

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHEŁMNIE



**OCENA BEZPIECZEŃSTWA I STANU SANITARNEGO
POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO
ZA ROK 2022**

CHEŁMNO 2023

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Stan sanitarny placówek medycznych wraz z oceną bezpieczeństwa epidemiologicznego powiatu chełmińskiego w 2022 roku	12
III. Stan sanitarny obiektów i urzędzeń użyteczności publicznej	15
IV. Woda przeznaczona do spożycia, kąpieliska, miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli oraz pływalnie	27
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	32
VI. Stan bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie warunków higienicznych środowiska pracy i nadzoru nad chemikaliami	35
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	40
VIII. Stan sanitarny obiektów produkcji, obrotu i żywienia	41
IX. Nadzór profilaktyki zdrowotnej	68
Podsumowanie	72

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023, poz. 338).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie wykonuje zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze powiatu chełmińskiego, który podzielony jest na sześć gmin wiejskich: Chełmno, Kijewo Królewskie, Lisewo, Papowo Biskupie, Unisław, Stolno i jedną miejską Chełmno za pomocą Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Chełmnie.

Głównym celem działalności Stacji jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych, poprzez działania umożliwiające zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zbiorowości ludzkiej poprzez działalność oświatową w zakresie promocji zdrowia. Ponadto Stacja jest elementem krajowego systemu rozpoznawania, zwalczania i ograniczania skutków zjawisk wywoływanych przez czynniki naturalne, w tym chorób zakaźnych, oraz ewentualnych ataków bioterrorystycznych.

Do oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej istotne znaczenie mają te czynniki, które poprzez długotrwałe lub masowe oddziaływanie wpływają na stan zdrowotny mieszkańców powiatu.

Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

- żywność i wodę, których jakość, zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne oraz mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
- powietrze atmosferyczne (w tym powietrze wewnątrz pomieszczeń), którego zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne mogą wywołać choroby ostre i przewlekłe,
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo–żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno–wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

W ramach identyfikowania różnorodnych zagrożeń zdrowotnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie jest włączony do funkcjonowania centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej, unijnej, które realizowane są poprzez prowadzenie:

- monitoringu jakości wody do spożycia przez ludzi
- monitoringu jakości wody w kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpieli
- systemu Wczesnego Ostrzegania o niebezpiecznych Produktach żywnościowych i Środkach Żywności – RASFF
- systemu informowania o produktach kosmetycznych i substancjach chemicznych – RAPEX
- system monitorowania i ostrzegania o dopalaczach SMIOD
- system rejestracji chorób zawodowych
- elektronicznych rejestrów chorób zakaźnych/zakażeń
- elektronicznego systemu nadzoru nad dystrybucją szczepionek ESNDS
- systemu rejestracji wywiadów epidemiologicznych SRWE
- rejestru ognisk epidemicznych ROE i Epi-Baza
- systemu EWP3 (Ewidencja Wjazdu do Polski)
- systemu ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej SEPIS.

W związku z ogłoszeniem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemicznego oraz w związku z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Zarządzeniem Dyrektora Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie z dnia 6 kwietnia 2020r. w sprawie zmiany organizacji pracy wstrzymano do odwołania działania kontrolne zgodne z harmonogramem kontroli obiektów za ostatnie dwa lata. W 2022 roku działania ukierunkowane były

nie tylko na zabezpieczeniu epidemiologicznym przeciwko chorobie Covid-19 wywoływanej wirusem Sars-CoV-2, a także bieżącym i zapobiegawczym nadzorem sanitarnym.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Chełmnie przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane w 2022 roku przypadki zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2022 r. poz. 1657 ze zm.). Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD-10) oraz o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Dane za 2022 rok zostały porównane z okresem analogicznym 2021 roku.

Tab.1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2022 roku w porównaniu z 2021 rokiem.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2021 roku	w 2022 roku
1	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	5	7
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	18	11
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	0	0
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	0	0
	wywołane przez Clostridium difficile	15	10
	inne określone	3	1
	Nieokreślone	0	0
3	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	0	1
	Gronkowcowe	0	1
	inne określone	0	0
	nie określone	0	0
4	Lamblioza (giardioza)	0	0
5	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	15	64
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	0	9
7	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	4	10
8	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	5	24
9	Krztusiec	0	0
10	Płonica (szkarlatyna)	0	2
11	Choroba meningokokowa inwazyjna zap. opon mózgowych i/lub mózgu	0	0
12	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna – róża	3	3
13	Rzeżączka	0	0
14	Kiła	1	1
14	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	1	1

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2021 roku	w 2022 roku
15	Borelioza z Lyme	15	18
16	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	9	5
17	Ospa wietrzna	70	449
18	Różyczka	0	0
19	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0
20	Wirusowe zapalenie wątroby typu B - przewlekłe i BNO	10	9
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: przewlekłe i BNO	3	11
22	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	0
23	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	0	0
24	Zapalenie opon mózgowych inne, nie określone	0	1
25	Grypa ogółem	0	2
26	Gruźlica	4	5

W tabeli wytłuszczono schorzenia, w zakresie, których sytuacja epidemiologiczna uległa pogorszeniu, kursywą natomiast – te w zakresie, których sytuacja uległa poprawie.

W przypadku chorób przewlekłych, takich jak np. WZW typu B, wzv C, STI, mniejsza liczba zgłoszeń nie koniecznie oznacza poprawę lub pogorszenia sytuacji epidemiologicznej, może to wskazywać na niską zgłaszalność oraz wykrywalność danej jednostki chorobowej.

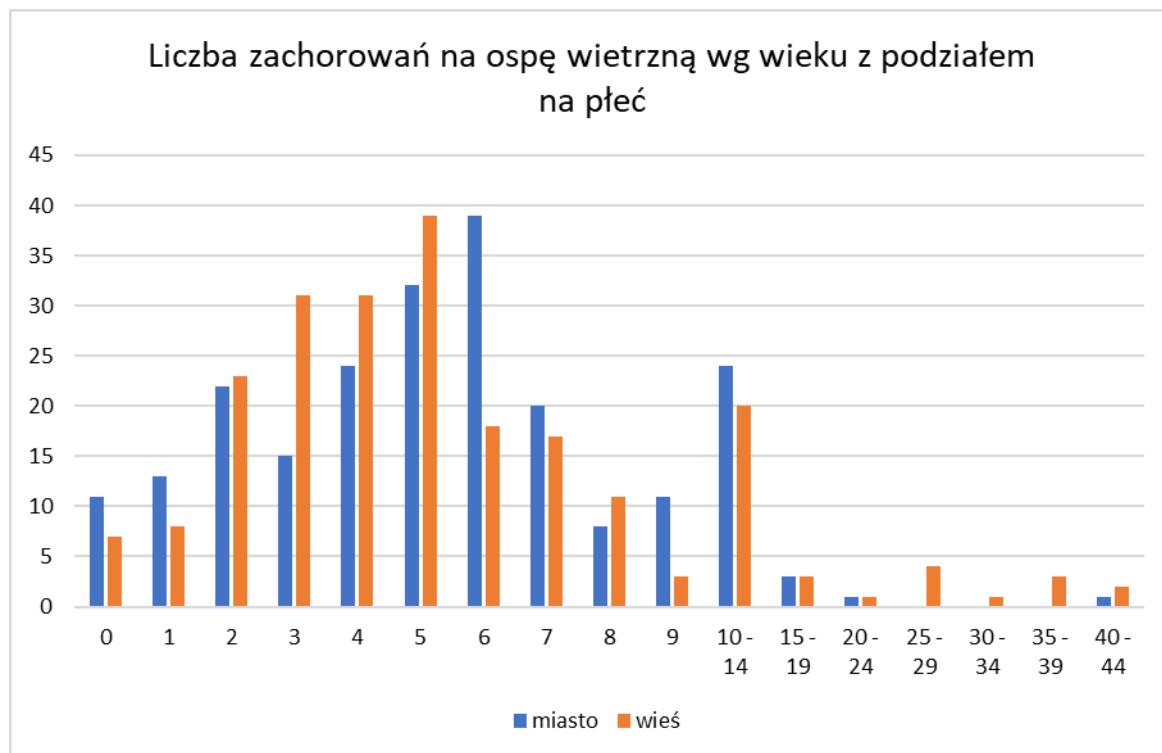
I. Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych

1. Ospa wietrzna – B01

W 2022 roku nastąpił wyraźny wzrost liczby zachorowań, zarejestrowano 449 przypadków (zapadalność – 903,24) w odniesieniu do roku 2021, w którym odnotowano 70 przypadków. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 40 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 9 rokiem życia – 368 przypadków, co stanowiło ponad 82 % wszystkich zachorowań. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Wszystkie przypadki zachorowań charakteryzował łagodny przebieg, bez powikłań, nie odnotowano hospitalizacji.

Tab. 2 Zachorowania na ospę wietrzną z podziałem na grupy wiekowe.

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	Ra- zem
2021 rok	3	25	37	2	0	2	0	1	70
2022 rok	18	171	197	44	6	2	4	7	449



Wykres 1. Liczba zachorowań na ospę wietrzną wg wieku z podziałem na płeć.

2. Różyczka – B06

W 2022 roku nie odnotowano zachorowań na różyczkę.

3. Świnka/nagminne zapalenie przyusznic – B26

W omawianym okresie nie wystąpiły zachorowania na w/w jednostkę chorobową.

4. Ostre porażenia wiotkie u dzieci od 0-14

W 2022 roku nie odnotowano żadnego przypadku w/w jednostki chorobowej.

Ocena stanu zaszczepienia populacji dotycząca wyżej wymienionych jednostek chorobowych.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia podlegających szczepieniu w zakresie szczepień obowiązkowych do 31.12.2022 roku oscyluje w granicach 97-98%. 81 osoby uchylają się od obowiązku szczepień ochronnych, natomiast niepoddanych szczepieniom jest 74 dzieci.

II. Inne choroby wysypkowe wieku dziecięcego.

1. Płonica – A38

Zrejstrowano 2 przypadki płonicy na terenie powiatu chełmińskiego w roku 2022. Obydwa przypadki zdefiniowano jako przypadek możliwy, rozpoznane przez lekarza na podstawie charakterystycznych objawów. Zachorowania dotyczyły dzieci w wieku 1 i 4 lata, które leczone były ambulatoryjnie.

III. Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez czynniki biologiczne.

1. Salmonelozy – zatrucia pokarmowe – A02.0

W roku 2022 odnotowano 7 przypadków zachorowań (zapadalność – 14,08). Wszyscy pacjenci byli hospitalizowani. Każdy przypadek został potwierdzony badaniami laboratoryjnymi. Najmłodszy pacjent nie ukończył 1 roku życia, najstarszy to 41 letnia kobieta. Chorowali głównie mieszkańcy wsi. W 2 przypadkach domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były produkty mleczne, w pozostałych – nośnik nie został ustalony.

Tab. 2 Salmonelloza jelitowa z podziałem na czynnik etiologiczny i grupy wiekowe.

0	1	2	3	4	0-4	5-9	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	60+
Salmonella spp.	1				1					1		
Salmonella enterica			1									
Salmonella Enteritidis					2		1					

2. Ogniska zatruc pokarmowych

W analizowanym okresie nie odnotowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

3. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe Escherichia coli inną i BNO – A04.4

W 2022 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania.

4. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Campylobacter – A04.5

W analizowanym okresie nie zarejestrowano zachorowania na ww. jednostkę chorobową.

5. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone – A04.8

W 2022 roku odnotowano 1 przypadek jelitowego zakażenia bakteryjnego (dziecko, 3 lata) zdefiniowane na podstawie testu immunochromatograficznego jako kamylobakterioza (Campylobacter jejuni). Nośnik zatrucia nie został jednoznacznie określony.

6. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – A08.0

W opisywanym okresie 4 krotnie wzrosła liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – odnotowano 64 przypadki biegunek wywołanych przez rotawirusy (zapadalność 128,75). W 2021 roku zarejestrowano 15 przypadków (zapadalność – 29,18).

7. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy – A08.1

Sytuację epidemiologiczną w zakresie zakażeń norowirusowych również charakteryzuje znaczny wzrost zachorowań w odniesieniu do roku 2021. W 2022 zarejestrowano 9 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy, podczas gdy w roku 2021 nie został zgłoszony żaden przypadek. Jednocześnie

8. Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – A08.2-3

W analizowanym okresie wzrosła także liczba zakażeń wykazywanych w raportach jako wirusowe zakażenia jelitowe inne określone - 9 przypadków zachorowań (zapadalność 18,11). W wyniku uzyskanych badań ustalono, że zakażenia były wywołane przez adenowirusy. Dla porównania w roku 2021 zarejestrowano 4 zachorowania (zapadalność – 7,78).

9. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – A09

W przypadku biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o niekreślonym czynnikiem etiologicznym i prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zaobserwowano prawie 3-krotny wzrost zachorowań – w 2022 roku: 24 przypadki, w 2021 roku: 9 przypadków. W przedziale wiekowym

dzieci do lat 2 biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe dotyczyło 1/3 wszystkich przypadków. Taka proporcja zachowana była zarówno w 2022, jak i 2021 roku.

10. Wirusowe zapalenie wątroby typu A – B15.

W roku 2022 nie wystąpiły przypadki zachorowań na WZW typu A.

IV. Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki

1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B – przewlekłe i BNO – B18.0

W 2022 roku nastąpił spadek liczby zarejestrowanych przypadków WZW typu B, w porównaniu z rokiem ubiegłym, więc zaobserwować można stałość w wykrywalności ww. jednostki chorobowej. Zarejestrowano 9 przypadków (zapadalność 18,11), podczas gdy w roku 2021 – 10 przypadków (zapadalność – 19,45). U wszystkich osób zakażonych przebieg choroby był bezobjawowy. Antygen Hbs, na podstawie którego diagnozowano zakażenie, był wykrywany głównie podczas rutynowej diagnostyki. Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były drobne zabiegi medyczne.

2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C – B18.2

W 2022 roku odnotowano 11 przypadków WZW typu C – to znaczny wzrost zachorowań w odniesieniu do roku ubiegłego (3 przypadki). Wszyscy pacjenci leczeni byli ambulatoryjnie. Diagnoza oparta była na podstawie dodatnich wyników HCV RNA otrzymanych z laboratoriów. Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

W 2021 roku, w okresie pandemii wywołanej przez Covid-19 oraz ukierunkowanie priorytetów zdrowia publicznego w tym zakresie, mogło znacząco wpłynąć na ograniczenie diagnostyki wielu chorób zakaźnych w tym wirusowego zapalenia wątroby, a co za tym idzie wpływ na wykrywalność i zgłaszalność.

V. Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie inwazyjnych zakażeń podlegających rejestracji wywołanych przez:

1. Streptococcus pyogenes, róża – A46

W 2022 roku zarejestrowano 3 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez Streptococcus pyogenes – tyle samo co w roku 2021. Dwa rozpoznania oparte były o objawy kliniczne, jedno zakażenie potwierdzone zostało testem antygenowym.

2. Streptococcus pneumoniae – inwazyjna.

Nie odnotowano żadnego przypadku inwazyjnej choroby wywołanej przez Streptococcus pneumoniae.

VI. Neuroinfekcje

1. Choroba meningokokowa inwazyjna – zapalenie opon mózgowych – A 39.0

W opisywanym okresie nie wystąpiła infekcja wywołana meningokokami.

VII. Choroby przenoszone przez kleszcze

1. Borelioza z Lyme – A69.2

W opisywanym okresie odnotowano łącznie 17 przypadków Boreliozy, z czego 14 potwierdzonych i 3 prawdopodobne. Większość zachorowań rozpoznawanych było na podstawie objawów klinicznych (rumień wędrujący). Zaledwie 3 przypadki spełniały kryteria typu boreliozy układu kostno-stawowego. Odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań w odniesieniu do 2021 roku, w którym zarejestrowano 15 przypadków.

VIII. Krztusiec

W analizowanym okresie nie został zgłoszony żaden przypadek krztuśca.

IX. Ospa małpia

Do chwili obecnej nie odnotowano żadnych podejrzeń

X. Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną wywołaną przez bakterię (*Mycobacterium tuberculosis*), prątek gruźlicy.

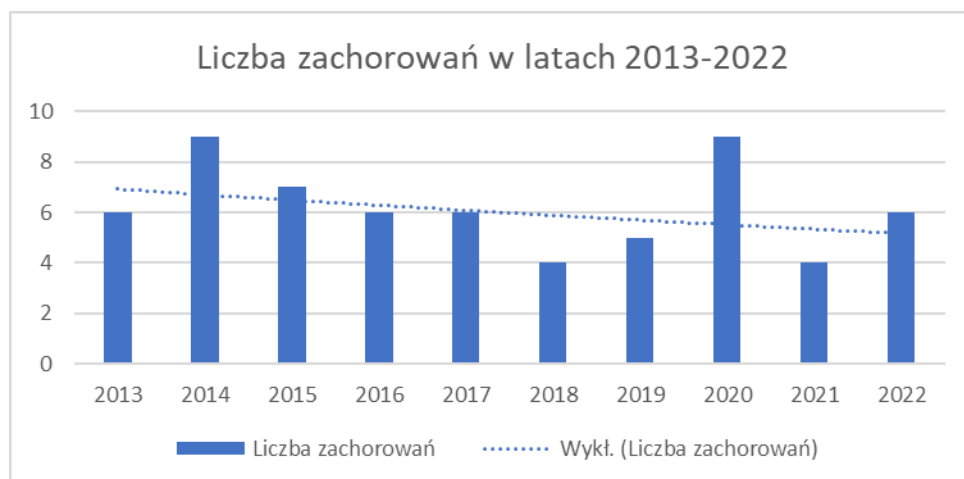
Chociaż chorują wszyscy, to bardziej zagrożone są osoby z obniżoną odpornością (głównie spowodowaną: cukrzycą, niedożywieniem, alkoholizmem, nowotworami, zakażeniem wirusami, leczeniem kortykosteroidami i cytostatykami. Bakterie gruźlicy są odporne na działanie antybiotyków, dlatego choroba jest trudna do wyleczenia.

