególnych oddziałów.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W roku 2023 skontrolowano 16 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 szkołę specjalną oraz 5 zespołów szkół. Spośród skontrolowanych szkół:

- 1 szkoła posiada tylko salę gimnastyczną – Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Kamieniu Pomorskim
- 4 szkoły posiadają tylko salę zastępczą – Szkoła Podstawowa nr 2 w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa w Dziwnowie, Szkoła Podstawowa w Stuchowie, Specjalna Szkoła Przystosowująca do Pracy
- 3 szkoły posiadają tylko boisko szkolne – Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Publiczna Szkoła Podstawowa w Troszynie, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach
- 3 szkoły posiadają salę gimnastyczną z boiskiem – Publiczna Szkoła Podstawowa w Kołczewie, Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamieńskiej, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie
- 5 szkół posiada salę zastępczą i boisko: Szkoła Podstawowa w Jarszewie, Szkoła Podstawowa w Dargobądz, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie, Szkoła Podstawowa we Wrzosowie, Liceum Ogólnokształcące w Kamieniu Pomorskim
- 5 szkół posiada szkolne zespoły sportowe z boiskiem: Szkoła Podstawowa w Świerznie, Szkoła Podstawowa w Międzyzdrojach, Zespół Szkół Publicznych w Golczewie, Szkoła Podstawowa w Wapnicy, Szkoła Podstawowa nr 1 w Kamieniu Pomorskim,
- 1 szkoła posiada szkolny zespół sportowy bez boiska – Publiczna Szkoła Podstawowa w Wolinie
- 3 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć – Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie, Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie, Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie

Jedenaście placówek korzysta z infrastruktury do WF poza placówką: z hali sportowej oraz boiska/stadionu sportowego znajdujących się w pobliżu szkół.

- 2 szkoły podstawowe korzystają zarówno z hali sportowej oraz boiska/stadionu sportowego znajdujących się w pobliżu szkół – Szkoła Podstawowa nr 2 w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa w Dziwnowie
- 4 szkoły podstawowe korzystają tylko z boiska/stadionu sportowego znajdujących się w pobliżu szkół – Publiczna Szkoła Podstawowa w Wolinie, Szkoła Podstawowa w Stuchowie, Szkoła Podstawowa we Wrzosowie, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie,
- 2 licea ogólnokształcące – Liceum Ogólnokształcące w Kamieniu Pomorskim oraz Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie
- 1 szkoła branżowa – Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie
- 1 zespół szkół – Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Kamieniu Pomorskim
- 1 szkoła specjalna - Szkoła Przesposabiająca do Pracy dla Uczniów Niepełnosprawnych Intelktualnie

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach.

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad jednostkami systemu oświaty, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154). W 2023 r. skontrolowano: 11 stołówek szkolnych, 8 stołówek w przedszkolach, 1 stołówka w żłobku, 1 sklepik szkolny, 1 dom dziecka i młodzieży, 1 zakład specjalny i wychowawczy, przeprowadzając w w/w obiektach łącznie 29 kontroli, w tym 17 w zakresie w/w rozporządzenia.

W obiektach należących do jednostek systemu oświaty wydano:

- ✚ 2 decyzje wycofujące z obrotu artykuły spożywcze, z czego 1 decyzję wycofującą wędlinę o niewłaściwych cechach organoleptycznych - nieprzyjemnym zapachu świadczącym o zepsuciu produktu oraz 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w sklepiku szkolnym;
- ✚ 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości.

oraz

- ✚ 2 decyzje zatwierdzające do prowadzenia działalności w zakresie podaży gotowych posiłków dostarczanych przez firmę cateringową, podaży na naczyniach tradycyjnych;
- ✚ 3 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów.

Stołówki szkolne

W bieżącym roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 16 punktów żywienia w stołówkach szkolnych, 10 z nich prowadzi działalność w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego, w 6 placówkach natomiast prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 11 obiektów, w tym 6 z żywieniem w systemie cateringowym. Przeprowadzono łącznie 14 kontroli. Skontrolowano 10 obiektów na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego jako ryzyko średnie dla ocenianego zakładu.

W analizowanej grupie obiektów podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono zastosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych przez stołówki szkolne oraz zakłady świadczące usługi cateringowe i dostarczające do w/w zakładów. W toku kontroli przeanalizowano sposób żywienia dzieci na podstawie przedkładanych jadłospisów.

Posiłki podawane są dzieciom na naczyniach tradycyjnych w przypadku posiłków produkowanych na miejscu oraz w przypadku systemu cateringowego, w zależności od warunków podawane są na naczyniach tradycyjnych, z zapewnieniem higienicznego sposobu ich mycia, dezynfekcji oraz przechowywania lub na naczyniach jednorazowego użytku.

W przypadku żywienia w systemie cateringowym dowóz posiłków do szkół odbywa się w termosach specjalistycznymi środkami transportu, posiadającymi decyzje właściwych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

W 100 % stołówek szkolnych został wdrożony system HACCP oraz GHP/GMP.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2023 r. w analizowanej grupie wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości.

Jak również wydano 1 decyzję administracyjną zobowiązującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie wydanej przez pion HDiM, dotyczących doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu komunikacyjnym, doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego zlewozmywaku w pomieszczeniu obróbki wstępnej „brudnej”. W wyniku kontroli sprawdzającej wyegzekwowano zarządzenia wynikające z w/w decyzji.

W okresie sprawozdawczym w stołówkach szkolnych przeprowadzono 1 kontrolę w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych.

W bieżącym roku sprawozdawczym teoretycznie oceniono 8 jadłospisów w stołówkach szkolnych, w tym 5 stołówek prowadzące żywienie w systemie cateringowym.

