



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA w PUCKU

84 – 100 Puck, ul. Żeromskiego 2,
e-mail : psse.puck@sanepid.gov.pl
www.gov.pl/web/psse-puck

***STAN SANITARNO-HIGIENICZNY
POWIATU PUCKIEGO W 2023 ROKU***

Spis treści

SEKCJA EPIDEMIOLOGII	3
ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ	22
ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	36
HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	51
HIGIENA PRACY	56
ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	62
OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	66



Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej polegają na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku sprawuje nadzór sanitarny na obszarze powiatu puckiego. W 2023 roku zrealizowano liczne zadania, w zakresie przedstawionym w niniejszym opracowaniu.

W trosce o zdrowie publiczne w 2023 roku

- przeprowadzono 4235 kontroli i wywiadów epidemiologicznych,
- wydano 1160 decyzji administracyjnych i 409 decyzji płatniczych,
- 45 postanowień,
- pobrano 698 próbek do badań laboratoryjnych,
- wykonano 2141 badań i oznaczeń fizycznych,
- w następstwie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono 113 mandatów na łączną kwotę 30100 zł.

SEKCJA EPIDEMIOLOGII

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH ORAZ STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Jednym z podstawowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku (dalej PPIS w Pucku) monitoruje sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu poprzez rejestrację chorób zakaźnych i prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w związku z ich zgłoszeniami, kontroluje wykonawstwo obowiązkowych szczepień ochronnych oraz sprawuje nadzór nad warunkami higieniczno - sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Rejestracja przypadków podejrzeń i rozpoznań zakażeń, chorób zakaźnych i zgonów z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej prowadzona była na podstawie zgłoszeń przekazywanych przez lekarzy i diagnostów laboratoryjnych, w oparciu o art. 27 i art. 29 Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2023 r., poz. 1284 ze zm.).

Każde zgłoszenie, po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, było weryfikowane i klasyfikowane w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego przez Państwowy Zakład Higieny Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie.

Wybrane choroby zakaźne (ogólna ich liczba oraz zapadalność na 1000 osób) z powiatu puckiego w latach 2021-2023

Lp.	Jednostka chorobowa		2021		2022		2023	
			Liczba chorych	Zapad. na 1000 osób	Liczba chorych	Zapad. na 1000 osób	liczba chorych	Zapad. na 1000 osób
1.	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe	13	0,15	7	0,08	23	0,27
		posocznica					1	0,01
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez Escherichię coli biegunkotówarzyszą					1	0,01
		wywołane przez E. coli enterokrwotoczną		0,00	1	0,01		0,00
		wywołane przez E. coli inną i BNO	1	0,01			4	0,05
		wywołane przez Campylobacter					1	0,01
		wywołane przez Y. enterocolitica		0,00	1	0,01	17	0,20

		wywołane przez Clostridium difficile	41	0,48	33	0,39	59	0,69
		nieokreślone	4	0,05	8	0,09	16	0,19
	w tym inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		2	0,02	4	0,05	5	0,06
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe						
		inne określone						
		nieokreślone			1	0,01		
4.	Giardioza (lamblioza)		5	0,06	1	0,01	7	0,08
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	razem	191	2,25	366	4,31	358	4,18
		wywołane przez rotawirusy	38	0,45	112	1,32	42	0,49
		wywołane przez norowirusy	7	0,08	38	0,45	88	1,03
		inne określone	34	0,40	44	0,52	45	0,53
		nieokreślone	112	1,32	172	2,03	183	2,14
6.	w tym wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		52	0,61	96	1,13	101	1,18
7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	ogółem	74	0,87	122	1,44	124	1,45
		w tym u dzieci do lat 2	28	0,33	25	0,29	20	0,23
8.	Mikobakteriozy - inne i BNO		1	0,01	1	0,01		
9.	Listerioza				1	0,01	1	0,01
10.	Krzusiec			0,00	1	0,01	2	0,02
11.	Płonica (szkarlatyna)		9	0,11	69	0,81	147	1,72
12.	Choroba meningokokowa inwazyjna	ogółem		0,00	1	0,01	1	0,01
		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu			1	0,01		
		posocznica					1	0,01
13.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inwazyjna	ogółem	2	0,02	8	0,09	13	0,15
		róża	1	0,01	8	0,09	11	0,13
		zespół wstrząsu toksycznego					1	0,01
		inna określona i nieokreślona	1	0,01			1	0,01
14.	Kiła	razem	4	0,05				
		wczesna	1	0,01			2	0,02
		inne postacie kiły i kiła nieokreślona	3	0,04	2	0,02	1	0,01
15.	Rzeżączka			0,00	4	0,05	3	0,04

16.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		1	0,01	3	0,04	3	0,04
17.	Borelioza z Lyme	ogółem	26	0,31	44	0,52	43	0,50
		neuroborelioza		0,00	2	0,02	3	0,04
18.	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat			0,00	1	0,01		
19.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		8	0,09	29	0,34	28	0,33
20.	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe						
		nieokreślone					1	0,01
21.	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych	enterowirusowe						
		inne określone i nieokreślone			1	0,01	1	0,01
22.	Ospa wietrzna		127	1,50	435	5,12	537	6,27
23.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A			2	0,02		
		typu B - ostre						
		typu B - przewlekłe i BNO	8	0,09	12	0,14	9	0,11
		typu C - przewlekłe i BNO	4	0,05	2	0,02	6	0,07
24.	AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności				1	0,01	1	0,01
25.	Nowowykryte zakażenia HIV		2	0,02	8	0,09	3	0,04
26.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)				2	0,02	3	0,04
27.	Malaria (zimnica)		1	0,01				
28.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae inwazyjna	ogółem			4	0,05	6	0,07
		posocznica			4	0,05	4	0,05
		inna określona i nieokreślona					2	0,02
29.	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zakażenia E. coli				1	0,01		
30.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56					3	0,04
		inne określone			1	0,01		
31.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone						1	0,01
32.	Grypa (przypadki potwierdzone)	ogółem			1	0,01	16	0,19
		u dzieci w wieku 0-14 lat					3	0,04
33.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem					55	0,64
		w tym u dzieci do lat 2					34	0,40
34.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		9138	107,86	6219	73,25	753	8,79

35.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) - przypadki możliwe	1	0,01	239	2,82	129	1,51
36.	Grypa potwierdzona testem antygenowym		0,00		0,00	217	2,53
37.	Podejrzenia zachorowań na grypę	5778	68,20	13086	154,14		0,00
38.	Gruźlica	7	0,08	6	0,07	5	0,06

W roku 2023 zarejestrowano 16 ognisk zachorowań przenoszonych drogą pokarmową, które zostały przedstawione w poniższej tabeli

Czynnik epidemiologiczny	Grupa społeczna	Miejsce wystąpienia	Liczba zarejestrowanych ognisk	Ogólna liczba osób chorych w ogniskach
Rotawirusy	rodzina	mieszkanie prywatne	4	8
Clostridium difficile	rodzina	mieszkanie prywatne	1	2
Norowirusy	Wczasowicze	ośrodek wypoczynkowy	1	18
	kolonia	ośrodek kolonijny	1	31
Salmonella	rodzina	mieszkanie prywatne	1	6
Yersinia enterocolitica	dzieci i opiekunowie	przedszkole	1	17
Nie określono	rodzina	mieszkanie prywatne	6	14
	dzieci	przedszkole	1	2

ANALIZA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH

ZAKAŻENIE SARS-CoV-2 (COVID-19)

COVID-19 (od ang. *coronavirus disease 2019*) – choroba zakaźna układu oddechowego wywołana zakażeniem wirusem SARS-CoV-2. Została po raz pierwszy rozpoznana i opisana w listopadzie 2019 w środkowych Chinach (miasto Wuhan, w prowincji Hubei). Choroba zaczęła się szybko rozprzestrzeniać na wszystkie kontynenty, 11 marca 2020 r. Światowa Organizacja Zdrowia ogłosiła pandemię. Przebieg zakażeń COVID-19 jest zróżnicowany: od bezobjawowego, przez łagodną chorobę układu oddechowego (podobną do przeziębienia), po ciężkie zapalenie płuc z zespołem ostrej niewydolności oddechowej i/lub niewydolnością wielonarządową.

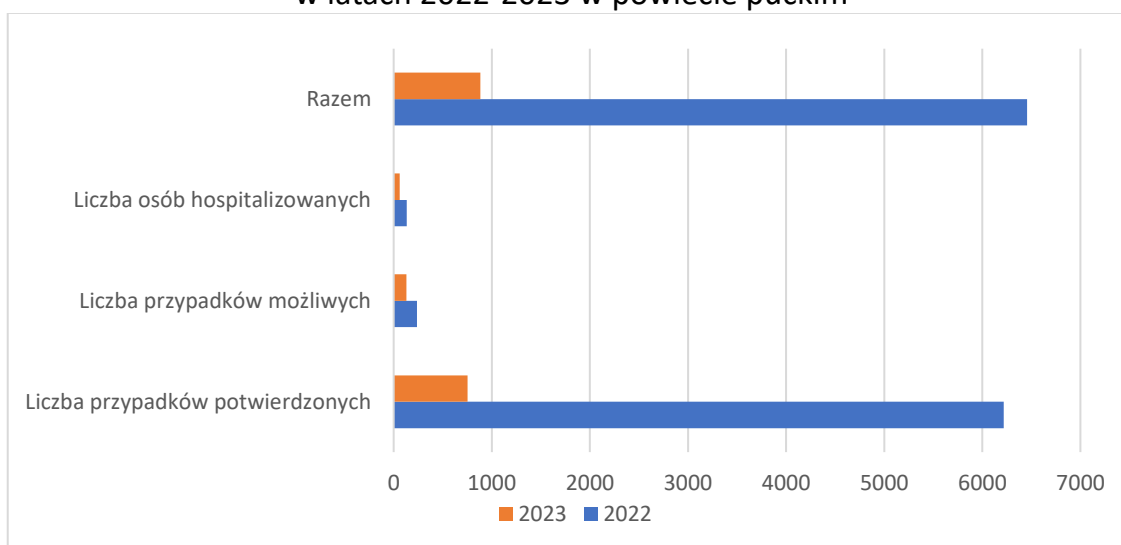
Do większości zakażeń u ludzi dochodzi przede wszystkim drogą kropelkową, kiedy zakażona osoba kaszle lub kicha. Wirus może także zostać przeniesiony, kiedy człowiek dotknie powierzchni lub przedmiotu, na którym znajduje się wirus (czyli np. ślina osoby chorej), a następnie dotknie swoich ust, nosa lub oczu. Jednak bezpośredni kontakt z osobą zakażoną jest główną drogą przenoszenia się koronawirusa SARS-CoV-2.

Dnia 5 maja 2023 r. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) ogłosiła koniec pandemii COVID-19.

W Polsce, w związku ze zmniejszeniem się liczby zachorowań dnia 16 maja 2022 r. odwołano stan epidemii (który obowiązywał od 20 marca 2020 r.), zastępując go stanem zagrożenia epidemicznego, który z dniem 1 lipca 2023 r. z uwagi na znaczącą poprawę sytuacji epidemiologicznej, w szczególności ze względu na duży spadek liczby zakażeń, hospitalizacji i zgonów spowodowanych SARS-CoV-2, został zniesiony.

W 2023 w powiecie puckim zgłoszono ogółem 882 przypadki zachorowań w związku z zakażeniem SARS-CoV-2, z czego 60 osób wymagało hospitalizacji. W stosunku do roku 2022 nastąpił znaczny spadek zachorowań.

ZGŁOSZONE PRZYPADKI ZACHOROWAŃ NA COVID-19 w latach 2022-2023 w powiecie puckim



GRYPA

Grypa jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego, wywoływana przez wirusy grypy. Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na grypę w okresie jesienno-zimowym są wirusy grypy typu A i B. Jest bardzo zaraźliwa, co sezon wywołuje epidemie dotykające znaczną część społeczeństwa. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową lub przez kontakt ze skażoną powierzchnią. Choroba trwa, o ile nie dojdzie do powikłań, około 7 dni. Powodem ciężkiego przebiegu grypy są powikłania pogrypowe, m.in. zapalenie płuc i oskrzeli, zapalenie ucha środkowego, zapalenie mięśnia sercowego i osierdzia, zaostrzenie istniejących chorób przewlekłych, powikłania neurologiczne. W roku 2023 z powodu grypy hospitalizacji wymagały 34 osoby.

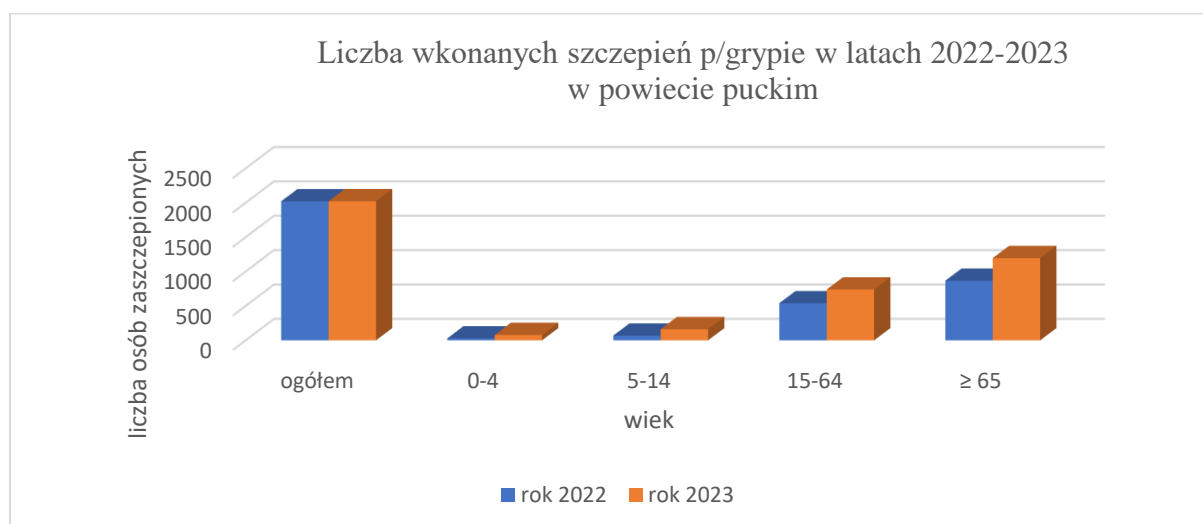
ZGŁOSZONE PRZYPADKI ZACHOROWAŃ/PODEJRZEŃ ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ w latach 2022-2023 w powiecie puckim

Rok	Liczba przypadków potwierdzonych	Liczba podejrzeń przypadków	Razem
2022	1	13086	13087
2023	283	50	333

W roku 2023 w stosunku do lat wcześniejszych zwiększyła się liczba przypadków potwierdzonych szybkimi testami antygenowymi.

Spadek liczby przypadków podejrzeń zachorowań na grypę w stosunku do roku 2022 w dużej mierze jest wynikiem zmiany przepisów prawnych. Rozporządzenie Rady Ministrów z dn. 3 lipca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie programu badań statystycznych statystyki publicznej na rok 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1282), zniósł obowiązek składania przez placówki medyczne tygodniowych meldunków (na druku MZ-55) o zachorowaniach i podejrzaniach zachorowań na grypę. Epidemiologiczna definicja grypy podawana w obowiązującym wcześniej formularzu zgłoszeniowym, pozwalała na wykazywanie w sprawozdaniu wszystkich ostrych infekcji układu oddechowego, niezależnie od etiologii, a nie tylko przypadków grypy lub zachorowań grypopodobnych, dlatego wykazywane wartości liczbowe były bardzo wysokie.

- Najskuteczniejszą i najtańszą strategią zapobiegania grypie są szczepienia. Szczepienia zapobiegają zachorowaniom w grupie 40-70% zdrowych osób poniżej 65 roku życia.
- Co sezon epidemiczny opracowywana jest nowa szczepionka przeciw grypie, na podstawie szczepów wirusa krążących aktualnie na półkuli północnej,
- Coroczne szczepienie zaleca się wszystkim osobom w wieku ≥ 6 miesięcy, u których nie stwierdza się przeciwwskazań do szczepienia.



Odróżnienie choroby COVID-19 od grypy jest możliwe jedynie na podstawie badania wymazu z nosa i gardła (metodą RT-PCR) w kierunku SARS-CoV-2 lub badania antygenowego.

CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ POKARMOWĄ

Ostre schorzenia żołądkowo-jelitowe mogą być wywoływane przez różne czynniki etiologiczne jak bakterie, wirusy, pasożyty, toksyny roślinne i zwierzęce, toksyczne substancje chemiczne. Przyczyną zachorowań jest najczęściej spożycie skażonej żywności. Surowce spożywcze mogą być skażone pierwotnie albo wtórnie (przez osoby chore lub nosiciele biorących udział w produkcji, transporcie, magazynowaniu, dystrybucji i przygotowaniu żywności), patogeny mogą również ulec namnożeniu w wyniku niewłaściwego przechowywania produktów.

W 2023 roku na terenie powiatu puckiego zarejestrowano 487 przypadków zakażeń jelitowych (w roku 2022–418). Spośród zarejestrowanych przypadków nieżytych żołądkowo – jelitowych stwierdzono :

- 98 zachorowań o etiologii bakteryjnej (w 2022 – 44),
- 358 zachorowań o etiologii wirusowej (w roku 2022 – 366)
- 7 wywołanych przez pasożyty (w 2022 roku – 1).

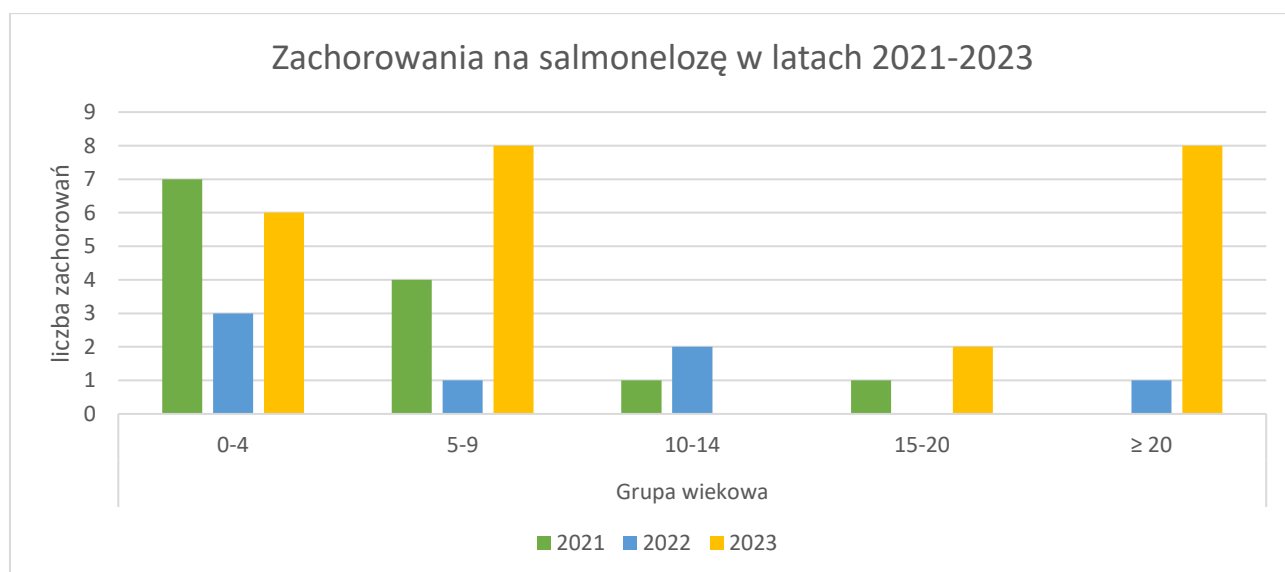
Zakażenia bakteryjne potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi w 2023 były wywołane przede wszystkim pałeczkami Salmonella, bakteriami Clostridium difficile oraz Yersinią.

SALMONELOZA

Bakterie Salmonella bytują zarówno w organizmach ludzi jak i zwierząt. Do zakażenia dochodzi przez spożycie pokarmu lub wody skażonych tymi drobnoustrojami – najczęściej są to jajka (i pokarmy je zawierające) lub niedogotowane mięso drobiowe. Możliwe jest także zakażenie poprzez spożycie innych skażonych produktów, jak np. owoców morza, sosów, niektórych przypraw, ciast ze śmietaną, nabiału lub zanieczyszczonych warzyw.

Najczęściej zakażenia przybierają postać ostrego nieżytu żołądkowo-jelitowego, choć zdarza się, że dochodzi do rozwoju innych postaci zakażenia, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia pacjenta. Wykonywanie badań sanitarnych wśród branżowców pozwala na wykrycie również bezobjawowych nosicieli Salmonelli.

Na terenie powiatu puckiego w okresie od 01.01 do 31.12.2023r. stwierdzono **wzrost zachorowań** na salmonelozę – **w stosunku do lat ubiegłych**. Zachorowania miały charakter rozproszony i występowały wśród różnych grup wiekowych. Dominującym serotypem była Salmonella enteritidis. Ogółem zarejestrowano 24 przypadki, w tym: 18 pojedynczych zachorowań oraz jedno ognisko rodzinne – w domu prywatnym. W przypadku ogniska rodzinnego prawdopodobnym źródłem zakażenia były jajka pochodzące od kur z własnego chowu a w pozostałych przypadkach w trakcie dochodzenia nie udało się ustalić, co mogło być powodem zakażenia.



YERSINIA

Jersinioza to odzwierzęca choroba zakaźna powodowana przez bakterie z rodzaju *Yersinia*. Zakażenie kilkoma z serotypów *Yersinia enterocolitica* wywołuje u ludzi chorobę potocznie nazywaną jersiniozą, natomiast zakażenie *Yersinia pseudotuberculosis* powoduje rodencjozę. *Yersinia pestis* jest czynnikiem etiologicznym dżumy.

Głównym rezerwuarem zwierzęcym szczepów *Yersinia enterocolitica* chorobotwórczych dla ludzi są świnie, dlatego zakażenie ma miejsce najczęściej po spożyciu skażonej żywności, w szczególności surowej lub półsurowej wieprzowiny lub podrobów wieprzowych. Szczególnie ryzykowny jest kontakt z surowymi jelitami zakażonego zwierzęcia. Ponadto ryzyko nabycia zakażenia związane jest z pićm niepasteryzowanego mleka lub zanieczyszczonej wody.

W roku 2023 w powiecie puckim wykryto ognisko zachorowań w przedszkolu na terenie gminy Kosakowo, w którym chorych było 17 osób – 15 dzieci oraz 2 osoby dorosłe. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono źródła zakażenia.