W roku 2022 w powiecie chełmińskim odnotowano 6 przypadków gruźlicy (wskaźnik zapaadalności 7,79). W porównaniu z rokiem 2021 - 9 przypadków zachorowań (wskaźnik zapaadalności wyniósł 17,30) oraz latami poprzednimi, zaobserwowano stabilizację sytuacji epidemiologicznej gruźlicy na nadzorowanym terenie.

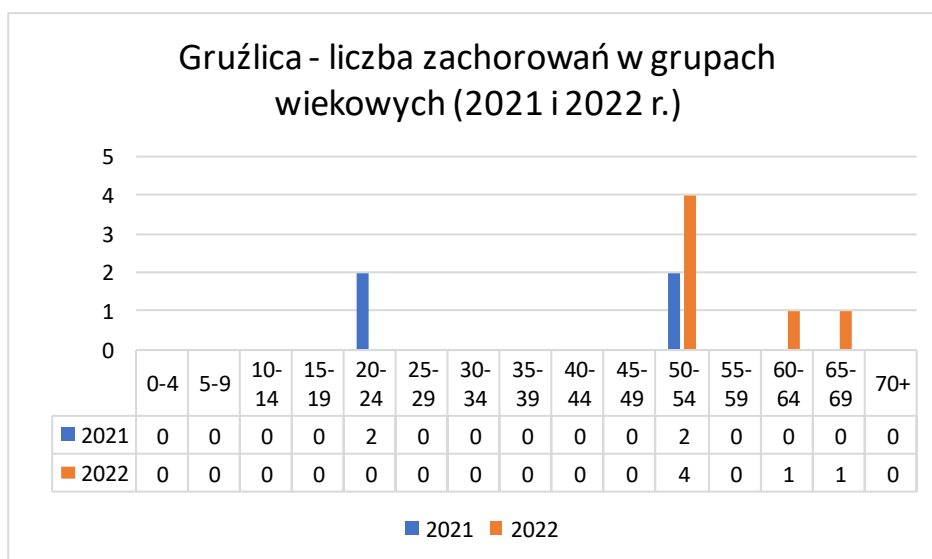
W przypadku 13 osób zastosowano nadzór w następstwie kontaktu z chorym na gruźlicę, który miał miejsce na terenie placówki medycznej (Wojewódzki Szpital Dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. dr J. Bednarza w Świeciu).

Łącznie w 2022 r., na terenie powiatu chełmińskiego objęto nadzorem epidemiologicznym 28 osób, które miały kontakt z chorym w okresie prątkowania.

Sytuacja epidemiologiczna gruźlicy w powiecie chełmińskim jest stabilna, co związane jest ze ścisłą współpracą pionu nadzoru przeciwepidemicznego z instytucjami samorządowymi (Ośrodki Pomocy Społecznej) oraz placówkami medycznymi.



Wykres 1. Liczba zachorowań w latach 2013-2022.



Wykres 2. Liczba zachorowań w 2021 i 2022 roku w grupach wiekowych.

Lekarze pierwszego kontaktu obejmują nadzorem lekarskim osoby z najbliższego otoczenia chorego. Każdorazowo wysyłane są pisma z zaleceniem, kartą nadzoru nad osobami ze styczności oraz prośba o informację zwrotną.

XI. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 roku odnotowano 1 przypadek chlamydiozy (38 letni mężczyzna, mieszkaniec miasta). Zakażenie potwierdzone zostało pozytywnym wynikiem badania molekularnego, które wykonane zostało z inicjatywy własnej pacjenta.

XII. Grypa i zachorowania grypopodobne

W 2022 roku zarejestrowano 2 laboratoryjnie potwierdzone przypadki grypy. Ich diagnoza oparta była na testach molekularnych.

W opisywanym okresie zgłoszono znacznie więcej przypadków podejrzeń zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w porównaniu do roku poprzedniego – 7023 podejrzania. Najwięcej przypadków odnotowano w grupie wiekowej 15 – 64 – 3539, w grupie powyżej 65 r.ż. – 648, wśród dzieci w grupie 0 – 14 lat – 2836.

XIII. Profilaktyka wścieklizny u ludzi

W 2022 r. odnotowano 60 przypadków pokąsań przez zwierzęta (w 2021 roku było ich 32). Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierząt u 5 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliznie.

XIV. Ocena szerzenia się chorób zawleczonych z innych krajów, zachorowania na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne oraz zdarzenia stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego.

CoVid-19 dominującym wariantem w roku 2022 był Omicron. Przełomem w walce z pandemią były szczepienia. Do dyspozycji były dwudawkowe szczepionki firm Pfizer, Moderna i AstraZeneca, a potem także jednodawkowa szczepionka Johnson & Johnson.

W pierwszym kwartale 2022 roku zniesionych zostało większość obostrzeń (izolacje, kwarantanny), odwołano stan pandemii – nadal obowiązuje nakaz noszenia maseczek ochronnych w placówkach ochrony zdrowia i aptekach.

XV. Zgony z powodu chorób zakaźnych

W analizowanym okresie do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie

zgłoszono 18 zgonów: 17 przypadków z powodu Covid-19, 1 zgon był następstwem gruźlicy płuc, potwierdzonej mikroskopowym badaniem płwociny. Nie stwierdzono żadnego zgonu w wyniku pozostałych chorób, które wystąpiły w powiecie.

XVI. Ocena realizacji programu szczepień ochronnych

W rocznym sprawozdaniu zarejestrowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne NOP (1 łagodny i 1 poważny). Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia w zakresie szczepień obowiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegającej szczepieniu do 31.12.2022 r. oscyluje w granicach 97-98% populacji. Do 74 osób wzrosła liczba dzieci niezaszczepionych. Głównym powodem nie poddawania dzieci szczepieniom jest wpływ propagowania medycyny alternatywnej oraz ruchów antyszczepionkowych.

Wnioski

1. W 2022 roku wyraźnie wzrosła liczba zakażeń jelitowych (głównie wywołanych przez rotawirusy, norowirusy). Podobnie w przypadku ospy wietrznej gdzie zaobserwowano prawie 7-krotny wzrost liczby zachorowań, w odniesieniu do roku 2021.
2. Dostrzegalny jest również wzrost ilości chorób wywołanych drogą pokarmową.
3. W czwartym kwartale roku 2022 odnotowano rekordowo wysoką liczbę zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne.
4. Dotychczas nie odnotowano żadnego podejrzenia ospy małpiej MPX.
5. Wzrasta liczba osób uchylających się od szczepień. Zjawisko to na przestrzeni lat ma tendencje wzrostowe.
6. Pandemia choroby Covid-19 mogła znacząco wpłynąć na ilość zgłoszonych przypadków zachorowań na choroby zakaźne, poprzez ograniczenia w diagnostyce jak i zgłaszalności chorób.

Podsumowanie

W zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych w 2022 roku zwracano szczególną uwagę na:

1. Prowadzenie regularnego nadzoru w zakresie chorób zakaźnych w kontekście osób narodowości ukraińskiej, ze względu na zagrożenia epidemiologiczne wynikające ze wzmożonej migracji uchodźców przybywających z wschodniej granicy.
2. Wzmożony nadzór nad chorobami stanowiącymi szczególne zagrożenie epidemiologiczne (znaczący wzrost zachorowań na grypę, wirus małpiej ospy MPX).
3. Zabezpieczenia przeciwepidemiczne w placówkach udzielających świadczenia zdrowotne, miejscach publicznych.
4. Edukację zdrowotną realizowaną w ścisłej współpracy z pracownikami Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia poprzez wspólne wdrażanie programów prozdrowotnych.
5. Przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych w celu rozpoznawania i ograniczania zakażeń i chorób zakaźnych.
6. Współpracę z innymi sekcjami PSSE w zakresie działań przeciwepidemicznych.
7. Współpracę z samorządem terytorialnym w zakresie realizacji zadań ustawowych dotyczących ochrony zdrowia.
8. Nadzór nad poprawnością zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych.
9. Nadzór nad nosicielami czynników wywołujących choroby zakaźne oraz ich otoczeniem sprawowanym przez placówki ochrony zdrowia.
10. Egzekwowanie obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym.

II. STAN SANITARNY PLACÓWEK MEDYCZNYCH WRAZ Z OCENĄ BEZPIECZEŃSTWA EPIDEMIOLOGICZNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2022 ROKU

I. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – szpitale, w tym szpitale jednodniowe, szpitale uzdrowiskowe.

Na terenie powiatu chełmińskiego funkcjonuje 1 szpital, który znajduje się pod nadzorem PSSE w Chełmnie.

II. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne - inne niż szpitale.

Na terenie powiatu chełmińskiego funkcjonuje **zakład opiekuńczo-leczniczy** w strukturach SPZOZ w Chełmnie.

Nie funkcjonują: samodzielne zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze, zakłady rehabilitacji leczniczej, sanatoria oraz hospicja.

III. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

W powiecie chełmińskim funkcjonują:

- 3 GOZ,
- 1 SP ZOZ,
- 1 PZOZ,
- 1 POZ znajdujący się w strukturze SPZOZ W Chełmnie

Wszystkie obiekty zostały poddane kontroli w 2022 roku. W placówkach medycznych świadczone są usługi lekarskie oraz wykonywane są drobne zabiegi (iniekcje domięśniowe oraz dożylna, pobieranie krwi do badań).

Stan techniczny wszystkich obiektów nie budzi zastrzeżeń. Pomieszczenia są w dobrym stanie i kondycji technicznej, wystarczająco wyposażone w sprzęt i aparaturę medyczną. Świadczeniodawcy sukcesywnie modernizowali lokale poprzez remonty pomieszczeń podmiotu leczniczego. W gabinetach lekarskich i pielęgniarstwach zapewniono możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu - każde stanowisko wyposażone jest w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, dozownik z mydłem i płynem dezynfekcyjnym oraz pojemnik na zużyte ręczniki. W zakładach stosowany jest głównie sprzęt jednorazowego użytku. Wyjątek stanowią gabinety stomatologiczne, w których używany jest sprzęt wielorazowy, a jego dezynfekcja i sterylizacja wykonywana jest we własnym zakresie. W czterech ośrodkach świadczy się usługi ginekologiczne. Gabinety posiadają pomieszczenia higieniczne (wyposażone w bidet, oczko ustępowe, umywalkę do mycia rąk). Lekarze ginekologowie stosują wyłącznie sprzęt jednorazowy.

Do dezynfekcji sprzętu stosuje się pojemniki profesjonalne z sitem. Płyny dezynfekcyjne przygotowywane są na bieżąco, oznakowanie pojemników prawidłowe. W czterech ośrodkach znajdują się autoklawy, które podlegają kontroli wewnętrznej – wskaźnikami biologicznymi 2 x w roku oraz wskaźnikami chemicznymi – każdy pakiet. Jeden ośrodek posiada wydzielone pomieszczenie do wszystkich procesów dekontaminacji, a w pozostałych odbywa się to w gabinetach zabiegowych po skończonej pracy. Sprzęt oznakowany terminem ważności przechowuje się w oddzielnych szafach.

W czasie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Dezynfekcja powierzchni – do szybkiej dezynfekcji powierzchni używane są środki na bazie alkoholu, a do zabrudzeń organicznych stosuje się środki chlorowe.

We wszystkich obiektach wytwarzane są odpady z grupy 180103. Ośrodki posiadają wydzielone pomieszczenia przeznaczone do składowania odpadów medycznych. Pojemniki na odpady medyczne są zgodne z obowiązującymi przepisami. Transport wewnętrzny odbywa się w sposób uniemożliwiający bezpośredni kontakt z odpadami. Odpady utylizowane są w Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Postępowanie prawidłowe. We wszystkich placówkach opracowano i wdrożono procedury. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia

27 maja 2010 r. prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych potwierdzona stosowną dokumentacją.

W ramach NZOZ „Twój Lekarz” działa POZ, Przychodnie Specjalistyczne.

W zakładzie opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie realizacja działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych potwierdzona stosowną dokumentacją.

Procesy dekontaminacji prowadzone są bez zastrzeżeń. W zakładzie stosowany jest sprzęt przeważnie jednorazowy, jedynie w gabinecie laryngologicznym używa się sprzętu wielorazowego użytku. Postępowanie z narzędziami prawidłowe. Do dezynfekcji stosuje się naczynia profesjonalne. Dezynfekcja odbywa się w gabinecie zabiegowym po skończonej pracy, a sterylizacja w gabinecie lekarskim laryngologicznym również po skończonej pracy. Procesy są monitorowane. Narzędzia po dezynfekcji (przed sterylizacją) umieszczane są w opakowaniach papierowo-foliowych, każdy pakiet posiada chemiczny wewnętrzny test poprawnej sterylizacji oraz datę ważności. W czasie kontroli stwierdzono wystarczającą ilość wysterylizowanych pakietów do ilości pacjentów. Personel wykazuje dobrą znajomość procedur. Postępowanie z odpadami (180103) w miejscu ich wytwarzania prawidłowe. Odpady składowane są w wydzielonym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym.

IV. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

W powiecie chełmińskim działają:

- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie,
- Indywidualne praktyki lekarzy dentyków (w tym ortodonta).

Przeprowadzone kontrole wykazały:

- Pomieszczenia, w których wykonuje się praktyki stanowią odrębne lokale w budynkach,
- W większości obiektów pomieszczenia są w dobrym stanie i kondycji technicznej, wystarczająco wyposażone w sprzęt i aparaturę medyczną.
- Wszystkie kontrolowane podmioty lecznicze posiadają opracowane, wdrożone i na bieżąco aktualizowane procedury medyczne.
- W zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych prowadzi się kontrolę wewnętrzną potwierdzoną stosowną dokumentacją, wykonywaną okresowo nie rzadziej niż raz na pół roku,
- Stan czystości bieżącej w skontrolowanych obiektach jest zadowalający - sprzątanie prowadzone jest przez personel lub zatrudnionych pracowników, wg zatwierdzonych procedur sprzątania,
- We wszystkich gabinetach zapewniona jest możliwość mycia i dezynfekcji rąk - gabinety wyposażone są w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku oraz pojemnik na zużyte ręczniki,
- Wszystkie powierzchnie, podłogi oraz meble stanowiące wyposażenie gabinetów wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję,
- Wszystkie podmioty wytwarzają odpady medyczne z grupy 180103 - postępowanie z odpadami prawidłowe, odpady komunalne odbierane są wg umowy i zgodnie harmonogramem przez Zakład Usług Miejskich Chelmo,
- Pomieszczenia w których udzielane są świadczenia w dziedzinie ginekologii posiadają wydzieloną miejsce higieniczne,
- Wszystkie podmioty wykonujące świadczenia w dziedzinie stomatologii wyposażone są we własne autoklawy, wykorzystywany jest również sprzęt jednorazowego użytku,
- Podmioty wykonujące sterylizację we własnym zakresie posiadają wymagane procedury dotyczące sterylizacji, spełniają niezbędne wymagania techniczne do jej wykonywania (wydzielony ciąg technologiczny), przeprowadzają wewnętrzną kontrolę - wskaźnikami biologicznymi - 2 x w roku oraz wskaźnikami chemicznymi - każdy pa-

- kiet,
- Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW I URZĄDZEŃ UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2022 roku przeprowadzono 142 kontrole, w ewidencji obiektów sekcji N.HŚ znajdowało się, na dzień 31.12.2022 r.- 213 obiektów. W związku z trwającą w pierwszych miesiącach roku trudną sytuacją epidemiologiczną, podczas prowadzonych kontroli sanitarnych poza stanem higienicznym obiektów weryfikowano również przestrzeganie przez przedsiębiorców przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią. Dodatkowo w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz z prowadzeniem wzmożonego nadzoru nad przestrzeganiem reżimu sanitarnego wynikającego z przepisów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów, przeprowadzono 8 kontroli podczas których nie oceniano stanu higienicznego obiektu jednak weryfikowano, czy pracownicy stosują się do nakazu zakrywania ust i nosa i posiadają prawidłowo założone maseczki, czy w obiekcie zamieszczono dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym dla klientów, czy jest uzupełniany na bieżąco, czy w obiekcie zamieszczono informację o obowiązku zasłaniania ust i nosa maseczką przez każdą osobę tam przebywającą oraz informację o limicie osób mogących jednocześnie przebywać na określonej powierzchni etc. W marcu 2022 r., w związku z sytuacją w Ukrainie oraz masowym napływem do Polski uchodźców z tego kraju, przeprowadzono kontrole warunków ich przebywania na terenie powiatu chełmińskiego. Wspólnie z sekcją N.HŻ przeprowadzono 6 kontroli miejsc, w których przebywało najwięcej Ukraińców. Przeprowadzone działania nie wykazały nieprawidłowości.