W 6 placówkach wyliczono wartość energetyczną dekadowego jadłospisu oraz w jednej szkole wyliczoną wartość odżywczą na białko, tłuszcze i węglowodany.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

W jednej Szkole Podstawowej mieszczącej się w Jarszewie 32, gmina Kamień Pomorski dokonano oceny jadłospisu dekadowego w zakresie wyżywienia dzieci w wieku szkolnym 7-15 lat spożywających posiłek obiadowy jednodaniowy.

W zakresie wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) stwierdzono: iż w analizowanym jadłospisie obiad składał się zawsze z jednego dania: zupy lub drugiego dania. W dekadowym jadłospisie na obiad były podawane zupy, natomiast na drugie dania w większości podawano produkty będące źródłem białka, jak np. mięso, drób, ryby, które uzupełniono produktami bogatymi w węglowodany (ziemniaki, makaron, kasza). W oferowanych posiłkach obiadowych częściej podawane są warzywa niż owoce. Warzywa w oferowanych potrawach występują w formie gotowanej, surowej, kiszanej i konserwowej. Stwierdzono zbyt małą podaż warzyw podawanych w postaci surowej. W związku z powyższym zaleca się dostosowanie jadłospisu poprzez zwiększenia podaży warzyw surowych, uwzględniając w jadłospisie sezonowość występowania produktów. Na podstawie analizy jadłospisu dekadowego stwierdzono brak podaży w oferowanych potrawach orzechów. Zalecono uwzględnienie powyższej grupy

w planowaniu jadłospisów. Zupy, potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych niespełniających wymogów rozporządzenia, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników (koncentrat pomidorowy) – brak wskazanych składników dla stosowanego koncentratu pomidorowego 30%. W dekadowym jadłospisie w oferowanych posiłkach wystąpiła zrównoważona liczba zup zabielenych, zastosowano zabielenie zup przy zastosowaniu śmietany 18%.

Podczas szczegółowej analizy jadłospisu dekadowego stwierdzono rozbieżność pomiędzy jadłospisem, a dokumentem „Skład jadłospisu” w zakresie wyliczonej wartości kalorycznej posiłku obiadowego. Ponadto wskazane w „Składzie jadłospisu” wartości odżywcze po przeliczeniu nie odpowiadają zadeklarowanej wartości energetycznej dla posiłków obiadowych. W związku z powyższym brak możliwości oceny jadłospisu pod kątem spełniania norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej przy uwzględnieniu średnich wartości z 10 jadłospisów.

Wydano zalecenia dotyczące: dostosowanie jadłospisu dekadowego poprzez włączenie artykułów spożywczych z grup mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, tak aby zapewnić stosowną dzienną porcję. Zalecono w dekadzie zmniejszenie podaży ziemniaków oferowanych w posiłkach obiadowych, zastępując je innymi produktami zbożowymi, np. kasza gryczana, ryż. Zachować spójność między jadłospisem, a wykazem użytych składników – planem posiłków. Uwzględnić wszystkie składniki wchodzące w skład potraw (m. in. koncentrat pomidorowy 30%, kompot z wiśni). Zalecono zwiększenie podaży warzyw surowych do posiłku obiadowego jako dodatku do II dania z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Zalecono uwzględnienie orzechów podczas planowania jadłospisów.

Zalecono, aby jadłospisy były sporządzane i podpisane przez osobę odpowiedzialną, np. intendenta żywienia.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim podczas kolejnych czynności kontrolnych wynikających z realizacji bieżącego nadzoru sanitarnego w placówce oświatowej dokona sprawdzenia wydanych zaleceń dotyczących oceny sposobu żywienia.

W bieżącym roku sprawozdawczym Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku wspólnie ze stanowiskiem do spraw Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili wykład w oparciu o prezentację multimedialną w ramach akcji Wybieraj Bezpieczną Żywność – Kampania EFSA dla rodziców uczniów klas 1-8 Szkoły Podstawowej nr 1 w Kamieniu Pomorskim.

Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu kamieńskiego zewidencjonowano 1 Internat mieszący się w ZSP w Benicach, gmina Kamień Pomorski, w którym nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli.

W/w obiekcie w ramach nadzoru sanitarnego została zaplanowana kontrola w roku 2024. Na obiekt znajdujący się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje.

Stołówki w przedszkolach

Na terenie powiatu kamieńskiego w 2023 r. znajdowało się 10 przedszkoli, w tym 6 przedszkoli prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 8 placówek przeprowadzając łącznie 9 kontroli. Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje, jak również nie wydano decyzji administracyjnych.

Stołówki przedszkolne są zakładami małymi, zatrudniającymi osoby posiadające aktualną dokumentację zdrowotną. Żywienie dzieci w zakresie: I śniadania, obiadu dwudaniowego, podwieczorka. W przedszkolach w wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego. Osoby odpowiedzialne oraz zatrudniony personel wykazują zaangażowanie w prawidłowe funkcjonowanie systemu HACCP w obiektach oraz utrzymanie pomieszczeń we właściwym stanie sanitarno – technicznym.

W 2023 r. wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład: Przedszkole Miejskie nr 1 „Morskie Skarby” mieszczący się w Międzyzdrojach przy tymczasowej lokalizacji ul. Kolejowa 33w zakresie podaży posiłków przygotowywanych w Szkole Podstawowej nr 1 w Międzyzdrojach przy ul. Leśnej 17, podaży posiłków na naczyniach tradycyjnych oraz wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład w zakresie rozszerzenia działalności o produkcję potraw od surowca do wyrobu gotowego (śniadania, obiad, podwieczerek), cateringu posiłków do Przedszkola Publicznego nr 2 w Kamieniu Pomorskim, podaży na naczyniach tradycyjnych i jednorazowego użytku. W analizowanej grupie wydano 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów – stołówki w przedszkolu w systemie cateringowym.