CLOSTRIDIUM DIFFICILE

Szacuje się, że *Clostridium difficile* bytuje w jelicie grubym u około 70% niemowląt, jak również u około 3% osób dorosłych. U najmłodszych zwykle nie dochodzi do objawowego zakażenia, natomiast u dorosłych bakteria *Clostridium difficile* nie wywołuje żadnych dolegliwości, o ile utrzymana jest równowaga mikroflory jelitowej. Pożyteczne bakterie hamują bowiem nadmierny rozrost chorobotwórczych patogenów. Zaburzenie równowagi bakteryjnej spowodowane stosowaniem antybiotyków wpływa na to, że bakterie *Clostridium difficile* namnażają się i zaczynają produkować toksyny A i B, które uszkodzają komórki ściany jelita i powodują stan zapalny, co objawia się biegunką o różnym nasileniu. Zakażenie może przybrać także bardzo ciężką postać – rzekomobłoniastego zapalenia jelit.

Zgłoszone w 2023 zakażenia – 59 przypadków (w roku 2022 - 33), w większości dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i powodowały konieczność hospitalizacji 41 osób oraz zastosowanie antybiotyków.

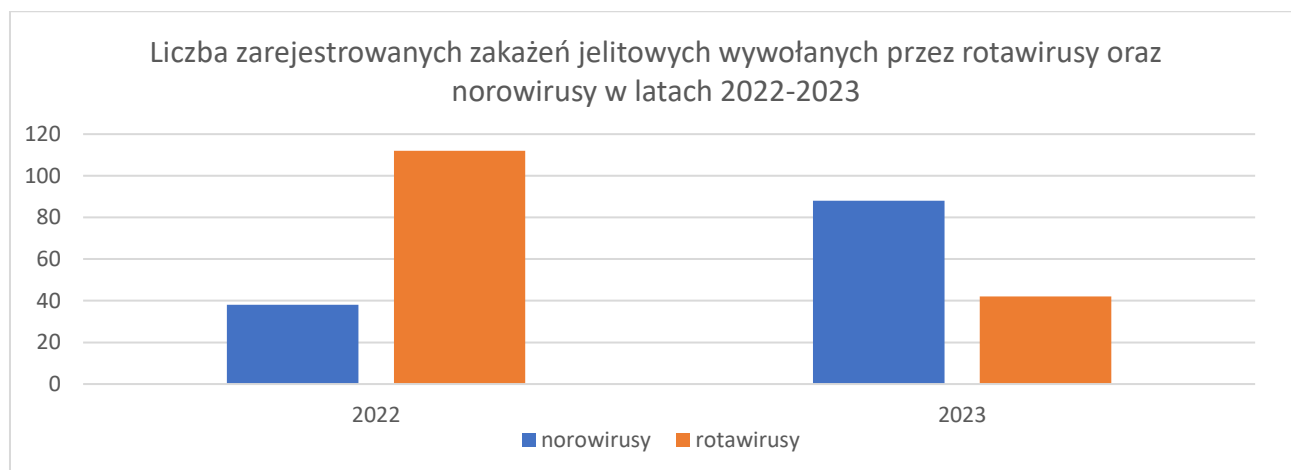
ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ WIRUSY

Zarówno norowirusy jak i rotawirusy stanowią jedną z częstszych przyczyn występowania nieżyty żołądkowo-jelitowego u dzieci i dorosłych. Do głównych objawów zakażenia należą: wymioty, biegunka, nudności i gorączka. Do zakażenia może dojść przez bezpośredni i pośredni kontakt z osobą zakażoną lub jej wydaliniami, poprzez wdychanie cząstek wirusa unoszących się w powietrzu, powstałych np. z wymiocin osoby chorej oraz drogą pokarmową przez spożycie zanieczyszczonej żywności lub wody. Obecnie istnieje szczepionka przeciwko rotawirusom.

W 2023 roku na terenie powiatu puckiego liczba zgłoszonych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy zmniejszyła się o ponad połowę w porównaniu z rokiem poprzednim i wyniosła ogółem 42 przypadki. Aż 95,2 % zarejestrowanych zachorowań

wymagało hospitalizacji. Należy nadmienić, że spadek zachorowań w dużej mierze jest spowodowany wprowadzeniem w 2021 roku do programu szczepień ochronnych, obowiązkowych szczepień przeciwko rotawirusom dla dzieci w pierwszych sześciu miesiącach życia.

W 2023 r. odnotowano zwiększoną liczbę zachorowań na zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy. Zarejestrowano dwa ogniska wywołane tymi patogenami, w których razem było chorych 49 osób. Pozostałe przypadki dotyczące 39 osób stanowiły pojedyncze zachorowania. Hospitalizacji wymagała niemal połowa chorych tj. 37 osób. W przeważającej większości zgłoszone zakażenia jelitowe dotyczą dzieci do 2 roku życia oraz dzieci w wieku przedszkolnym.



STYCZNOŚĆ, NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ – POTRZEBA SZCZEPIEŃ

W powiecie puckim w roku 2023 zarejestrowano 124 przypadków pokąsań przez zwierzęta, tj. o 24 więcej niż w roku ubiegłym. 28 osób poddano szczepieniom p/wścieklicznie w związku z brakiem możliwości spowodowania obserwacji weterynaryjnej zwierzęcia. Należy zauważyć, iż najczęstszą przyczyną podejmowania szczepień u ludzi stanowiły pokąsania przez zwierzęta domowe, głównie psy i koty, w jednym przypadku była to foka. W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pucku, którego na bieżąco informowano o wystąpieniu pokąsania i konieczności spowodowania obserwacji weterynaryjnej zwierzęcia. Wszystkie zwrotne informacje otrzymane od Powiatowego Lekarza Weterynarii zawierały informacje o wykluczeniu podejrzenia wystąpienia wścieklizny u obserwowanych zwierząt. Należy podkreślić, że problem pokąsań przez zwierzęta domowe będące bez nadzoru utrzymuje się od wielu lat.

BORELIOZA Z LYME

Borelioza z Lyme jest najczęściej występującą chorobą odkleszczową w Polsce i Europie, wywołaną przez krętki z rodzaju *Borrelia burgdorferi*. Choroba ta jest przenoszona przez kleszcze z rodzaju *Ixodes*, a rezerwuarem dla tego drobnoustroju są dzikie i domowe zwierzęta, gryzonie, drobne ssaki oraz ptaki. W przebiegu zakażenia wyróżnia się dwa stadia.

Borelioza z Lyme ma charakter choroby postępującej. W pierwszym stadium oprócz objawów grypopodobnych charakterystyczne jest pojawienie się rumienia wędrującego po ok. 7-10 dniach od kontaktu z kleszczem. Na tym etapie badania laboratoryjne nie są wskazane. Drugie stadium boreliozy związane jest najczęściej z zakażeniem układu nerwowego (neuroborelioza), układu kostno-stawowego lub układu krążenia.

Przebycie boreliozy nie daje odporności na ponowne zakażenie. Dotychczas nie wyprodukowano skutecznej i bezpiecznej dla ludzi szczepionki przeciw tej chorobie.

Należy unikać kontaktu z kleszczami, stosować odpowiednią odzież na terenach ich występowania, jak najszybciej je usuwać ze skóry oraz stosować repelenty.

W powiecie puckim w 2023 zgłoszono 43 przypadki zachorowań w tym 3 postaci neuroboreliozy. W stosunku do roku 2022 nie stwierdzono wzrostu zachorowań.

CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

OSPA

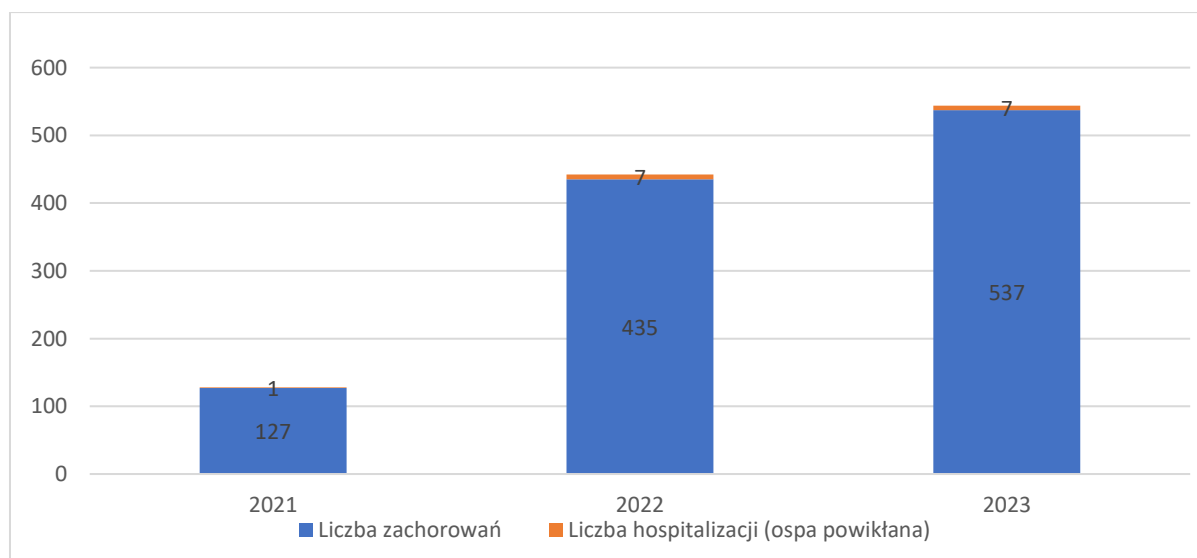
Ospa wietrzna jest najczęstszą chorobą zakaźną wieku dziecięcego. Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Choroba jest niezwykle zaraźliwa. Wirus szerzy się drogą kropelkową oraz z ruchem powietrza na odległość do kilkudziesięciu metrów – stąd nazwa ospa wietrzna, przez kontakt bezpośredni i pośrednio przez materiał zanieczyszczony zawartością pęcherzyków od chorej osoby.

Choroba dotyczy głównie dzieci i najczęściej przebiega łagodnie. Zachorowania zdarzają się przez cały rok, najczęściej na wiosnę, nasilenie występowania choroby występuje co 2-3 lata.

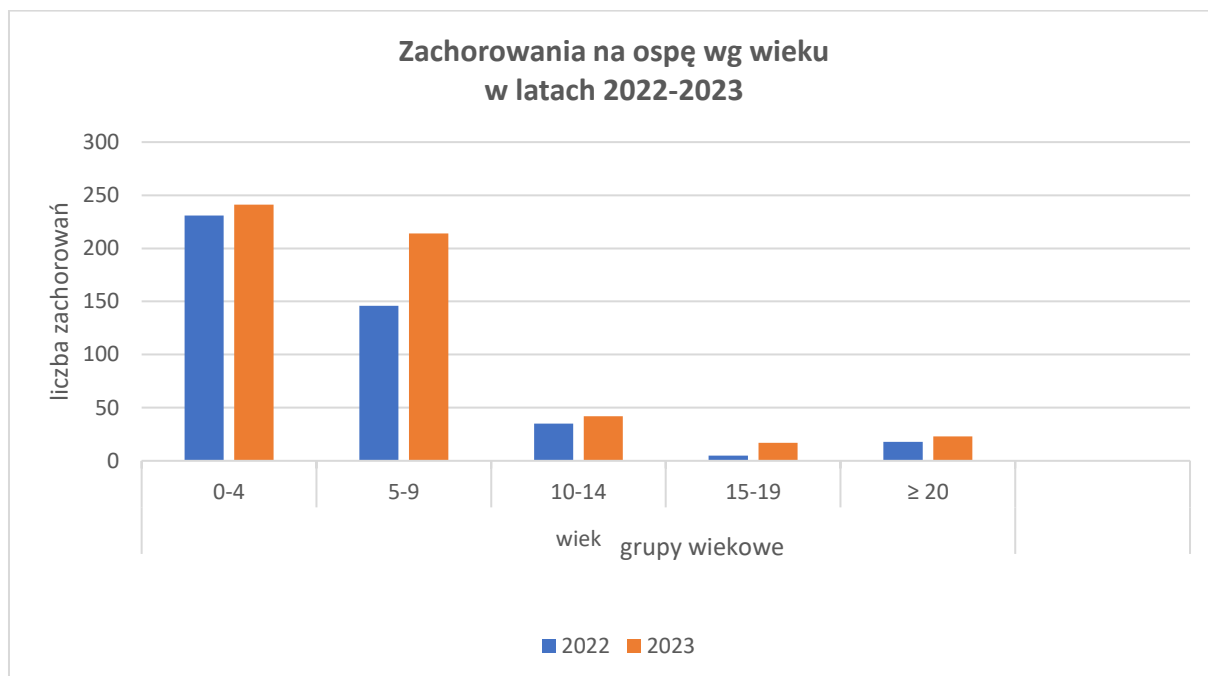
Najczęstszym powikłaniem jest nadkażenie bakteryjne wykwitów ospowych, często prowadzące do powstawania blizn. Rzadsze, ale bardziej groźne powikłania, to: zapalenie płuc, ucha środkowego, mięśnia sercowego, opon mózgowo-rdzeniowych, mózgu, mózdzku. Szczególnie niebezpieczne jest chorowanie kobiety ciężarnej, gdyż może doprowadzić do zakażenia płodu.

W 2023 roku w porównaniu z 2022 r. w powiecie puckim zanotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zachorowania miały charakter środowiskowy i konkretyzowały się w grupach przedszkolnych i szkolnych z terenu całego powiatu.

ZACHOROWANIA NA OSPĘ WIETRZNĄ w POWIECIE PUCKIM w latach 2021-2023

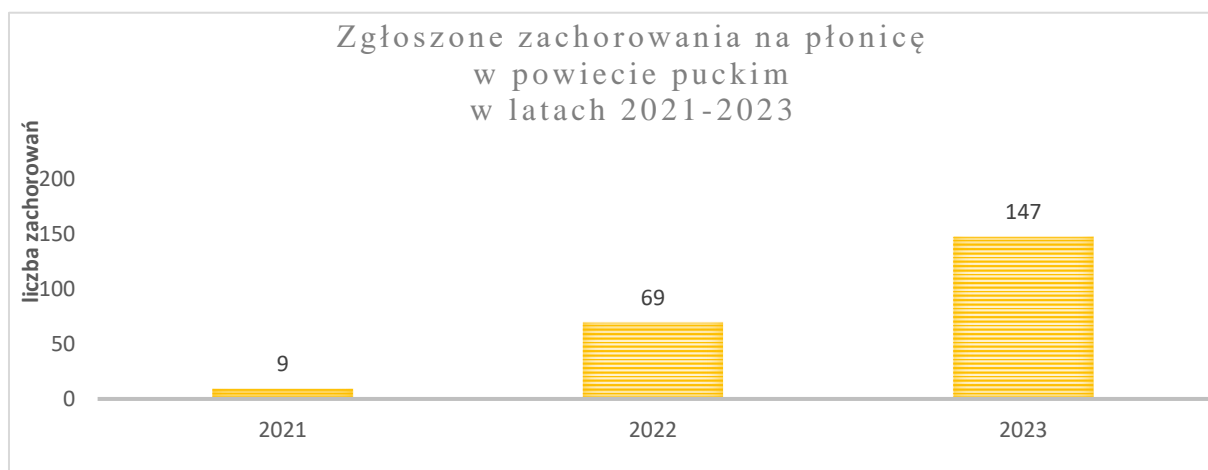


W Polsce dostępna jest żywa szczepionka przeciwko ospie wietrznej zawierająca szczep wirusa pozbawiony zjadliwości. W 2023 roku oraz w latach poprzednich Ministerstwo Zdrowia finansowało szczepienia przeciwko ospie wietrznej jedynie dla dzieci z grup szczególnego ryzyka oraz dla dzieci uczęszczających do żłobków, klubów dziecięcych i ośrodkach opiekuńczo – wychowawczych, ale jest ona zalecana wszystkim osobom, które w przeszłości nie chorowały na ospę wietrzną i nie były zaszczepione.

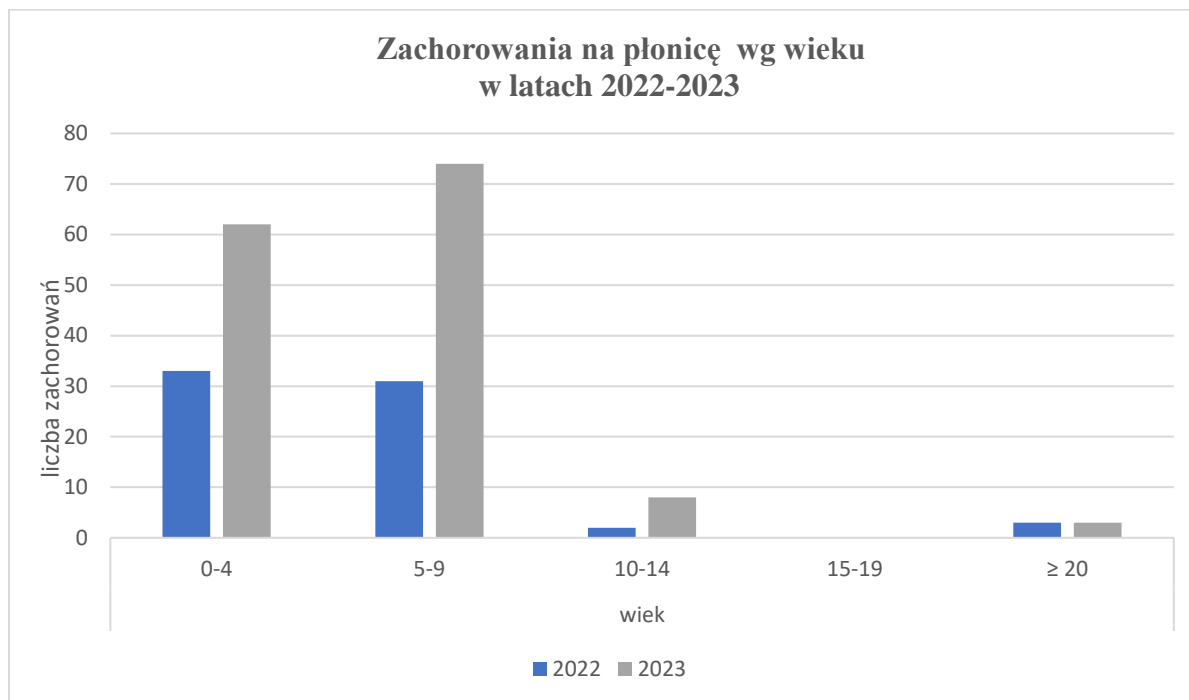


PŁONICA

Szkarlatyna (płonica) to choroba bakteryjna, spowodowana przez zakażenie paciorkowcami gr A. Chorują głównie dzieci, u dorosłych choroba zdarza się sporadycznie. Najczęściej do zakażenia dochodzi w przedszkolach i szkołach. Szkarlatyna jest chorobą wysypkową, przebiegającą z zapaleniem migdałków i gardła. Drobnoplamista wysypka na skórze ma postać szkarłatnego rumieńca z punkcikowatymi zmianami typu rumieniowego, znika po ucisku. Charakterystyczny jest wolny od wysypki trójkąt między fałdami policzkowymi i wokół ust. Do powikłań płonicy należą: zapalenie węzłów chłonnych, zapalenie ucha środkowego, nerek i stawów, rzadziej



zapalenie mięśnia sercowego. Nie opracowano dotąd szczepionki przeciwko tej chorobie.



ŚWINKA

Świnka (nagminne zapalenie ślinianek przyusznych) jest ostrą chorobą zakaźną wywoływaną przez wirusy świnki. Źródłem zakażenia jest chory na świnkę człowiek. Choroba szerzy się drogą kropelkową przez bezpośredni kontakt. Powodem zakażenia może być także pośredni kontakt z przedmiotami skażonymi wydzieliną z gardła chorej osoby.

Wirus świnki dostaje się do organizmu przez jamę ustną. Po namnożeniu się w błonach śluzowych, przenosi się z krwią do wrażliwych tkanek i narządów. Szczególnie podatne na zakażenie są ślinianki przyuszne, w mniejszym stopniu podżuchwowe i podjęzykowe.

Choroba może być powodem groźnych powikłań, np. zapalenia jąder u mężczyzn, zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych czy innych zaburzeń ośrodkowego układu nerwowego.

W roku 2023 zgłoszono 3 przypadki zachorowania (w 2022 r. – 2 tj. u 1 dziecka i 1 osoby dorosłej).

ODRA

Odra to ostra, wirusowa choroba zakaźna, która bardzo łatwo się rozprzestrzenia wśród nieuodpornionych osób w każdym wieku i może powodować epidemię. Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Zakażenie szerzy się drogą kropelkową oraz przez bezpośrednią styczność z wydzieliną z jamy nosowo-gardłowej chorej osoby. Około 30% zachorowań przebiega z powikłaniami szczególnie wśród dzieci do 5 roku życia i dorosłych w wieku powyżej 20 lat.

Najczęstsze powikłania to zapalenie ucha środkowego, które prowadzi do utraty słuchu, biegunka, zapalenie płuc, ostre zapalenie mózgu prowadzące do obrzęku mózgu, zaburzenia wzroku prowadzące do ślepoty, rzadkie ciężkie uszkodzenia mózgu znane jako podostre stwardniające zapalenie mózgu (SSPE), którego objawy pojawiają się kilka lat po chorobie. Odra jest najbardziej niebezpieczna dla dzieci do 5 lat oraz osób z zaburzeniami układu odporności. Co czwarta chora osoba wymaga hospitalizacji. Jedna na 1000 chorych umiera.

Odra objęta jest programem eliminacji koordynowanym przez Światową Organizację Zdrowia (WHO). Termin „eliminacja” w odniesieniu do odry oznacza sytuację, w której nie występuje endemiczne szerzenie się zachorowań, zaś w przypadku reintrodukcji wirusa (zawleczenie), transmisja zakażeń nie jest podtrzymana. Osiągnięcie takiego stanu wymaga:

- utrzymania poziomu zaszczepienia populacji dwiema dawkami szczepionki na poziomie 95% (tj. uzyskanie odporności zbiorowiskowej),
- oceny odsetka osób wrażliwych w populacji na podstawie badań serologicznych,
- stałego monitorowania sytuacji epidemiologicznej, w tym rejestrowania wszystkich podejrzeń w kierunku odry i diagnostyki laboratoryjnej prowadzonej wobec wszystkich podejrzeń odry.

W roku 2023 w powiecie puckim nie zgłoszono żadnych przypadków zachorowań/podejrzeń zachorowań na odrę.

RÓŻYCZKA

Różyczka jest chorobą zakaźną, wywoływaną przez wirus różyczki. Źródłem zakażenia jest wyłącznie chory na różyczkę człowiek. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową, a w przypadku zakażeń wrodzonych przez łożysko. U dzieci choroba najczęściej przebiega łagodnie, cięższy przebieg choroby zdarza się u dorosłych, a istotny problem stanowią zakażenia wirusem różyczki w czasie życia płodowego. U nieuodpornionych kobiet ciężarnych wirus może zakazić płód, prowadząc do jego obumarcia lub do jego licznych wad rozwojowych.

W roku 2023 w powiecie puckim nie zgłoszono żadnych przypadków zachorowań/podejrzeń zachorowań na różyczkę.