Na podstawie planu pracy, w 2022 r. kontrolowano:

- wodociągi sieciowe
- placówki ochrony zdrowia
- zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz łączące wymienione działalności,
- hotele oraz inne obiekty świadczące usługi hotelarskie,
- ustępy publiczne i ogólnodostępne,
- basen kąpielowy
- dworce PKS i środki transportu publicznego
- pozostałe obiekty użyteczności publicznej (tj. stacje paliw, obiekty sportowe, domy kultury).

Według stanu na dzień 31.12.2022 r. nie oceniono negatywnie żadnego skontrolowanego obiektu.

I. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.

Pod nadzorem PSSE w Chełmnie znajduje się (wg stanu na 31.12.2022 r.): 13 obiektów wykonujących działalność leczniczą wykonywaną przez podmioty lecznicze w tym:

1. Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne:

1 szpital (ZOZ Chełmno)- przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu

2. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne:

7 obiektów z kategorii przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice- skontrolowano wszystkie obiekty ,

5 obiektów z kategorii inne (2 punkty pobrań Vitalabo, RCKK, hospicjum domowe, poradnia p/alkoholowa) - skontrolowano 1 obiekt,

17 obiektów wykonujących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową - skontrolowano wszystkie obiekty (kontrole sekcji N.EP).

W 2022 r. przestał funkcjonować jeden podmiot prowadzący działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową z kategorii inne (N-ZOZ niepubliczny gabinet stomatologiczny). Przybył natomiast 1 punkt poboru Vitalabo w Unisławiu. Żaden z obiektów nie został oceniony negatywnie. Nie nałożono żadnych mandatów ani grzywn, nie wydano również decyzji administracyjnych ani płatniczych.

II. Stan techniczny i funkcjonalny.

1. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdował się szpital ZOZ Chełmno. Przeprowadzona, wspólnie przez sekcje N. HŚ oraz N.EP, kontrola obejmowała: Oddział Rehabilitacji, Oddział Fizjoterapii, Zakład Opiekuńczo – Leczniczy, Poradnia Urazowo – Ortopedyczna, kostnica oraz techniczne pomieszczenia porządkowe, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

2. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne:

- Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 7 obiektów z tej grupy - wszystkie obiekty zostały skontrolowane (kontrole wspólne z sekcją N.EP). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Wszystkie obiekty z tej grupy mają zrealizowane programy dostosowawcze, wszystkie spełniają wymagania. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia placówek w sprzęt i aparaturę medyczną, sprzęt jednorazowego użytku, odzież ochronną i środki czystości. Bielizna mająca kontakt z pacjentem jest jednorazowa, a zużyta traktowana jest jako odpad medyczny przekazywany do utylizacji.

Stan czystości bieżącej w skontrolowanych obiektach jest zadowalający.

Dwie placówki posiadają gabinety, w których wykonywane są zabiegi rehabilitacyjne, jest to GOZ Unisław i GOZ Lisewo.

W 2022 r. przeprowadzono remont oraz rozbudowę Gminnego Ośrodka Zdrowia w Lisewie. Nową część stanowi parterowy, niepodpiwniczony, budynek o konstrukcji tradycyjnej i powierzchni użytkowej 160,06m². Ustalono nowy, układ funkcjonalny pomieszczeń piwnicy i parteru. Obiekt w pełni dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Dostęp do budynku z poziomu terenu poprzez istniejącą pochylnię dla wózków inwalidzkich oraz schody zewnętrzne.

Placówki wyposażone w klimatyzatory prowadzą cykliczny serwis sprzętu. Urządzenia serwisowane są 1-2 razy w roku przez specjalistyczne firmy (posiadają stosowną dokumentację, która jest sprawdzana w trakcie kontroli sanitarnej).

Wszystkie nadzorowane placówki sprzątane są przez zatrudnionych pracowników, pracują w oparciu o zatwierdzone własne procedury.

Reasumując, w 2022 r., stan higieniczny przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych i lecznic, mimo nadal trudnej sytuacji spowodowanej epidemią Covid-19 jest utrzymywany. Placówki są sprawnie zarządzane, systematycznie prowadzone są prace modernizacyjne. Z uwagi na sytuację epidemiologiczną wdrażano nowe procedury, zmieniano system rejestracji pacjentów i przyjmowania wizyt. Wszystkie te działania

w znaczącym stopniu przyczyniły się do ograniczenia transmisji zarówno wirusa SarsCov- 2 jak i innych patogenów chorobotwórczych.

3. Praktyki zawodowe

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2021 r. znajdowało się 17 placówek - obiekty nadzorowane są przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego.

Stan sanitarno-techniczny i funkcjonalny placówek jest bardzo dobry.

W nadzorowanych obiektach nie stwierdzano braków w zaopatrzeniu w środki czystości, dezynfekcyjne oraz materiały opatrunkowe. W gabinetach zabiegowych w dużym zakresie używa się sprzętu medycznego jednorazowego użycia.

Sprzątanie w gabinetach odbywa się we własnym zakresie, prowadzona jest segregacja odpadów medycznych i komunalnych.

Lekarze prowadzący praktyki posiadają stosowne umowy na odbiór i utylizację odpadów medycznych (CO Bydgoszcz, 2 gabinety korzystają z firmy FUH Eko- Util Monika Puc, ul. Padarewskiego 20a, 87-300 Brodnica, nr zezwolenia OŚ. 7644-1/22/09 z 09.09.2009 r., która odbiera odpady, ale przekazuje je do utylizacji do CO Bydgoszcz).

Odzież ochronna prana jest we własnym zakresie. Pozostała bielizna jak prześcieradła, podkłady, serwety w większości gabinetów jest jednorazowa, po użyciu traktowana jako odpad.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami, w tym prawidłowej ich klasyfikacji i bielizną oraz zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości. Szczególną uwagę w czasie kontroli zwracano na dezynfekcję i sterylizację narzędzi w tych gabinetach, w których ze względu na charakter wykonywanych zabiegów może dochodzić do zakażeń. Wszystkie gabinety stomatologiczne wyposażone są we własne urządzenia sterylizujące. Prawidłowość prowadzonych procesów sterylizacji jest systematycznie kontrolowana, a jej wyniki dokumentowane. Dodatkowo podczas kontroli pracownicy PPIS w Chełmnie prowadzili działania mające na celu usystematyzowanie i ugruntowanie posiadanej wiedzy w zakresie właściwej klasyfikacji odpadów medycznych oraz warunki wstępnego magazynowania tych odpadów.

4. Inne

NZOZ to niepubliczny gabinet stomatologiczny. W trakcie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Postępowanie z odpadami medycznymi prawidłowe. Proces i procedury dot. sterylizacji zgodne z wymaganiami.

W wyniku kontroli stwierdzono, że pomieszczenia i wyposażenie zakładów opieki zdrowotnej i pozostałych placówek ochrony zdrowia spełniają pod względem fachowym i sanitarnym wymagania określone w przepisach prawa.

5. Zaopatrzenie w wodę.

Szpital ZOZ Chełmno korzystała z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i odpowiadała obowiązującym normom. W obiekcie wyznaczony jest punkt zgodności, z którego pobierana jest woda w ramach kontroli wewnętrznej przez ZWiK Chełmno – zarządzającego wodociągiem, oraz w ramach kontroli urzędowej PPIS w Chełmnie.

Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością ciepłej wody użytkowej PPIS w Chełmnie pobrał próby wody w zakresie bakterii Legionella sp. w jednym obiekcie – ZOZ Chełmno. PPIS w Chełmnie, w ramach sprawowania nadzoru sanitarnego pobrał 5 prób ciepłej wody użytkowej. Po zapoznaniu się ze sprawozdaniem z badania wody pobranej w dniu 22.11.2022 r. nr LEM.9051.2.398.1.2022 z dnia 05.11.2022 r. w jednej z pobranych prób stwierdzono skażenie średnie bakterii Legionella sp. W związku z powyższym zobligowano zarządzającego do prowadzenia dalszych działań na podstawie załącznika rozporządzenia w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi tj. minimalnej częstotliwości pobierania próbek ciepłej wody oraz procedur postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego.

Podmioty lecznicze z powiatu chełmińskiego korzystają z wody z wodociągów publicznych,

której jakość utrzymana była na stałym poziomie przez i odpowiadała obowiązującym przepisom.

III. Postępowanie z odpadami ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych.

1. Odpady komunalne (ZOZ) obowiązuje umowa na wykonywanie usług w zakresie odbioru odpadów komunalnych oraz eksploatację pojemników z dnia 01.01.2019 z Zakładem Usług Miejskich Sp. z o.o. w Chełmie umowa zawarta na czas nieokreślony. Odpady komunalne w workach o odpowiedniej kolorystyce są zabierane z oddziałów przez personel pomocniczy z tą samą częstotliwością, co odpady medyczne i umieszczane w odpowiednich pojemnikach usytuowanych na zewnątrz budynku na wybetonowanej powierzchni.

2. Odpady medyczne w placówkach są opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami m. in. z odpadami medycznymi, zgodne z zapisami obowiązujących przepisów prawnych. Odpady magazynowane są w wydzielonych pomieszczeniach, w urządzeniach chłodniczych do czasu odbioru przez Centrum Onkologii w Bydgoszczy lub w przypadku jednego ośrodka zdrowia firmę F.U.H. Eko-Util Monika Puc. Wszystkie placówki magazynują odpady w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie z odpadami w miejscu wytwarzania, magazynowania oraz przekazywania do utylizacji było prawidłowe. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości higienicznych.

Dodatkowo podczas kontroli pracownicy PPIS w Chełmie prowadzili działania mające na celu usystematyzowanie i ugruntowanie posiadanej wiedzy w zakresie właściwej klasyfikacji odpadów medycznych oraz warunki wstępnego magazynowania tych odpadów.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

3. Odpady płynne

Ścieki z większości placówek ochrony zdrowia poprzez sieć kanalizacyjną trafiają do oczyszczalni ścieków. Tylko w jednym obiekcie odpady płynne trafiają do zbiornika bezodpływowego, skąd wyspecjalizowanym transportem trafiają do oczyszczalni ścieków. Nie prowadzi się dezynfekcji ścieków.

IV. Obiekty użyteczności publicznej

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2022	Liczba obiektów skontrolowanych w 2022	Liczba obiektów ocenionych negatywnie	Decyzje /mandaty
Ustępy publiczne	3	3	0	0
Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	0
Pływalnie kryte	1	1	0	0
DPS-y	2	1	0	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	0	0	0
Hotele	1	1	0	0
Inne obiekty hotelarskie	13	9	0	0
Zakłady fryzjerskie	38	20	0	0
Zakłady kosmetyczne	24	11	0	0
Zakłady tatuażu	4	2	0	0
Zakłady odnowy biologicz-	13	8	0	0

nej				
Inne zakłady	13	8	0	0
Dworce autobusowe	1	1	0	0
Tereny rekreacyjne	5	2	0	0
Cmentarze	14	6	0	0
Domy przedpogrzowe	1	1	0	0
Inne obiekty	42	32		
Stacje paliw	12	5	0	0
Obiekty sportowe	10	8	0	0
Obiekty kulturalno- rozrywkowe	4	1	0	0
Zakładu usług pogrzebowych	2	1	0	0
Parkingi	1	1	0	0
Targowiska	2	2	0	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	1	0	0
Wypożyczalnia sprzętu	2	0	0	0
Stok narciarski	1	0	0	0
Zakład aktywności zawodowej	1	0	0	0
Dyskoteki	1	0	0	0
Sala zabaw dla dzieci	1	0	0	0
KP, KPP Policji	3	0	0	0
KPP Straży Pożarnej	1	0	0	0
Interwencje mieszkańców	Nd	3	----	0
Obiekty zlikwidowane	Nd	4	0	0
Miejsca czasowego pobytu uchodźców	Nd	6	0	0

1. Ustępy publiczne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2022 r. znajdowały się 3 ustępy publiczne. Nadzorowane szaleły to obiekty całoroczne. Dwa z nich są w pełni dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Stwierdzono wykonanie zaleceń decyzji administracyjnej nr 21/2021 z dnia 10.08.2021 r. z terminem realizacji do 31.10.2021 r. Decyzja została prolongowana, do 31.12.2021 r. Każdy z obiektów kontrolowany jest 1 raz na kwartał - przeprowadzane kontrole - nie wykazały nieprawidłowości.

Bieżący stan higieniczny skontrolowanych obiektów nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w podstawowe środki higieny, systematycznie sprzątane, dezynfekowane.

2. Ustępy ogólnodostępne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny - zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych - w 2022 roku kontrolowany 1 raz na kwartał. Sprzątaniem zajmuje się ZAZ w Drzonowie. Stan sanitarny zachowany. Występujące awarie są zgłaszane oraz bezzwłocznie usuwane.

3. Domy pomocy społecznej

W tej grupie obiektów znajdują się 2 placówki - Dom Pomocy Społecznej w Chełmnie oraz Dom Pomocy Społecznej w Mgoszczu.

- w 2022 r. przeprowadzono kontrolę (wspólnie z sekcją N.EP) obiektu w Chełmnie.

Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W obiekcie obowiązuje umowa na odbiór odpadów medycznych z CO Bydgoszcz (Umowa na odbiór odpadów medycznych z CO Bydgoszcz z 2.05.2018 r. nr 72/LUO/2018 ważna do 30.04.2023 r.). Obiekt wytwarza tylko (sporadycznie) odpady z grupy 180103. Odpady przechowywane są w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie prawidłowe, zgodne z obowiązującymi przepisami. Procedury postępowania prawidłowe.

Dom pomocy posiada własną pralnię. Postępowanie z bielizną prawidłowe.

Budynek, w którym jest zlokalizowany obiekt dostosowano do potrzeb niepełnosprawnych (windy oraz platformy schodowe).

W związku z obowiązkiem badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp. przedstawiono sprawozdania z badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. z roku 2019 – nr 8925/2019, 8924/2019, 8923/2019, 8926/2019 z dnia 12.11.2019 pobór w dniu 29.10.2019 wykonane przez Laboratorium Miejskich Wodociągów i oczyszczalni Sp. z o.o. oraz sprawozdanie nr LEM.9051.2.127.1.2020 z dnia 21.08.2020 r. wykonane przez Laboratorium WSSE w Bydgoszczy. Wyniki badania prawidłowe - nie stwierdzono obecności bakterii Legionella sp. W związku z powyższym zgodnie z częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), kolejne badanie należy przeprowadzić w 2023 r. Uzgodniono z PPIS w Chełmnie datę badania wody w ww. zakresie na listopad 2023.

W związku z kontrolą przeprowadzoną w 2021 r. obowiązywała decyzja administracyjną nr 35/2021 z dnia 19.10.2021 r. termin realizacji do sierpnia 2022. Na podstawie kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w dniu 29.09.2022 r. stwierdzono wykonanie wszystkich nakazów dotyczących nieprawidłowego stanu higienicznego obiektu.

- DPS Mgoszcz- nie kontrolowano. Badania ciepłej wody w kierunku Legionella sp. wykonywane są corocznie. Wyniki przesyłane PPIS w Chełmnie. W 2022 r – wyniki prawidłowe.

4. Hotele.

W 2022 r. w rejestrze obiektów PPIS w Chełmnie znajdował się 1 obiekt z tej kategorii, jest to obiekt całoroczny, skategoryzowany. Przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu. Hotel został skontrolowany m.in. pod kątem zaopatrzenia w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo - gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi.

W trakcie bieżącej kontroli sanitarnej stwierdzono, że w 2019 i 2020 r. przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. – wyniki prawidłowe. W związku z powyższym pouczono, że kolejne badanie należy przeprowadzić po 3 latach.

Oceniając skontrolowany obiekt można stwierdzić, że stan sanitarny jest zachowany na zadowalającym poziomie. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości oraz w zakresie stanu higienicznego.

5. Inne obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 obiektów (stan na 31.12.2022 r.) Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe. W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne 9 z nich.

W nadzorowanych bazach noclegowych kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi i pomieszczeń. Nie stwierdzono zaniechań w utrzymaniu bieżącej czystości, zakresie stanu higienicznego.

Wszystkie obiekty są zaopatrywane w wodę z wodociągów publicznych.

Bieżący stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie nie budzi zastrzeżeń.

Dodatkowo, w związku z obowiązkiem właścicieli obiektów użyteczności publicznej dotyczącym przeprowadzenia badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionelli sp., PPIS w Chełmnie podczas prowadzonych działań kontrolnych weryfikował jego wykonanie. Stwierdzono, że obowiązek jest realizowany we wszystkich obiektach. Wyniki badania wody w przedmiotowym zakresie przekazywane są PPIS w Chełmnie - w 2022 r. nie prowadzono postępowań związanych z przekroczeniami badanego parametru.

Stan higieniczny ww. obiektów utrzymany jest na wysokim poziomie i jest zachowany.

6. Zakłady fryzjerskie.

To najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad środowiskiem. Na dzień 31.12.2022 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 38 podmiotów (w 2022 r. zamknięto 1 zakład), skontrolowano 20. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów utrzymany jest na zadowalającym poziomie. Właściciele na bieżąco przeprowadzają remonty oraz prace modernizacyjne, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu higienicznego.