Oceniono teoretycznie 5 dekadowych jadłospisów w stołówkach przedszkolnych, w tym 3 stołówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 1 placówce wyliczono wartość energetyczną oraz odżywczą dla białka, tłuszczu i węglowodanów.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154) oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

Serwowane potrawy są urozmaicone, z uwzględnieniem produktów z grup środków spożywczych: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin strączkowych, tłuszcze roślinne i zwierzęce. Z analizy jakościowej jadłospisów wykazano, że układane były one zgodnie z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, jak np. urozmaicenie czy różnorodna technika przyrządzania potraw.

Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Na terenie działania tutejszej Inspekcji działają 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, tj. Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza mieszcząca się w Wiślicy przy ul. Leśnej 4 oraz w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej mieszczącej się w Lubinie przy ul. Głównej 44.

W ramach sprawowanego nadzoru w 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej mieszczącej się w Wiślicy przy ul. Leśnej 4 podczas czynności kontrolnych ustalono, iż w zakładzie nie są zatrudnione osoby w pionie żywienia i nie jest prowadzona działalność w zakresie produkcji dań obiadowych dla wychowanków. Blok żywienia został zlikwidowany - w miejscu znajdują się pomieszczenia biurowe. W placówce przebywają dzieci zgodnie z obowiązującym prawem powyżej 10 roku życia. Jednocześnie ustalono, iż za zgodą organu prowadzącego (Starostwo Powiatowe) trójka dzieci w wieku od 2,5 do 5 lat przebywa w placówce. Wychowankowie mogą przebywać w placówce do 25 roku życia pod warunkiem odbywania dalszej nauki. Podstawowym celem pracy opiekuńczo-wychowawczej placówki jest realizacja prawa dziecka do wychowywania w rodzinie. Dziecko ma prawo do żywienia dostosowanego do wymogów dietetycznych odpowiadające indywidualnym potrzebom rozwojowymi zdrowotnym dziecka. Dziecko ma prawo do uczestniczenia w procesie podejmowania decyzji dotyczących jadłospisu, zakupów żywieniowych, przygotowywania potraw. Ustalono, iż w placówce wszystkie posiłki przygotowywane są przez wychowanków wraz z wychowawcami.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Do tej grupy zewidencjonowano placówkę tj. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy znajdujący się w Kamieniu Pomorskim przy ul. Wolińskiej 9A, w którym przeprowadzono 1 kontrolę na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego jako ryzyko średnie dla ocenianego zakładu.

W Ośrodku prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Podczas czynności kontrolnych w obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego.

W okresie sprawozdawczym w stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczym nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych, jak również nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

Podczas czynności kontrolnych w obiekcie dokonano oceny sposobu żywienia w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154) oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2023 r. wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład: Samorządowy Żłobek „Morskie Perełki” mieszczący się w Międzyzdrojach przy ul. Myśliwskiej 13 w zakresie podaży posiłków przygotowywanych w Szkole Podstawowej nr 1 w Międzyzdrojach przy ul. Leśnej 17, podaży posiłków na naczyniach tradycyjnych. Na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się 2 przedszkola, w których wydzielony jest oddział żłobkowy. Przeprowadzono 1 kontrolę. Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych.

Nadzór nad sklepikami szkolnymi

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad sklepikami szkolnymi w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154).

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji w roku sprawozdawczym 2023 r. znajdowały się 2 sklepiki szkolne, w których działalność prowadzona jest w zakresie obrotu środkami spożywczymi zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Ogółem skontrolowano 1 obiekt tj. sklepik szkolny, łącznie przeprowadzając w nim 3 kontrole, w tym 1 kontrolę w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym.


Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały zasadność zgłoszenia interwencyjnego dotyczącego Sklepiku szkolnego mieszczącego się w Kamieniu Pomorskim. Podczas czynności kontrolnych w nawiązaniu do treści interwencji dotyczącej sprzedawania produktów, które nie powinny być udostępniane dzieciom ze względu na szkodliwy skład oraz sprzedaży nieświeżych tostów stwierdzono przechowywanie w urządzeniu chłodniczym wędliny z przeznaczeniem do produkcji tostów o niewłaściwych cechach organoleptycznych, brak wdrożenia opracowanej procedury postępowania z artykułami o niewłaściwej jakości i odpadami, w której uwzględniono sposób postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego stanowiącymi materiał kategorii 3. Jednocześnie stwierdzono nieprawidłowości w funkcjonowaniu systemu *traceability*. Przeprowadzona kontrola wykazała wprowadzanie do obrotu handlowego artykułu spożywczego pn. „PaperMint. Słodycze z substancjami słodzącymi.”, produktu będącego przedmiotem interwencji. Dokonana ocena produktu w oparciu o zawarty na opakowaniu skład na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych

przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach wykazała uwagi do znakowania produktu w zakresie umieszczonej przez producenta wartości odżywczej produktu - nie wskazano zawartości cukrów. Ponadto, stwierdzono na opakowaniu niepełne informacje w odniesieniu do wartości odżywczej, tj. braku podanej ilości soli/100g produktu, brak możliwości stwierdzenia czy produkt jest zgodny z § 1 ust. 2 pkt 3 w/w rozporządzenia.