KRZTUSIEC

Krztusiec jest ostrą zakaźną chorobą układu oddechowego wywoływaną przez bakterie, tzw. pałeczki krztuśca. Nasilenie objawów krztuśca zależy od wieku chorego i stanu uodpornienia, najbardziej typowe a jednocześnie niebezpieczne objawy krztuśca występują u nieuodpornionych niemowląt i małych dzieci, a najmniej typowe, łagodne u młodzieży i osób dorosłych. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową. Krztusiec u niemowląt i noworodków związany jest z ryzykiem wystąpienia powikłań, tj. zapalenie płuc, bezdech, drgawki, encefalopatia. Powikłania u nastolatków i dorosłych, tj. nietrzymanie moczu, złamania żeber, zapalenie płuc.

Szczepienie przeciw krztuścowi należy do szczepień obowiązkowych dla dzieci i nastolatków. W celu utrzymania odporności przeciw krztuścowi zalecane jest również szczepienie przypominające w 19 roku życia oraz dla osób dorosłych co 10 lat.

Przed wprowadzeniem masowych szczepień przeciw krztuścowi w 1960 r., corocznie w Polsce odnotowywano kilkadziesiąt tysięcy zachorowań. Krztusiec był częstą przyczyną zgonów wśród dzieci poniżej pierwszego roku życia.

W 2023 r. zarejestrowano 2 przypadki krztuśca (w 2022 – 1).

GRUŹLICA

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie.

Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji. W 2023 roku w powiecie puckim zarejestrowano 5 przypadków tej choroby.

W roku 2023:

- w związku ze zgłoszonymi chorobami zakaźnymi oraz czynnikami biologicznymi przeprowadzono ogółem 2274 dochodzeń epidemiologicznych.
- przyjęto i przekazano do laboratorium PSSE w Gdyni ogółem 4096 prób kału na badanie w kierunku nosicielstwa pałeczek chorobotwórczych, w tym:
 - od osób zdrowych 3381
 - od uczniów 669
 - od osób chorych (będących pod nadzorem) 46.

U 1 badanej osoby wykryto bezobjawowe nosicielstwo pałeczek Salmonella, co tymczasowo uniemożliwiło jej podjęcie pracy w branży gastronomicznej.

NADZÓR NAD REALIZACJĄ PROGRAMU SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH

Ilość obiektów wykonujących szczepienia ochronne na terenie powiatu puckiego wynosi 16. Ilość przeprowadzonych kontroli w zakresie realizacji Programu Szczepień Ochronnych – 32.

Wyszczepialność wynikająca z realizacji obowiązkowego kalendarza szczepień sięga ok. 60%. Opóźnienia w realizacji programu szczepień ochronnych częściowo wynikają z tymczasowych przeciwwskazań oraz z niezgłaszania się rodziców z dziećmi do szczepień.

Na dzień 31.12.2023 r. w rejestrze osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych znajduje się 227 osób.

Ogólna liczba nieszczepionych zgodnie z PSO z powodu uchylania się rodziców/opiekunów od obowiązku szczepień - to 163 dzieci (w tym jest 8 osób, które ukończyły 18 r.ż).

W roku 2023:

- wystawiono 70 wezwań do dobrowolnego wykonania obowiązku szczepienia u dziecka,
- wystawiono 30 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku zaszczepienia dziecka (z pouczeniem o skierowaniu sprawy na drogę postępowania egzekucyjnego),
- przekazano 3 tytuły wykonawcze do Wojewody Pomorskiego z wnioskiem o wszczęcie egzekucji administracyjnej,
- wystawiono 7 postanowień w sprawie stanowiska wierzyciela.

W stosunku do osób uporczywie uchylających się od szczepień ochronnych aktualnie toczy się 18 postępowań.

W związku z wykonanymi szczepieniami ochronnymi zgłoszono 2 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych, z czego oba zostały zakwalifikowanych przez lekarzy jako łagodne.

Zarejestrowane NOP wystąpiły po podaniu następujących szczepionek:

- p/błonicy, krztuścowi i tężcowi (szczepionka TETRAXIM u dziecka w 6 r.ż.) – 1,
- p/grypie – 1.

REALIZACJA OBOWIĄZKOWYCH SZCZEPIEŃ NA TERENIE POWIATU PUCKIEGO w latach 2022-2023

ROK ŻYCIA	SZCZEPIENIE PRZECIW	% UODPORNIEŃ POPULACJI W 2022 ROKU	% UODPORNIEŃ POPULACJI W 2023 ROKU	
0	BCG	98,94%	97,74%	↓
	WZW B	48,15%	39,17%	↓
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	50,97%	50,47%	↓
	POLIOMYELITIS	50,97%	50,66%	↓
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	50,97%	50,47%	↓
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	70,72%	64,61%	↓
	ROTAWIRUS	65,78%	60,83%	↓
1	BCG	98,88%	99,36%	↑
	WZW B	95,54%	96,00%	↑
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	42,68 %	36,80%	↓
	POLIOMYELITIS	42,68 %	36,80 %	↓
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	42,68 %	36,16%	↓
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	57,04%	72,96%	↑
	ROTAWIRUS	83,82%	89,44%	↑
2	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	73,08%	78,56%	↑
	WZW B	97,36%	97,62%	↑
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	91,57%	87,82%	↓
	POLIOMYELITIS	91,57%	87,82%	↓
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	91,57%	89,36%	↓
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	88,05%	94,96%	↑
	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	95,09%	93,56%	↓
5	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	57,76%	65,78%	↑
	POLIOMYELITIS	57,76%	65,67%	↑
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	57,76%	92,86%	↑
	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	57,04%	65,55%	↑
6	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	87,26%	89,85%	↑
	POLIOMYELITIS	87,26%	89,85%	↑
	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	89,44%	90,27%	↑
9	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	97,99%	97,25%	↑
	POLIOMYELITIS	97,99%	97,37%	↓
	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	68,76%	97,75%	↑
10	BŁONICA, TĘŻEC	94,89%	96,63%	↑
	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	91,67%	92,64%	↑
13	BŁONICA, TĘŻEC	69,60%	79,52%	↑
	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	97,55%	92,56%	↓
14	BŁONICA, TĘŻEC	91,76%	92,98%	↑
18	BŁONICA, TĘŻEC	53,22%	59,43%	↑
19	BŁONICA, TĘŻEC	74,12%	78,60%	↑

NADZÓR NAD PLACÓWKAMI WYKONUJĄCYMI DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

wyszczególnienie	Ilość obiektów nadzorowanych	Ilość przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów o złym stanie higieniczno-sanitarnym i/lub technicznym
Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	5	7	0
Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	40	30	1
Działalność lecznicza prowadzona przez praktykę zawodową	34	10	0
Razem	79	47	1

STACJONARNE I CAŁODOBOWE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W ewidencji znajduje się 5 obiektów świadczących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne:

- Szpital Pucki Sp. z o.o.
- 115 Szpital Wojskowy z Przychodnią w Helu (kontrolowany tylko w zakresie realizacji programu szczepień ochronnych, gdyż w pozostałym zakresie jest nadzorowany przez Wojskową Inspekcję Sanitarną,
- Puckie HOSPICIUM p.w. Św. Ojca PIO – Puck,
- Puckie Centrum Medyczne Sp. z o.o. – Zakład Rehabilitacji – Puck,
- P.H.U. MAGNES – „TERAPIA 24” Ośrodek Psychoterapii – Tupadły.

- Ilość kontroli planowanych – 7 /tj. 5 kontroli w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz 1 w Hospicjum i 1 w Zakładzie Rehabilitacji PCM Sp. z o.o./
- Ilość kontroli wykonanych – 7 – jw.
- Ilość wydanych decyzji:
 - administracyjnych – 3 (dotyczyły Szpitala Puckiego – dwie decyzje dotyczyły przedłużenia terminu wykonania zaleceń a jedna stwierdzenia wygaśnięcia w części z powodu bezprzedmiotowości)
 - płatniczych - 0

AMBULATORYJNE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W ewidencji znajduje się 40 obiektów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w tym:

- Przychodnie lekarskie – 33 /w tym 6 stomatologicznych/
- Zakłady rehabilitacji ambulatoryjnej – 2
- Laboratoria diagnostyczne – 5 (w tym 4 punkty poboru materiału diagnostycznego)
- Ilość kontroli zaplanowanych – 30

- Ilość kontroli wykonanych – 30 /tj. 29 planowych oraz 1 ponadplanowa w obiekcie nowozarejestrowanym/
- Ilość kontroli nie wykonanych - 1 - z powodu likwidacji obiektu
- Ilość wydanych decyzji:
 - administracyjnych – 0
 - płatniczych – 1 - nałożona za przechowywanie przeterminowanych pakietów sterylnych.

Zarejestrowanych 2 nowe objekty i wykreślono z ewidencji 3 objekty.

PRAKTYKI ZAWODOWE

W ewidencji znajdują się 34 podmioty, w tym:

- Indywidualna Praktyka Lekarzy Dentystów – 19,
- Indywidualna Specjalistyczna Praktyka Lekarzy 10, w tym ISPL lekarzy dentystów - 4,
- Grupowa Praktyka Lekarzy Dentystów - 2,
- Indywidualna Praktyka Pielęgniarek - 3.

- Ilość kontroli planowanych – 12
- Ilość kontroli wykonanych – 10
- Ilość kontroli nie wykonanych - 2 - z powodu likwidacji obiektu
- Ilość wydanych decyzji:
 - - administracyjnych – 0
 - - płatniczych – 0

STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

1. Gospodarka bielizną:

Wszystkie skontrolowane podmioty posiadały opracowane i wdrożone procedury postępowania z czystą i brudną bielizną. Kontrolowane objekty posiadały wydzielone magazyny lub miejsca na przechowywanie czystej oraz brudnej bielizny. Podmioty udzielające świadczeń w trybie stacjonarnym stosujące bieliznę wielorazowego użytku miały podpisane umowy na pranie bielizny z firmami zewnętrznymi. Transport do i z pralni zapewniała pralnia. Czysta bielizna wielorazowego użytku była przywożona z pralni opakowana w folię a na terenie obiektu segregowana i układana w miejsca jej przechowywania. W obiektach stosowano również bieliznę jednorazowego użytku, przede wszystkim w gabinetach diagnostycznych i zabiegowych. Zapasy bielizny jednorazowego użytku przechowywano w zamkniętych szafach na półkach w suchych i czystych warunkach. Bielizna jednorazowego użytku po użyciu stanowiła odpad medyczny i była przekazywana z odpadami medycznymi do unieszkodliwienia .

- ilość podmiotów w których stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce bielizną - 0

2. Gospodarka odpadami stałymi:

We wszystkich skontrolowanych obiektach była prowadzona segregacja odpadów na odpady medyczne oraz pozostałe, wszystkie podmioty miały opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami medycznymi.

Gospodarka odpadami medycznymi

Odpady medyczne o ostrych krawędziach zawsze gromadzono w pojemnikach odpornych na przekłucie, a pozostałe w pojemnikach jednorazowego użytku lub workach jednorazowego użytku koloru czerwonego, umieszczanych w pojemnikach uruchamianych bez kontaktu z dłonią. Czas przechowywania odpadów w miejscu ich wytwarzania nie przekraczał 72 godz. Odpady do czasu przekazania ich do utylizacji przechowywane były w wydzielonych pomieszczeniach magazynowych lub w przenośnych urządzeniach chłodniczych tj. lodówkach (wyposażonych w termometry). Czas przechowywania w miejscu magazynowania nie przekraczał 30 dni.

Gospodarka odpadami komunalnymi

Odpady komunalne gromadzone były w kontenerach lub pojemnikach, ustawionych na terenie posesji opróżnianych systematycznie. Stan techniczny pojemników i kontenerów bez zastrzeżeń, teren wokół pojemników był utrzymany czysto.

Ilość podmiotów w których stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce odpadami – 0

3. Gospodarka ściekowa

Nieczystości płynne z obiektów odprowadzane do sieci kanalizacyjnej a z jednego obiektu do zbiornika bezodpływowego. Żaden podmiot nie przeprowadzał dezynfekcji ścieków we własnym zakresie.

- ilość podmiotów w których stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu ze ściekami – 0

4. Wentylacja

Skontrolowane obiekty wyposażone były w systemy wentylacji grawitacyjnej. W wielu obiektach zamontowane były również klimatyzatory. Wszystkie placówki posiadały udokumentowane kontrole urządzeń wentylacji i klimatyzacji – okresowe przeglądy, czyszczenie i dezynfekcję.

- ilość podmiotów w których stwierdzono nieprawidłowości – 0

5. Zaopatrzenie punktów poboru w ciepłą bieżącą wodę

Skontrolowane obiekty zaopatrzone były w bieżącą zimną i ciepłą wodę.

6. Stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia

W trakcie przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. W wielu przypadkach właściciele obiektów dokonali bieżącego odmalowania ścian, wymiany powierzchni w meblach tapicerowanych i innych drobnych prac naprawczych, aby podnieść standard pomieszczeń, w których są udzielane świadczenia.

7. Ocena procedur dezynfekcyjnych

We wszystkich skontrolowanych placówkach były opracowane i wdrożone procedury higieniczne w zakresie dezynfekcji narzędzi oraz sprzętów i powierzchni.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

8. Sterylizacja

Wszystkie gabinety stomatologiczne oraz większość pozostałych podmiotów, które udzielają świadczeń stosując narzędzia wielorazowego użytku były wyposażone

w autoklawy. W skontrolowanych obiektach w sposób systematyczny były przeprowadzane kontrole procesów sterylizacji wskaźnikami chemicznymi i biologicznymi.

W jednym podmiocie stwierdzono przechowywanie pakietów sterylnych, po upływie daty ważności.

ZAKAŻENIA SZPITALNE

Zakażenie szpitalne definiuje się jako zakażenie, które wystąpiło w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Najczęściej uznaje się zakażenie za szpitalne, jeśli wystąpiło w okresie 48 - 72 godzin od udzielenia świadczenia zdrowotnego. Zakażenie szpitalne, z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa opieki medycznej jest zdarzeniem niepożądanym, czyli problemem zdrowotnym, który powstaje w trakcie lub w efekcie leczenia, ale nie jest związany z naturalnym przebiegiem choroby. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Nadzór obejmuje między innymi zbieranie danych na temat zakażeń i ich analizę.

W funkcjonującym na terenie powiatu puckiego Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz Puckim Hospicjum pw. Św. Ojca Pio zgodnie z obowiązującymi przepisami działają zespoły oraz komitety ds. kontroli zakażeń szpitalnych. Do działalności zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy tworzenie procedur służących zmniejszeniu ryzyka zakażeń, wdrażanie ich w praktyce szpitalnej, monitorowanie i rejestracja czynników alarmowych oraz zakażeń szpitalnych, szkolenie personelu medycznego w zakresie zapobiegania zakażeniom zakładowym. Zespoły ds. kontroli zakażeń przygotowały roczny raport o zakażeniach szpitalnych i czynnikach alarmowych, które zostały przekazane Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu. W 2023 roku w Szpitalu Puckim nie wystąpiły żadne ogniska epidemiczne (w roku 2022 - 2).

ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Na terenie Powiatu Puckiego zaopatrzenie mieszkańców w wodę do spożycia stanowi 30 ujęć głębinowych.

Zbiorowym zaopatrzeniem ludności w wodę zajmuje się 6 przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych oraz Gmina Puck.

W roku 2023 r. eksploatowanych było 28 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia (wodociągów publicznych) oraz 6 innych, tj. wodociągów zakładowych lub lokalnych.

W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przeprowadzono:

- 116 kontroli ujęć, stacji uzdatniania wody, urządzeń wodociągowych, w tym 79 kontroli jakości wody,
- pobrano 114 próbek wody do badań zakresie monitoringu kontrolnego lub przeglądowego, pozostałe 422 badań jakości wody były wykonywane przez przedsiębiorstwa wodociągowe w ramach wewnętrznej kontroli jakości według harmonogramu uzgodnionego z PPIS w Pucku na 2023 r.,
- opracowano 42 oceny okresowe dot. jakości wody do spożycia przez ludzi oraz 8 ocen obszarowych dla poszczególnych miast, gmin i całego powiatu.

Biorąc pod uwagę wymagania określone w załącznikach do rozporządzenia o jakości wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku w przypadku ich spełnienia stwierdza przydatność wody do spożycia, a w przypadku przekroczeń szacuje ryzyko zdrowotne konsumentów i określa warunkową przydatność lub brak przydatności wody do spożycia.

Analizując na bieżąco wyniki badań przeprowadzonych w 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku dwukrotnie stwierdził krótkotrwały brak przydatności wody do spożycia w wodociągach:

- Mosty - dnia 30.11.2023 r. w oparciu o uzyskane wyniki badań w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mostach ul. Szkolna 16 w związku z wykryciem bakterii grupy coli > 80 jtk/100 ml tj. powyżej granicy dopuszczenia warunkowego wody do spożycia.
- Hel - dnia 14.09.2023 r. w budynku Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Helu, ul. Szkolna 1 wykryto w badanej próbce wody bakterie grupy coli w ilości 35 jtk/100 ml oraz bakterie Escherichia coli w ilości 35 jtk/100 ml. Następne badania sprawdzające skutkowały wydaniem oceny stwierdzającej warunkową przydatność wody do spożycia po przegotowaniu oraz decyzji zobowiązującej spółkę EKOHEL do przywrócenia właściwej jakości wody.

W obu przypadkach przeprowadzono działania naprawcze i dokonano serii badań sprawdzających u odbiorców, które potwierdziły prawidłową jakość wody pod względem mikrobiologicznym i na ich podstawie PPIS w Pucku stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Obecność w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi wymienionych wyżej bakterii może stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz wywołać objawy chorobowe ze strony układu pokarmowego lub inne. Dlatego w trosce o zdrowie konsumentów Państwowy

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku w każdym przypadku pogorszenia się jakości wody na bieżąco wydawał komunikaty dla mieszkańców wraz z praktycznymi wskazówkami w jakim zakresie można bezpiecznie korzystać z wody w trakcie stwierdzonego zanieczyszczenia. Po uzyskaniu prawidłowych parametrów jakości wody PPIS w Pucku informował o przywróceniu przydatności wody do spożycia przez ludzi.

W styczniu 2023r. zakończono toczące się od 03.11.2022 r. postępowanie administracyjne w sprawie jakości wody w wodociągu Starzyno.

W marcu 2023r. zakończono toczące się od 05.12.2022 r. postępowanie administracyjne w sprawie jakości wody w wodociągu Dębogórze.

W wymienionych wyżej przypadkach doprowadzono jakość wody pod względem mikrobiologicznym do obowiązujących wymagań sanitarnych.

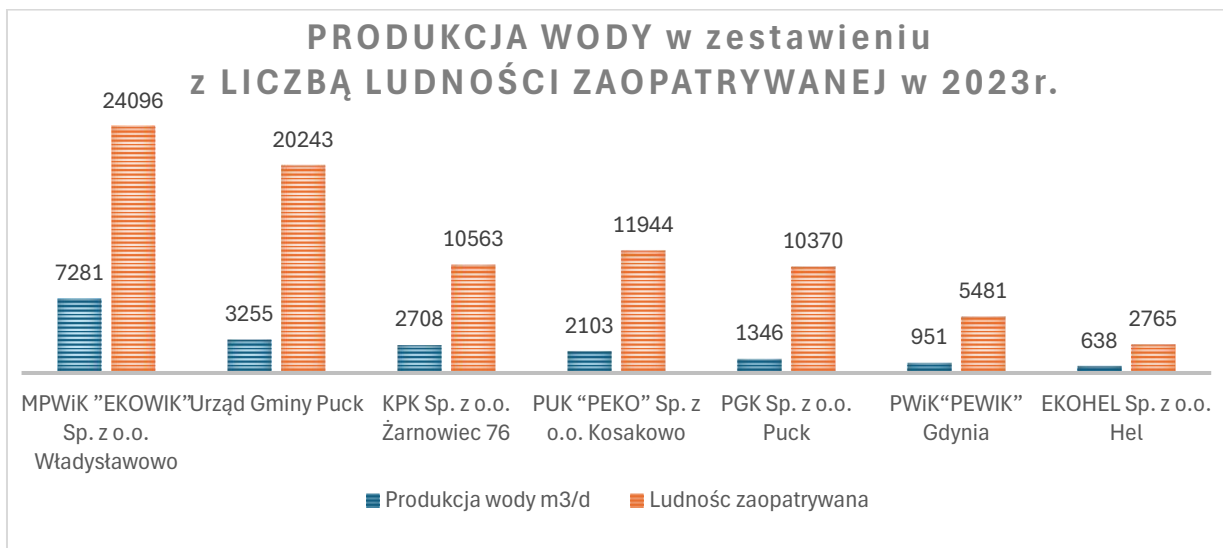
W ciągu omawianego roku przyjęto również zgłoszenia dotyczące złej jakości wody od mieszkańca Sławutówka oraz mieszkańca Dębek. W obu przypadkach wykonano badania kontrolne, które potwierdziły przekroczenia w zakresie zawartości w wodzie związków żelaza i manganu. Przeprowadzono płukania sieci co przyczyniło się do przywrócenia właściwej jakości wody.

Przekroczenia dot. stężenia żelaza i manganu w wodzie nie mają wpływu na zdrowie, ale negatywnie wpływają na stan sieci wodociągowej, dlatego ważne jest czuwanie nad prawidłowym przebiegiem procesów uzdatniania wody oraz okresowe przepłukiwania sieci.

Oceniając na koniec 2023 roku wodę w 28 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia we wszystkich woda odpowiada wymaganiom sanitarnym i jest przydatna do spożycia.

Wielkość produkcji wody dostarczonej przez poszczególne firmy realizujące zbiorowe zaopatrzenie w wodę oraz liczba zaopatrywanej ludności kształtują się następująco:

Producent wody	Liczba wodociągów monitoringowych /teren zaopatrzenia ludności w wodę	Prod. wody m ³ /d	Ludność zaopatrywana
MPWiK "Ekowik" Sp. z o.o. Władysławowo	2 wodociągi - Gminy Władysławowo, Jastarnia i 7 miejscowości w gminie Puck	7281	24096
Gminy Puck	8 wodociągów - Gmina Puck	3255	20243
KPK Sp. z o.o. Żarnowiec 76	10 wodoc.publicznych +1 wod. PSSE Żarnowiec - Gmina Krokowa	2708	10563
PUK "PEKO" Sp. z o.o. Kosakowo	5 wodociągów - Gmina Kosakowo	2103	11944
PGK Sp. z o.o. Puck	1 wodociąg – Puck oraz miejscowości Celbówko, Bładzikowo, Połczyno Bis	1346	10370
PWiK "PEWIK" Sp. z o.o. Gdynia	1 wodociąg Kazimierz + 1 strefa Rumia obejmującą część gminy Kosakowo	951	5481
EKOHEL Sp. z o.o. w Helu	1 wodociąg - Hel	638	2765



Poniżej przedstawiono porównanie liczby mieszkańców na terenie powiatu, zaopatrywanych okresowo w wodę o nieprawidłowej jakości na przestrzeni ostatnich lat:

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
liczba osób	5 356	7 996	3 920	3 000	0	0	3790	0	0	2003	0

W ostatnich latach nastąpiła poprawa jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Jednak nadzór i działania prowadzone na bieżąco przez firmy zajmujące się eksploatacją wodociągów nieustannie winny być wykonywane z należytą starannością, w celu zapewnienie prawidłowych procesów uzdatniania oraz utrzymania właściwych parametrów jakości wody podczas jej dystrybucji (uwzględniając m.in. zagrożenie wystąpienia nieprzewidzianych zdarzeń, awarii). Bezpieczeństwo zdrowotne wody pitnej ma dla wszystkich charakter priorytetowy.