Wszystkie ww. zakłady stosują bieliznę jednorazowego użycia. Bielizna wielorazowa stosowana jest sporadycznie.

Najczęściej stosowanymi płynami do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich i kosmetycznych są: Lysoformin 3000, Aldewir. W zakładach stosuje się preparaty do szybkiej oraz głębokiej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu prowadzona jest prawidłowo. Właściciele skontrolowanych zakładów bardzo rygorystycznie podchodzą do kwestii zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia swoich klientów - w żadnym z kontrolowanych obiektów nie stwierdzono na tym polu nieprawidłowości.

7. Zakłady kosmetyczne

W grudniu 2022 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowały się 24 tego typu obiekty. Skontrolowano 11 obiektów. W 2022 r. zlikwidowały się 3 zakłady natomiast otwarto 5 nowych.

Gabinety kosmetyczne, tak jak w poprzednich latach, dynamicznie rozwijają się (szeroko rozumiana branża „beauty”) - zarówno pod względem świadomości personelu, jak i z punktu widzenia innowacyjności świadczonych usług. Część ze skontrolowanych gabinetów posiada własne autoklawy. Proces sterylizacji przeprowadzany jest prawidłowo, w oparciu o procedury, a poprawność działania sprzętu potwierdzana jest wykonywanym raz na rok badaniem biologicznym, każdorazowo paskowym testem chemicznym. Prowadzone są rejestry sterylizacji. Pozostałe gabinety oddają sprzęt do sterylizacji - na podstawie umowy poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszczy.

W gabinetach, w których w trakcie świadczenia usług dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2022 r., poz. 1657 ze zm.). W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi tj. postępowania przy wykonywaniu czynności,

w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że jest to bardzo dynamicznie rozwijająca się grupa obiektów, zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych obiektów zachowany.

8. Zakłady tatuażu.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 4 obiekty z tej kategorii (stan na 31.12.2022 r.). W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne 2 z nich, Stan higieniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinetach stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy. Weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

Oceniając te obiekty można stwierdzić, że prowadzone są prawidłowo. Właściciele postępują zgodnie z zatwierdzonymi procedurami, posiadają dużą wiedzę oraz świadomość zagrożeń związanych z wykonywanymi czynnościami.

9. Zakłady odnowy biologicznej.

W tej grupie pod nadzorem PPIS Chełmnie znajduje się 13 obiektów. Otwarto 1 nowy obiekt. W 2022 r. skontrolowano 8. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuje się do należytego stanu higienicznego pomieszczeń. Pod nadzorem znajdują się następujące obiekty:

- 1 solarium (w mieście),
- 1 sauna (w mieście),
- 3 siłownie (1 na wsi i 2 w mieście),
- 5 gabinetów masażu (1 na wsi i 5 w mieście),
- 3 kluby fitness (1 na wsi, 2 w mieście).

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W obiektach świadczących usługi z zakresu solarium podczas kontroli sanitarnych każdorazowo weryfikowane jest przestrzeganie przepisów Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U z 2017 r. poz. 2111). Informacja z załącznika do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 18 stycznia 2018 r. (Dz. U z 2018 r., poz. 275) jest widoczna dla klientów solarium, solaria nie są udostępniane osobom poniżej 18 roku życia, właściciele stosują się również do zakazu reklamy i promocji usług.

Dezynfekcja łóżek i kabin prowadzona jest na bieżąco, najczęściej preparatami: Speed, So-leo, Sun Clear, Solar Sept. Informacja o wykonaniu tej czynności umieszczana jest w widocznym miejscu. Wymiany lamp dokonują najczęściej firmy specjalistyczne (zajmujące się również ich utylizacją) zgodnie z zaleceniami producentów.

W skontrolowanych obiektach typu siłownie czy kluby fitness stwierdzono, iż realizowany jest obowiązek przeprowadzania badań ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp.

Stan sanitarno-higieniczny utrzymany jest na stałym, zadowalającym poziomie.

10. Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.

W tej grupie znajduje się 13 obiektów. Skontrolowano 8 z nich.

Obiekty z tej grupy to nowoczesne i estetyczne placówki wyposażone w sprzęt najnowszej generacji. Większość przyrządów kosmetycznych stosowana jest jednorazowo.

Ze szczególną uwagą traktowane są zakłady, w których wykonuje się zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, dba się o to, aby zachowywane były zasady higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętem. W gabinetach, w których w trakcie świadczenia usług dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń. Stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń.

Przeprowadzone w 2022 r. kontrole nie wykazały nieprawidłowości – stan higieniczny we wszystkich skontrolowanych obiektach był zachowany.

Reasumując, kontrole tej grupy obiektów utrudnione były ze względu na brak przepisów określających szczegółowe wymagania sanitarne, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Z uwagi na ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi szczególną uwagę zwracano na sposób postępowania z narzędziami stosowanymi przy świadczeniu usług oraz prawidłowość postępowania z bielizną.

Dezynfekcja i sterylizacja narzędzi prowadzona jest zgodnie z procedurami postępowania aseptycznego. Narzędzia dezynfekowane są przez zanurzenie w środkach dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Przestrzegane było stężenie robocze środków dezynfekcyjnych oraz wymagany czas dezynfekcji. Dodatkowo właściciele posiadają środki do szybkiej dezynfekcji. W trakcie przeprowadzonych kontroli w obiektach świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej zwracano uwagę m. in. na bieżący stan higieniczny, prawidłowość postępowania z narzędziami przed i po dezynfekcji, sterylizacji oraz sposób postępowania z bielizną czystą i brudną stosowaną dla klientów. Stwierdzono, że w większości gabinetów właściciele stosują bieliznę jednorazowego użytku oraz w przypadkach, kiedy jest to możliwe i zasadne narzędzia jednorazowe. Gabinety kosmetyczne, które wykonują zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki wyposażają swoje gabinety we własne autoklawy oraz posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami.

Wykonywanie zabiegów przy użyciu narzędzi wielokrotnego użytku, podczas których może dojść do przerwania ciągłości tkanek, wymaga od właścicieli stosowania procesu sterylizacji. Część obiektów, która nie posiada własnych autoklawów, korzysta z usług ZOZ Chełmno lub CitoNet w Bydgoszczy (na podstawie zawartych umów).

11. Dworce autobusowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dworzec autobusowy. Przeprowadzona w 2022 r. kontrola wykazała dobry stan higieniczny pomieszczeń udostępnianych pasażerom. Jednakże w związku z epidemią oraz znaczącą redukcją realizowanych połączeń, pomieszczenia udostępniane są pasażerom w ograniczonym zakresie (2 dni w miesiącu). Otoczenie obiektu utrzymane jest w czystości, wyznaczone miejsca postojowe dla autobusów oraz stanowiska dla osób podróżujących wyposażone są w ławeczki i kosze na śmieci. Pomieszczenia higieniczne bezobsługowe dla pasażerów, wyposażone w rzutnik na monety. Skontrolowano 6 środków transportu. Kontrola bez uwag.

Oceniając powyższy obiekt stwierdza się, że, uzyskano odpowiedni standard pomieszczeń dla podróżujących i pracowników.

12. Tereny rekreacyjne

W ewidencji znajduje się 5 obiektów. Są to: Ogródek Jordanowski i place zabaw zlokalizowane na terenie miasta Chełmna (piaskownice administrowane przez Urząd Miasta, piaskownice osiedlowe w mieście, tereny zielone - parki i planty), plac zabaw w Unisławiu. W 2022 r. skontrolowano 2 z nich:

13. Piaskownice osiedlowe administrowane przez Spółdzielnię Mieszkaniową w Chełmnie

Zlokalizowane są na terenie osiedli mieszkaniowych. Administrator przed sezonem letnim wymienił piasek, zlecił badanie w Laboratorium PSSE w Toruniu (wyniki prawidłowe) oraz przeprowadził czynności mające na celu zapewnienie odpowiedniego stanu technicznego obiektów - wykonano prace konserwatorsko - malarskie. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

14. Plac zabaw w Unisławiu

Obiekt zlokalizowany poza zwartą zabudową, przy boisku typu ORLIK, wyposażony w atestowane urządzenia zabawowe. Całość wysypana piaskiem. Na terenie znajduje się piaskownica ogólnodostępna. Piasek w piaskownicy został przez zarządzającego przebadany. Sprawozdanie wyk. przez Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej w Toruniu przedłożono PPIS w Chełmnie - wyniki prawidłowe.

Przy placu zabaw znajdują się także urządzenia do ćwiczeń (siłownia zewnętrzna), urządzenia street workoutu park oraz stół do gry w tenisa stołowego.

Osoby korzystające z placu zabaw mają możliwość skorzystania z pomieszczenia higienicznego zlokalizowanego przy „Orliku”.

Na terenie znajdują się kosze na odpady komunalne, opróżniane w miarę potrzeb - nie stwierdzono ich przepełnienia. Urządzenia zabawowe w dobrym stanie technicznym, teren wysprzątan, piasek wizualnie czysty.

W sierpniu 2022 r., pobrano z nadzoru 2 próby piasku z piaskownic znajdujących się na uczęszczanych placach zabaw (w Gminie Kijewo Królewskie oraz na osiedlu mieszkaniowym w gminie Lisewo). W jednej z prób stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz E - coli - badana próbka piasku nie była więc zgodna z wymaganiami określonymi w piśmie MZiOS z dnia 22.11.1986 r. znak EN-4435/M/42/86. W związku z powyższym zarządzający został zobowiązany do podjęcia działań mających na celu doprowadzenie jakości piasku do bezpiecznej dla korzystających. Zarządzający zastosował się do zaleceń, piasek wymieniono, przeprowadzono badania i przedstawiono prawidłowe wyniki. W drugiej próbie nie stwierdzono przekroczeń badanych parametrów.

Oceniając grupę, należy zauważyć, że w porównaniu z latami ubiegłymi ich stan sanitarny ulega poprawie. Administratorzy obiektów na terenie, których znajdują się piaskownice, przed sezonem letnim, wymieniają piasek, a w trakcie nadzorują jego czystość. Urządzenia zabawowe utrzymane są w zadowalającym stanie sanitarnym i technicznym.

15. Cmentarze.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 14 cmentarzy. W 2022 r. skontrolowano 6 z nich. Stan sanitarny zachowany. Wydano 33 decyzje zezwalające na ekshumacje szczątków i 5 postanowień zezwalających na przywóz zwłok /prochów z zagranicy.

16. Domy przedpogrzebowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 obiekt z tej grupy. W 2022 r został skontrolowany. Jest to obiekt zlokalizowany poza cmentarzem. Przygotowuje się w nim zwłoki do pochówku. Sekcji zwłok nie wykonuje się. Zakład posiada umowę z CO Bydgoszcz na utylizację odpadów o kodzie 180103. Postępowanie prawidłowe. W zakładzie opracowane są również procedury dotyczące dezynfekcji rąk, powierzchni i pojazdów, prowadzone są też zapisy świadczące o przeprowadzanych zabiegach dezynfekcyjnych. Obiekt wpisany do rejestru BDO.

Skontrolowano również środki transportu do przewozu zwłok. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości .

17. Zakłady usług pogrzebowych .

Na terenie powiatu chełmińskiego znajdują się 2 zakłady usług pogrzebowych. W 2022 r. skontrolowano 1. Skontrolowany zakład wykorzystuje, na podstawie umowy, pomieszczenia kostnicy szpitalnej ZOZ Chełmno do przechowywania zwłok oraz do przygotowania ich do pogrzebu. Drugi zakład usług pogrzebowych w 2022 r. zawiesił działalność. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

18. Inne obiekty użyteczności publicznej.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 42 obiekty sklasyfikowanych w tej grupie. Skontrolowano 19 obiektów. Dodatkowo zrealizowano 13 kontroli obiektów niezewidencjonowanych.

- Obiekty sportowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 10 obiektów sportowych, skontrolowano 8. Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

Większość skontrolowanych obiektów działa w ramach szkół podstawowych, są to obiekty typu Orlik, hale i stadiony sportowe.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego obiektów, zarządzający na bieżąco przeprowadzają prace remontowo konserwatorskie oraz dbają o czystość bieżącą obiektów, dodatkowo stwierdzono, że zarządzający przeprowadzają badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp. w tych obiektach, w których podczas użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. Badania przekazywane są PPIS w Chełmnie. Na podstawie przesłanych sprawozdań nie stwierdzono nieprawidłowości, zachowana jest również częstotliwość badań.

Oceniając tę grupę zauważa się, że stan higieniczny zachowany jest na stałym zadowalającym poziomie.

- Obiekty kulturalno-widowiskowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 3 domy/ośrodki kultury i 1 kinoteatr. Skontrolowano 1 obiekt z tej kategorii.

Skontrolowany obiekt to gminny ośrodek kultury. Stan higieniczny zachowany - przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

- Warsztaty Terapii Zajęciowej

Pod nadzorem znajdują się Warsztaty Terapii Zajęciowej. W 2022 r. przeprowadzono kontrolę ww. obiektu. W warsztatach uczestniczy 30 osób dorosłych. Wydzielono pracownie: teatralno-plastyczną, rękodzieła, szycia i haftu, gospodarstwa domowego, ogrodniczo-stolarską oraz świetlicę. Na potrzeby uczestników przygotowano salę do rehabilitacji, w której znajdują się: stepper, ugię, rowerki, atlas do ćwiczeń, bieżnia. Obiekt posiada toalety przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan higieniczny zachowany, nie stwierdzono nieprawidłowości.

- Zakład Aktywacji Zawodowej

Pod nadzorem znajduje się Zakład Aktywacji Zawodowej w Drzonowie (gm. Lisewo). W 2022 r. nie zaplanowano kontroli obiektu.

- Parking

W ewidencji znajduje się jeden parking przy drodze krajowej w miejscowości Małe Czyste, gm. Stolno. Parking zlokalizowany jest przy zajeździe, którego właściciel sprawuje nadzór nad stanem higienicznym parkingu. Podróżni zatrzymujący się na nim mogą korzystać z sanitariatów należących do zajazdu.

Stan sanitarny w trakcie sezonu nie budził zastrzeżeń.

- Stacje paliw

Pod nadzorem znajdowało się 12 stacji paliw, skontrolowano 5. Stacje paliw kontrolowane były również w zakresie realizacji art. 23r ust. 3 ustawy Prawo energetyczne. W trakcie kontroli stwierdzono, iż dystrybutory zabezpieczono plombami, nie stwierdzono uchybień. Działalność prowadzona jest zgodnie z koncesją.

Oceniając, należy uznać, że stan higieniczny obiektów z tej grupy, jest bardzo dobry. Obiekty podlegają stałej modernizacji. Większość nadzorowanych stacji znajduje się pod zarządem dużych koncernów, łączy się to z przeprowadzaniem remontów i działań mających na celu podniesienie i ujednoczenie standardów higienicznych. Wprowadzone regulacje przyczyniają się do utrzymania stanu higienicznego obiektów na wysokim poziomie.

- Targowiska

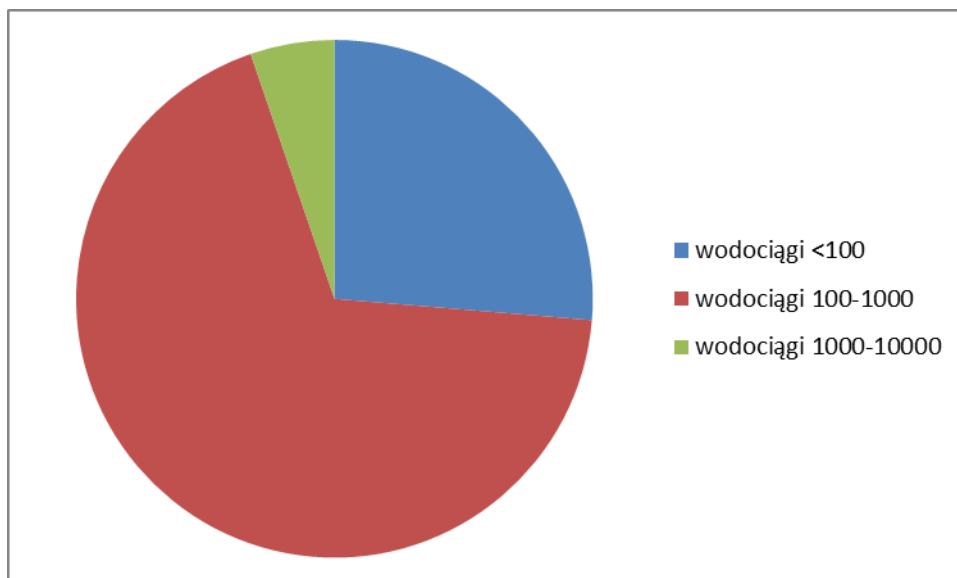
W ewidencji znajdują się 2 targowiska (1 na wsi, 1 w mieście). Przeprowadzono kontrole obu obiektów.

Targowisko na wsi zlokalizowane jest w centrum przy głównej ulicy. Teren ogrodzony jest siatką oraz utwardzony. Dla handlujących wydzielono pomieszczenie socjalno-magazynowe (kontener specjalny). Stan higieniczny prawidłowy.

Targowisko w mieście zlokalizowane jest w dwóch miejscach (w centrum miasta oraz przy galerii handlowej). Przy obydwu lokalizacjach na potrzeby handlujących wydzielono pomieszczenia socjalno-higieniczne.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż stan higieniczny i porządkowy na nadzorowanych targowiskach jest zachowany.