Ponadto, w dniu kontroli w obrocie handlowym stwierdzono środki spożywcze, które nie spełniały wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Podczas czynności kontrolnej wyżej wymienione środki spożywcze o niewłaściwej jakości organoleptycznej oraz niespełniające wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. wycofano z obrotu handlowego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono 1 mandat na kwotę 500,00 zł.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W roku 2023 w analizowanej grupie ogółem wydano **2** decyzje administracyjne:

-  **2** decyzje wycofujące z obrotu artykuły spożywcze, z czego 1 decyzję wycofującą wędlinę o niewłaściwych cechach organoleptycznych - nieprzyjemnym zapachu świadczącym o zepsuciu produktu oraz 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w sklepiku szkolnym;

oraz:

-  **2** decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za czyn z art. 103 ust.1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący prowadzenia sprzedaży w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1 oraz za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1b tiret c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący nieprzestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonego w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz

rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.), tj. brak informowania konsumentów o alergenach zawartych w produkowanych i wprowadzanych do obrotu produkowanych potraw.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Opiekę medyczną nad uczniami sprawują pielęgniarki szkolne, zatrudnione przez NFZ. Spośród skontrolowanych 25 szkół, 22 posiadają gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej z tego 20 szkół posiada własne gabinety, natomiast 2 posiadają gabinet z inną szkołą - Szkoła Podstawowa w Dziwnowie udostępnia gabinet dla Zespołu Szkół Społecznych (budynek oddalony o około 200 m.), Szkoła Przystosowująca do Pracy dla Uczniów Niepełnosprawnych Intellektualnie (gabinet dostępny dla wszystkich placówek znajdujących się w budynku). Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie oraz Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie w ramach opieki zdrowotnej korzystają z usług pobliskiej przychodni – poradnia NZOZ Vita Wolin. Ponadto 2 szkoły podstawowe zapewniają uczniom opiekę dentystyczną (1 placówka – dentobus, 1 placówka – gabinet stomatologiczny poza placówką).

II. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży.

1. Ferie zimowe

W wykazie elektronicznej bazy wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamieńskiego w 2023 r. podczas ferii zimowych widniało 12 zgłoszonych turnusów. W okresie ferii zimowych od 16.01.2023 r. do 26.02.2023 r. skontrolowano wszystkich organizatorów. Podczas kontroli z zakresu HDiM równolegle przeprowadzone były kontrole z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego (pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili kontrole we wszystkich obiektach, w których zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży). Ponadto w placówkach, gdzie był prowadzony wypoczynek dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej Higiena Komunalna przeprowadziła kontrole w trzech obiektach hotelowych. W okresie ferii zimowych współpracowano z Policją oraz Strażą Pożarną. Wspólnie z przedstawicielem Policji przeprowadzono cztery kontrole, natomiast wspólnie z przedstawicielem Policji oraz przedstawicielem Straży Pożarnej przeprowadzono dwie kontrole.

Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż organizatorzy zapewнили opiekę medyczną poza obiektem (przychodnia) organizatorzy posiadali numery telefonów do przychodni. Nie stwierdzono urazów. Natomiast na czterech turnusach stwierdzono zachorowanie (podwyższona temperatura – u dwóch uczestników objawy ustąpiły, natomiast dwóch uczestników zostało odebranych z wypoczynku przez rodziców).

Uczestnicy wypoczynku w formie wyjazdowej, którzy byli zakwaterowani w hotelach mieli wyznaczone inne godziny posiłków niż pozostali goście hotelowi. Natomiast dzieci uczestniczące w półkolonii w miejscu zamieszkania miały stołówkę do własnej dyspozycji.

Wszystkie skontrolowane turnusy spełniały wymagania dot. powierzchni noclegowej na 1 osobę w pokoju tj. min. 2,5m².

2. Wypoczynek letni

W wykazie elektronicznej bazy wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamieńskiego w 2023 r. podczas wakacji letnich figurowały 223 zgłoszone turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach akcji Bezpieczne Wakacje 2023 nie stwierdzono rażących uchybień ze strony organizatorów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Podczas jednej kontroli wypoczynku letniego stwierdzono nieprawidłowości:

- Niekompletna pościel – brak poszewek i/lub prześcieradeł
- Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pokoi uczestników wypoczynku

Nieprawidłowości w zakresie niekompletnej pościeli czy niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi były usuwane jeszcze podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych. W związku z powyższym wobec organizatora wypoczynku zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie opłat. Ponadto w przypadku stwierdzenia niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi zamieszkałych przez uczestników wypoczynku, kierownika ukarano mandatem karnym.

Organizatorzy zapewniali opiekę medyczną poprzez udanie się własnym środkiem transportu do najbliższej placówki POZ, natomiast część turnusów zapewniała własną opiekę lekarską nad dziećmi i młodzieżą – pielęgniarki. Na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się również ośrodki wypoczynkowe, w których opiekę medyczną sprawuje pielęgniarka zatrudniona przez właściciela obiektu.

W trosce o zdrowie dzieci i młodzieży kąpiele odbywają się na plażach strzeżonych w obecności ratownika WOPR i kadry. Ponadto zapewniono apteczki pierwszej pomocy z instrukcją jej udzielania.

W okresie ferii letnich ściśle współpracowano z Policją oraz Strażą Pożarną, z którymi wspólnie przeprowadzono 20 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym realizowano zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane były wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczyły planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Powiatowy Inspektor Sanitarny realizuje zadania ustawowe poprzez: opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego powiatu Kamieńskiego, uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty

przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia), uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych różnego przeznaczenia, dokonywanie odbiorów aptek, zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

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

0 – uzgodnienie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

9 - uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

26 - opiniowanie 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.

84 – opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

1 - stwierdzających potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

83 - odstępujących od przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

6 – opinie w sprawie uzgodnień warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej .

1 - opinia sanitarna dotycząca uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów .

Brak

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego .

Stanowiska w formie postanowienia:

10 - stanowisk uzgadniających projekt warunków zabudowy .

1- stanowisko uzgadniające projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego .

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji .

W 2023 r. dokonano **16 kontroli /wizytacji**. Z każdej kontroli sporządzono protokół.

46 - stanowiska zajęte w związku z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania (**16** stanowisk po przeprowadzeniu czynności odbiorowych w obiekcie, **30** stanowisk w formie zaświadczenia, *o braku sprzeciwu w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym*, przed upływem terminu do załatwienia sprawy),

0- sprzeciwów.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2023 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kamieńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na przeprowadzanie programów profilaktycznych oraz akcji w celu propagowania procesów umożliwiających ludziom zwiększanie kontroli nad własnym zdrowiem oraz jego wzmacnianie.