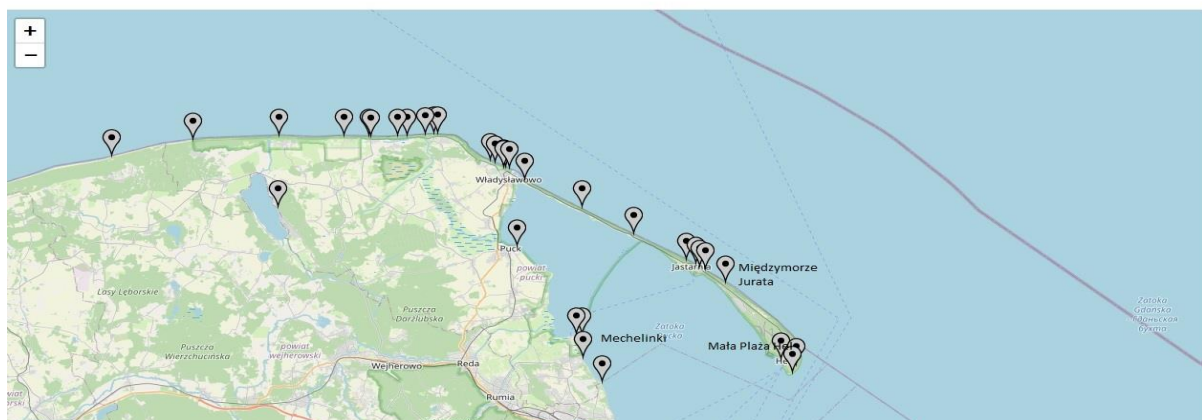
Nadzór nad obiektami rekreacji wodnej

Nadzór nad kąpieliskami

Kąpieliska

LISTA

MAPA



Na terenie Powiatu Puckiego w 2023 r. funkcjonowały 32 kąpieliska wpisane w wykazach uchwalonych przez rady gmin i miast, w tym 31 kąpielisk zlokalizowanych nad Morzem Bałtyckim oraz 1 nad Jeziorem Żarnowieckim - wykonano 32 kontrole.

Pobrano 32 próbki wody do badań jakości wody w kąpieliskach przed otwarciem sezonu letniego. Zrealizowano również badania zleczone przez organizatorów kąpielisk pobierając 129 próbek do badań z kąpielisk oraz 12 próbek z miejsc wskazanych przez Gminę Puck.

Wykaz kąpielisk funkcjonujących w sezonie letnim 2023 i klasyfikacja czteroletnia wody

	nazwa kąpieliska	klasyfikacja 2020-2023
1	Kąpielisko nr 3 "Mała Plaża" Hel	Dostateczna
2	Kąpielisko nr 2 "Na Cyplu" Hel wejście na plażę nr 67	Doskonała
3	Kąpielisko nr 1 "Duża Plaża" Hel wejście na plażę nr 66	Doskonała
4	kąpielisko Jurata "Międzymorze" wejście na plażę nr 60	Doskonała
5	kąpielisko Jastarnia "Leśna" wejście na plażę nr 52	Doskonała
6	kąpielisko Jastarnia "Zdrojowa" wejście na plażę nr 49	Doskonała
7	kąpielisko Jastarnia "Nadmorska-Plażowa" wejście na plażę nr 47-48	Doskonała
8	kąpielisko Jastarnia "Ogrodowa" wejście na plażę nr 44	Doskonała
9	kąpielisko Kuźnica "Szkota" wejście na plażę nr 34	
10	Chałupy wejście na plażę nr 21	Doskonała
11	Władysławowo wejście na plażę nr 3 (odc. Pótw. Helski)	Doskonała
12	Władysławowo wejście na plażę nr 4	Doskonała
13	Władysławowo wejście na plażę nr 6	Doskonała
14	Władysławowo wejście na plażę nr 9	Doskonała
15	Władysławowo wejście na plażę nr 10	Doskonała
16	Chłapowo wejście na plażę nr 12	Doskonała
17	Chłapowo wejście na plażę nr 14	
18	Jastrzębia Góra wejście na plażę nr 22	Doskonała
19	Jastrzębia Góra wejście na plażę nr 23	Doskonała
20	Jastrzębia Góra wejście na plażę nr 25	Doskonała
21	Ostrowo Kolonia wejście na plażę nr 32	Doskonała
22	Ostrowo wejście na plażę nr 35	Doskonała
23	Karwia wejście na plażę nr 43	Doskonała
24	Karwia wejście na plażę nr 45	Doskonała
25	Kąpielisko morskie w Karwieńskich Błotach Drugich wejście na plażę nr 11	Doskonała
26	Kąpielisko morskie w Dębkach wejście na plażę nr 19	Doskonała
27	Kąpielisko morskie w Białogórze wejście na plażę nr 33	Doskonała
28	Kąpielisko nad J. Żarnowieckim w Lubkowie - DPS	Doskonała
29	Puck plaża po wschodniej str. części falochronu portu jachtowego na Zatoce Puckiej	Dobra
30	Rewa od strony Zatoki Puckiej	Doskonała
31	Rewa od strony Zatoki Gdańskiej	Dobra
32	Mechelinki	Dobra

W 2023 r. funkcjonowały również 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli w Rozewiu, przeznaczone dla uczestników obozów ZHP. Były one również poddane kontroli jakości wody realizowanej przez organizatora. W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego PPIS w Pucku przeprowadził 2 kontrole w tych miejscach.

PPIS w Pucku wydał 49 bieżących ocen o jakości wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, w tym: 46 o przydatności wody do kąpeli,

3 o (tymczasowym) braku przydatności wody do kąpielii w związku okresowymi zakwitami sinic oraz 6 ocen sezonowych.

Tymczasowe zamknięcia kąpielisk miały miejsce z powodu zakwitów sinic i okresowo dotyczyło 3 kąpielisk:

2023	Nazwa kąpielisk, w których wystąpiły zakwit sinic	Data i godz. wystąpienia zakwitów sinic i wprowadzenia tymczasowego zakazu kąpielii przez PPIS w Pucku	Data i godz. odwołania zakazu kąpielii przez PPIS w Pucku
1	Kąpielisko nr 3 - "Mała Plaża" w Helu	07.07.2023 - 11 ²⁰	07.07.2023 - 12 ⁴⁰
2	kąpielisko Jurata "Międzymorze"	09.07.2023 - 14 ³⁰	10.07.2023 - 9 ³⁰
3	Mechelinki	12.07.2023 - 9 ⁰⁰	12.07.2023 - 10 ²⁰

Inne zagrożenia jakości wody w kąpieliskach nie wystąpiły w 2023 roku.

PPIS w Pucku na bieżąco aktualizował informacje o jakości wody w kąpieliskach w internetowym Serwisie Kąpieliskowym. Wielokrotnie udzielano mediom bieżących informacji w powyższym zakresie.

Wyniki mikrobiologicznych badań wód w kąpieliskach były prawidłowe.

Klasyfikacja 4-roletnia kąpielisk w stosunku do klasyfikacji ubiegłorocznej przedstawia się następująco:

- klasyfikacja czteroletnia za lata 2019-2022 = 32 kąpieliska = 25 ocen doskonałych + 5 ocen dobrych + 2 kąpieliska nieklasyfikowane – gdyż działały krócej niż 4 kolejne sezony.

- klasyfikacja czteroletnia za lata 2020-2023 = 32 kąpieliska = 26 ocen doskonałych + 3 oceny dobre + 1 dostateczna + 2 nieklasyfikowane, gdyż działały krócej niż 4 kolejne sezony. Odnotowano pogorszenie jakości wody w kąpielisku Hel „Mała Plaża” z dobrej na dostateczną, oraz poprawę jakości wody w kąpielisku Rewa od strony Zatoki Puckiej z dobrej na doskonałą.

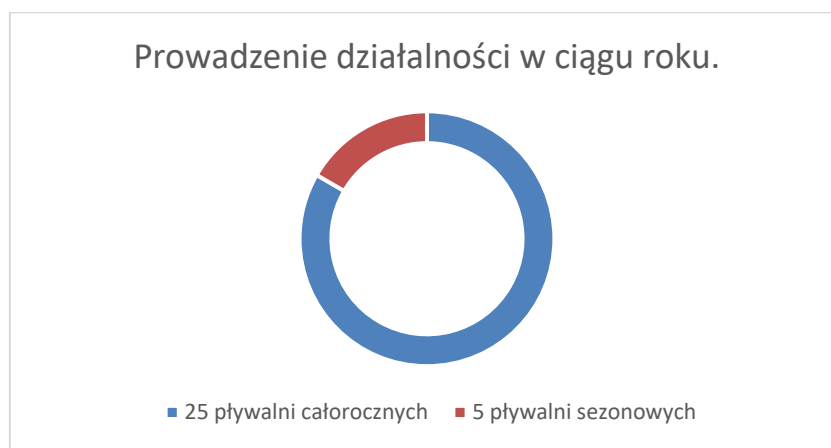
OCENA JAKOŚCI WODY NA PŁYWALNIACH



<https://www.e-ogrod.com.pl/pl/n/10>

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajduje się 30 pływalni (24 pływalnie zakryte, 4 niecki mieszane odkryto-zakryte i 2 pływalnie odkryte). 1 pływalnia kryta jest zlokalizowana przy obiekcie szkolno-oświatowym. Skontrolowano wszystkie obiekty, przeprowadzając 30 kontroli planowanych oraz wykonano 2 kontrole sprawdzające.

Miasta i gminy w powiecie puckim	Ilość pływalni w powiecie puckim
miasto i gmina Władysławowo	20
miasto i gmina Jastarnia	6
gmina Kosakowo	2
miasto Puck	1
miasto Hel	1
gmina Krokowa	0



Celem kontroli były oceny stanu technicznego i sanitarnego obiektów jak również jakości wody przeznaczonej do celów kąpielowych. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. (Dz.U. z 2022 r., poz. 1230) reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:



Wszystkie powyższe punkty były sprawdzane podczas kontroli sanitarnych.

W ramach sprawowanego nadzoru PPIS w Pucku pobrał 244 próbek wody w strefie basenowej, które były badane pod względem bakteriologicznym oraz fizyczno-chemicznym uwzględnionym w obowiązującym rozporządzeniu. Pierwsze mają na celu określenie zagrożeń ze strony mikroorganizmów, drugie – ustalenie składu chemicznego wody, ze szczególnym uwzględnieniem substancji szkodliwych dla zdrowia.

W niektórych próbach wody wykrywane były patogeny tj. bakterie *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* oraz bakterie z rodzaju *Legionella sp.* Wskazywano również obecność ponadnormatywnej ilości ogólnej liczby mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h

w czynnych nieckach pływalni i ich cyrkulacji. Wskaźniki mikrobiologiczne są czynnikami o najwyższym znaczeniu zdrowotnym. Wskazują na właściwą kontrolę jakości wody na pływalni oraz skuteczność procesów uzdatniania i dezynfekcji wody. W części próbek stwierdzono niewielkie odchylenia od norm wartości parametrów fizyko-chemicznych, takich jak: chlor wolny i związany, potencjał redox, chloroform, azotany, Σ THM, azotany, utlenialność i pH. Parametry te wskazują na właściwe prowadzenie procesów oczyszczania i dezynfekcji wody przez układ technologiczny. Utrzymywanie prawidłowej jakości fizyko-chemicznej wody wpływa na skuteczność prowadzenia dezynfekcji wody na pływalniach, prawidłowe jej oczyszczania oraz zapobiega tworzeniu się ubocznych produktów dezynfekcji. Dlatego procesy muszą być kontrolowane w taki sposób aby minimalizować negatywne skutki uboczne.

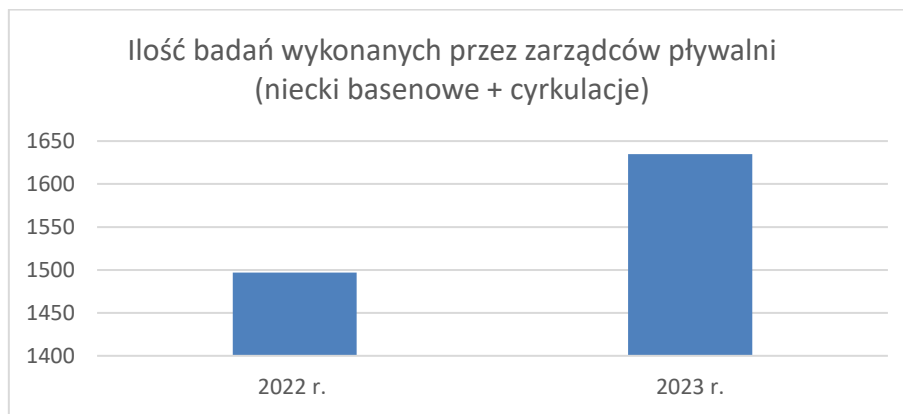
W związku z powyższym za wykrycie ponadnormatywnych parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych zostały wydane 24 decyzje płańcicze. Zarządzający i właściciele pływalni zawsze jednak prowadzili skuteczne działania naprawcze wskazując na poprawę jakości wody w badaniach sprawdzających jakość wody.

Pobrano także 51 prób ciepłej wody użytkowej z wewnętrznych instalacji stref basenowych w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

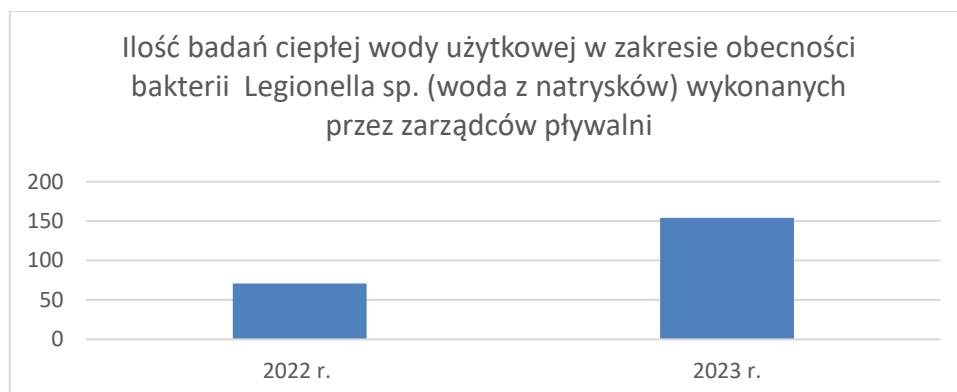
W trzech pływalniach stwierdzono wysokie skażenie bakteriami *Legionella sp.* W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał trzy decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności, nakazujące doprowadzenie jakości ciepłej wody użytkowej do obowiązujących wymagań sanitarnych zgodnie z załącznikiem nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022 r., poz. 1230) oraz zakaz używania natrysków w strefie basenowej do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań wody. W ramach działań naprawczych wykonywanych przez zarządzających obiektami prowadzona była m.in. dezynfekcja termiczna i chemiczna instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej. Wdrożone działania naprawcze przyczyniły się do skutecznej poprawy jakości wody, co potwierdzono wynikami badań.

W 2 pływalniach stwierdzono średnie skażenie ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* Zarządcy pływalni niezwłocznie wdrożyli stosowne działania naprawcze, które wpłynęły na doprowadzenie wody ciepłej do jakości zgodnej z wymaganiami. Po otrzymaniu prawidłowych sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej, wszczęte postępowania administracyjne zostały umorzone.

Wszyscy właściciele i zarządzający pływalniami przedstawili do uzgodnienia z PPIS w Pucku harmonogramy poborów prób wody ze stref basenowych, które realizowali w ramach kontroli wewnętrznej. Harmonogramy były sporządzone zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022r. poz. 1230). W następstwie realizacji tych planów do tutejszej Stacji wpłynęło 1635 sprawozdań z badań prób wody ze strefy basenowej (o 138 sprawozdań z badań więcej niż w 2022 r.). W przypadku stwierdzenia przekroczeń badanych parametrów, zarządcy pływalni przesyłali również powiadomienia z opisem podjętych działań naprawczych w celu poprawy jakości wody.



Zgodnie z zatwierdzonymi harmonogramami zarządcy pływalni sprawdzali jakość ciepłej wody użytkowej pod natryskami na obecność bakterii z rodzaju *Legionella sp.* W 2023 r. wpłynęło do tutejszej Stacji 154 sprawozdań z badań dot. ciepłej wody użytkowej (o 83 sprawozdania więcej niż w 2022 r.). W omawianym okresie sprawozdawczym tylko 2 pływalnie nie wykonały badań ciepłej wody użytkowej pomimo zaplanowania ich w harmonogramie.



Na podstawie wszystkich nadesłanych sprawozdań z badań wody ze strefy basenowej, zrealizowanych przez zarządców pływalni, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku dokonał analizy otrzymanych wyników i wydał zbiorcze roczne oceny dotyczące jakości wody na pływalniach. Za 2023 r. wystawiono następujące oceny o jakości wody na pływalniach w powiecie puckim:

- woda nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się = odpowiada wymaganiom – 20 ocen;
- woda nie stanowiła bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się = odpowiada wymaganiom z nieprawidłowościami – 9 ocen;
- woda mogła potencjalnie stanowić zagrożenie dla zdrowia osób kąpiących się – nie odpowiada wymaganiom - 1 ocena.

Pływalnie, w których woda odpowiada wymaganiom z nieprawidłowościami nie spełniły w pełni obowiązku realizacji badań zgodnie z ustalonym harmonogramem, zatem nie w pełni zrealizowały również kryterium częstotliwości wykonywania badań, część sprawozdań z badań wskazywały na przekroczenia wymagań mikrobiologicznych oraz fizyko-chemicznych jakości wody.

Pływalnia sezonowa, która otrzymała złą ocenę o jakości wody na pływalni, nie spełniła kryterium realizacji badań zgodnie z ustalonym harmonogramem (zarządca obiektu wykonał tylko jeden raz badania wody na pływalni).

Użytkownicy pływalni byli informowani o jakości wody za pomocą komunikatów umieszczanych na terenie stref basenowych. Komunikaty zawierały informację o ostatniej rocznej ocenie jakości wody na pływalni, o ewentualnych przekroczeniach parametrów jakości wody na pływalni, podjętych działaniach naprawczych w celu przywrócenia właściwej jakości wody i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego użytkownikom obiektów. Realizacja obowiązku informowanie użytkowników o jakości wody na pływalniach powoduje wzrost świadomości osób korzystających z pływalni umożliwiając im wybór obiektu na podstawie porównania kryteriów zamieszczonych w prezentowanych komunikatach i ocenach i tym samym przyczynia się do wzrostu ich zaufania zarówno do właścicieli pływalni jak i do organów nadzorujących pływalnie.

W 2023 r. PPIS w Pucku stwierdził wzrost:

- wykonywania badań wody basenowej przez zarządzających pływalniami zgodnie z ustalonymi harmonogramami,
- wykonywania badań ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii z rodzaju *Legionella sp.* co świadczy o większej świadomości zagrożeń wynikających z możliwości rozwoju tych bakterii w instalacji ciepłej wody użytkowej oraz w miejscach powstawaniu aerozoli wodno-powietrznych,
- informowania tut. Stacji o podejmowaniu działań naprawczych w celu poprawy jakości wody w wypadku nieprawidłowych wyników badań wody basenowej lub w przypadku zaistnienia incydentów lub awarii w stacjach uzdatniania wody.

Jakość ciepłej wody użytkowej w instalacjach wewnętrznych budynków – bakterie *Legionella sp.*

W instalacji ciepłej wody użytkowej każdego budynku, przy braku odpowiednich zabezpieczeń sanitarnych i technicznych, może nastąpić wzrost ilości bakterii z rodzaju *Legionella sp.* Przy wysokim skażeniu bakterie te mogą wywoływać zachorowania w postaci ciężkiego zapalenia płuc zwanego chorobą legionistów (legionelozą) lub mniej groźne zachorowania o objawach grypopodobnych.

Podczas Konwentu Legionu Amerykańskiego, który odbywał się w 1976 r. w Filadelfii, jego uczestnicy zachorowali na ciężką postać zapalenia płuc. Wiele osób zmarło. Źródłem zakażeń była woda z urządzeń klimatyzacyjnych hotelu, w którym odbył się zjazd weteranów. Bakterię, którą wyizolowano od osób chorych, nazwano *Legionellą*, a zachorowanie „chorobą legionistów”.

Najbardziej narażone na ciężki przebieg infekcji są osoby starsze, z chorobami serca, cukrzycą czy obniżoną odpornością, pacjenci po przeszczepach, z innymi chorobami płuc, nowotworowymi, a także alkoholicy i osoby palące tytoń lub byli palacze.

Grupowe zachorowania wywołane zakażeniami tą bakterią odnotowywano już wielokrotnie, najczęściej w hotelach, szpitalach, biurach wyposażonych w klimatyzację

oraz przy narażeniu na działanie aerozoli wodno-powietrznych (przy fontannach, instalacjach przemysłowych, hydromasażach, na pływalniach, pod prysznicem, itp.).

Dlatego tak ważne jest wdrożenie działań ograniczających nadmierne namnażanie się bakterii Legionella w instalacji ciepłej wody użytkowej budynków, polegających m.in. na:

- czyszczeniu zbiorników i sieci wodnej z osadów,
- utrzymaniu temperatury ciepłej wody dostępnej w kranach w przedziale 55°C - 60°C,
- likwidacji ślepych końcówek i odcinków stagnacji wody lub ich częstym przepłukiwaniu,
- regularnym wykonywaniu dezynfekcji termicznej instalacji ciepłej wody użytkowej polegającej na przepuszczeniu przez instalację wody o temperaturze 70°C,
- dokonywanie regularnych przeglądów i zabiegów technicznych urządzeń klimatyzacyjnych,
- przeprowadzanie badań laboratoryjnych dot. ilości bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej dostępnej pod natryskami.

W tym zakresie PPIS w Pucku dokonał kontroli jakości ciepłej wody użytkowej w wewnętrznych instalacjach budynków użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem narażenia osób starszych, z obniżoną odpornością. Zrealizowano badania w następujących obiektach:

- Szpital w Pucku,
- Puckie Hospicjum pw. św. Ojca Pio,
- cztery domy opieki całodobowej dla osób starszych i przewlekle chorych,
- jeden podmiot leczniczy,
- oraz dwa obiekty noclegowe w ramach dochodzenia epidemiologicznego.

PPIS w Pucku wielokrotnie oceniał również wyniki zrealizowane w ramach badań własnych, przeprowadzonych przez właścicieli budynków.

W 3 przypadkach domów opieki stwierdzono średnie skażenie wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami Legionella sp. Wydano decyzje terminowe, które wykonano potwierdzając przywrócenie prawidłowej jakości ciepłej wody wynikami badań.