IV. WODA PRZEZNACZONA DO SPOŻYCIA, KĄPIELISKA, MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI ORAZ PŁYWALNIE.



Odsetek wodociągów o danej produkcji dobowej, w [m /dobę], zaopatrujących mieszkańców powiatu

I. Woda przeznaczona do spożycia.

Liczba obiektów z tej grupy w ewidencji PPIS w Chełmnie na 31.12.2022 r. wynosiła 20.

Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych stacji uzdatniania wody. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ciągu 2022 roku pobrano łącznie 82 próby w ramach kontroli urzędowej (PIS) oraz 133 w zakresie kontroli wewnętrznej (KW). Wykonano wszystkie zaplanowane na 2022 r. badania wody.

W 2022 r. zakończono realizację inwestycji p.n. „Modernizacja stacji uzdatniania wody w miejscowości Unisławiu ul. Okólna, gmina Unisław”

Zakres zamówienia obejmował przebudowę ujęcia wodnego w miejscowości Unisław, która polegała m.in. na:

- dostawie pompy głębinowej dla istniejącej studni głębinowej
- montażu w budynku SUW urządzeń technologicznych:
- filtrów odżelaziania oraz odmanganiania
- montażu centralnego aeratora powietrza
- montażu pompowni IIO
- montażu przewodów technologicznych z rur ze stali kwasoodpornej wraz z armaturą
- montażu sprzężarek oraz dmuchawy powietrza
- montażu instalacji elektrycznej oraz szafy sterowniczej.

Mieszkańcy powiatu chełmińskiego korzystają z wody pozyskiwanej z ujęć podziemnych. Jest ona bogata w substancje mineralne zwłaszcza żelazo i mangan. Związki te nie stanowią istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są jednak uciążliwe, pogarszają organoleptyczną jakość wody i powinny być przed podaniem do sieci wodociągowej usunięte w procesach uzdatniania.

Wszystkie wodociągi na terenie powiatu chełmińskiego posiadają urządzenia uzdatniające, istnieje jednak potrzeba usprawnienia procesu eliminacji ponadnormatywnych poziomów związków żelaza i manganu, aby skład fizykochemiczny wody był stabilny.

W żadnym z wodociągów nie stosuje się procesu stałej dezynfekcji. Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie wg. potrzeb.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2022 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę:

- prowadząc monitoring jakości wody,
- oceniając przydatność wody do spożycia,
- prowadząc stosowne postępowania w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań jakościowych,
- uzgadniając harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne,
- systematycznie przekazując wójtom, burmistrzowi oraz administratorom wodociągów informacji o jakości wody.

II. Wodociągi o wydajności <100 m³/d

W 2022 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 7 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wyłącznie podziemne). Przeprowadzono kontrole sanitarne stacji uzdatniania wody 2 z nich. Pobrano 16 prób wody w ramach kontroli urzędowej oraz 32 w ramach kontroli wewnętrznej. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć. Wydano jedną decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia. W wodzie z jednego wodociągu publicznego stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego stężenia związków żelaza na poziomie 310 µg/l, oraz zalecanego zakresu mętności na poziomie 2,7 NTU. W związku z powyższym w dniu 6 lipca 2022 r. strona została powiadomiona przez PPIS w Chełmnie o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w ramach nadzoru bieżącego. Dnia 2 sierpnia 2022 roku została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia z terminem do dnia 23 sierpnia 2022 roku. W dniu 12 września 2022 r. wydano decyzję nr 6/2022 stwierdzającą wygaśnięcie ww. decyzji - wydano ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu.

Jakość wody dostarczanej przez wodociągi tej grupy w 2022 r. była stabilna, ulega systematycznej poprawie. Woda podawana z wodociągów z tej grupy w 2022 r. zachowała prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

III. Wodociągi o wydajności 100 – 1.000 m³/d

Ogółem, w ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 12 wodociągów o takiej wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wody wyłącznie podziemne). Pobrano 33 prób wody w ramach kontroli urzędowej oraz 69 w ramach kontroli wewnętrznej. W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne stacji uzdatniania wody 6 z nich. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Jakość wody z ww. wodociągów utrzymywana jest na stałym zadowalającym poziomie. W trakcie roku stwierdzono kilka przekroczeń, jednak po wdrożeniu działań naprawczych przez zarządzających szybko przywrócono odpowiednią jakość wody do spożycia. Wydano trzy decyzje administracyjne stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia:

W wodzie z trzech wodociągów publicznych stwierdzano przekroczenie dopuszczalnych stężeń związków żelaza, manganu lub zalecanego zakresu mętności. Na podstawie informacji uzyskanych od zarządzających przekroczenia powyższe miały związek m.in. z realizacją inwestycji dotyczącej rozbudowy i przebudowy stacji uzdatniania wody, napraw czy konserwacji urządzeń. Strony zostały powiadomione przez PPIS w Chełmnie o wszczęciu z urzędu postępowań administracyjnych w ramach nadzoru bieżącego. Po uzyskaniu prawidłowych wyników wody wydano decyzje stwierdzające wygaśnięcie ww. decyzji oraz wydano oceny stwierdzające przydatność wody do spożycia .

Pozostałe wodociągi, na przestrzeni całego roku, produkowały wodę spełniającą normy za-

warte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

IV. Wodociągi o wydajności 1.000 – 10.000 m³/d

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden wodociąg o ww. wydajności (zlokalizowany w mieście), który ujmuje wody podziemne, naprzemiennie z siedmiu studni. Pobrano 33 prób wody w ramach kontroli urzędowej oraz 32 w ramach kontroli wewnętrznej. Stan sanitarny stacji uzdatniania wody został skontrolowany w grudniu 2022 r. Nie odnotowano deficytów wody. Obiekt podłączony do systemu alarmowego. Studnie ujęć wody zabezpieczone, podłączone do systemu powiadamiania. Wodociąg posiada urządzenia uzdatniające (odmanganizacje, odżelaziacze oraz napowietrzacze, a system dezynfekcji prowadzi się poprzez naświetlanie promieniami UV). Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie. W pomieszczeniu SUW zainstalowano osuszacze powietrza.

Zarządzający wodociągiem informuje PPIS o każdej awarii sieci wodociągowej oraz o odcięciach wody.

Dla wszystkich ujęć wyznaczono strefy bezpośrednie. Studnie ujęć wody znajdują się na terenach zalewowych, w minionym roku nie stwierdzono podtopień, ani zalań studni.

Wodociąg miejski w Chełmnie sprzedaje wodę gminie Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy- każda licząca około 8-10 km.).

Woda z wodociągu publicznego w Chełmnie - w części zarządzanej przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Chełmnie oraz w części zarządzanej przez Gminę Chełmno przez cały rok spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

V. Kąpieliska

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2022 r., tak jak w poprzednim, znajdowało się jedno zorganizowane kąpielisko.

2022 rok był 5 sezonem funkcjonowania Kąpieliska. Sezon kąpielowy trwał od 25.06.2022 - 31.08.2022. Kontrola jakości wody odbywała się bez zakłóceń. W ramach kontroli urzędowej pobrano przed sezonem jedną próbkę wody z kąpieliska (w dniu 20.06.2022 r.) - sprawozdanie nr 26/CH/22/L.HS z dnia 23.06.2022 r. wykonane przez (Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grudziądzu) – wyniki prawidłowe. Na przestrzeni sezonu nie było przypadków czasowego zamknięcia kąpieliska.

Badania wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządzającego kąpieliskiem (ZAZ Drzonowo) zaplanowano w uzgodnieniu z PPIS w Chełmnie na 28.06.2022, 12.07.2022, 02.08.2022, 17.08.2022 - przeprowadzane zostały zgodnie z harmonogramem - wyniki przesyłane po otrzymaniu sprawozdania z laboratorium (Laboratorium Wodociągów i Oczyszczalni Ścieków Sp. z o. o. w Grudziądzu) - wszystkie prawidłowe. Nie wydano żadnej oceny o nieprzydatności wody do kąpeli. Wszelkie informacje dot. funkcjonowania kąpieliska zamieszczone były zarówno przez zarządzającego jak i PPIS w Chełmnie w Serwisie Kąpieliskowym.

Zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli PPIS w Chełmnie, w oparciu o wymagania określone w części B załącznika nr 1 do cyt. rozporządzenia, w sposób określony w załączniku nr 3 tj. na podstawie obliczenia percentyla log₁₀ funkcji normalnej gęstości prawdopodobieństwa z danych (analiz) mikrobiologicznych uzyskanych z próbek wody w kąpielisku, stwierdził jakość doskonałą wody w kąpielisku nad Jeziorem Starogrodzkim w Chełmnie.

Kąpielisko nad Jeziorem Starogrodzkim posiada infrastrukturę, na którą składa się plaża, pomost drewniany i pomost pływający, wydzielone i oznakowane strefy kąpeli, urządzenia sanitarne (toalety ogólnodostępne, podzielone na część damską i męską, w których znajdują się kabiny ustępowe, kabiny prysznicowe - przeprowadzono badanie ciepłej wody w kierunku Legionella sp. - wyniki prawidłowe - oraz umywalki), przebieralnia, wypożyczalnia sprzętu

plywającego, zaplecze gastronomiczne. Wyposażone jest również w urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych (worki na stelażach).

Stan sanitarno-higieniczny kąpieliska utrzymany jest na wysokim poziomie. Potwierdzają to przeprowadzane w trakcie sezonu kontrole (3), które wykazały, że woda jest czysta, plaża sprządana na bieżąco, stan sanitarny poszczególnych elementów infrastruktury oraz otoczenia zachowany. Dodatkowo na terenie kąpieliska znajdują się obiekty małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej również objęte nadzorem.

W trakcie sezonu kąpieliskowego, do PPIS w Chełmnie nie zgłaszano żadnych interwencji dot. kąpieliska.

W 2022 r. na nadzorowanym terenie nie funkcjonowało żadne miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei.

VI. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2022 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Wydano 1 zbiorczą ocenę roczną wody na pływalni (data oceny 21.02.2023 r.), w której stwierdzono iż woda w 2022 r. odpowiadała wymaganiom rozporządzenia MZ z dnia 9.11.2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Obiekt wznowił działanie w styczniu 2022 r. po prawie 2 latach zamknięcia związanych z epidemią COVID-19 oraz prowadzonymi pracami remontowo - modernizacyjnymi. W 2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Woda doprowadzana na pływalnię pochodzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia tj. wodociągu publicznego w Chełmnie i jej jakość spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pływalnia „Wodnik” składa się z jednej niecki basenowej. Obiekt nie posiada niecek przeznaczonych do nauki pływania oraz niemowląt i małych dzieci do lat 3. Badania jakości wody na pływalni wykonywane były przez zarządzającego obiektem w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Chełmnie oraz zgodnie z wymaganiami i zakresem określonym w załączniku nr 1 i nr 2 do rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Zakres badań wykonywanych w laboratorium obejmował: temperaturę, PH, chlor wolny, chlor związany, potencjał redox, mętność, indeks nadmanganianowy, azotany, sumę THM, trichlorometan, ogólna liczbę mikroorganizmów w 36° C, Escherichia Coli, Pseudomonas aeruginosa, Legionella sp. - prowadzony był zgodnie z częstotliwością określoną w załączniku nr 3 do rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach oraz przez laboratorium posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji (Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych 43-143 Lędziny).

Zgodnie z § 3 rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach zarządzający prowadził bieżącą obserwację wody. W wyniku powyższych czynności nie zatwierdzono zmian organoleptycznych wody (przejrzystość i inne zanieczyszczenia) - nie stwierdzono również incydentów kałowych ani incydentów wymiotnych.

Prowadzona była także bieżąca kontrola nad prawidłowością działania urządzeń i nie odnotowano sytuacji, które obliżowałyby do wyłączenia niecki basenowej.

Dodatkowo, ocena parametrów jakości wody na pływalni dokonywana była przez zarządzającego pływalnią w wyniku prowadzonej, bieżącej oceny jakości wody oraz systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiarów w zakresie pH, potencjału redox, chloru wolnego, chloru związanego i temperatury. W dniu 6 września 2022 r. PPIS w Chełmnie pobrał, w ramach kontroli urzędowej, próbki wody

na pływalni z niecki basenowej oraz wody wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji. Badanie przeprowadzone przez Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Bydgoszczy pod kątem mikrobiologicznym oraz fizykochemicznym w zakresie zgodnym

z rozporządzeniem w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (sprawozdanie nr L.9051.2.116.1.2022/LM z dnia 16.09.2022) – nie stwierdzono przekroczeń badanych parametrów.

Wnioski

Przeprowadzone w 2022 r. przez PPIS w Chełmnie kontrole sanitarne wykazały, że stan higieniczny w większości obiektów jest zachowany na zadowalającym poziomie. Żaden z obiektów nie został oceniony negatywnie. Zauważyć można, że trudny czas epidemii uświadomił przedsiębiorcom i zarządzającym obiektami jak istotna jest świadomość zagrożeń powodowanych nieprzestrzeganiem zasad sanitarnych np. w kwestie prewencji zakażeń. Podczas wszystkich kontroli sprawdzano przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Stwierdzono, że właściciele w zarządzanych przez siebie obiektach przestrzegają zapisów ww. ustawy, umieszczają odpowiednie oznakowanie informujące o zakazie palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i e-papierosów.

V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej ma za zadanie prowadzenie działań zmierzających do zapobiegania możliwości powstania zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi na etapie sporządzania dokumentacji projektowej nowych i modernizowanych obiektów, w których pracować i przebywać będą ludzie oraz na etapie dopuszczania do użytkowania tych obiektów. Działania polegają na:

- uzgadnianiu i opiniowaniu studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miast i gmin oraz planów zagospodarowania przestrzennego,
- uzgadnianiu dokumentacji projektowych inwestycji,
- opiniowaniu projektowanych inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- wydawaniu zgody na zastosowanie nowych technologii w procesach uzdatniania wody do spożycia,
- uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania zrealizowanych na terenie powiatu inwestycji.

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2022 r. rozpatrzono 83 spraw:

Rodzaj uzgodnienia/ opinii	ilość
Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	6
Opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	40
Opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	0
Uzgadnianie dokumentacji projektowej	10
Dopuszczenie obiektów do użytkowania	18
Opinie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	4
Opinie do decyzji o warunkach zabudowy	5

W 2022 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2022 r. poz. 1029 t.j. ze zm.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

Charakterystyka obecnej sytuacji na obszarze powiatu chełmińskiego w większości opiniowanych dokumentów nadal wskazywała na problem niedostosowania parametrów technicznych układu drogowego do istniejącego, stale wzrastającego natężenia ruchu kołowego, a także na zły stan techniczny wielu odcinków drogowych. Związane jest to m.in. z brakiem systemów obwodnic miejskich, a także lokalizacją różnego rodzaju inwestycji, które generują ruch, wymuszając niejednokrotnie wjazd do centrów dużych pojazdów ciężarowych. Na nadmierny hałas są eksponowani mieszkańcy budynków stojących przy ruchliwych ulicach, trasach m.in.(osoby przebywające w budynkach stałego zamieszkania, szkołach, szpitalach itd.).

Ważnym elementem w działalności pionu NZ było uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uchwalanych przez rady gminy oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego.

Celem zmiany planów było przede wszystkim stworzenie warunków dla wprowadzenia zabudowy mieszkaniowej, usługowo – mieszkaniowej, przemysłu w zakresie drobnej wytwórczości, usług, przeznaczenie nowych terenów w celu uporządkowania obsługi komunikacyjnej poprzez modernizację i uzupełnienie dróg. Należy zaznaczyć, że obszary zabudowy związane z działalnością produkcyjną, bazami i składami w projektach planów starano się korzystnie lokalizować w sąsiedztwie istniejących i projektowanych układów komunikacyjnych.

Działania wykonywane w ramach uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów m.in. obiektów handlowych, oświatowych, hal magazynowych, polegają w szczególności na sprawdzeniu zgodności realizacji ww. obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych. Realizowane one były poprzez dokonywanie oględzin obiektów, analizowanie stosownych protokołów odbiorowych, sprawozdań i oświadczeń (protokoły pomiarów głośności i wydajności wentylacji, opinie kominiarskie, sprawozdania z badań wody, protokoły odbiorów przyłączy, atesty i świadectwa higieniczne materiałów budowlanych, instalacji itd.)

Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowo wybudowany obiekt został przekazany do użytku w stanie zapewniającym możliwość utrzymania w nim właściwego stanu higienicznego, tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza i temperatury, właściwego oświetlenia, poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do picia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami.

Ponadto uzgadniana była dokumentacja projektowa obiektów użyteczności publicznej tj. magazynów, obiektów usługowo-handlowych, kulturalno-oświatowych.

Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa prawidłowe zaprojektowanie układu funkcjonalnego obiektów, instalacji sanitarnych. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z Prawa budowlanego. Zapobiegawczy nadzór sanitarny uzgadniając dokumentację projektową oceniał rozwiązania proponowane przez projektantów, w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków higienicznych w miejscach pobytu ludzi, poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno – użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach, właściwego oświetlenia, zabezpieczenia ludzi przed narażeniem na ponadnormatywny poziom hałasu, nadmierne promieniowanie, zanieczyszczenie powietrza.

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących.