I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu

1. Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.

Przeprowadzono etap powiatowy III Edycji Wojewódzkiego Konkursu "Jestem Ekoprzedzszkolakiem" – konkurs na etapie powiatowym rozstrzygnięto 05.06.2023 – wpłynęło 13 prac konkursowych – wyłoniono jedną najlepszą pracę, która została przekazana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie

Przeprowadzono **3** wizytacje do programu. W jednej placówce nie uwzględniono realizacji programu w programie profilaktyczno – wychowawczym, natomiast w pozostałych nie stwierdzono uwag do realizacji programu.

2. Program edukacji antytytoniowej dla klas IV szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie”

Przeprowadzono m.in. działania edukacyjne w oparciu o prezentację multimedialną w Przedszkolu Publicznym „Promyk Słońca” w Dziwnowie. W prelekcji udział wzięło 17 dzieci w wieku 5 – 6 lat z grupy Tygryski.

Przeprowadzono **5** wizytacji do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”

W roku szkolnym 2022/2023 wznowiono Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę” promujący zasady zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej od roku 2006r.

W ramach programu „Trzymaj Formę!” szkoły w powiecie kamieńskim mogły wziąć udział w konkursie „Trzymaj formę!”. W etapie powiatowym konkursu udział wzięła Publiczna Szkoła Podstawowa im. Zofii Kossak-Szczuckiej w Dargobądzu. Przeprowadzono 4 wizytacje do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

W roku sprawozdawczym 2022/2023 przeprowadzono m.in. prelekcję w Liceum Ogólnokształcącym im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie dla uczniów biorących udział w programie "ARS" (klasa ILO, II LO, III LO). Przeprowadzono 1 wizytację do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania HIV”

Program ma na celu zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji oraz edukacji ogółu społeczeństwa, w tym młodzieży w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

W ramach realizacji zadań programowych przeprowadzono m.in. prelekcje z uczniami szkół podstawowych i podstawowych - łącznie 9 spotkań dla 296 odbiorców.

Największym przedsięwzięciem był konkurs wiedzy o HIV i AIDS pod nazwą „Pozytywni”, który odbył się w LO im. B. Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim. W konkursie tym wzięło udział 11 uczniów z 4 szkół ponadpodstawowych z powiatu kamieńskiego. Patronem Honorowym konkursu był Starosta Kamieński, który był fundatorem nagród dla zwycięzców oraz drobnych upominków dla wszystkich uczestników. W 2023 r. przeprowadzono łącznie 33 działania dla 377 odbiorców.



II. Wojewódzkie programy edukacyjne

1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy-marchewkę zajadamy”

W roku szkolnym 2022/2023 odbyła się IX edycja konkursu plastycznego „Zdrowe zęby mam-bardzo o nie dbam”. Do konkursu zgłoszono 26 prac z jedenastu placówek przedszkolnych. Komisja konkursowa oceniła nadesłane prace biorąc pod uwagę treści prozdrowotne, pomysłowość i kreatywność, walory estetyczne oraz samodzielność wykonania pracy przyznając I,

II i III miejsce oraz dwa wyróżnienia. Wyniki konkursu zostały opublikowane na stronie internetowej i portalu Facebook PSSE w Kamieniu Pomorskim oraz przesłane do lokalnych portali internetowych.

2. Wojewódzki Program Higieny i Profilaktyki Wybranych Chorób Zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

W roku szkolnym 2022/2023 odbyła się kolejna edycja programu „Higiena naszą tarczą ochronną” jako odpowiedź na zaistniałą sytuację epidemiczną i konieczność wdrażania zasad profilaktyki zdrowotnej od najmłodszych lat. Przeprowadzono m.in. prelekcje pt. "Higiena osobista w kontekście profilaktyki chorób zakaźnych" dla uczniów klas I-III w Szkole Podstawowej im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie.

3. Wojewódzki Program Profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Program został stworzony z myślą o młodych osobach celem zapobiegania sięgania przez nich po środki psychoaktywne, a w szczególności po „nowe narkotyki”. W roku szkolnym 2022/2023 przeprowadzono etap powiatowy konkursu pod nazwą „V Wojewódzki Przegląd Form Artystycznych”. Do udziału w konkursie zgłosiła się 1 szkoła podstawowa – Publiczna Szkoła Postawowa w Kołczewie, zdobywając 18 punktów. Praca została zgłoszona do etapu wojewódzkiego. Część działań edukacyjnych prowadzono we współpracy z przedstawicielkami Policji z Komendy Powiatowej w Kamieniu Pomorskim.

III. Lokalne programy edukacyjne

1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”.

W roku szkolnym 2022/2023 program realizowało 16 placówek (8 przedszkoli i 8 oddziałów przedszkolnych), łącznie 407 dzieci. W realizację programu zaangażowało się 170 rodziców/opiekunów z 7 placówek biorących udział w programie.

Do najciekawszych działań zaliczyć można prelekcję w oparciu o prezentację multimedialną w ramach programu „Czyste powietrze wokół nas” w Przedszkolu Publicznym "Promyk Słońca" w Dziwnowie dla 17 przedszkolaków 5-6 lat z grupy przedszkolnej "Tygryski".

IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu kamieńskiego

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Działania podejmowane w ramach nieprogramowej interwencji – Profilaktyka używania „nowych narkotyków” miały na celu zapobieganie stosowania środków psychoaktywnych przez młodzież oraz szeroko pojętą edukację społeczeństwa, rzetelną informację na temat konsekwencji zdrowotnych, prawnych jak również promocję zachowań prozdrowotnych. W roku 2023 roku przeprowadzono łącznie 20 działań dla 376 odbiorców. Przeprowadzono m.in. prelekcję w Szkole Podstawowej im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie pt. "Nowe narkotyki - Czym są i jak działają?" dla 35 uczniów. Współpracowano z przedstawicielką Komendy Powiatowej Policji w Kamieniu Pomorskim.