W dwóch przypadkach wykonania badań własnych, w których wykryto wysokie skażenie ciepłej wody bakteriami Legionella sp. (Szpital w Pucku i 1 obiekt noclegowy) PPIS w Pucku wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. W obu obiektach natychmiast przeprowadzono skuteczne działania naprawcze, jakość ciepłej wody przywrócono do właściwego stanu sanitarnego co potwierdzono wynikami badań.

Stan sanitarny innych obiektów użyteczności publicznej

Hotele i pozostałe obiekty świadczące usługi noclegowe

W 2023 r. przeprowadzono 73 kontrole sanitarne w hotelach, pensjonatach, campingach, polach namiotowych oraz innych obiektach świadczących usługi hotelarskie, które nie wykazały zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości i stanu technicznego.

Kontrole wykazały prawidłowe postępowanie i przechowywanie bielizny czystej i brudnej, zapewniono również stosowną do potrzeb wymianę oraz pranie bielizny pościelowej. W kontrolowanych obiektach stwierdzono odpowiednie zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i czystościowe.

Zarządcy obiektów pozostających w ewidencji PPIS w Pucku przywiązują coraz większą wagę do podnoszenia standardu, co spowodowane jest znaczną konkurencją w branży turystycznej. Sukcesywnie przeprowadzane są więc modernizacje, a drobne naprawy wykonywane są na bieżąco.

Podczas kontroli obiektów noclegowych przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. zagrożeń zdrowotnych powodowanych skażeniem instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju *Legionella*. Informowano o konieczności prowadzenia właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella*, polegającej na regularnych przeglądach i czyszczeniu instalacji, unikaniu stagnacji wody, zachowaniu reżimu termicznego ciepłej wody użytkowej oraz prowadzeniu okresowej dezynfekcji termicznej instalacji wodociągowych znajdujących się w obiektach. Informowano również o konieczności posiadania instrukcji/procedury zawierającej czynności podejmowane w celu zapobiegania rozwojowi bakterii *Legionella* w instalacjach wodnych.

W 2023 r. skontrolowano 2 nowe obiekty świadczące usługi hotelarskie, które zostały zewidencjonowane i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

Zarejestrowano 18 interwencji dotyczących obiektów należących do tej kategorii. (12 skarg obejmowała swym zakresem obiekty spoza ewidencji).

17 interwencji okazało się bezzasadnych – podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono zgłaszanych nieprawidłowości, natomiast 1 interwencja (w obiekcie spoza ewidencji) okazała się zasadna – stwierdzono zły stan techniczny, wydano zalecenia pokontrolne oraz decyzję administracyjną.

Domy pomocy społecznej i inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

W 2023 r. przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w Domach Pomocy Społecznej, placówkach zapewniających całodobową opiekę oraz dziennych domów seniora. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

W związku z przebywaniem w tego typu obiektach osób starszych, przewlekle chorych, z chorobami współistniejącymi oraz obniżoną odpornością, podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na prowadzenie działań edukacyjno-informacyjnych nt. zagrożeń zdrowotnych powodowanych skażeniem instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju Legionella w zakresie podobnym jak wskazano wyżej.

Zarejestrowano 1 interwencję dotyczącą placówki zapewniającej całodobową opiekę, która okazała się bezzasadna – podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W 2023 r. przeprowadzono 112 kontroli sanitarnych w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej, solariach oraz zakładach świadczących łącznie więcej niż jedna z wymienionych wyżej usług, które nie wykazały zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości, stanu technicznego oraz przestrzegania reżimu sanitarnego.

W kontrolowanych obiektach do wykonywania zabiegów używano narzędzi i urządzeń sprawnych technicznie, czystych i dezynfekowanych, a w przypadku narzędzi mogących spowodować naruszenie ciągłości tkanki – sterylizowanych. W obiektach opracowano, wdrożono i stosowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi na skutek naruszenia ciągłości tkanek ludzkich. W trakcie świadczenia zabiegów mogących spowodować naruszenie ciągłości tkanki używano wyłącznie jałowych materiałów i narzędzi przechowywanych w oddzielnych pakietach sterylizacyjnych zabezpieczających je przed wtórnym skażeniem. Większość zakładów przeprowadzała sterylizację narzędzi we własnych sterylizatorach parowociśnieniowych, a także prowadziła kontrolę skuteczności tych procesów potwierdzając ją sprawozdaniami z badań laboratoryjnych. Preparaty stosowane do dezynfekcji narzędzi sporządzano zgodnie z zaleceniami producenta. W większości obiektów stosowano bieliznę jednorazową, przechowywaną w sposób prawidłowy.

W solariach znajdowały się wymagane informacje dotyczące zakazu udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz informacje o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium.

Mając na uwadze zagrożenia zdrowotne mogące występować w wyżej wymienionych obiektach, podczas kontroli prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. prawidłowego postępowania podczas mycia i dezynfekcji oraz sterylizacji narzędzi,

postępowania z bielizną czystą i brudną oraz odpadami powstałymi w wyniku naruszenia ciągłości tkanki ludzkiej.

W 2023 r. skontrolowano 24 nowych obiektów z tej kategorii, które zostały zaewidencjonowane i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku. W powiecie puckim branża beauty należy do dynamicznie rozwijającego się sektora gospodarki.

Zarejestrowano 2 interwencje dotyczące tej kategorii obiektów, które okazały się bezzasadne – podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Bazy transportu i środki transportu zbiorowego

W 2023 r. przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych baz transportu oraz 11 autokarów przeznaczonych do transportu zbiorowego należących do dwóch firm zajmujących się usługami transportowymi. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

W 2023 r. skontrolowano 4 nowe bazy transportu, które zostały wpisane do ewidencji i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

Ustępy publiczne

W 2023 r. przeprowadzono 34 kontrole sanitarne ustępów publicznych. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych. W newralgicznych miejscach na terenie powiatu puckiego tj. przy wejściach na plażę nr 1, 3, 5, 9 w miejscowości Władysławowo oraz w miejscach szczególnie uczęszczanych usytuowano nowoczesne toalety z automatycznymi panelami posiadającymi funkcje bezdotykowego dozowania mydła w płynie, wody i ciepłego powietrza.

W 2023 r. skontrolowano 11 nowych ustępów publicznych, które zostały zaewidencjonowane i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

Cmentarze, domy przedpogrzebowe i środki transportu do przewozu zwłok

W 2023 r. przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych na cmentarzach, 3 kontrole domów przedpogrzebowych oraz skontrolowano 13 środków transportu do przewozu zwłok. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Obiekty sportowe

W 2023 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach sportowych. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Pralnie

W 2023 przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w pralniach. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Zarejestrowano 1 interwencję dotyczącą pralni, która okazała się bezzasadna – podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 r. zarejestrowano również 3 interwencje dotyczące stanu sanitarnego w lokalach prywatnych oraz na prywatnych posesjach (Puck, Starzyński Dwór, Hel).

W 2023 r. PPIS w Pucku zaopiniował 9 dokumentacji dotyczących przeprowadzenia w powiecie puckim imprez masowych.

Podczas imprezy masowej pod nazwą Festival Open'er każdego dnia przeprowadzano kontrole w zakresie stanu sanitarnego w obrębie obszaru trwania festiwalu.

Wnioski

W powiecie puckim dynamicznie rozwija się rynek usług kosmetycznych oraz pozostałe usługi należące do branży beauty. Wiąże się to z faktem, że powiat pucki jako miejsce o walorach turystycznych przyciąga rzeszę turystów i musi spełniać wymagania w zakresie oferowanych usług. Dodatkowym bodźcem z pewnością jest rozwój gminy Kosakowo, który niesie za sobą również zapotrzebowanie na wdrażanie tego rodzaju usług.

W związku z zakończonym remontem dworca kolejowego w Pucku udostępniono toalety publiczne w tym obszarze. Nadal odczuwalny jest brak toalet publicznych udostępnianych całorocznie w Helu, Juracie, Jastrzębiej Górze. W związku ze wzrostem ruchu turystycznego w okresie letnim staje się zasadne przedłużenie dostępu do TOI TOI przy wejściach na plażę od maja do końca września. Coraz częściej w miejscach szczególnie uczęszczanych przez turystów instalowane są nowoczesne toalety z automatycznymi panelami posiadającymi funkcje bezdotykowego dozowania mydła w płynie, wody i ciepłego powietrza.

ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Nadzór nad zakładami produkcji obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2023 r. w rejestrze zakładów znajdowało się 2404 obiektów, w tym:

- 174 zakładów produkcji żywności wraz z zakładami produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handlu detalicznego i dostawców bezpośrednich
- 712 zakładów obrotu żywnością
- 1221 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 615 punktów małej gastronomii oraz 61 zakładów tymczasowych i ruchomych, 5 gospodarstw agroturystycznych
- 253 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 14 zakładów usług cateringowych
- 30 zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z Żywnością.

Liczba obiektów z podziałem na grupy wg arkusza statystycznego Mz-48 i porównanie do roku poprzedniego

Grupa obiektów	Ilość w 2023r	Porównanie do 2022r
Zakłady produkcji	174	179
Zakłady obrotu żywnością	712	742
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	1221	1260
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego oraz zakłady usług cateringowych	267	279
Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	1
Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	28	29
OGÓŁEM	2404	2460

W stosunku do roku 2022 liczba nadzorowanych obiektów zmniejszyła się o 56.

Kontrole zakładów przeprowadzone pod kątem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych obejmowały kontrole planowane (tematyczne i kompleksowe wyznaczone na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi) oraz kontrole nieplanowane (odbiorowe, sprawdzające, interwencyjne, doraźne). Oceniając warunki sanitarne w kontrolowanych zakładach brano pod uwagę m.in. stan higieniczny i techniczny pomieszczeń oraz urządzeń i sprzętu wyposażeniowego, czystość otoczenia, jakość i identyfikowalność surowców, jakość wody używanej w zakładzie, higienę i stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, zabezpieczenie przed dostępem szkodników, gospodarkę odpadami,

stopień wdrożenia i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) czy procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W 2023 uprawnieni pracownicy PPIS przeprowadziły 1092 urzędowych kontroli żywności, w tym 93 kontroli interwencyjnych (ok. 8,5%). Liczba kontroli sanitarnych była wyższa o 252 kontrole niż w roku 2022 (w tym kontroli interwencyjnych o 11). Skontrolowano 64 zakłady produkcji żywności przeprowadzając 90 kontroli, 263 zakładów obrotu żywnością przeprowadzając 322 kontrole, 537 zakładów żywienia zbiorowego dokonując 666 kontroli oraz 3 zakłady nieewidencjonowane (prowadzące działalność na terenie powiatu puckiego, ale będące w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla miejsca siedziby przedsiębiorcy). Liczba skontrolowanych zakładów branży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyniosła 11, przeprowadzono w nich 11 kontroli. Spośród zakładów skontrolowanych 265 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. W sumie do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych jest 799 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 1548 zakładów oraz do kategorii wysokiego ryzyka 57 zakładów.

W myśl obowiązujących przepisów prawa żywnościowego obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze. Od w/w podmiotów organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobligowane są do egzekwowania przestrzegania wymagań przepisów prawa żywnościowego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami: brak czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu roboczego, zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, pracownicy bez odzieży ochronnej, brak lub nieprawidłowa informacja dla konsumentów nt. składników oferowanej żywności, w tym składników wywołującej alergię lub reakcje nietolerancji, brak potwierdzenia właściwej jakości wody do spożycia stosowanej w zakładzie, brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, brak przestrzegania procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP lub brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji j/w, prowadzenie działalności bez zatwierdzenia i wpisu zakładu do rejestru bądź rozszerzanie zakresu prowadzonej działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu zakładu - Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał ogółem 310 decyzji administracyjnych, w tym:

88 nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektu,

2 o unieruchomienie działalności zakładu lub jego części,

28 zmieniających decyzje własne,

79 umarzających postępowania,

81 związanych z warunkowym zatwierdzeniem zakładu lub odmową zatwierdzenia, 32 o zatwierdzeniu rozszerzonego zakresu działania.

Ogółem nałożono 111 mandatów karnych na łączną kwotę 29 700 zł.

PPIS w Pucku skierował 1 wniosek o ukaranie do Sądu i 5 wniosków o ukaranie do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Działania w poszczególnych grupach obiektów	Produkcja żywności	Obrót żywnością	Żywnienie zbiorowe otwarte	Żywnienie zbiorowe zamknięte + zakłady usług cateringowych	Produkcja i obrót materiałami i	ogółem
Liczba zakładów w ewidencji	174	712	1221	267	30	2404
Liczba zakładów skontrolowanych	64	263	411	126	11	875
Liczba zakładów poddanych ocenie	21	70	108	63	3	265
Liczba zakładów niskiego ryzyka	34	292	395	48	30	799
Liczba zakładów średniego ryzyka	98	416	816	218		1548
Liczba zakładów wysokiego ryzyka	42	4	10	1		57
Liczba kontroli/kontroli interwencyjnych	90/8	322/27	506/42	160/15	11/-	189/92
Liczba decyzji administracyjnych	25	83	161	39	-	308
Liczba i kwota mandatów	9/2300	34/7300	44/13500	24/6600		111/29700
Liczba wniosków do sądu	-	1				1
Liczba wniosków o ukaranie do PPWIS	1	2	2			5

Zakłady produkcji żywności:

Wytwornie lodów

W roku sprawozdawczym w rejestrach znajdowało się 19 wytwórni lodów działających sezonowo, liczba ta zmniejszyła się o 2 zakłady w stosunku do roku poprzedniego. Aktualnie wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym 4 zakłady zostały ocenione na podstawie arkuszy oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów 4 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka i 14 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 8 zakładów przeprowadzając 8 kontroli, w tym 1 interwencyjną. W ramach nadzoru wydano 3 decyzje administracyjne, a za stwierdzone nieprawidłowości higieniczno-sanitarne nałożono 1 mandat karny. W wytwórniach lodów pobrano 15 próbek lodów.

Automaty do lodów

W 2023 roku na terenie powiatu puckiego w rejestrze zakładów znajdowało się 59 automatów do lodów (wszystkie działające sezonowo), jest to o 17 zakładów mniej niż

w roku poprzednim. Zakłady produkujące lody z automatu posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Skontrolowano 15 automatów przeprowadzając 17 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Na podstawie arkuszy oceny zakładu poddano ocenie 5 automatów do lodów. Wszystkie automaty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Produkcję lodów z automatu kontrolowano również w zakresie spełnienia przepisów Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, w tym przeprowadzanie przez przedsiębiorców badań mikrobiologicznych lodów w ramach badań właścicielskich. Wydano 9 decyzji administracyjnych. Nałożono 3 mandaty karne. Podczas kontroli pobrano 10 próbek lodów do badań mikrobiologicznych.

Piekarnie

W roku 2023 pod nadzorem PPIS w Pucku znajdowało się 8 piekarni, podobnie jak w roku ubiegłym. We wszystkich zakładach zostały wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. 1 zakład oceniono na podstawie arkuszy oceny zakładu. Do kategorii średniego ryzyka zakwalifikowano 2 zakłady, a do kategorii wysokiego ryzyka 6 zakładów. W ciągu roku skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając 17 kontroli, w tym 3 interwencyjne. Wydano 1 decyzję unieruchamiającą działalność zakładu po stwierdzeniu szeregu zaniedbań natury higieniczno -sanitarnej, w tym obecność owadów i gryzoni. Podczas przeprowadzonych kontroli nałożono 3 mandaty karne. Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę zmiotek w kierunku obecności i liczby szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości.

Ciastkarnie

W roku 2023 pod nadzorem znajdowało się 18 ciastkarni, o dwie więcej niż w roku poprzednim. Skontrolowano 10 zakładów, przeprowadzając 11 kontroli. Wdrożone zasady GHP/GMP i HACCP posiadały wszystkie nadzorowane zakłady. W roku sprawozdawczym oceniono na podstawie arkuszy oceny 4 zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 2 zakłady, do kategorii średniego ryzyka 11 zakładów, a do kategorii wysokiego ryzyka 5 zakładów. Wydano 2 decyzje administracyjne. W ciastkarniach pobrano do badań mikrobiologicznych 5 próbek ciastek z kremem.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem PPIS w Pucku w 2023 roku znajdowało się 5 zakładów, o 1 obiekt mniej niż w roku ubiegłym. Skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając 6 kontroli. We wszystkich zakładach funkcjonowały zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Poddano ocenie 1 zakład na podstawie arkusza oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów znajdujących się w rejestrze zakwalifikowano 1 zakład do kategorii niskiego ryzyka, 2 do kategorii średniego ryzyka i 2 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Wydano 1 decyzję administracyjną. Skierowano 1 wniosek o ukaranie do organu wyższej instancji z uwagi na to, że przedsiębiorca podjął działalność produkcyjną bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 2 próbki – ziarno soi i przetwory sojowe.

Browary i słodownie

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowały się 2 browary, podobnie jak w 2022 roku. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. Oba zakłady wdrożyły

zasady GHP/GMP i procedury systemu HACCP. Zakłady zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Wydano 1 decyzję administracyjną.

Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i stołowych

W tej grupie w 2023 roku pod nadzorem znajdowała się 1 wytwórnia wody źródlanej. Została skontrolowana dwukrotnie, w tym odbyła się 1 kontrola kompleksowa kwalifikująca zakład do kategorii średniego ryzyka. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Wydano 1 decyzję administracyjną.

Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem sanitarnym w 2023 roku w tej grupie obiektów znajdowało się 3 zakłady, o 1 więcej niż w 2022r. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 4 kontrole, w tym 1 interwencyjną. Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny. Wydano 2 decyzje administracyjne.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Pod nadzorem PPIS w Pucku znajduje się 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, to jest o 1 obiekt mniej w rejestrze niż w 2022r. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Obiekt został 1 raz skontrolowany. Nie nakładano mandatów karnych, nie wydawano decyzji administracyjnych.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

W 2023 roku na terenie powiatu puckiego w rejestrze zakładów znajdowały się 2 wytwórnice koncentratów spożywczych, podobnie jak w roku poprzednim. Zakłady posiadają wdrożone i utrzymane zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Wydawano 1 decyzję administracyjną.

Wytwórnice octu, majonezu, musztardy

W 2023 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, na terenie powiatu puckiego znajdowały się 3 wytwórnice zajmujące się produkcją majonezu i musztardy oraz rozlewem octu, przy czym jeden z zakładów dodatkowo zajmuje się przetwórstwem owoców i warzyw. Wszystkie zakłady zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 4 kontrole, w tym 1 kompleksową i 1 interwencyjną. Wydano 1 decyzję administracyjną. Nałożono 1 mandat karny. Podczas urzędowej kontroli pobrano 5 próbek do badań - ocet, przyprawę, sos czosnkowy, dwie substancje dodatkowe.

Wytwórnice suplementów diety

W 2023 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez PPIS w Pucku, podobnie jak w roku poprzednim, znajdowały się 2 zakłady – 1 wytwarzający suplementy diety i 1 konfekcjonujący je. Skontrolowano 1 obiekt, w których przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową. Zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Wydano 1 decyzję administracyjną.

Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych

W 2023 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych, podobnie jak w roku poprzednim, znajdowały się 2 zakłady. Skontrolowano 1 obiekt, w którym przeprowadzono kontrolę kompleksową. Zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Nie nakładano mandatów karnych, nie wydawano decyzji administracyjnych.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni

W rejestrach nadzorowanych zakładów znajdowało się 34 producentów, w tym 13 producentów pierwotnych, 1 rolniczy handel detaliczny, 19 zakładów zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi oraz 1 zakład zajmujący się jednocześnie produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośrednimi. Skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając 5 kontroli tj. 3 u producentów pierwotnych i 2 u producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadały wszystkie zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 18 zakładów (9 producentów pierwotnych i 9 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi), do średniego ryzyka 1 zakład rolniczego handlu detalicznego, a do kategorii wysokiego ryzyka 15 zakładów (4 producentów pierwotnych, 10 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi i 1 zakład zajmujący się jednocześnie produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośrednimi). Pobrano 2 próbki owoców miękkich do badań laboratoryjnych.

Producenci żywności w warunkach domowych

W 2023 roku w rejestrze znajdowały się 3 zakłady produkujące żywność w warunkach domowych tj. o 1 więcej w stosunku do 2022 r. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, posiadają one prawidłowo opracowane instrukcje GHP/GMP. Tej grupy zakładów nie kontrolowano w roku sprawozdawczym.

Inne wytwórnice żywności

Do grupy „inne wytwórnice żywności” należą zakłady produkcji żywności, które nie zakwalifikowano do grup opisanych powyżej, np. producenci lodu w kostkach, pizzy, zapiekanek, sałatek, gotowych posiłków oraz przetworów mięsnych produkowanych na zamówienie z przeznaczeniem dla klienta ostatecznego, a także zakłady konfekcjonowania środków spożywczych. W roku 2023 pod nadzorem znajdowało się 12 zakładów sklasyfikowanych jako inne wytwórnice żywności, o 4 więcej niż w roku ubiegłym. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i HACCP. Zakwalifikowano 6 zakładów do kategorii niskiego ryzyka, 5 zakładów do kategorii średniego ryzyka i 1 zakład do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 8 zakładów przeprowadzając 11 kontroli, w tym 1 kompleksową i 1 interwencyjną. Wydano 3 decyzje administracyjne. Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę puszek lakierowanych przeznaczonych do pakowania ryb.