Podsumowanie

Zapobiegawczy nadzór sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej spełnia specyficzną rolę polegającą na wykonywaniu zadań o charakterze profilaktycznym – ochrony zdrowia ludzi na różnych etapach procesu inwestycyjnego. Zadania te polegają na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie planowania i lokalizacji, opracowania projektów i realizacji różnego rodzaju zamierzeń inwestycyjnych. Służby Państwowej Inspekcji Sanitarnej przy uzgadnianiu planów przedsięwzięć kontrolowały zastosowane rozwiązania pod kątem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przyszłych użyt-

kowników projektowanych obiektów: użyteczności publicznej, komunalnych, usługowych, zakładów pracy, służby zdrowia, oświaty.

W 2022 r. opiniowano głównie budowę, przebudowę i rozbudowę zakładów pracy i obiektów usługowo – handlowych, budynków mieszkalnych wielorodzinnych.

Ważną rolą NZ jest także kontrola realizacji oddawanych do użytkowania. Na tym etapie sprawdzane jest zastosowanie odpowiednich materiałów budowlanych, wyrobów oraz zgodność wykonania inwestycji z uzgodnionym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektem budowlanym. Najliczniejszą grupą obiektów oddawanych do użytkowania stanowiły obiekty usługowe (sklepy, budynki produkcyjno-magazynowe, salony kosmetyczne).

VI. STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W ZAKRESIE WARUNKÓW HIGIENICZNYCH ŚRODOWISKA PRACY I NADZORU NAD CHEMIKALIAM I

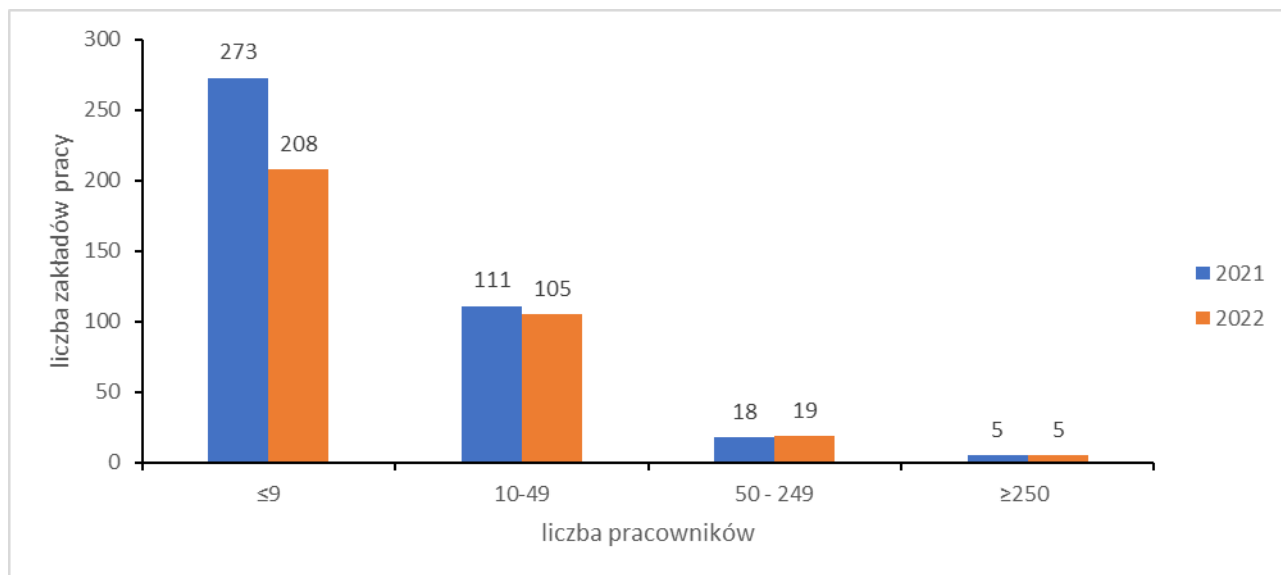
Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego zasadniczymi kierunkami działania realizowanymi podczas sprawowanego bieżącego nadzoru przez Sekcję Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w 2022 roku były:

- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,
- sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, detergentami, produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi,
- sprawowanie nadzoru nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz kontrola przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych.

I. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Na dzień 1 stycznia 2022 roku w Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy zewidencjonowanych było 407 obiektów. W ciągu 2022 roku aktualizowano wykaz obiektów, włączono do ewidencji 15 nowych obiektów, zlikwidowano 85 obiektów. Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2022 roku to 337 zakładów.

Ogółem zatrudnionych w zakładach było: 6891 pracowników. Najliczniejszą grupą stanowiły obiekty zatrudniające do 9 pracowników – w 208 zakładów, a najmniejszą grupą – 5 zakładów zatrudniających ponad 250 pracowników.



Struktura zakładów pracy w ewidencji Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w latach 2021-2022 (wg liczby zatrudnionych pracowników)

W planie pracy na 2022 rok objęto nadzorem sanitarnym 64 zakłady.

Planowano przeprowadzić 67 kontroli, wykonano 111 kontroli (87 kontroli podstawowych, 24 kontrole sprawdzające) – w tym: 79 kontroli w obiektach zaplanowanych na 2022 rok oraz 46 kontroli w obiektach dodatkowych - były to kontrole:

- w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym wydanych nakazów w decyzjach w latach poprzednich,
- w związku z wprowadzonym stanem epidemii,
- w związku z pismami PWIS w Bydgoszczy,
- w związku z doniesieniem sanitarnym,
- produktów kosmetycznych w zakresie zawartości w składzie niedozwolonych substancji,
- realizacja projektu REF-10.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w 2022 r. uczestniczył w projekcie REF-10 obejmującym egzekwowanie art. 67 rozporządzenia REACH ze szczególnym uwzględnieniem niektórych ograniczeń zawartych w załączniku XVII. Podczas realizowanego projektu przeprowadzono kontrolę w zakładzie zajmującym się produkcją woreczków foliowych, podczas której na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono zgodność zawartości kadmu w produkowanej folii.

W zakresie produktów biobójczych wykonano 8 kontroli w obiektach wprowadzających produkty biobójcze do obrotu, w tym 1 kontrola interwencyjna w związku z zakwestionowanym produktem biobójczym. Podczas kontroli oceniono łącznie 132 produkty. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w 6 obiektach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie detergentów przeprowadzono 2 kontrole w obiektach wprowadzających detergenty do obrotu. Podczas kontroli oceniono łącznie 9 produktów i wypełniono załączniki dot. „oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów”. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie kosmetyków przeprowadzono 14 kontroli w obiektach wprowadzających kosmetyki do obrotu w zakresie:

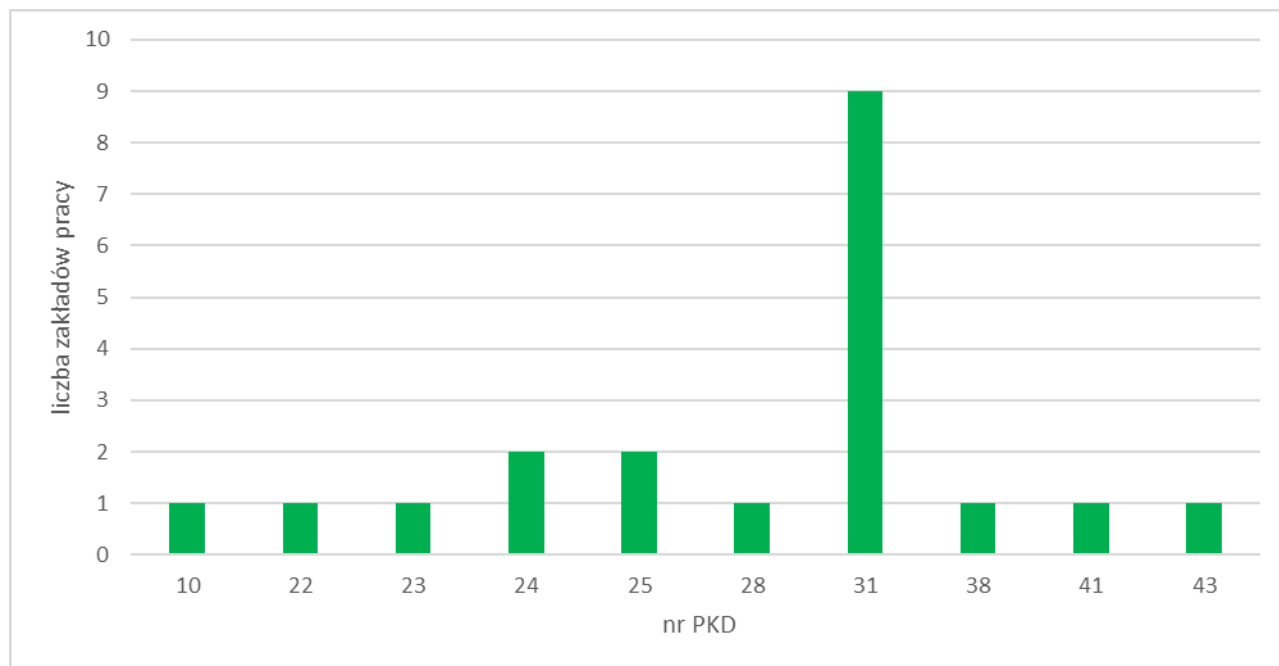
- obecności w składzie niedozwolonej substancji - pirytionianu cynku (oceniono 210 produktów),
- obecności w składzie niedozwolonej substancji – Butylphenyl Methylopropinal (oceniono 724 produkty),
- oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych (oceniono 5 produktów),
- wymagań związanych z dopuszczalnym stężeniem nadtlenu wodoru,
- notyfikacji RAPEX.

Łącznie podczas wszystkich kontroli oceniono 1027 produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na podstawie przeprowadzanych kontroli środowiska pracy stwierdzono, że przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu występują w 19 zakładach pracy objętych ewidencją, a więc w warunkach narażenia zawodowego na ponadnormatywny hałas (powyżej 85 dB A) pracowało 247 pracowników, co stanowi ok. 3,6 % zatrudnionych we wszystkich zakładach objętych ewidencją.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu dotyczą głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja mebli (PKD 31) – w 8 zakładach (126 pracowników pracujących w przekroczeniach),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (PKD 25) – w 2 zakładach (25 pracowników pracujących w przekroczeniach),
- odlewnictwo metali lekkich oraz odlewnictwo pozostałych metali nieżelaznych, gdzie indziej niesklasyfikowane (PKD 24) – w 2 zakładach (63 pracowników pracujących w przekroczeniach).



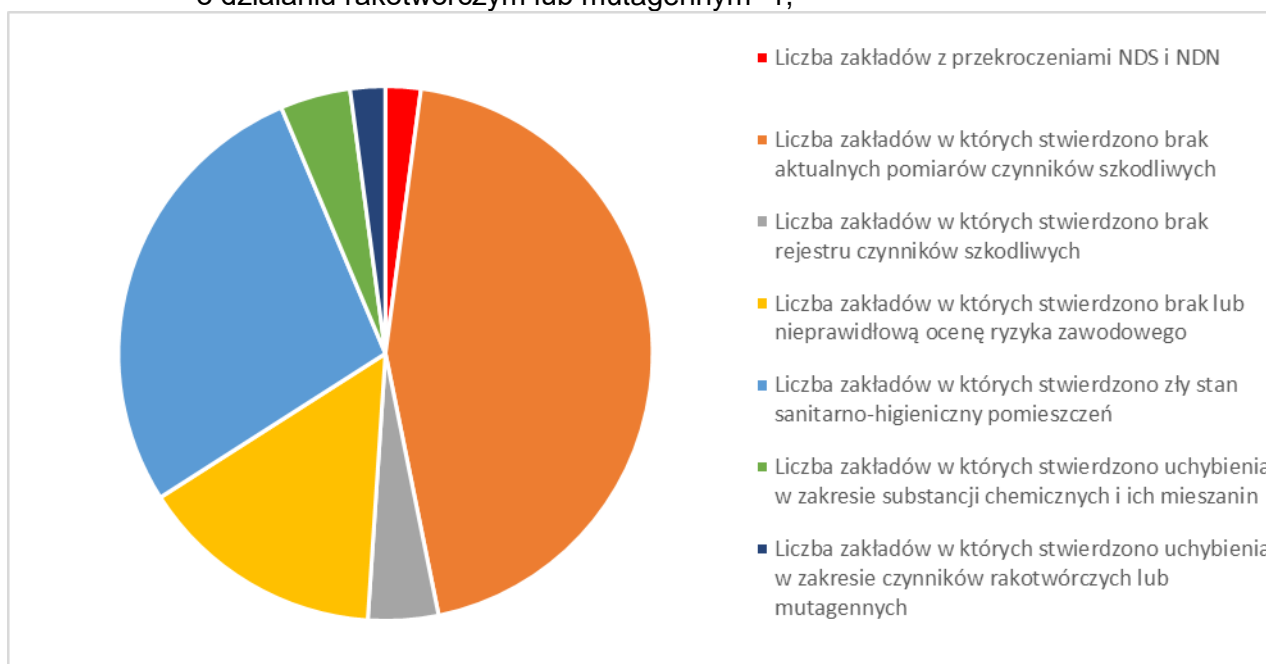
Liczba zakładów pracy z przekroczeniami krot. NDN hałasu z uwzględnieniem nr PKD zakładów - 2022 r.

Ponadto w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłu drewna. W warunkach narażenia pracuje 5 mężczyzn.

W 2022 roku podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach nadzorowanych stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku czego wystawiono ogółem 24 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości – w tym łącznie 87 nakazów, które dotyczyły:

- przeprowadzenia badań i pomiarów środowiskowych - 24,
- sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – 2,
- zaprowadzenia kart badań z pomiarami czynników szkodliwych - 6
- wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy – 3,
- oceny ryzyka zawodowego (brak lub aktualizacja) – 9,
- zapoznania z oceną ryzyka zawodowego – 1,
- wentylacji w pomieszczeniach pracy – 3,
- doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy – 18,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń higienicznego – 16,
- zastosowania środków organizacyjno – technicznych zmierzających do obniżenia stężeń czynników szkodliwych dla zdrowia – 1,
- sporządzenia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 1,
- zaktualizowania kart charakterystyki stosowanych mieszanin chemicznych – 1,
- sporządzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 1,

- sporządzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -1,



Najistotniejsze uchybienia w skontrolowanych zakładach - 2022 r.

Ponadto wydano:

- 1 decyzję zmieniającą (przedłużenia)
- 1 upomnienie

Stwierdzono wykonanie zaleceń zawartych w 20 decyzjach.

Wystawiono 19 decyzji orzekających opłatę za czynności kontrolne w ramach nadzoru nad środowiskiem pracy na łączną sumę 5545 zł.

W zakresie kontroli dotyczących COVID-19 wystawiono 18 decyzji płatniczych na kwotę 1746 zł oraz 7 grzywnien w drodze mandatu karnego na kwotę 900 zł.

Pozytywnie oceniono przestrzeganie przez pracodawców ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych i zakazie palenia w zakładzie. W tym zakresie w 2022 roku podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w 43 zakładach udzielono krótkich instruktaży nt. szkodliwości palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz rozdano materiały edukacyjne.

W trakcie przeprowadzanych kontroli przekazywano w zakładach pracy materiały informacyjne dot. kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – Dźwigaj z głową” organizowanej przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy.

II. Choroby zawodowe

Prowadzony nadzór sanitarny nad warunkami pracy ma na celu wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W 2022 roku przeprowadzono 2 postępowania wyjaśniające w sprawie chorób zawodowych. Wystawiono 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej – poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: COVID-19. Opracowano 2 karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (poz. 26 - Choroby zakaźne lub paso-

żytnicze albo ich następstwa: COVID-19; poz. 19.1 – Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki) oraz przeprowadzono 2 wizytacje w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych.

III. Środki zastępcze

Sekcja Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy współpracowała z Komendą Powiatową Policji w Chełmnie w zakresie przekazywania informacji nt. ewentualnych miejsc, co do których zachodzi podejrzenie sprzedaży środków zastępczych oraz na bieżąco prowadziła monitoring Internetu. Nie otrzymano informacji o istnieniu na terenie działania tutejszej stacji obiektów podejrzanych o wprowadzanie do obrotu środków zastępczych. Poza tym nie odnotowano przypadków zgłoszeń przed jednostki lecznicze podejrzeń zatrucień środkami zastępczymi.

Wspólnie z przedstawicielami KPP w Chełmnie (detektywi Wydziału Kryminalnego) w lipcu 2022 r. skontrolowano 3 obiekty oferujące w sprzedaży produkty konopne: sklep zielarko – medyczny, sklep monopolowy i sklep spożywczy. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W sprzedaży znajdowały się wyłącznie produkty powszechnie dostępne (susze, bibułki, olejki, maceraty).

Przy współpracy z pracownikiem ds. profilaktyki zdrowotnej w ciągu całego roku organizowano punkty informacyjno – edukacyjne nt. zagrożeń związanych ze środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Podsumowanie

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy.

W większości przypadków przestrzegany jest obowiązek stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej na stanowiskach pracy, na których stwierdzane są przekroczenia dopuszczalnych norm higienicznych. Stosowane są również inne środki ochrony jak maseczki p/pyłowe, maseczki z pochłaniaczami, okulary, właściwe rękawice ochronne i inne specjalistyczne ochrony stosowane w zależności od rodzaju wykonywanej pracy. Zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i ochronną w kontrolowanych zakładach pracy jest zadowalające. Pracodawcy zaopatrują pracowników w niezbędną odzież roboczą i ochronną.