2. Bezpieczne Ferie 2023

Celem interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Ferie 2023” było szeroko pojęte bezpieczeństwo zimowe dzieci i młodzieży, w tym profilaktyka chorób zakaźnych i bezpieczne zachowania w okresie zimowym.

Łącznie w ramach akcji przeprowadzono 40 działań dla 1525 odbiorców. Najciekawszym wydarzeniem był konkurs fotograficzny „Bezpieczne Ferie – Moje Logo” dla dzieci i młodzieży uczęszczających na zajęcia w Świetlicach Środowiskowych na terenie Gminy Dziwnów. Do konkursu zgłoszono prace od 6 uczestników z 1 placówki. W wyniku oceny prac konkursowych komisja konkursowa wyłoniła 3 zwycięzców i przyznała 3 wyróżnienia.

3. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Europejski Tydzień Szczepień w 2023 roku obchodzony był od 24 do 30 kwietnia 2023r. W 2023 roku przeprowadzono 4 działania dla 61 odbiorców. Przeprowadzono m.in. wykład w oparciu o prezentację multimedialną w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień pt. „Szczepienia ochronne” dla 57 słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Muzeum Ziemi Kamieńskiej.

4. Światowy Dzień Zdrowia 2023

Światowy Dzień Zdrowia w roku 2023 przebiegał pod hasłem: „Zdrowie dla wszystkich”. W ramach akcji przeprowadzono 10 działań dla 190 odbiorców. Najciekawszym wydarzeniem był event przeprowadzony dla dzieci i młodzieży współorganizowany ze Starostwem Powiatowym w

Kamieniu Pomorskim w ramach „XLIII Ogólnopolskiego Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym – etap powiatowy”. Udział wzięło 40 osób - uczniowie i opiekunowie z 5 szkół podstawowych z powiatu kamieńskiego. Działania podjęto we współpracy z działem epidemiologii PSSE w Kamieniu Pomorskim – w ramach pierwszej pomocy przedmedycznej.



5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu było zwrócenie uwagi społeczeństwu na fakt, że palenie tytoniu powoduje nie tylko choroby układu oddechowego, ale także stanowi istotny czynnik ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, wiodącej przyczynie śmierci ludzi na całym świecie.

W ramach akcji w roku 2023 przeprowadzono 9 działań które objęły 315 odbiorców. Jednym z ciekawszych działań było przygotowanie stoiska edukacyjno-informacyjnego przy Szkole Podstawowej im. dr Juliana Grunera w Świerznie dla 84 uczestników – uczniowie klas I-VIII. Podczas stoiska rozdyskutowano materiały edukacyjne, zaprezentowano alko i narkogogle, a także przeprowadzono pogadanki oraz instruktaż zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.



6. Bezpieczne Wakacje 2023

Celem akcji Bezpieczne Wakacje 2023 była edukacja uczestników wypoczynku w zakresie kształtowania bezpiecznych zachowań. Omówiono zagrożenia zdrowotne dzieci i młodzieży podczas kąpieli, opalania na słońcu, zagrożenia w lesie- kleszcze, zatrucia pokarmowe, profilaktykę chorób zakaźnych. Celem akcji było także zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków przez młode osoby, w związku z czym przeprowadzono prelekcję na temat szkodliwości zażywania narkotyków.

Adresatami były osoby, korzystające z różnych form wypoczynku wakacyjnego, w tym opiekunowie dzieci i młodzieży w placówkach na terenie powiatu kamieńskiego.

Podjęto łącznie 77 działań, którymi objęto 1667 osób (społeczność lokalna, organizatorzy wypoczynku, wypoczywający na terenie powiatu – dzieci i młodzież, wychowawcy).

Najciekawszym działaniem było przygotowanie stoiska edukacyjno-informacyjnego dla 150 uczestników obozu przy bazie obozowej Chorągwi Ziemi Lubuskiej z Gorzowa Wielkopolskiego; Międzyszkolnego Ośrodka Sportowego z Gorzowa Wielkopolskiego oraz MOS Gorzów w Łukęcinie. Podczas stoiska przeprowadzono konkurs dotyczący zasad higieny osobistej, rozdystrybuowano materiały edukacyjne, przeprowadzono instruktaż prawidłowego mycia zębów, zaprezentowano alko i narkogogle, przeprowadzono prelekcję na temat bezpieczeństwa w wakacje oraz substancji psychoaktywnych z udziałem pracownika Policji oraz przedstawicieli WSSE Szczecin.

7. Światowy Dzień Rzucenia Palenia 2023

Celem Światowego Dnia Rzucenia Palenia było zachęcenie osób palących do podjęcia próby rzucenia palenia – nie tylko w tym dniu, ale na całe życie. Przeprowadzono 24 działania (wykłady, prelekcje, publikacje artykułów, dystrybucje), którymi objęto 586 odbiorców.

Do najciekawszych działań należy zaliczyć cykl wykładów i prelekcji na temat „Szkodliwość palenia papierosów” w Liceum Ogólnokształcącym im. B. Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim, we współpracy ze Stowarzyszeniem Walki z Rakim Płuca Oddział w Szczecinie. Największa liczba odbiorców to wykład dla 65 osób.



8. Profilaktyka wszawicy

Problem wszawicy, powraca do placówek oświatowych jak bumerang. Celem akcji było zwiększenie świadomości wśród dzieci i rodziców dzieci uczęszczających do placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu kamieńskiego w zakresie profilaktyki pedikulozy/wszawicy. Ponadto eliminowanie stereotypowego myślenia o wszawicy jako chorobie wstydlivej.