Obiekty obrotu żywnością

rodzaje zakładów	liczba zakładów w ewidencji	liczba zakładów skontrolowanych	liczba zakładów ocenianych	liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	liczba kontroli interwencyjnych	liczba decyzji administracyjnych
sklepy	425	177	59	219	19	59
kioski	39	8	6	9	-	3
apteki	23	8	1	8	-	-
magazyny	27	14	3	21	2	9
obiekty ruchome i tymczasowe	35	15	1	17	3	5
środki transportu	63	23	-	23	1	-
inne obiekty obrotu żywnością	100	18	-	25	2	7
ogółem	712	263	0	322	27	83

W 2023 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 712 zakładów obrotu żywnością, o 30 mniej niż w roku poprzednim. Wykazane miejsca obrotu stanowią: sklepy spożywcze – 425 (w tym supermarkety – 30), kioski spożywcze – 39, apteki – 23, magazyny – 27, obiekty ruchome i tymczasowe – 35, środki transportu – 63 i inne obiektów obrotu żywnością – 100. W 697 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 481 zakładach wdrożono zasady systemu HACCP. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 292, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 416 zakładów, a do wysokiego ryzyka 4 zakłady. Ogółem skontrolowano 263 miejsc obrotu przeprowadzając 322 kontrole, tym 70 kontroli kompleksowych i 27 interwencyjnych. Kontroli poddano: 177 sklepów, przeprowadzając 219 kontroli, w tym 59 kontroli kompleksowych i 19 interwencyjnych, 8 kiosków przeprowadzając 9 kontroli, tym 6 kompleksowych, 8 aptek przeprowadzając 8 kontroli, tym 1 kompleksową, 14 magazynów przeprowadzając 21 kontroli, tym 3 kontrole kompleksowe i 2 interwencyjne, 15 obiektów ruchomych i tymczasowych przeprowadzając 17 kontroli, tym 1 kompleksową i 3 interwencyjne, 23 środki transportu przeprowadzając 23 kontrole, tym 1 interwencyjną i 18 innych obiektów obrotu żywnością przeprowadzając 25 kontroli, tym 2 interwencyjne. W tej grupie obiektów nałożono w sumie 34 mandaty (76% w sklepach spożywczych), wydano 83 decyzji (najwięcej w sklepach spożywczych – 71% i w magazynach – 10%). W wyniku postępowania egzekucyjnego nałożono 3 grzywny w łącznej wysokości 3 500zł za niewykonanie nałożonych obowiązków. Skierowano 1 wniosek do sądu, gdyż przedsiębiorca odmówił zapłacenia mandatu karnego za nieprzestrzeganie właściwych warunków sanitarnych w sklepie i 2 wnioski do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie przedsiębiorcy za to, że podjął

działalność handlową bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów. Pobrano 121 próbek różnorodnych środków spożywczych, z czego 10 zdyskwalifikowano: 4 produkty z grypy suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego i żywieniowego - za nieprawidłowo określoną wartość energetyczną, nieprawidłowo użytą nazwę witaminy i jednostkę, brak określonych warunków użycia suplementu oraz nieprawidłowe oświadczenie zdrowotne, 1 próbkę wątroby drobiowej – za wykrycie obecności *Campylobacter* oraz 5 próbek mięsa z kurcząt – w związku z wykryciem *Salmonellii enteritidis*.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ww. grupie obiektów: brak czystości pomieszczeń i sprzętu wyposażeniowego, nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (głównie bez właściwej segregacji i zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem), wprowadzanie do obrotu żywności po terminie przydatności lub po dacie minimalnej trwałości, brak zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, brak aktualnych orzeczeń lekarskich i właściwej odzieży roboczej podczas wykonywania pracy w kontakcie z żywnością, brak bieżących zapisów z kontroli wewnętrznej czy dokumentowania szkoleń pracowników z zakresu GHP, GMP, HACCP.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2023 roku w rejestrach zakładów znajdowało się 1221 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 615 zakładów małej gastronomii, z czego 61 to obiekty tymczasowe lub ruchome i 5 gospodarstw agroturystycznych. W 1201 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 1186 zakładach wdrożono system na podstawie zasad HACCP. 108 zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 395, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 816 zakładów, a do wysokiego ryzyka 10 zakładów. Skontrolowano 411 zakładów, w tym 183 zakłady małej gastronomii. Przeprowadzono 506 kontroli sanitarnych, w tym 215 w zakładach małej gastronomii. Liczba kontroli interwencyjnych wynosiła 42, co stanowiło ponad 10% wszystkich kontroli. W ramach prowadzonego postępowania wyegzekwowano poprawę warunków sanitarnych w zakresie czystości pomieszczeń i sprzętu wyposażeniowego oraz ich kondycji technicznej, właściwego przechowywania żywności i naczyń stołowych, przestrzegania terminów przydatności do spożycia surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłków, prawidłowego dokumentowania kontroli wewnętrznej i weryfikacji systemu HACCP oraz udostępniania informacji o składnikach potraw oferowanych do konsumpcji. Wydano 160 decyzji administracyjnych, z czego w 1 zakładzie nakazano natychmiast zaprzestać produkcji lodów z automatu ze względu na dwukrotne przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae* w lodach badanych w ramach badań właścicielskich przedsiębiorcy. Nałożono 44 mandaty karne i wystosowano 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego pobrano do badań laboratoryjnych 42 próbki żywności (ryby, garmaż, lody, ciastka, frytura), z czego 5 próbek lodów z automatu zostało zdyskwalifikowanych ze względu na przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae*.

Dokonano również oceny jakości tłuszczu smaźalniczych za pomocą testera TESO 270 w 14 obiektach gastronomicznych i w 1 wytwórni pączków- nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

rodzaje zakładów	liczba zakładów w ewidencji	liczba zakładów skontrolowanych	liczba zakładów ocenianych	liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	liczba kontroli interwencyjnych	liczba decyzji administracyjnych
stołówki w domach wczasowych	98	45	18	63	5	19
bloki żywienia w szpitalach	1	1	-	1	-	-
bloki żywienia w DPS-ach	10	5	-	7	1	4
stołówki w żłobkach	5	1	-	1	-	-
stołówki szkolne	25	16	9	17	1	1
stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach	46	22	20	25	3	6
stołówki przedszkolne	44	18	7	23	3	7
stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	2	2	-	2	-	-
inne zakłady żywienia	22	8	4	9	-	2
zakłady usług cateringowych	14	8	5	12	2	3
Ogółem	267	126	63	160	15	42

W roku sprawozdawczym w prowadzonych rejestrach zakładów nadzorowanych znajdowało się 253 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym: 98 stołówek w domach wczasowych, 1 blok żywienia w szpitalu, 10 bloków żywienia w domach opieki społecznej, 5 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 25 stołówek szkolnych, 46 stołówek na koloniach i obozach, 44 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 22 innych zakładów żywienia oraz 14 zakładów usług cateringowych. Skontrolowano 118 obiektów tj. około 47% nadzorowanych zakładów. Ocenie zakładu na podstawie arkusza poddano 58 obiektów. Spośród nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 39 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 213 zakładów, a do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 1 zakład. W 252 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedury na zasadach systemu HACCP. Liczba przeprowadzonych

kontroli sanitarnych wynosiła 148, w tym 13 kontroli było związanych z interwencjami, co stanowi około 8% wszystkich kontroli. Ponadto zanotowano 3 zgłoszenia zatrucia pokarmowego – w stołówce OW, w stołówce kolonijnej i w stołówce przedszkolnej (w dwóch przypadkach czynnikiem etiologicznym okazały się norowirusy, w trzecim przypadku czynnika nie ustalono). W ramach prowadzonego postępowania wyegzekwowano poprawę w zakresie czystości pomieszczeń i sprzętu wyposażeniowego, prawidłowego przechowywania środków spożywczych, przestrzegania obowiązku stosowania żywności w terminie przydatności czy z datą minimalnej trwałości, posiadania aktualnych orzeczeń lekarskich, przechowywania sprzętu porządkowego i rzeczy osobistych pracowników w miejscach do tego przeznaczonych, prowadzenia na bieżąco zapisów z kontroli wewnętrznej. Wydano 39 decyzji administracyjnych, i nałożono 23 mandaty karne. W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego w roku 2023 pobrano do badań laboratoryjnych 18 próbek wymazów sanitarnych z rąk pracowników kuchni i ze sprzętu kuchennego oraz 1 próbę kontrolną zupy i 1 posiłek obiadowy, z czego 3 próbki wykazały następujące nieprawidłowości – w posiłku obiadowym stwierdzono zaniżoną wartość energetyczną, nieprawidłowy % energii z tłuszczu, zawyżoną zawartość soli oraz w 2 wymazach sanitarnych z rąk pracowników kuchni stwierdzono obecność gronkowców na powierzchni wewnętrznej obu dłoni.

Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Ocenę jakości żywienia w zakładach żywienia zamkniętego przeprowadzano na podstawie ocen jadłospisów dekadowych (jadłospisy 10-dniowe) oraz na podstawie wyniku badań próbek posiłku obiadowego pod względem kaloryczności, zawartości tłuszczu, białka i zawartości soli.

W 2023 roku ocenę jakości żywienia przeprowadzono w 16 zakładach, w tym w: 7 przedszkolach, 3 szkołach, 1 szpitalu, 2 domach opieki społecznej, 1 żłobku i 2 domach wczasowych.

Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz kontrole sklepików szkolnych

Kontrole w pionach żywienia jednostek systemu oświaty i sklepikach szkolnych przeprowadzane były w zakresie spełnienia wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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). Przepisy tego rozporządzenia mają na celu ochronę zdrowia dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym poprzez ograniczenie dostępu na terenie jednostek systemu oświaty do środków spożywczych zawierających składniki niezalecane dla ich rozwoju w szczególności tłuszczu, cukru i soli. Żywnienie prowadzone w jednostkach systemu oświaty oraz środki spożywcze oferowane w sklepikach szkolnych czy automatach do dystrybucji żywności powinny spełniać rolę edukacyjną, tj. być zgodne z wiedzą jaką uzyskują dzieci i młodzież podczas edukacji szkolnej i przedszkolnej. W 2023 roku pod nadzorem PPIS w Pucku znajdowało się 71 bloków żywienia w jednostkach systemu oświaty, w tym stołówki w przedszkolach, szkołach oraz zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 36 placówek, przeprowadzając ogółem 40 kontroli, w tym 10 w zakresie oceny żywienia. W 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości

w zakresie przestrzegania wymogów zawartych w ww. rozporządzeniu. Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości: zbyt mała ilość owoców i warzyw, brak porcji ryby w tygodniu, zbyt mała podaż mleka i produktów mlecznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie środków spożywczych stosowanych do produkcji potraw. Skontrolowano 1 automat do dystrybucji żywności w jednostkach systemu oświaty. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocena jakości żywienia w szpitalu

Oceny jakości żywienia pacjentów przeprowadzono z użyciem arkusza oceny dekadowej jadłospisów stanowiącym załącznik do „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”.

Poddano analizie 1 zestawienie dekadowe (jadłospis 10-dniowy) diety podstawowej. Stwierdzone nieprawidłowości z zakresu żywienia dotyczyły braku roślin strączkowych suchych, zbyt małej podaży warzyw i/lub owoców, mleka i przetworów mlecznych a także zbyt długich przerw pomiędzy posiłkami.

Ocena jakości żywienia w Domach Pomocy Społecznej

Dokonano oceny jakości żywienia na podstawie zestawienia dekadowego w 2 Domach Pomocy Społecznej oraz na podstawie sprawozdania z badania posiłku obiadowego z 1 stołówki pod względem kaloryczności, zawartości tłuszczu, białka i zawartości soli.

Stwierdzone nieprawidłowości: brak dostatecznej ilości warzyw i owoców oraz mleka lub przetworów mlecznych, nieprawidłowo zbilansowany posiłek obiadowy - zaniżona wartość energetyczna, nieprawidłowy % energii z tłuszczu oraz zawyżona zawartość soli.

W stołówkach w Domach Wczasowych oraz w żłobku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie jakości żywienia.

Zakłady produkcji i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2023 roku na terenie powiatu puckiego pod nadzorem znajdowało się 30 obiektów, tj. 2 zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 28 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownię i 27 sklepów. W porównaniu do 2022 roku, ogólna liczba nadzorowanych zakładów w tej grupie obiektów pozostała bez zmian. Zarejestrowano 1 nowy zakład produkcyjny a wykreślono z rejestru 1 sklep przemysłowy. Skontrolowano ogółem 11 zakładów, w tym 1 zakład produkcji oraz 10 sklepów, co stanowi 37% obiektów zarejestrowanych. Wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka i posiadają opracowane i wdrożone instrukcje dobrych praktyk. Pobrano 1 próbkę do badań : butelki do picia z tworzywa sztucznego.

Nadzór nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej

W rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajdują się dwa zakłady produkcyjne. Jeden z nich to wytwórnia suplementów diety działająca na zlecenie innej spółki spoza województwa pomorskiego. Drugi zakład konfekcjonuje suplementy diety na zlecenie firm zewnętrznych i rozprowadza w/w środki spożywcze

na rynek UE. Poza tym w tej grupie zakładów pod nadzorem znajdują się trzy sklepy zielarskie, dwa sklepy sportowe i punkt sprzedaży suplementów diety w siłowni. Wszystkie wymienione podmioty realizują sprzedaż detaliczną. W/w środki spożywcze sprzedawane są również (w mniejszych ilościach) w innych zakładach obrotu żywnością.

W ramach nadzoru nad **suplementami diety** w 2023 r. przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie konfekcjonującym suplementy, 6 aptekach, 1 sklepie zielarskim, 1 magazynie, 1 sklepie sportowym i 1 markecie z wydzielonym stanowiskiem sprzedaży suplementów diety. W przypadku jednej z aptek stwierdzono nieprawidłowości dotyczące znakowania. Jeden z ocenianych produktów wprowadzanych na rynek przez aptekę na opakowaniu wskazywał sformułowania sugerujące właściwości lecznicze suplementu diety. Ponadto: zastosowano niedozwolone oświadczenia zdrowotne i żywieniowe, nie podano obowiązkowego stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia, nie podano ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia, nie umieszczono również informacji, że suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety, nie zastosowano obowiązkowej informacji o przechowywaniu produktu w sposób niedostępny dla małych dzieci i nie wskazano warunków użycia produktu. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na etykiecie produktu, informację przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Do badania laboratoryjnego pobrano sześć próbek suplementów diety, ponadto cztery z nich oceniono również pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy w internecie. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto dokonano oceny prezentacji i reklamy suplementów diety na stronach internetowych podmiotów spoza powiatu puckiego. Oceniono w ten sposób jedenaście produktów, z czego zakwestionowano dwa. Nieprawidłowości dotyczyły braku nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za środek spożywczy, braku ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia w suplementach diety i braku obowiązkowej informacji o przechowywaniu produktu poza zasięgiem małych dzieci. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu produktów przekazywano informacje do właściwych ze względu na siedzibę producenta bądź dystrybutora państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych

W ramach nadzoru nad **żywnością przeznaczoną dla określonych grup** skontrolowano: jedną aptekę, dwie drogerie i jeden market. W aptece skontrolowano cztery produkty, w dwóch drogeriach skontrolowano łącznie cztery produkty, a w markecie jeden. W aptece zakwestionowano, w zakresie znakowania, dwa produkty specjalnego przeznaczenia medycznego - nieprawidłowości stwierdzono w 2 przypadkach. W markecie zakwestionowano jeden wyrób dla małych dzieci. Nieprawidłowość dotyczyła braku oświadczenia zdrowotnego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu produktów przekazywano informacje do właściwych ze względu na siedzibę producenta bądź dystrybutora państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych.

Ponadto przeprowadzono również kontrolę prezentacji i reklamy w/w produktów w internecie. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Działania podejmowane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z ryzykiem występowania Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF)

W roku sprawozdawczym przedstawiciele organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzali również kontrole pod kątem identyfikowalności surowców i wyrobów mięsnych, w tym wieprzowiny i mięsa z dzika oraz sposób zagospodarowania odpadów gastronomicznych w związku z zagrożeniem rozprzestrzeniania się Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF). W skontrolowanych zakładach żywienia zbiorowego nie stwierdzono przypadków nielegalnego pochodzenia mięsa i nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami.

Jakość żywności żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zbadanych próbek sanitarnych

Oceny jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywano na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych próbek pobieranych zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej” oraz w następstwie kontroli interwencyjnych, w tym w ognisku zatrucia pokarmowego.

W 2023r. pobrano do badania laboratoryjnego 226 próbek, w tym 205 próbek żywności, 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 18 wymazów sanitarnych ze sprzętu kuchennego i rąk personelu kuchennego i 1 próbka zmiotek.

Zakres badań żywności obejmował: metale szkodliwe dla zdrowia, substancje dodatkowe, zawartość histaminy, skażenia promieniotwórcze, GMO, 3-MCPD, azotany, mykotoksyny, pozostałości pestycydów, mikrobiologię, napromienianie, akryloamid, zawartość glutenu, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, znakowanie oraz ocenę wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i soli w posiłku obiadowym.

Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością zostały zbadane w kierunku organoleptyki i migracji specyficznej.

Zmiotki pobrano dla kontroli obecności i liczby szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości.

Wymazy pobrano przy opracowywaniu ogniska zatrucia pokarmowego do badania mikrobiologicznego.

Zakwestionowaniu uległo 18 próbek, w tym 1 próbka wątroby drobiowej z uwagi na obecność bakterii *Campylobacter*, 5 próbek mięsa drobiowego z uwagi na obecność pałeczek *Salmonella enteritidis*, 5 próbek lodów z uwagi na przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae*, 4 próbki produktów z grupy suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego ze względu na znakowanie, 1 posiłek obiadowy ze względu na zaniżoną wartość energetyczną, nieprawidłowy % energii z tłuszczu, zawyżona zawartość soli oraz 2 wymazy z rąk pracowników kuchni ze względu na obecność gronkowców na powierzchni wewnętrznej obu dłoni.

Informację o kwestionowanych próbach żywności wyprodukowanej poza powiatem puckim przesłano do właściwych miejscowo Inspektorów Sanitarnych i Lekarzy Weterynarii celem służbowego wykorzystania.

RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie **RASFF**) służy do wymiany informacji pomiędzy organami rządowej kontroli w Europie, będącymi członkami tego systemu, o poważnym bezpośrednim lub pośrednim niebezpieczeństwie grożącym zdrowiu ludzkiemu, pochodzącym z żywności. W Polsce Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF i powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz.

Organy rządowej kontroli żywności i pasz w Polsce przekazują informacje o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności, pasz lub materiałów do kontaktu z żywnością zgodnie z procedurą systemu RASFF oraz podejmują odpowiednie działania na podstawie otrzymanych powiadomień RASFF i raportują o wynikach tych działań.

Za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku do systemu RASFF przekazano 2 powiadomienia informacyjne, o niebezpiecznej żywności związanej z obecnością bakterii *Salmonella infantis* w udkach z kurczaka zbadanych w ramach badań właścicielskich przedsiębiorcy i obecności bakterii *Salmonella enteritidis* w mięsie drobiowym pobranym do badania w ramach nadzoru.

W wyniku otrzymanych powiadomień RASFF Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku monitorował wycofanie z obrotu następujących środków spożywczych:

- 26 szt. suplementu diety, 65 op. kminu rzymskiego – ze względu na wysoki poziom sumy alkaloidów pirolizydynowych,
- 30l frytury palmowej i 20l oleju palmowego – ze względu na przekroczenie najwyższych dopuszczalnych pozostałości estrów glicydowych 3-MPCD,
- 22 szt. suplementu diety – ze względu na zawartość kwasu sorbowego,
- 3 op. soczewicy zielonej – ze względu na przekroczenie najwyższego poziomu pozostałości pestycydów,
- 4 szt. napoju do rozcieńczenia – ze względu na przekroczenie dopuszczalnego poziomu barwika E-124,
- 25,48 kg kaczki pochodzącej z hodowli z ogniskiem zjadliwej grypy ptaków u drobiu,
- 85 op. makaronu ryżowego – ze względu na, obecność nieautoryzowanej żywności GMO,
- 0,72 kg kiełbasy – ze względu na obecność *Listeria monocytogenes*,
- 2,5 kg produktów ziemniaczanych – ze względu na obecność fragmentów metali,
- 3 szt. suplementu diety – ze względu na nieoznakowane napromienianie,
- 174 szt. żelków – ze względu na niedozwoloną obecność dodatków do żywności,
- 4 op. Makaronu – ze względu na obecność glutenu w produkcie bezglutenowym,
- 30 kg elementów drobiowych – ze względu na obecność *Salmonella enteritidis*.

Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych – obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu

W roku 2023 pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu puckiego znajdowały się 2 zakłady produkcji kosmetyków i 10 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi, w tym 2 hurtownie oraz 8 sklepów. W jednym zakładzie odbywa się produkcja masek bionanocelulozowych do twarzy – nawilżających, regenerujących i odmładzających, natomiast w drugim zakładzie odbywa się produkcja i konfekcjonowanie produktów kosmetycznych przeznaczonych do pielęgnacji ciała oraz produktów kosmetyki kolorowej i wyrobów perfumeryjnych. W roku 2023 przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie w zakresie oceny warunków wytwarzania produktów kosmetycznych i nieprawidłowości nie stwierdzono. Skontrolowano 2 hurtownie i 4 sklepy. Podczas kontroli dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych oferowanych do sprzedaży. Nieprawidłowości w w/w zakresie stwierdzono w 3 sklepach.

Zestawienie liczby zakładów produkcji i obrotu produktów kosmetycznych nadzorowanych przez PPIS w Pucku w latach 2023-2022 z uwzględnieniem rodzaju prowadzonej działalności przedstawiono w poniższej tabeli:

	2023	2022
Liczba zakładów produkująco-konfekcjonujących produkty kosmetyczne	1	1
Liczba zakładów produkcji produktów kosmetycznych	1	-
Liczba zakładów obrotu produktami kosmetycznymi:	12	10
hurtownie	2	1
sklepy	10	9
ogółem	14	11

W roku 2023 doszły 3 zakłady zajmujące się produkcją i obrotem produktami kosmetycznymi – zakład produkcyjny, hurtownia i sklep.

Nadzór nad przestrzeganiem ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2023 roku na terenie powiatu puckiego nie funkcjonowały stacjonarne punkty sprzedaży, w których wprowadzano do obrotu środki zastępcze tzw. „dopalacze”. W 2023 roku przeprowadzono kontrolę w 1 sklepie w zakresie sprawdzenia, czy w obrocie znajdują się produkty zawierające w swoim składzie THC-P i HHC-P. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontynuowano monitorowanie liczby przypadków zatruć, podejrzeń zatruć oraz zgonów spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi uzyskując informacje od podmiotów leczniczych znajdujących się na terenie powiatu puckiego.

W 2023 roku podobnie jak w 2022r w powiecie puckim nie zgłoszono przypadku zatrucia spowodowanego zażyciem środka zastępczego lub nowej substancji psychoaktywnej.

STAN SANITARNO-HIGIENICZNY PLACÓWEK OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania.