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2022 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 13 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 499 pracowników.

VII. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

W 2022 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowało się 50 placówek oświatowych i opiekuńczo – wychowawczych z terenu powiatu chełmińskiego. Skontrolowano 45 placówek, zakres przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmował następujące zagadnienia:

- ocena stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń,
- ocena warunków higienicznych, w jakich przebiega proces nauczania, m.in. spełnienia wymogów higienicznych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego, a także oceny rozkładów zajęć w kontekście higieny pracy umysłowej uczniów,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach,
- zapewnienie uczniom profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- formy dożywiania prowadzonego w szkołach,
- ocena przestrzegania w placówkach zapisów ustawy z dn. 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- kontrole zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i pomocy szkolnych.

Stan higieniczny wszystkich placówek szkolnych oraz opiekuńczo – wychowawczych znajdujących się pod nadzorem PSSE w Chełmnie na koniec roku 2022 należy ocenić jako prawidłowy.

Wnioski z przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- w żadnej placówce nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego,
- wszystkie placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach oraz zachowały standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w żadnej placówce nie stwierdzono korzystania z ustępów zewnętrznych,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków do utrzymania higieny,
- wszystkie placówki zapewniają uczniom miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych,
- wszystkie szkoły wiejskie na terenie powiatu chełmińskiego zapewniają swoim uczniom dojazd do szkoły oraz ze szkoły do domu,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zagęszczenia w klasach.

I. Ocena higieniczno – sanitarnych warunków zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży

Zgodnie z informacjami zawartymi w elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty w 2022 r. na terenie powiatu chełmińskiego zorganizowano 1 turnus wypoczynku zimowego i 13 turnusów wypoczynku letniego. Skontrolowano 8 turnusów (1 turnus zimą i 7 turnusów podczas wakacji letnich), w tym 5 kontroli przeprowadzono przy współudziale przedstawicieli policji i straży pożarnej. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno w zakresie oceny higieniczno-sanitarnych warunków pobytu, jak i warunków żywienia uczestników.

VIII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW PRODUKCJI, OBROTU I ŻYWIENIA

W roku 2022 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowało się **1249** obiektów z czego skontrolowano 304, przeprowadzono 412 kontroli i rekontroli, tym 51 kontroli obejmujących wyłącznie zagadnienie covid. Dodatkowo przeprowadzono 14 kontroli w zakresie kosmetyków, skontrolowano 8 z będących pod nadzorem 21 zakładów obrotu kosmetykami, (kontrole przeprowadzone przez pracowników sekcji nadzoru nad chemikaliami i środowiskiem pracy).

W 2022 r. powstały 43 nowe zakłady (w tym 15 niewymagających zatwierdzenia, zatwierdzono 28 nowych zakładów), likwidacji uległy 43 zakłady. Główną przyczyną likwidacji działalności była ich nieopłacalność.

W 2015 r. znajdowało się pod nadzorem 668 obiektów, a w 2016 r. – 1042, w 2022- 1249 (wzrost liczby zakładów związany jest z rejestracją zakładów produkcji pierwotnej).

W 2022 r. planowano przeprowadzenie **258** kontroli, wykonano **221** kontroli planowanych, wykonano 85,6 % planu kontroli. Brak realizacji planu w 100 % wynikał z braku możliwości przeprowadzenia kontroli w zakładach w związku z ich likwidacją w roku sprawozdawczym lub zawieszeniem działalności w tych zakładach.

Wykonano **191** pozaplanowych kontroli, w tym: **34** kontrole sprawdzające, **25** kontroli interwencyjnych, **51** kontroli obejmujących wyłącznie zagadnienie covid, **75** kontroli tematycznych oraz dodatkowe oceny stanu sanitarnego zakładów warunkowo zatwierdzonych - **6**.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi w skali kraju procedurami Głównego Inspektora Sanitarnego, które zostały wprowadzone zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r., podczas oceny stosowano arkusze oceny zakładów pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka.

Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego **224** zakładów. Sklasyfikowano 48 zakładów produkcyjnych, 116 zakładów obrotu żywnością, 54 zakłady żywienia zbiorowego, w tym 19 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 5 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano **165 prób**, w tym 161 prób środków spożywczych, 4 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W 2022 r. zdyskwalifikowaniu uległa 1 próba – „Kapusta pekińska”, stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości (NDP) pestycydu – tebukonazolu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli spisano **378** protokołów kontroli, **34** protokoły kontroli sprawdzających, wydano **260** decyzji (21 nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 43 decyzje zatwierdzenia, w tym 6 warunkowego zatwierdzenia, 10 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 4 decyzje stwierdzające wygaśnięcie decyzji, 139 decyzji płatniczych, w tym 57 decyzji dotyczyło nieprawidłowości w zakresie covid, 43 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru).

Wydano **127** zaświadczeń - 43 zaświadczenia o wpisie zakładu do rejestru (dotyczy nowych zakładów), 62 zaświadczenia o dokonaniu zmiany w rejestrze, w tym 17 zaświadczeń o dokonaniu zmian w rejestrze, w związku z rozszerzeniem działalności, 22 zaświadczenia potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne w zakresie prawa żywnościowego nałożono 5 grzywn na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 800 zł., natomiast w związku z nieprzestrzeganiem przepisów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii nałożono 21 mandatów na kwotę 2350 zł.

Razem nałożono **26 mandatów na kwotę 3150 zł.** oraz wydano 1 upomnienie.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 8 akcjach, przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne. W związku z zakwestionowaną próbą kapusty pekińskiej dokonano 1 zgłoszenia informacyjnego do systemu RASFF.

Przeprowadzono 5 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów.

W związku z koniecznością podjęcia działań wyjaśniających, czy w obrocie handlowym znajdują się suplementy diety zawierające w swoim składzie monakolinę K ze sfermentowanego czerwonego ryżu w ilości powyżej 3 mg, przeprowadzono 15 kontroli interwencyjnych w aptekach i punktach aptecznych z terenu powiatu chełmińskiego.

Pomimo stanu epidemii pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie realizowali zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności. Ze względu na trwającą pandemię Covid-19 i wystąpieniem nowego ryzyka z tym związanego wzmożono nadzór w zakresie stosowania środków ochrony osobistej przez personel, prowadzeniem procesów mycia i dezynfekcji, przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (przeprowadzono **51 dodatkowych kontroli**, w tym 31 kontroli na terenie powiatu wąbrzeskiego; nałożono 21 mandatów karnych na kwotę 2350 zł, na terenie powiatu chełmińskiego nałożono 6 mandatów na kwotę 600 zł, na terenie powiatu wąbrzeskiego 15 na kwotę 1750 zł.). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie covid wydano 57 decyzji płatniczych.

W 2022 r. na terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Priorytetowym celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie żywności, żywienia i przedmiotów użytku jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole planowe i interwencyjne, plany pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) oraz w ramach współpracy pomiędzy innymi uprawnionymi organami urzędowej kontroli. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Stan higieniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare oraz obiekty małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (typu supermarkety).

W sklepach spożywczych w dalszym ciągu problem stanowi nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń, zbyt mała powierzchnia magazynów i sal sprzedaży w stosunku do ilości i rodzaju wprowadzanego do obrotu asortymentu, nieprzestrzeganie przez sprzedawców warunków przechowywania i ekspozycji artykułów spożywczych (w tym niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego), a przede wszystkim oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych przeterminowanych, nieprawidłowo oznakowanych lub zepsutych, brak zachowanej higieny sprzedaży oraz brak realizacji i przestrzegania zasad GHP i HACCP.

W roku 2022 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 3 lata. Na 265 zakładów obrotu klasyfikację przeprowadzono w 116, skontrolowano 149 ww. zakładów. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami o najgorszym stanie higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasiloną działalność kontrolna.

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu higienicznego w obiektach obrotu żywnością, które w roku ubiegłym nie były objęte kontrolą, na co ma wpływ fakt, że większość kierujących zakładami podejmuje działania mające na celu poprawę stanu higienicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Porównując dane statystyczne można zauważyć poprawę stanu sanitarnego w restauracjach, stan higieniczny w grupie punktów małej gastronomii również systematycznie ulega poprawie. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - w tej grupie obiektów stan higieniczny nie uległ zmianie.

Pobrane próbki środków spożywczych w 2022 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chełmno								Przyczyny niezgodności
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie				
		Razem	w tym:			Razem	w tym:			
			K	UE	I		K	UE	I	
1.	Mięso, podroby, produkty mięsne	13	13							
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	5	5							
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	10	10							
4.	Mleko i przetwory mleczne	33	33							
	w tym lody	10	10							
5.	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	5	5							
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	12	12							
7.	Kawa, herbata	1	1							
8.	Warzywa i przetwory warzywne	21	21			1	1			
9.	Owoce i prze-	13	12			1				

OCENA BEZPIECZYSTWA I STANU SANITARNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2022 ROKU

	twory owocowe									
10	Napoje alkoholowe	-	-							
11	Wody mineralne i napoje bezalkoh.	1	1							
12	Tłuszcze roślinne	2	1	1						
13	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	17	17							
14	Zioła, przyprawy	5			5					
15	Koncentraty spożywcze	2	1		1					
16	ŚSSPŻ	3	3							
17	Suplementy diety	4	2	2						
18	PU	4	1	1	2					
19	Sól spożywcza	2	2							
20	Inne produkty	12	10	2						
21	Grzyby	-	-							
SUMA		165	150	6	9	1	1	-	-	-

I. Opis stanu higienicznego poszczególnych grup obiektów wg MZ - 48

1. Obiekty produkcji żywności

- **Automaty do lodów** - 6 obiektów pod nadzorem, skontrolowano - 6, sklasyfikowane - 5, zakłady średniego ryzyka.

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 6 automatów do lodów.

W obiektach tych odbywa się sprzedaż lodów przygotowywanych na bazie proszku i wody, sprzedaż bezpośrednio z automatu. Produkcją lodów przeważnie zajmuje się 1 osoba, dla której wydzielono odpowiednie zaplecze socjalno-sanitarne. W zakładach prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie jakości mikrobiologicznej produkowanych lodów, prowadzone są badania właścicielskie lodów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii pobrano 5 prób lodów, próby prawidłowe.

- **Piekarnie** – wg rejestru - 6, obiektów skontrolowanych - 2, sklasyfikowanych - 2, kategorii wysokiego ryzyka -2, kategorii średniego ryzyka: 4

W jednej z piekarni zawieszono do odwołania działalność produkcyjną, aktualnie działa 5.

Większość obiektów z tej grupy mieści się w starych adaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w których utrudnione jest (również z przyczyn ekonomicznych) prowadzenie modernizacji. Prowadzone prace remontowe nie gwarantują stałej poprawy. Większość piekarni prowadzi dodatkowo wypiek ciast drożdżowych, co wydłuża czas produkcji i może stać się przyczyną pogorszenia stanu sanitarnego w obiekcie. W piekarniach zdarzają się przypadki, że w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych przechowywane są zbędne przedmioty, pomieszczenia te często wykorzystywane są niezgodnie z ich przeznaczeniem.

Do produkcji pieczywa pszennego piekarnie stosują substancje dodatkowe dozwolone tzw. polepszacze. W nadzorowanych zakładach nie stosuje się produktów zawierających GMO, zakłady posiadają stosowne atesty potwierdzające, że stosowane surowce są wolne od GMO

Zakłady te posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, jednakże nie zawsze kontrola wewnętrzna i procesy technologiczne prowadzone są zgodne z tymi zasadami. Zdarzają się przypadki stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych niewykazanych w instrukcjach, brak rejestracji prowadzonych procesów technologicznych, brak szkoleń pracowników z zakresu higieny itp.

We wszystkich piekarniach opracowane są również zasady oparte na procedurach HACCP, jednakże zastany podczas kontroli stan faktyczny świadczy o ich nieprzestrzeganiu. Tylko w 1 piekarni do produkcji stosowane są surowe jaja kurze.

- **Przetwórnictwo owocowo-warzywne** – w rejestrze – 6, skontrolowanych - 5, sklasyfikowanych – 5, kategorii wysokiego ryzyka - 1, kategorii średniego ryzyka: 2, kategorii niskiego ryzyka:

Przeprowadzono 7 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą, ocenę na podstawie arkusza przeprowadzono w 5 zakładach, 2 zakłady uzyskały ocenę niskiego ryzyka, 2 średniego ryzyka, 1 zakład uzyskał ocenę wysokiego ryzyka.

- **ZPOW w Unisławiu**

W zakładzie prowadzona jest produkcja przetworów owocowo-warzywnych (konserw), koncentrat żurku, sztucznego miodu oraz przypraw do piernika. Produkcja sezonowa, uzależniona od dostępności surowca (od lipca do kwietnia), w trakcie przestoju technologicznego prowadzone są prace remontowe i konserwacyjne.

W ostatnim roku w zakładzie wymieniono na nowe urządzenia do pasteryzacji i sterylizacji (autoklawy sterowane automatycznie), wózki do autoklawów, zakupiono urządzenie do pakowania próżniowego.

Gotowe wyroby pakowane są w słoiki typu „twist off”, lakierowane puszk metalowe, opakowania z tworzyw sztucznych. W zakładzie stosowane są surowce mogące potencjalnie zawierać GMO – kukurydza. Kukurydza dostarczana do zakładu w postaci zamrożonej z chłodni we Włocławku, do każdej dostawy załączony jest atest higieniczny oraz świadectwo z zakładu dystrybucji potwierdzające, że kukurydza jest wolna od GMO. Przeprowadzono 2 kontrole. Pobrano 1 próbę w kierunku kryteriów czystości substancji dodatkowych (próba prawidłowa).

- **Kiszarnie**

W rejestrze 3 zakłady, skontrolowano 2 zakłady, ocenionych na podstawie arkusza – 2 zakłady, zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka.

W skontrolowanych kiszarniach ustalono, że zostały zapewnione odpowiednie warunki do mycia sprzętu produkcyjnego i opakowań zbiorczych do kiszonek, przeprowadzono remonty malarskie, wdrożono procedury dobrej praktyki higienicznej oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

- **Zakłady obierania ziemniaków**

Zakłady te zajmują się produkcją ziemniaków obranych (ziemniaki i warzywa obierane, myte, zalewane wodą w pojemnikach z tworzywa sztucznego, dostarczane do zakładów żywienia zbiorowego z terenu województwa (m.in. stołówki, szpitale).

W rejestrze 2 zakłady, skontrolowano 2. Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego tych 2 zakładów, zakłady uzyskały ocenę średniego ryzyka.

W 1 ze skontrolowanych zakładów stwierdzono nieprawidłowy stan higieniczny powierzchni ścian w pomieszczeniu sortowania ziemniaków (wydano decyzje na poprawę warunków).

W grupie przetwórci owocowo-warzywnych przeprowadzono razem 7 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą, wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę warunków, 2 decyzje płatnicze, pobrano do badań 1 próbę.

- **Zakłady garmażeryjne** – w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych – 1, zakład kategorii wysokiego ryzyka.

Zakład ten mieści się w pomieszczeniach adaptowanych, jest to mały zakład, bez możliwości rozbudowy. W zakładzie prowadzona jest produkcja surówek z białej kapusty oraz sałatek warzywnych z majonezem. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan higieniczny powierzchni ścian w pomieszczeniu produkcji.

Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sprawdzającą, wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę warunków sanitarnych, wydano 2 decyzje płatnicze. Zakład zgodnie z kategoryzacją uzyskał ocenę wysokiego ryzyka, pobrano 5 prób sałatek do badań mikrobiologicznych, próby prawidłowe.

- **Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni** – w rejestrze - 792, skontrolowanych - 32, sklasyfikowanych – 26, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 731, średniego ryzyka: 10; wysokiego ryzyka: 51

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi, jak również prowadzące działalność w ramach RHD.

Przeprowadzono 32 kontrole, w tym 1 przy współudziale Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współudziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska.

Pobrano do badań 8 prób, wyniki prawidłowe.

Z ocenionych w 2022 r. 26 zakładów na podstawie arkusza zakładów 5 zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka, 2 do kategorii średniego ryzyka, 19 do kategorii wysokiego ryzyka.

Producenci pierwotni: w rejestrze - 631, skontrolowanych - 5, ocenionych na podstawie arkusza - 3, pobrano do badań 2 próby. Jest to najliczniejsza grupa zakładów znajdujących się pod nadzorem PSSE Chełmno.

Rolniczy handel detaliczny: w rejestrze 5, skontrolowano 2, oceniono na podstawie arkusza 2, nie pobierano prób.

Dostawcy bezpośredni: brak w rejestrze.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni: w rejestrze 145, skontrolowanych 18, ocenionych na podstawie arkusza: 16, przeprowadzono 18 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną, pobrano do badań 4 próby.