Adresatami działań były placówki edukacyjne, dzieci i młodzież z przedszkoli oraz szkół podstawowych oraz ich rodzice. W ramach działań wystosowano list intencyjny do dyrektorów szkół podstawowych i ponadpodstawowych dotyczący problemu wszawicy. Łącznie przeprowadzono 5 działań dla 38 odbiorców.

9. Profilaktyka chorób zakaźnych

Celem podejmowanych działań jest zmniejszenie występowania chorób zakaźnych – grypy, poprzez podnoszenie wiedzy, świadomości i kształtowanie postaw prozdrowotnych w duchu zdrowego stylu życia, propagowanie szczepień ochronnych przeciwko grypie. Adresatami działań były dzieci w wieku przedszkolnym, uczniowie szkół podstawowych powiatu kamieńskiego.

Przeprowadzono 12 działań edukacyjnych dla łącznie 85 odbiorców. Najciekawszymi wydarzeniami były prelekcja dla 41 słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Muzeum Ziemi Kamieńskiej we współpracy z Policją i Strażą Pożarną.



10. Kampania „ Bądź swoją Bohaterką”

Celem kampanie jest propagowanie zapobiegania zachorowaniom na nowotwory kobiece, w tym raka piersi. Działania kampanijne mają trafiać do mieszkank województwa zachodniopomorskiego w miejscach skupiających wiele kobiet w różnym wieku.

W ramach akcji przeprowadzono 24 działania kampanijne dla 346 odbiorców takich jak wykłady, prelekcje i stoiska edukacyjno-informacyjne. Najciekawszym wydarzeniem było przeprowadzenie cyklu spotkań z kobietami dnia 20.10.2023r. – pracownicami Oddziału Laboratoryjnego WSSE Szczecin, oddział w Kamieniu Pomorskim, pracownicami PGK w Kamieniu Pomorskim oraz słuchaczami Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Kamieniu Pomorskim na które zaproszono Panią Prezes Stowarzyszenia „Amazonki” w Gryficach. Podczas spotkań Pani Prezes opowiadała o indywidualnych doświadczeniach związanych z zachorowaniem na raka piersi i zwracała uwagę na istotę samobadania piersi i diagnostykę, które są podstawą długiego i zdrowego życia. Przeprowadzano również instruktaże samobadania piersi wykorzystując model piersi.



11. Kampania wojewódzka #MojaSzkołaZdrowaSzkola

Celem kampanii było promowanie zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży szkolnej ze szczególnym uwzględnieniem wad postawy, ergonomii stanowisk pracy i właściwego poziomu oświetlenia.

W ramach akcji w 2023 roku przeprowadzono 31 działań dla 402 odbiorców. Najciekawszym wydarzeniem był event w Publicznej Szkole Podstawowej im. B. Chrobrego w Kołczewie, podczas którego przeprowadzono badanie wzroku u 15 uczniów klasy IV oraz 19 uczniów klasy III. Badanie wzroku przeprowadzone zostało przez studentów Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie. W akcji wziął udział przedstawiciel Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie.



12. Program edukacyjny „Znamię! Znam je?”

Cel programu edukacyjnego „Znamię! Znam je?” było upowszechnienie wiedzy na temat czerniaków oraz budowanie właściwych prozdrowotnych postaw młodzieży szkół ponadpodstawowych.

W ramach akcji w 2023r. przeprowadzono 3 działania skierowane do 14 osób – głównie do koordynatorów szkolnych programu edukacyjnego. W ramach działań zaproszono koordynatorów na konferencję szkoleniową on-line prowadzoną m.in. przez specjalistę współpracującego z Fundacją Gwiazda Nadziei - zajmującego się rakiem skóry.

13. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Celem programu edukacyjnego „Podstępne WZW” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C, tym samym przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażeń HAV, HBV, HCV. W ramach akcji w 2023r. przeprowadzono 3 działania skierowane do 19 osób – głównie do koordynatorów szkolnych programu edukacyjnego. W ramach działań zaproszono koordynatorów na konferencję szkoleniową on-line prowadzoną m.in. przez specjalistę współpracującego z Fundacją Gwiazda Nadziei - zajmującego się tematyką wirusowego zapalenia wątroby.

14. Wybrane dodatkowe działania lokalne

14.1. Zdrowy styl życia

Zdrowy styl życia to sposób życia, który ma na celu zapewnić optymalne zdrowie oraz minimalizować ryzyko zachorowania na choroby określane mianem społecznych. Zdrowy styl życia uznawany jest za główny czynnik decydujący o zdrowiu człowieka dlatego tak ważna jest profilaktyka zdrowotna. W ramach akcji podjęto 95 działań skierowanych do 733 odbiorców. Przeprowadzono m.in. wykłady, prelekcje oraz publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu Facebook. Najciekawszym był instruktaż dotyczący prawidłowej regulacji i noszenia plecaków w Szkole Podstawowej nr 1 im. B. Chrobrego w Kamieniu Pomorskim w której brały udział wszystkie dzieci z klas I-VI – łącznie 203 uczniów.



14.2. Szkolna Radonowa Mapa Polski

Akcja ukierunkowana jest na zwiększanie wiedzy o naturalnie występującym promieniowaniu jonizującym, a w szczególności wpływie radonu na zdrowie.

W związku z badaniami GIS dotyczącymi średniorocznego stężenia radonu w powietrzu, prowadzonymi w wybranych 22 placówkach i wynikach przekraczających bezpieczną wartość 300 Bq przeprowadzono m.in. we współpracy z działem higieny komunalnej i higieny pracy szkolenie on-line dla pracowników w placówkach oświatowych – 16 osób. Łącznie podjęto 4 działania skierowane do 22 osób.