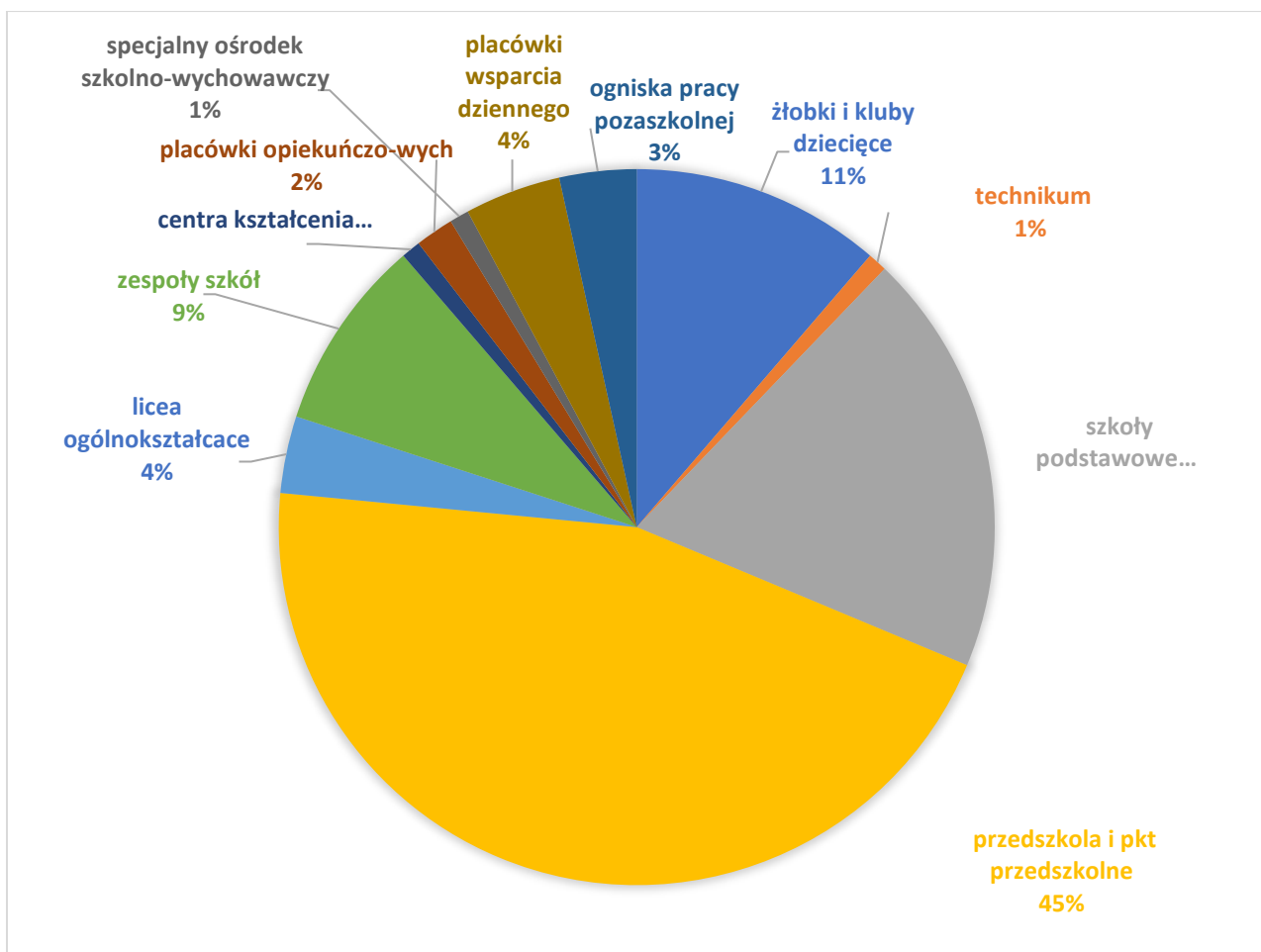
W roku 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajdowały się 994 placówki, w tym:

- 115 stałych placówek nauczania i wychowania,
- 879 placówek letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży zgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku.

W obiektach stałych znajdowały się następujące placówki:

- 5 żłobków publicznych,
- 5 żłobków niepublicznych,
- 1 publiczny klub malucha,
- 2 niepubliczne kluby malucha,
- 13 przedszkoli publicznych,
- 35 przedszkoli niepublicznych,
- 4 niepubliczne punkty przedszkolne,
- 20 publicznych szkół podstawowych,
- 2 niepubliczne szkoły podstawowe, w tym 1 specjalna,
- 1 niepubliczne technikum,
- 1 publiczne liceum ogólnokształcące,
- 3 niepubliczne licea ogólnokształcące,
- 10 zespołów szkół w skład których wchodzi: 8-przedszkoli, 9-szkół podstawowych, 2-licea ogólnokształcące, 2-technika, 1- szkoła branżowa,
- 1 placówka kształcenia ustawicznego,
- 2 placówki opiekuńczo-wychowawcze,
- 1 ośrodek szkolno-wychowawczy,
- 5 placówek wsparcia dziennego,
- 4 ogniska pracy pozaszkolnej.

Procentowy udział poszczególnych rodzajów placówek oświatowych w powiecie puckim.



W ramach sprawowania nadzoru nad warunkami pobytu dzieci i młodzieży w placówkach przeprowadzono łącznie 162 kontrole sanitarne w tym :

- 72 kontrole placówek stałych,
- 90 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży (83 wypoczynek letni, 7 wypoczynek zimowy).

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

W roku 2023 w istniejącej Szkole Podstawowej w Leśniewie dokonano rozbudowy drugiego piętra, zyskując sale lekcyjne dla 250 uczniów, świetlicę dla 50 dzieci oraz salę rekreacyjną.

Oddano do użytku w nowych budynkach dwa Żłobki Publiczne w Mostach i Pogórze, dwa Gminne Przedszkola w Mostach i Pogórze, jedno Niepubliczne Przedszkole w Gnieźdźwie. Natomiast w obiektach istniejących utworzono trzy Niepubliczne Przedszkola w Pucku, Łebczu i Leśniewie.

Działalność kontrolna w placówkach nauczania i wychowania

Wszystkie zamierzenia ujęte w planach pracy za rok 2023 zostały wykonane zgodnie z wyznaczonymi terminami.

W placówkach dokonano oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego. W wyniku uzyskanych informacji stwierdzono, że większość placówek została prawidłowo przygotowana do zajęć.

Oceniono spełnienie wymogów posiadania przez placówki certyfikatów na meble i sprzęt sportowy. Placówek nie posiadających certyfikatów nie stwierdzono.

W 2023 roku oceniono dostosowanie mebli edukacyjnych do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków w 27 placówkach, w 110 oddziałach, dla 1931 stanowisk, w tym : w 13 przedszkolach w 33 oddziałach, 9 szkołach podstawowych w 40 oddziałach, w 5 zespołach szkół w 37 oddziałach. Łącznie w trakcie przeprowadzonych kontroli , oceniono 1931 stanowisk pracy ucznia. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Pomiary dzieci są dokonywane przez wychowawców klas, pielęgniarki, opiekunki przedszkolne dwa razy w roku szkolnym, czyli we wrześniu i w drugim półroczu. Wyniki pomiarów zapisywane były w dziennikach lub innej dokumentacji szkolnej. We wszystkich placówkach meble były prawidłowo zestawione i oznakowane kolorami lub numerami zgodnymi z PN. W dużym stopniu poprawiło się wyposażenie placówek w meble, a nowe stoły i krzesła z możliwością regulacji, pozwalające na łatwiejsze dostosowanie ich do zasad ergonomii.

W 2023 r. dokonano oceny rozkładu zajęć lekcyjnych w 17 placówkach w tym w 12 szkołach podstawowych w 80 oddziałach i 5 zespołach szkół w 159 oddziałach – nieprawidłowości nie stwierdzono. Skontrolowano warunki odpoczynku podczas przerw międzylekcyjnych, ogółem w 20 placówkach zapewniono przerwy 10 min. i jedną przerwę dłuższą. Krótsze przerwy stosowane są w 1 Liceum Ogólnokształcącym i 1 Zespole Szkolno-Przedszkolnym. We wszystkich 20 skontrolowanych szkołach istnieje możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu.

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają dzieciom dostęp do wody pitnej.

W roku 2023 dokonano oceny 12 pracowni chemicznych: w 4 szkołach podstawowych, 1 LO, 7 zespołach szkół. W pozostałych skontrolowanych szkołach prowadzone są zajęcia chemii, na których wykorzystuje się prezentacje multimedialne. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

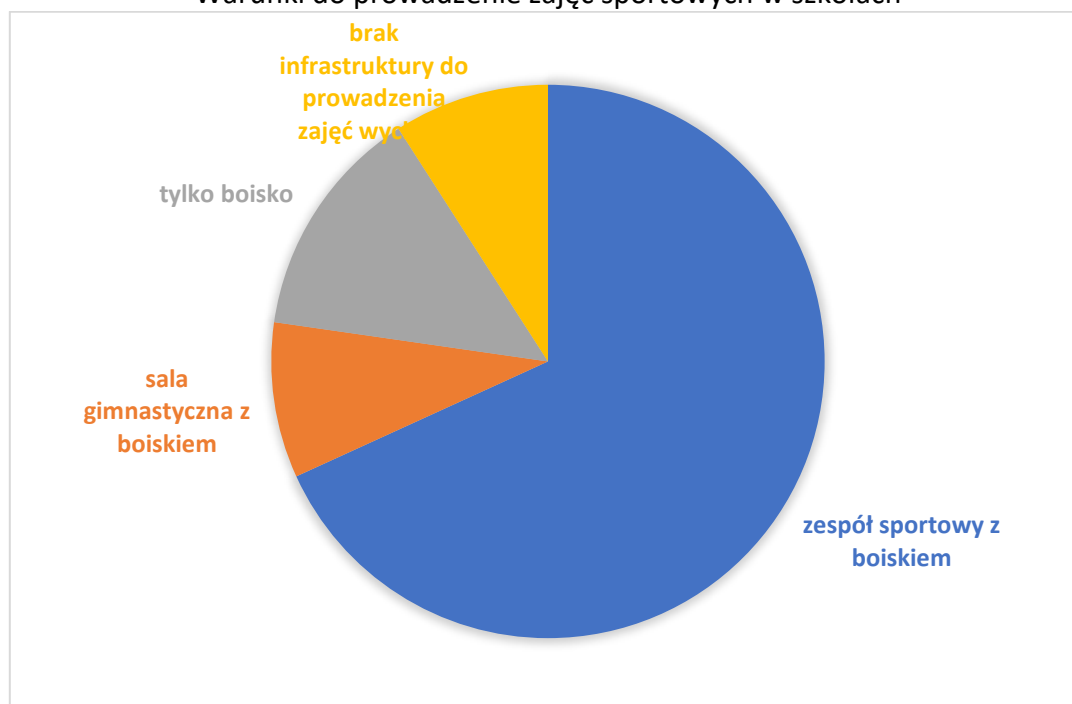
Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

- 15 szkół posiada kompletną bazę sportową, czyli szkolny zespół sportowy z boiskiem,
- 2 szkoły posiadają salę gimnastyczną z boiskiem,
- 3 szkoły posiadają tylko boisko,
- 2 szkoły nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

W dwóch szkołach podstawowych zajęcia wychowania fizycznego nadal odbywają się na holach szkolnych lub w klasach lekcyjnych. Uczniowie szkół, w których infrastruktura do prowadzenia zajęć jest niewystarczająca, korzystają z obiektów sportowych znajdujących się poza placówką (hale sportowe, basen, stadion/boiska sportowe).

Podczas kontroli oceniono również stopień korzystania przez uczniów z natrysków po zajęciach sportowych. W 15 placówkach szkolnych warunki w tym zakresie są zapewnione, jednak uczniowie z nich nie korzystają. Dyrekcje szkół zrezygnowały z udostępniania natrysków w związku z koniecznością przeprowadzania kosztownych badań w zakresie ilości bakterii Legionella sp.

Warunki do prowadzenie zajęć sportowych w szkołach



Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów.

Dwie skontrolowane placówki nie posiadają podłączenia do sieci kanalizacyjnej:

1. Żłobek Pozytywny w Leśniewie – posiada zbiornik bezodpływowy.
2. Szkoła Podstawowa w Leśniewie – posiada własną oczyszczalnię ścieków.

Wszystkie obiekty znajdujące się pod nadzorem PPIS w Pucku zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów publicznych.

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 2 obiektach. Zaniedbania w zakresie czystości i porządku wystąpiły w dwóch przedszkolach – wydano zalecenia pokontrolne i nałożono dwa mandaty karne na łączną kwotę 400 złotych.

Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami

Na terenie powiatu uczniowie ze wszystkich szkół mają zapewnioną opiekę zdrowotną. Opieka ta prowadzona jest głównie w gabinetach profilaktyki zdrowotnej, które posiada 16 placówek szkolnych, w 4 szkołach, które nie posiadają gabinetów opieka jest zapewniona w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówek.

W dwóch gabinetach na terenie Szkoły Podstawowej w Chłapowie i w Zespole Szkół Ogólnokształcących w Helu stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, który uległ poprawie po wydaniu i wyegzekwowaniu decyzji administracyjnych.

Prowadzenie dożywiania w szkołach

W roku 2023 dożywianie było prowadzone w 10 szkołach podstawowych, 6 zespołach szkół, 1 liceum ogólnokształcącym, z tego:

- posiłki przygotowywane na miejscu w 12 placówkach,
- posiłki dowożone (catering) w 4 placówkach.

Z posiłków jednodaniowych i z pełnych obiadów skorzystało łącznie 2229 uczniów, w tym 143 uczniów uzyskało dofinansowanie z MOPS-u i GOPS-u.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2023 nie odnotowano skarg na warunki lokalowe w obiektach wakacyjnych, które z roku na rok ulegają polepszeniu. Miejsca, w których w poprzednim roku odnotowano uchybienia natury technicznej zostały doprowadzone do prawidłowego stanu i prawidłowo przygotowane na przyjęcie dzieci. Wypoczynek letni przebiegał bezpiecznie w prawidłowych warunkach higieniczno-sanitarnych.

Odnotowano jedno zgłoszenie podejrzenia zatrucia pokarmowego u dzieci przebywających na wypoczynku w obiekcie hotelarskim. Kontrola placówki wypoczynku nie wykazała nieprawidłowości natury higieniczno-sanitarnej, stwierdzono brak zabezpieczenia medycznego w miejscu wypoczynku oraz brak dokumentacji zdrowotnej personelu pedagogicznego. Ogółem miało tam miejsce 31 przypadków zachorowań.

W roku 2023 w skontrolowanych placówkach wypoczynku letniego i zimowego przebywało 4577 uczestników.

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych na obozach pod namiotami przekazywano materiały edukacyjno-informacyjne w formie ulotek „bezpieczne wakacje”

W sezonie letnim 2023 nie stwierdzono prowadzenia niezarejestrowanej (dzikiej) działalności związanej z wypoczynkiem dzieci i młodzieży.

Podsumowanie

Stan sanitarno-higieniczny placówek nauczania i wychowania objętych nadzorem PPIS w Pucku z roku na rok ulega poprawie. Dyrekcje placówek oświatowych na bieżąco prowadzą działania utrzymujące obiekty w prawidłowym stanie sanitarnym dzięki temu wydaje się mniej decyzji zalecających poprawę złego stanu. W dużym stopniu poprawiło się wyposażenie placówek w meble, dzięki czemu zapewnia się uczniom miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN, a nowe stoły i krzesła z możliwością regulacji pozwalają na łatwiejsze dostosowanie ich do zasad ergonomii.

W szkołach powstają nowoczesne szatnie wyposażane w szafki na odzież i przybory szkolne.

HIGIENA PRACY

STAN HIGIENICZNO – SANITARNY ZAKŁADÓW PRACY

Celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

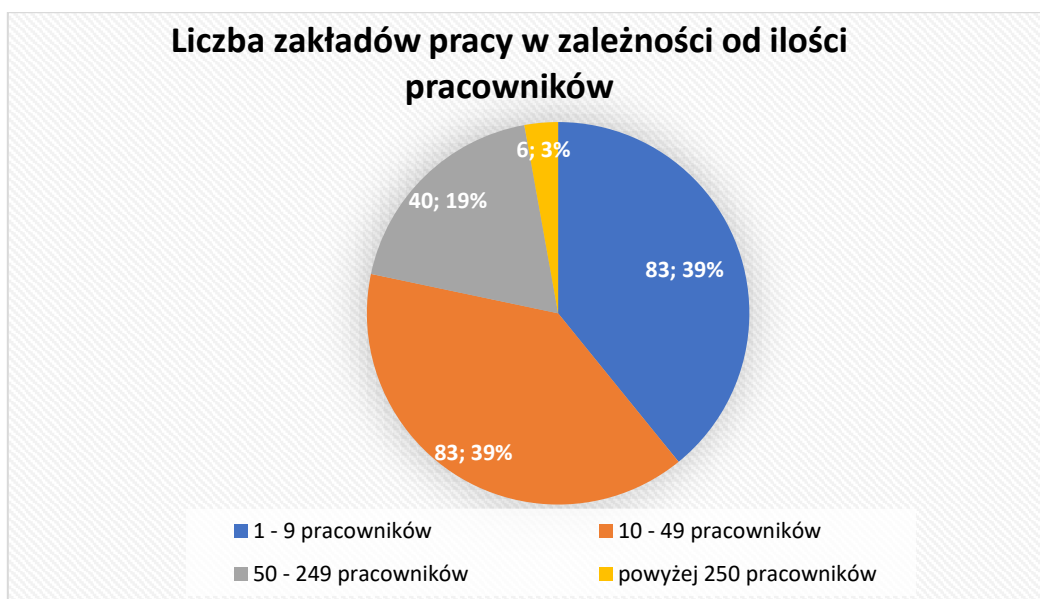
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku sprawuje także nadzór nad przestrzeganiem przepisów unijnych i krajowych w zakresie wprowadzania do obrotu oraz stosowania substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych i prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

Nadzór nad zakładami pracy

W roku 2023 nadzorem komórki Higieny Pracy objęto 218 podmiotów gospodarczych zatrudniających ogółem 9033 pracowników.

W stosunku do poprzedniego roku ilość zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych zmalała o 20 zakładów, przy czym zwiększyła się liczba zatrudnionych o 17 osób.

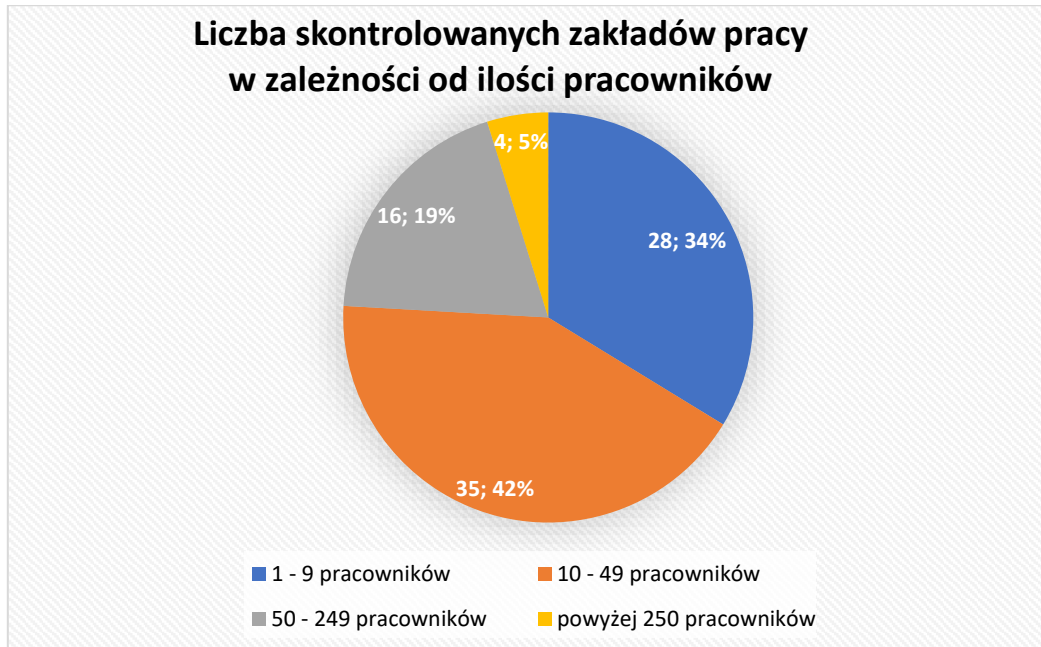
W ewidencji nadzorowanych podmiotów przeważają zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników (39% ogółu nadzorowanych obiektów) oraz podmioty zatrudniające od 10 do 49 pracowników (39%). Zakłady zatrudniające od 50-249 pracowników stanowiły 19%, natomiast zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników stanowiły 3% ogółu zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych, co ilustruje poniższy wykres:



Analiza danych wskazuje, że wiodącymi kierunkami działalności gospodarczej powiatu jest produkcja artykułów spożywczych, produkcja konstrukcji metalowych, stolarstwo meblowe, konserwacja i naprawa pojazdów.

W 2023 roku dokonano 92 kontroli:

- 83 kontrole zakładów pracy o łącznej liczbie pracowników 4922,
- 10 prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych.

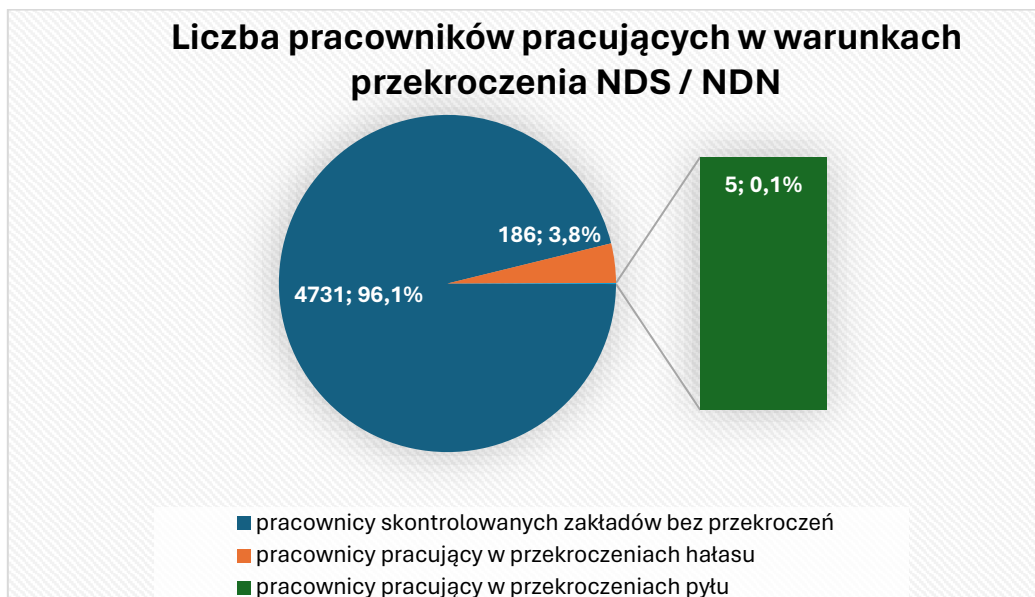


W 2023 r. przeprowadzono kontrole m. in w następującym zakresie.:

- - 51 kontroli dotyczących stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- - 36 kontroli dotyczących czynników biologicznych,
- - 11 kontroli dotyczących czynników rakotwórczych,
- - 7 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych,
- - 6 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- - 5 kontroli dotyczących stosowania produktów biobójczych,
- - 2 kontrole dotyczące stosowania prekursorów narkotyków.

Ocena środowiska pracy

W 11 zakładach wartości stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczały dopuszczalne normatywy higieniczne, co stanowi 13,3 % skontrolowanych. Z analizy narażenia zawodowego wynika, że na 4922 pracowników zatrudnionych w pomiotach gospodarczych działających na terenie powiatu puckiego skontrolowanych w 2023 roku, 191 pracowało w warunkach niezgodnych z normatywami higienicznymi, co stanowi 3,9 % ogółu zatrudnionych.



Najliczniejszą grupę pracującą w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych stanowią osoby ekspozowane na hałas, tj. 186 osób. Przekroczenia te dotyczą 11 zakładów z branży przetwórstwa rybnego, produkcji tworzyw sztucznych, wyrobów budowlanych oraz wyrobów z metalu. W 10 z nich poinformowano pracowników o wynikach pomiarów hałasu i o możliwych jego skutkach oraz o środkach ochrony przed zagrożeniami, wdrożono bezwzględny nakaz stosowania ochronników słuchu, oznakowano strefy zagrożenia hałasem. W 1 podmiocie wszczęto postępowanie administracyjne prowadzące do wydania decyzji administracyjnej nakazującej sporządzenie i wprowadzenie w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzającego do ograniczenia narażenia na hałas na stanowiskach pracy oraz okazania aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia.

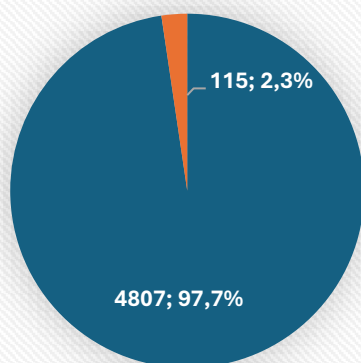
W 2023 roku stwierdzono, że 5 pracowników wykonuje pracę w warunkach przekroczenia dopuszczalnego stężenia pyłu – w 1 zakładzie. W tym przypadku wszczęto postępowanie administracyjne w celu usunięcia nieprawidłowości.

Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Szczególne konsekwencje w postaci rozwoju chorób nowotworowych niesie za sobą kontakt z czynnikami rakotwórczymi obecnymi w środowisku pracy. Czynniki rakotwórcze (kancerogeny) powodują wzrost zapadalności i umieralności na specyficzne choroby nowotworowe w populacji osób narażonych na ich działanie w porównaniu z populacją ogólną.

W 2023 roku w ewidencji PPIS w Pucku pod nadzorem znajdowało się 14 zakładów, w których pracownicy mieli kontakt lub byli narażeni na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Skontrolowano 11 zakładów pracy (78,6% zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze). Stwierdzono, że narażenie/kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 115 pracowników (2,3% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach), w tym 28 kobiet. Najczęściej narażenia byli oni na benzen – 45 osób oraz pył drewna 43 osoby. Najczęstszym czynnikiem narażenia był benzen.

Liczba pracowników w skontrolowanych zakładach a liczba pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze / mutagenne



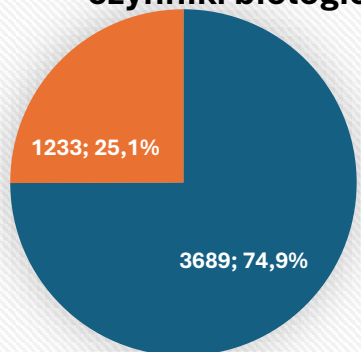
- Liczba pracowników w skontrolowanych zakładach bez narażenia na czynniki rakotwórcze / mutagenne
- Liczba pracowników w skontrolowanych zakładach pracujących w narażeniu na czynniki rakotwórcze / mutagenne

Czynniki biologiczne

W ewidencji komórki Higieny Pracy w 2023 roku znajdowało się 71 zakładów, w których występowało narażenie pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych.

W ramach nadzoru skontrolowano 36 zakładów pracy, gdzie ekspozowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było 1233 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia - 1233 pracowników (grupa 2 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne (zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na grupę 3 zagrożenia - 271 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia).

Liczba pracowników w skontrolowanych zakładach a liczba pracowników narażonych na czynniki biologiczne

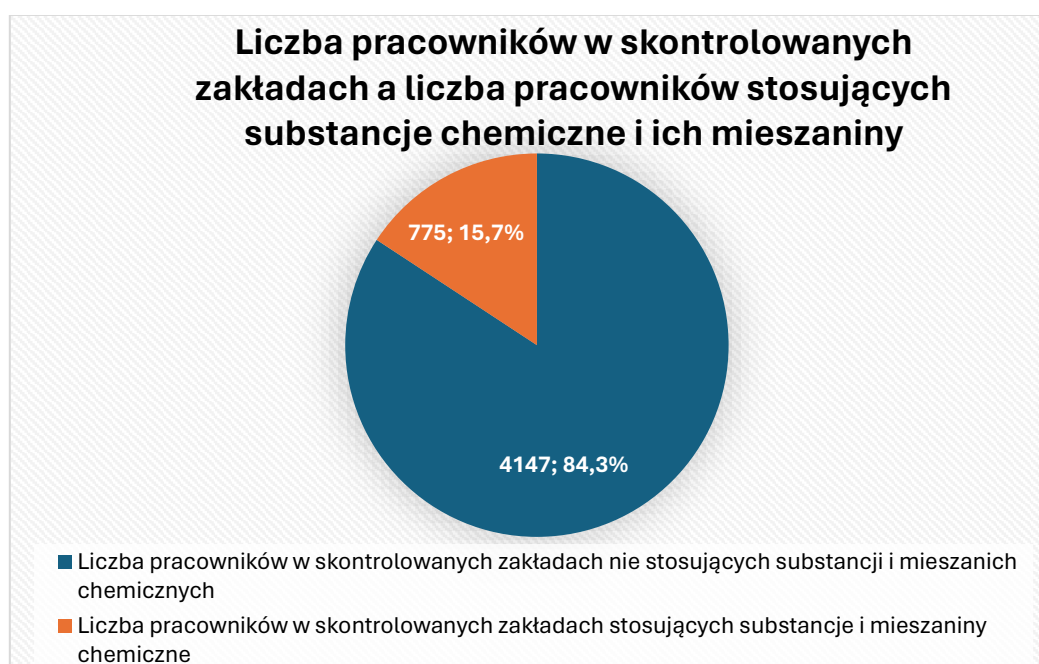


- Liczba pracowników w skontrolowanych zakładach bez narażenia na czynniki biologiczne
- Liczba pracowników w skontrolowanych zakładach pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano realizację przepisów – ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1907/2006 zwanego REACH oraz rozporządzenia nr 1272/2008 zwanego CLP przez podmioty gospodarcze.

W ewidencji PPIS w Pucku znajduje się 23 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 122 podmioty gospodarcze stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej. Przeprowadzono 6 kontroli podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 51 kontroli zakładów, w których 775 pracowników stosuje substancje i mieszaniny stwarzających zagrożenie (15,7% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach).



Nadzór nad produktami biobójczymi

Pod nadzorem PPIS w Pucku w 2023 r. znajdowało się 10 podmiotów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze, w tym jeden zobowiązany do uzyskania pozwolenia na obrót oraz 46 stosujących te produkty w działalności zawodowej. Zgodnie z zakresem ustawy o produktach biobójczych dokonano 5 kontroli u wprowadzających do obrotu i 7 kontroli zakładów, w których 191 pracowników stosuje produkty biobójcze (3,9% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach).



Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3

Na terenie działania PIS w Pucku w 2023 roku nie funkcjonował żaden podmiot wprowadzający do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. W 5 zakładach stosowano prekursory narkotyków kategorii 3. W tym zakresie skontrolowano 2 podmioty.

Choroby zawodowe

W 2023 r. PPIS w Pucku zajmował się 10 sprawami dotyczącymi chorób zawodowych. W ciągu roku zgłoszono 4 podejrzenia chorób zawodowych. Na prośbę innych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, dla Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy oraz na potrzeby własnych postępowań administracyjnych sporządzono 5 kart oceny narażenia zawodowego. W tym celu dokonano również kontroli 5 zakładów.

PPIS w Pucku wydał 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Promocja zdrowia w miejscu pracy

W 2023 r. w nadzorowanych zakładach przekazywano informacje dot. ochrony pracowników przed następstwami działania czynników szkodliwych mogących prowadzić do powstania chorób zawodowych oraz procedur związanych ze zgłaszaniem podejrzenia choroby zawodowej. W trakcie kontroli informowano także o szkodliwych następstwach palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz zbierano dane o zastosowanych w zakładach w tym zakresie środkach profilaktycznych.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Oceny stanu sanitarnego powiatu puckiego dokonano na podstawie wykonanych przez zapobiegawczy nadzór sanitarny czynności, wynikających z zakresu określonego w art. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, uwzględniając następujące zagadnienia:

- opiniowanie projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko z zakresu planowania przestrzennego,
- wydawanie opinii dla planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na etapie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko,
- uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

Opiniowanie w zakresie planowania przestrzennego

Na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko dokonano 23 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów zmian studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Uzgodniono 1 odstępnie od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W 2023 r. zaopiniowano 23 projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 5 projektów zmian studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla gmin, w tym 2 projekty dla Gminy Puck i 3 dla Miasta Puck.

Opiniując projekty ww. dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko zwracano uwagę na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, a także zasad ochrony środowiska, gospodarki odpadami oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy chronionej, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej oraz jakości powietrza atmosferycznego. Brano pod uwagę również zapisy dotyczące zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną, mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości.

Opiniowanie w zakresie przedsięwzięć wymagających przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

Wydano ogółem 54 opinie w sprawie oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- 49 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 5 opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Składane wnioski w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko analizowano pod kątem wpływu realizacji przedsięwzięć na stan środowiska, a tym samym na warunki zdrowotne życia ludzi. Zwracano uwagę na zabezpieczenia stosowane w celu zapobiegania przekroczeniom dopuszczalnego poziomu hałasu na terenach zabudowy chronionej akustycznie, zarówno na etapie realizacji jak i eksploatacji planowanych przedsięwzięć. Treść Kart informacyjnych przedsięwzięć analizowano również pod kątem zabezpieczeń przed zagrożeniami dla środowiska gruntowo-wodnego oraz zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego.

Opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, dotyczyły między innymi:

- budowy farm fotowoltaicznych - 14,
- przebudowy dróg gminnych - 8,
- budowy i przebudowy sieci kanalizacji sanitarnej - 5,
- budowy zespołów budynków mieszkalnych jednorodzinnych i wielorodzinnych - 11.

Obowiązek sporządzenia raportu oraz wskazanie jego zakresu określono w opinii dla przedsięwzięcia polegającego na: „Budowie kompleksu obiektów hotelowo-apartamentowych, zawierających główny budynek hotelowy oraz budynki przyhotelowe/apartamentowe, wraz z parkingami zewnętrznymi oraz halami parkingowymi podziemnymi w przedmiotowych budynkach, a także zewnętrznymi terenami rekreacyjnymi (m.in. boiska do gry) wraz z kompleksem basenów zewnętrznych oraz niezbędną infrastrukturą techniczną (urządzeniami budowlanymi)”, zlokalizowanego we Władysławowie.

Obowiązek sporządzenia raportu dla ww. przedsięwzięcia nałożono biorąc pod uwagę skalę przedsięwzięcia i jego bliskie usytuowanie względem zabudowy mieszkaniowej. W związku z powyższym stwierdzono, że istnieje ryzyko negatywnego oddziaływania na środowisko przedmiotowego przedsięwzięcia w zakresie emisji hałasu oraz emisji substancji do powietrza, a także wpływu na życie i zdrowie zamieszkujących w pobliżu ludzi.

Wydano 5 opinii dla przedsięwzięć w sprawie uzgodnienia warunków ich realizacji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Przedstawione warunki realizacji przedsięwzięć zaopiniowano pozytywnie, powołując się na przeprowadzoną analizę zawartą w Raportach na etapie realizacji i eksploatacji przedsięwzięć w zakresie ich oddziaływania na środowisko. Wskazano wymagania dotyczące ochrony środowiska konieczne do uwzględnienia w decyzjach środowiskowych.

Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W 2023 roku dokonano uzgodnień pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych 14 projektów obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu. Uzgodniono pozytywnie 5 projektów dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych i 9 projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali usługowych do nowych funkcji.

Uzgadniając projekty wzięto pod uwagę m.in. układ funkcjonalny pomieszczeń, zapewnienie odpowiedniego oświetlenia, wysokości i wentylacji pomieszczeń oraz zapewnienie odpowiednich pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

Wydano 1 decyzję orzekającą o wyrażeniu zgody na zastosowanie recyrkulacji powietrza w systemie wentylacji 2 sal operacyjnych budynku Szpitala w Pucku w ramach inwestycji pn. „Rozbudowa Szpitala Puckiego Sp. z o.o. o Blok Operacyjny, Aptekę, Dział Rehabilitacji i Pracownię Endoskopii”.

Wydano 1 pozytywną ocenę higieniczną dla materiałów i wyrobów stosowanych w procesach uzdatniania wody w Stacji Uzdatniania Wody Rekowo Górne.

Udział w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania

W zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane były stanowiska w sprawie nowych obiektów budowlanych, w związku z uczestnictwem inspekcji w dopuszczeniu ich do użytkowania w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane. Dodatkowo wydawano stanowiska w sprawie przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących, wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów.

W 2023 roku wydano łącznie 42 opinie i postanowienia w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych przez nowo wybudowane lub adaptowane do nowych funkcji obiekty i lokale oraz 10 stanowisk w sprawie braku sprzeciwu w przekazaniu obiektów do użytkowania.

Wydanie opinii sanitarnej poprzedzone było dokonaniem kontroli sanitarnej obiektu, sporządzeniem stosownego protokołu oraz analizą protokołów badań i sprawdzeń tj. m.in. wyników badania wody, opinii o drożności kanałów wentylacji grawitacyjnej, pomiarów wydajności wentylacji mechanicznej, pomiarów natężenia oświetlenia pomieszczeń światłem sztucznym i innych, w zależności od charakteru inwestycji.

Przeprowadzono łącznie 39 kontroli odbiorowych obiektów i lokali o różnym przeznaczeniu.

Przekazywane do użytkowania nowe obiekty realizowane były na podstawie dokumentacji projektowej w przeważającej większości uzgodnionej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przez rzeczoznawców.

Poniższa tabela przedstawia liczbę nowo wybudowanych, przebudowanych lub zaadaptowanych na nowe funkcje obiektów i lokali poddanych kontroli przez Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w 2023 roku:

Grupa obiektów	Liczba kontroli odbiorowych
Apteki, punkty apteczne	2
Szkoły podstawowe i placówki oświatowe	2
Przedszkola publiczne i niepubliczne	3
Obiekty hotelarskie i inne świadczące usługi zakwaterowania turystycznego	2
Obiekty gastronomiczne	6
Obiekty handlowo-usługowe, w tym sklepy spożywcze	9
Zakłady kosmetyczne i fryzjerskie, strefy SPA	6
Stacje uzdatniania wody	1
Świetlice wiejskie	1
Dworce kolejowe	3
Toalety publiczne	2
Stacje kontroli pojazdów	2
łącznie	39 obiektów

Budynki i lokale, które zostały odebrane przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego spełniały wymogi obowiązujących przepisów prawa w zakresie higieniczno-sanitarnym.

DZIAŁANIA ZREALIZOWANE W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W ramach działalności oświatowo-zdrowotnej Państwowa Inspekcja Sanitarna inicjuje, organizuje, prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, a w szczególności:

- inicjuje i wytycza kierunki przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzowania zasad higieny i racjonalnego żywienia, metod zapobiegania chorobom oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy;
- pobudza aktywność społeczną do działań na rzecz własnego zdrowia;
- udziela porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi,
- ocenia działalność oświatowo-zdrowotną prowadzoną przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze, szkoły wyższe oraz środki masowego przekazywania, zakłady opieki zdrowotnej, inne zakłady, instytucje i organizacje oraz udziela im pomocy w prowadzeniu tej działalności.

W ramach tych działań 2023 roku, w powiecie puckim realizowane były następujące interwencje programowe oraz nieprogramowe w ramach działalności oświatowo-zdrowotnej, jak również inne dodatkowe działania w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia.

1. Interwencje programowe:

1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

W ciągu całego roku kalendarzowego podejmowano działania tematyczne w ramach *Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV* mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie dostępu do informacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz promocję testowania. Informacje zostały zamieszczane na portalu społecznościowym PSSE w Pucku.

Z okazji *Światowego Dnia AIDS* – 1 grudnia została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych dla przychodni POZ na terenie powiatu puckiego, dla uczniów Zespołu Szkół nr 1 we Władysławowie oraz Powiatowego Zespołu Szkół w Kłaninie. Zorganizowano również punkt informacyjny w Powiatowym Zespole Szkół w Kłaninie. Działaniami objęto 449 osób.

II. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce, w tym realizacja programów edukacyjnych w przedszkolach i szkołach

Działania profilaktyczne związane z powyższym programem realizowano podczas całego roku kalendarzowego poprzez udostępnianie materiałów informacyjnych szkołom, społeczności lokalnej, przy okazji realizacji punktów edukacyjno-informacyjnych PSSE w Pucku oraz poprzez zamieszczanie materiałów informacyjnych na portalu społecznościowym PSSE w Pucku. Działaniami objęto 199 osób.

Z okazji **Światowego Dnia Bez Tytoniu** przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. szkodliwości palenia tytoniu i zachęcających do rzucenia palenia oraz zamieszczono informacje na Facebooku. Działaniami objęto 143 osoby.

Z okazji **Światowego Dnia Rzucania Palenia** zorganizowano punkt informacyjny w Zespole Szkół nr 1 we Władysławowie, przeprowadzono pogadanki w Powiatowym Zespole Szkół w Kłaninie oraz przeprowadzono dystrybucję ulotek w obu szkołach. Zamieszczono również posty w mediach społecznościowych PSSE w Pucku. Działaniami objęto 702 osoby.

Zorganizowano **autorskie konkursy** dot. profilaktyki antytytoniowej:

- 1) Konkurs pt. „Nie pal przy mnie, proszę!”** zorganizowany był dla przedszkoli na terenie Miasta Puck, Gminy Puck oraz Gminy Władysławowo. W konkursie wzięło udział 10 przedszkoli, które zaprezentowały 26 prac konkursowych.
- 2) Konkurs pt. „Papierosom mówimy NIE!”** zorganizowany był dla szkół podstawowych na terenie Miasta Puck, Gminy Puck oraz Gminy Władysławowo. W konkursie wzięło udział 131 uczniów z 9 szkół.

Przeprowadzono kolejną edycję **programu edukacji** antytytoniowej **„Bieg po zdrowie”** dla klas IV SP – do realizacji przystąpiło 9 placówek (266 uczniów i 130 rodziców/opiekunów).

W przedszkolach i szkołach podstawowych kontynuowano realizację **programu edukacyjnego** pt. **„Czyste powietrze wokół nas”** dla dzieci w wieku 5-6 lat. Do realizacji przystąpiły 4 placówki (152 uczniów i 64 rodziców/opiekunów).

Monitorowano przestrzeganie zapisów **ustawy antytytoniowej** – zakaz palenia w nadzorowanych obiektach – nadzorem objęto 656 obiektów.

III. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Program jest realizowany w przedszkolach, w grupie wiekowej 5 – 6 latków. Do realizacji programu zgłosiło się 5 przedszkoli (148 uczniów i 27 rodziców). Celem programu jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia oraz kształtowanie postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia już od najmłodszych lat.

IV. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”

Program jest realizowany w szkołach podstawowych. Do realizacji programu zgłosiło się 14 szkół (1607 uczniów). Celem programu jest ukształtowanie prawidłowych postaw żywieniowych oraz promowanie aktywności fizycznej.

W ramach programu odbył się Ogólnopolski Konkurs Wiedzy o Zdrowym Stylu Życia „Trzymaj Formę”. Do udziału w konkursie zgłosiły się 2 szkoły (10 uczniów). PSSE Puck koordynowała przebieg konkursu. Jeden uczeń (SP Żelistrzewo) zakwalifikował się do II etapu – powiatowego, który odbył się w PSSE w Pucku.

2. Interwencje nieprogramowe

Przeprowadzone zostały następujące akcje promocyjne:

1. **Światowy Dzień Zdrowia** - zorganizowanie punktu edukacyjno-informacyjnego, dystrybucja materiałów edukacyjnych.
2. **Europejski Tydzień Szczepień Ochronnych** – dystrybucja materiałów edukacyjnych w placówkach oświatowych oraz w placówkach POZ, rozesłanie elektronicznych materiałów edukacyjnych do podmiotów leczniczych na terenie powiatu puckiego zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
3. **Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach** – dystrybucja materiałów edukacyjnych w placówkach oświatowych oraz w placówkach POZ, rozesłanie elektronicznych materiałów edukacyjnych do podmiotów leczniczych na terenie powiatu puckiego zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
4. **Kampania EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”** – dystrybucja materiałów edukacyjno-informacyjnych, pogadanka, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
5. **Profilaktyka zatruc grzybami** - zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
6. **Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży**, w tym zagrożenia zdrowotne wynikające z nadmiernej ekspozycji na słońce - dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
7. **Miesiąc profilaktyki raka piersi, raka prostaty** - dystrybucja materiałów edukacyjnych, przeprowadzenie pogadank w szkołach we współpracy ze *Stowarzyszeniem Amazonki Puck*, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
8. **Profilaktyka używania narkotyków, w tym zatruc środkami zastępczymi** – dystrybucja ulotek, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.
9. **Promocja zdrowego stylu życia, zdrowia psychicznego, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania** - dystrybucja materiałów edukacyjnych, punkty

edukacyjno-informacyjne, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji.

10. Inicjowanie i prowadzenie **działań oświatowo-zdrowotnych zgodnych z aktualną sytuacją epidemiologiczną oraz potrzebami społeczeństwa** – prowadzono działania dotyczące profilaktyki boreliozy, wszawicy, odry, sinicy, wad postawy, chorób przenoszonych drogą pokarmową, smogu, czadu (dystrybucja materiałów edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym Stacji oraz na tablicy informacyjnej Stacji).

W ramach powyższych interwencji współpracowano z placówkami nauczania i wychowania, jak również udostępniano tematyczne materiały edukacyjno-informacyjne oraz materiały promocyjne.

Dodatkowe działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia to również:

- 1) Udział w **Festynie Ekologicznym** – zorganizowanie punktu edukacyjno-informacyjnego, podczas którego przeprowadzono pomiary ciśnienia, zajęcia z wykorzystaniem kalkulatorów oraz naukę higieny i mycia zębów.
- 2) Udział w **Festynie Rodzinnym** – zorganizowanie punktu edukacyjno-informacyjnego, podczas którego przeprowadzono pomiary ciśnienia, zajęcia z wykorzystaniem kalkulatorów oraz naukę higieny i mycia zębów.
- 3) Współorganizacja konkursu „**Zdrowa rodzina**” z SOSW w Pucku – dystrybucja materiałów oraz przekazanie nagród rzeczowych dla zwycięzców.
- 4) Organizacja autorskiego konkursu „**Fonoholizm STOP! Uczeń wolny od uzależnień**”. Konkurs kierowany był do szkół podstawowych na terenie miasta Puck oraz Gminy Jastarnia. W konkursie wzięły udział 3 szkoły – 14 uczniów.

Realizacja w 2023 roku

- zaplanowanych działań i zamierzeń zaprezentowanych w niniejszym opracowaniu,
- współpraca z jednostkami samorządu terytorialnego powiatu oraz różnymi organizacjami,
- uczestnictwo w naradach Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego,
- rozpatrywanie na bieżąco wpływających zgłoszeń wszelkich nieprawidłowości w zakresie kompetencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku,

przyczyniają się do zapewnienia wzrostu bezpieczeństwa sanitarnego na obszarze powiatu puckiego.