14.3. Światowy Dzień Wody

Tegoroczny Światowy Dzień Wody ma na celu przyspieszenie zmian zmierzających do rozwiązania kryzysu związanego z wodą i kanalizacją. Zapewnienie wszystkim ludziom dostępu do wody i urządzeń sanitarnych pozostaje wciąż aktualnym wyzwaniem gospodarki wodnej na

całym świecie. W ramach obchodów podjęto 15 działań skierowanych do 77 odbiorców. Podczas eventu z okazji Światowego Dnia Wody pod hasłem „Troska o wodę jest obowiązkiem każdego człowieka” współpracowano z Oddziałem Laboratoryjnym w Kamieniu Pomorskim WSSE w Szczecinie. Przedstawiono m.in. prezentację multimedialną dotyczącą roli wody w środowisku i organizmie człowieka, a także znaczenia badań wody i bezpiecznych kąpielisk. Drugim etapem spotkania było zwiedzanie laboratorium WSSE w Kamieniu Pomorskim, gdzie uczniowie Szkoły Podstawowej w Wysokiej Kamieńskiej wraz z opiekunami (klasa V i VI - 12 uczniów i 3 opiekunów, klasy VII i VIII - 11 uczniów i 2 opiekunów) mogli uczestniczyć w procesie badania wody i przyglądać się codziennej pracy pracowników laboratorium.



14.4. Profilaktyka zatruc grzybami

Główną przyczyną zatrucia grzybami jest niewłaściwe rozpoznanie jadalnych i trujących grzybów oraz nieodpowiednie przygotowanie potraw z niektórych jadalnych grzybów. Ważne jest uświadamianie o podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania.

W ramach akcji przeprowadzono 14 działań skierowanych do 128 odbiorców – m.in. prelekcja na temat "Zasad bezpiecznego grzybobrania" w Hubertówce koło Golczewa dla seniorów uczestniczących w grzybobraniu – łącznie 40 odbiorców.

15. Działania związane z epidemią koronawirusa.

W trosce o zdrowie i bezpieczeństwo całego społeczeństwa i zmniejszenia rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 w dalszym ciągu podejmowano działania na rzecz walki z pandemią koronawirusa. Wykonano 1 działanie w ramach przeprowadzania wywiadów epidemiologicznych w SEPIS dla 3 odbiorców.

V. Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)

1. Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie – realizacja wspólnych przedsięwzięć, programów, akcji i konkursów.
2. Komenda Powiatowa Policji w Kamieniu Pomorskim – wspólne działania edukacyjne nauczycieli, dzieci i młodzieży oraz rodziców w zakresie bezpieczeństwa, w tym profilaktyka używania środków psychoaktywnych.

3. Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Kamieniu Pomorskim – wspólne działania edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w okresie zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.
4. Morski Oddział Straży Granicznej w Świnoujściu - wspólne działania edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w okresie zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.
5. Szkoły podstawowe powiatu kamieńskiego w ramach realizacji programów edukacyjnych, konkursów i interwencji nieprogramowych.
6. Organizatorzy wypoczynku zimowego i letniego – współpraca w ramach organizowanych zajęć edukacyjnych, dystrybucja materiałów edukacyjno-informacyjnych.
7. Przedszkola na terenie powiatu kamieńskiego w ramach realizacji programów edukacyjnych i interwencji nieprogramowych.
8. Szkoły ponadpodstawowe powiatu kamieńskiego w ramach programów edukacyjnych, konkursów i interwencji nieprogramowych.
9. Portale internetowe: ikamien.pl, echokamienia.pl, kamieńskie.info – publikacje przesłanych informacji.
10. Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim – Patronat Honorowy oraz sfinansowanie nagród w Powiatowym Konkursie wiedzy o HIV/AIDS „Pozytywni” dla szkół ponadpodstawowych, Współpraca przy organizacji „XLIII Ogólnopolskiego Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym – etap powiatowy” w ramach Światowego Dnia Zdrowia.
11. Prezes Stowarzyszenia „Amazonki” w Gryficach Pani Maria Najdowska – prelekcje, wykłady i instruktaże w ramach kampanii „Bądź swoją bohaterką”
12. Stowarzyszenie Walki z Rakiem Płuca Oddział w Szczecinie – prelekcje, wykłady w ramach współpracy w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia.
13. Współpraca z Oddziałem Laboratoryjnym w Kamieniu Pomorskim WSSE w Szczecinie – współpraca przy organizacji obchodów Światowego Dnia Wody.
14. Współpraca z Centrum Seniora w Szczecinie - wykład w oparciu o prezentację multimedialną w ramach akcji Zdrowy Styl Życia wraz z przedstawicielką Centrum Seniora w Szczecinie – trenerem personalnym osób starszych.
15. Współpraca z nauczycielką języka polskiego p. Żanetą Kurczewską – jako członek komisji konkursu z okazji obchodów Światowego Dnia Wody – pn. „Fraszka o wodzie, która służy zdrowiu i przyrodzie”
16. Kierownik Uzdrowiska Kamień Pomorski S.A. ul. Szpitalna 14 72-400 Kamień Pomorski – pomoc w organizacji spotkań z seniorami.

VI. Podsumowanie i wnioski

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2023 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie prozdrowotnego stylu życia, czyli świadomych zachowań sprzyjających utrzymaniu i ochronie zdrowia. Składa się na to: profilaktyka uzależnień, profilaktyka chorób zakaźnych, aktywność fizyczna, racjonalne żywienie, zachowanie bezpieczeństwa, propagowanie szczepień ochronnych itp.

Wobec takich celów działania programowe i akcje kierowano przede wszystkim do dzieci,

młodzieży, ale i rodziców/opiekunów. Zadania realizowano w środowisku przedszkolnym, szkolnym, ale także w środowisku lokalnym podczas eventów i za pomocą Internetu i mediów lokalnych. Dobrze układała się współpraca z Policją, Strażą Pożarną w Kamieniu Pomorskim, oraz Strażą Graniczną ze Świnoujścia, które współuczestniczyły w wielu działaniach profilaktycznych zwłaszcza w okresie wypoczynku zimowego i letniego w 2023 roku.