W związku z otrzymaną z Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa informacją o stwierdzeniu w badanej próbce brokułu pozostałości między innymi niedopuszczonej do stosowania w ww. uprawie substancji aktywnej dimoksytrobiny na poziomie przekraczającym NDP, przeprowadzono kontrole w gospodarstwie rolnym z terenu gminy Unisław. Właściciel podjął decyzję o przeprowadzeniu ponownych badań brokułów w akredytowanym laboratorium (próbki na zlecenie zostały pobrane przez pracowników Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Bydgoszczy Oddział Świecie), po uzyskaniu prawidłowych wyników partia brokułu została wprowadzona do obrotu.

Producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni i RHD: w rejestrze 8, skontrolowanych 7, ocenionych na podstawie arkusza: 5, przeprowadzono 7 kontroli, pobrano do badań 2 próby.

Wydano 3 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru.

- **Wytwórnia tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych - w rejestrze - 2, skontrolowanych - 2, sklasyfikowanych - 2, ocena ryzyka -2 zakłady niskiego ryzyka.**

- **Zakład produkcji oleju tłoczonego na zimno**

Działalność zakładu polega na produkcji oleju rzepakowego tłoczonego na zimno, skupie i magazynowaniu rzepaku przeznaczonego do produkcji żywności, skupie i magazynowaniu zbóż konsumpcyjnych oraz transporcie zbóż konsumpcyjnych do celów spożywczych, a także artykułów spożywczych niewymagających obniżonej temperatury przewozu na terenie całego kraju.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obejmującą ocenę stanu sanitarnego oraz ocenę prawidłowości działania systemu identyfikowalności w zakresie możliwości śledzenia żywności w łańcuchu żywnościowym tzw. „traceability” asortymentu z grupy: Tłuszcze roślinne: Oleje pod kątem obecności GMO, a także pobór prób w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku oznaczenia poziomu kwasu erukowego.

Olej wyprodukowano z nasion rzepaku skupionego od okolicznych producentów pierwotnych, którzy deklarują, że materiał siewny który kupują, jest wolny od GMO. Z uwagi na magazynowanie rzepaku w silosach o dużej pojemności, nie ma możliwości ustalenia konkretnego dostawcy dla danej partii produkcyjnej oleju. Zakład prowadzi rejestr dostawców oraz

dokonywa sprawdzenia, czy producenci pierwotni znajdują się pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wymaga stosownych zaświadczeń o dokonaniu wpisu producentów pierwotnych do rejestru zakładów objętych urzędową kontrolą PIS). System traceability w zakładzie działa prawidłowo, w zakładzie znajdują się wszystkie niezbędne dokumenty umożliwiające sprawdzenie pochodzenia surowca, opakowań oraz odbiorców wyprodukowanej partii oleju.

- **Zakład produkcji wiórkowanego tłuszczu roślinnego**

Zakład powstał w 2019 r., działalność jego polega na procesie wiórkowania oraz pakowania produktu spożywczego zawierającego tłuszcz roślinny. Proces wiórkowania oraz pakowania produktu spożywczego pochodzenia roślinnego odbywa się w pomieszczeniu wiórkowania, gotowy wyrób przechowywany jest w pomieszczeniu magazynowym. W zakładzie wydzielono halę produkcyjną z zainstalowanym ciągiem urządzeń do poszczególnych etapów produkcji – wiórkowania produktu spożywczego oraz jego pakowania w atmosferze gazu ochronnego. Przeprowadzono 1 kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Weterynaryjnej w Chełmnie (zakład pod wspólnym nadzorem). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie zakładów przeprowadzono 2 kontrole (w tym 1 z przedstawicielem PLW w Chełmnie). Pobrano 1 próbkę, próba prawidłowa, Nie wydawano decyzji na poprawę warunków.

- **Browary i słodownie - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, zakład kategorii średniego ryzyka**

Działalność zakładu polega na procesie produkcji, butelkowania oraz konsumpcji na miejscu piwa niepasteryzowanego.

Dla potrzeb prowadzenia procesu warzenia piwa wydzielono mini browar, część linii technologicznej znajduje się w części sali konsumpcyjnej – basen warzelni (dotyczy etapu dostawa i przyjęcie surowców, śrutowanie, zasyp, zacieranie, filtracja brzezki, gotowanie, klarowanie brzezki), pozostały etap odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu produkcyjnym – fermentowni (schładzanie i napowietrzanie, fermentacja, starzenie i kondycjonowanie piwa, butelkowanie, napełnianie kegow). Surowce do produkcji piwa dostarczane są bezpośrednio do basenu warzelni każdorazowo przed procesem warzenia, poprzez salę konsumencką bocznymi drzwiami. Linia produkcji piwa zamknięta i zautomatyzowana. W czynnościach mycia i dezynfekcji linii technologicznej produkcji piwa stosuje się zamknięty obieg wody. Woda dostarczana jest z wodociągu publicznego. Napełnianie butelek prowadzone jest ręcznie z wykorzystaniem podciśnienia, do rozlewania stosuje się butelki dostarczane przez producenta w oryginalnych opakowaniach, kapslowanie z pomocą ręcznej kapsłownicy. Napełnione butelki ręcznie etykietowane samoprzylepnymi etykietami, zaetykietowane butelki wkładane

do kartonowych pojemników – cztero lub sześciopaków. Piwo rozlewane również w jednorazowe kegi. Przewidywana roczna wielkość produkcji mini browaru wynosi do 40 000 litrów.

Przeprowadzono 2 kontrole, wydano 1 decyzję zatwierdzenia w związku rozszerzeniem działalności o transport piwa, przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego, na podstawie arkusza oceny zakładów został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka.

- **Wytwórnice suplementów diety - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, na podstawie arkusza oceny zakładów został zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.**

Zakład produkcji suplementów diety powstał w 2021 r., przeprowadzono 2 kontrole.

W zakładzie odbywa się produkcja suplementów diety na bazie gotowych półproduktów - koncentratów. Produkcja polega na mieszaniu koncentratów z wodą w odpowiednich proporcjach zgodnie z opracowaną recepturą. Do produkcji wykorzystywana jest półautomatyczna linia do mieszania i rozlewania gotowych wyrobów. Każda partia produkowanych wyrobów podlega monitorowaniu – w zakładzie prowadzony jest Rejestr produkcji, uwzględniający: nazwę wyprodukowanego wyrobu, numer partii koncentratu wykorzystywanego do produkcji, ilość wyprodukowanego wyrobu, numer partii produkcyjnej, datę minimalnej trwałości, wynik kontroli szczelności opakowań.

Konfekcjonowanie suplementów diety odbywa się na bazie gotowych półproduktów – koncentratów. Konfekcja polega na rozlewaniu produktu z opakowania zbiorczego do pojemników – butelek jednostkowych. Do konfekcji wykorzystywana jest półautomatyczna linia do mieszania i rozlewania gotowych wyrobów. Każda partia konfekcjonowanych wyrobów podlega monitorowaniu – w zakładzie prowadzony jest Rejestr konfekcji, uwzględniający: nazwę konfekcjonowanego wyrobu, numer partii wyrobu wykorzystywanego do konfekcji ilość skonfekcjonowanego wyrobu, numer partii konfekcyjnej, datę minimalnej trwałości, wynik kontroli szczelności opakowań. Stosowane w zakładzie opakowania wykorzystywane do produkcji/konfekcjonowania posiadają deklaracje zgodności producenta dopuszczające je do kontaktu i obrotu żywnością.

Zamykanie pojemników jednostkowych odbywa się za pomocą zakrętkarki pneumatycznej. Rozlewanie odbywa się w atmosferze ochronnej z wykorzystaniem gazu – azotu spożywczego.

Zakład zlokalizowany w wolnostojącym, parterowym budynku produkcyjno-magazynowym z zapleczem socjalnym, przeznaczonym na rozlewnię i konfekcjonowanie płynnych suplementów diety - krzem organiczny. Teren na którym usytuowany jest budynek jest wydzielony i ogrodzony.

Dystrybucja suplementów diety odbywa się za pośrednictwem firm przewozowych i kurierskich.

Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie oceny stanu sanitarnego zakładu, na podstawie arkusza oceny zakładów został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka, nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku z pismem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie przeprowadzenia w terminie od 1 września 2022 r. do 31 grudnia 2022 r. kontroli tematycznych producentów i importerów suplementów diety, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej.

Została przeprowadzona kontrola. Właściciel zakładu produkcyjnego - GLYCAN POLAND Sp. z o.o. Sp. k. Podwiesk 68, 86-200 Chełmno - jest podmiotem wprowadzającym po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP produkowane suplementy diety. Dokonano sprawdzenia produktów w Rejestrze Produktów Objętych Powiadomieniem o Pierwszym Wprowadzeniu Do Obrotu prowadzonym przez Głównego Inspektora Sanitarnego, suplementy te znajdują się w rejestrze. Dodatkowo zostały przedstawione kopie dokonanych zgłoszeń do Głównego Inspektora Sanitarnego. Przedstawiono wzory etykiet dla ww. suplementów diety (okienka w rejestrze GIS w kolumnie „informacje o postępowaniu” i „uwagi” dla wskazanych produktów puste). W trakcie kontroli ustalono, że skład ww. produktów jest zgodny ze specyfikacją dla gotowego wyrobu oraz zapisami wynikającymi z dzienników produkcyjnych, produkty nie zawierają składników niedozwolonych do stosowania w suplementach diety. Produkty nie zawierają witamin i składników mineralnych w ilościach wyższych niż dozwolone do stosowania w suplementach diety, a zastosowane witaminy i składniki mineralne oraz ich formy są zgodne z załącznikami I i II do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety. Dokonano przeglądu

strony internetowej producenta- www.krzemorganiczny.pl, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prezentacji i reklamy ww. produktów.

Przeprowadzono 2 kontrole, nie pobierano prób, nie wydawano decyzji.

- **Producenci żywności w warunkach domowych - w rejestrze - 9, skontrolowanych - 5, sklasyfikowanych - 5, zakłady kategorii średniego ryzyka.**

Przeprowadzono 5 kontroli, na podstawie arkusza oceny zakładów, zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji.

2. Obiekty obrotu żywnością

- **Sklepy spożywcze - w rejestrze - 161, skontrolowanych – 101, sklasyfikowanych - 83, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 9, średniego ryzyka: 146; wysokiego ryzyka: 6.**

W analizowanym roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Stacji znajdowało się 161 sklepów spożywczych, przeprowadzono kontrolę w 101 sklepach, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 83 obiektach, zatwierdzono 8 nowych sklepów, likwidacji uległo 16 sklepów.

Z 83 sklasyfikowanych w 2022 r. 6 sklepów zostało zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka, 73 do kategorii średniego ryzyka, 4 zakłady do kategorii niskiego ryzyka.

Zgodnie z zasadami urzędowej kontroli żywności, kontrole związane z oceną zgodności stanu sanitarnego zakładu obrotu można przeprowadzać raz na 2-3 lata, lub częściej w zależności od oceny potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa żywności. Dlatego też zamieszczona tu ocena nie dotyczy wszystkich sklepów spożywczych z terenu powiatu, tylko skontrolowanych w danym roku statystycznym.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą ewidencjonowanych obiektów obrotu żywnością, chociaż ich liczba systematycznie ulega zmniejszeniu. Od kilku lat zauważalna jest systematyczna poprawa stanu sanitarnego sklepów spożywczych, co znajduje potwierdzenie w zmniejszającym się odsetku obiektów ocenionych negatywnie.

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu sanitarnego w obiektach obrotu żywnością, w których poprzednia kontrola była kilka lub kilkanaście miesięcy wcześniej. Niektórzy kierujący zakładami podejmują działania mające na celu poprawę stanu higienicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Stan higieniczny sklepów jest zróżnicowany. Nieliczną grupę stanowią supermarkety (3 zakłady), dyskonty spożywcze, duże sklepy samoobsługowe, które są wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Zdecydowaną większość stanowią sklepy małe, znajdujące się głównie na terenach wiejskich, w których wprowadzany jest do obrotu różnorodny asortyment typu: pieczywo, nabiał, mięso, wędliny, przetwory rybne, owoce i warzywa, mrożonki, koncentraty i przetwory spożywcze, artykuły spożywcze paczkowane, kosmetyki, artykuły gospodarstwa domowego i chemicznego. Powierzchnia sklepów jest zbyt mała w stosunku do potrzeb oraz ilości wprowadzanego do obrotu handlowego asortymentu.

Poprawił się nieznacznie sposób przechowywania artykułów łatwopsujących się, sklepy zostały wyposażone w dodatkowe urządzenia chłodnicze. Jednak nie we wszystkich obiektach ten problem jest rozwiązany, zdarzają się przypadki, że pomimo posiadania odpowiedniej w stosunku do potrzeb ilości urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, część artykułów łatwopsujących przechowywana jest niezgodnie z deklaracją producenta (na ladach sprzeda-

ży, na witrynach chłodniczych), dotyczyło to głównie przetworów mleczarskich i wyrobów garmażeryjnych.

Coraz więcej sklepów posiada opracowaną dokumentację w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, jednakże nie zawsze były one wdrożone i stosowane w bieżącej pracy, kontrola wewnętrzna nie była pełniona zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie - nie prowadzono monitoringu warunków przechowywania artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych i magazynach, nie prowadzono stosownych zapisów w ustalonych w dokumentacji rejestrach, nie prowadzono szkoleń pracowników z zakresu higieny itp. Zdarzały się przypadki, że zakład posiadał opracowaną dokumentację GHP i HACCP, ale prowadzone w dokumentacji zapisy nie były zgodne ze stanem faktycznym, nie było zachowanej należytej czystości w pomieszczeniach lub urządzeniach chłodniczych, wprowadzano do obrotu handlowego środki spożywcze popsute lub przeterminowane.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 127 prób, w tym 31 w supermarketach. Nie odnotowano przypadków zdyskwalifikowania próbek.

Nałożono 26 mandatów na kwotę 3150 zł, w tym 5 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 800 zł dotyczyło nieprawidłowości w zakresie prawa żywnościowego, 21 na kwotę 2350 dotyczyło nieprzestrzegania przepisów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Przeprowadzono **178** kontroli (**112** kontroli sanitarnych wynikających z prawa żywnościowego, **23** kontrole sprawdzające, w tym 5 kontroli interwencyjnych – 4 kontrole dotyczące doniesień konsumenckich, 1 kontrola związana z działaniami w ramach systemu RASFF, **43** kontrole przestrzegania przepisów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii).

Przeprowadzono 1 kontrolę przy współudziale przedstawiciela Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie (zakład pod wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną).

- **Kioski spożywcze** - w rejestrze 1, skontrolowanych - 0, sklasyfikowanych - 0, zakład zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka.

W obiektach tych prowadzona jest sprzedaż artykułów spożywczych szerokiego asortymentu. W kioskach tzw. „zieleniakach” prowadzona jest sprzedaż warzyw, owoców, artykułów spożywczych paczkowanych.

Nie przeprowadzono kontroli, wydano 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru.

- **Magazyny hurtowe** - w rejestrze - 11, skontrolowanych - 5, sklasyfikowanych – 3, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 9, średniego ryzyka: 2

Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2022 r. 2 obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, 1 do kategorii średniego ryzyka.

- **Inne obiekty obrotu żywnością** - w rejestrze – 52, skontrolowanych - 18, sklasyfikowanych - 18, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 36, średniego ryzyka: 16.

- **Środki transportu** - w rejestrze - 22, skontrolowanych – 10, sklasyfikowanych - 7, kategorii niskiego ryzyka: 15, kategorii średniego ryzyka: 7

Do tej grupy należą zakłady zajmujące się transportem i dystrybucją żywności, bez jej magazynowania. Zatwierdzono 3 zakłady zajmujący się transportem i dystrybucją żywności. Wydano 2 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru.

- **Apteki** - w rejestrze - 15, skontrolowanych – 15, sklasyfikowanych - 5, kategoria niskiego ryzyka. Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego. Pobrano do badań 1 próbę, próba prawidłowa.

3. Obiekty żywienia zbiorowego

- **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)** – w rejestrze - 17, skontrolowano - 17, sklasyfikowanych - 12, kategorii niskiego ryzyka: 1, kategorii średniego ryzyka: 16.

W stosunku do roku ubiegłego w tej grupie obiektów stan sanitarny obiektów uległ poprawie. Nadal zastrzeżenia budzi brak funkcjonalności zakładów, krzyżowanie dróg technologicznych "czystych z brudnymi".

W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (zabrudzenie, zawilgocenie i zagrzybienie ścian i sufitów). Kwestionowano również niewłaściwą segregację artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych z powodu przechowywania razem artykułów spożywczych negatywnie oddziałujących na siebie zapachem, lub przechowywanie surowców razem z półproduktami i gotowymi wyrobami.

W części zakładów żywienia zbiorowego otwartego kontrola wewnętrzna nie była pełniona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pomimo opracowania stosowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedur HACCP stan sanitarny zakładu świadczył o nieprzestrzeganiu procedur.

Często instrukcje mycia i dezynfekcji nie były uzupełnione o harmonogramy przeprowadzanych zabiegów lub o wykaz środków stosowanych do prowadzenia tych procesów. W zakresie dobrej praktyki produkcyjnej stwierdzono brak rejestracji przebiegu procesów technologicznych: w tym m.in. brak kontroli skuteczności prowadzenia procesów obróbki cieplnej (obróbki termicznej). W większości zakładów nie była realizowana procedura w zakresie kwalifikacji i szkoleń pracowników, brak było dokumentacji z przeprowadzonych szkoleń, szkolenia nie były prowadzone zgodnie z ustalonym dla zakładu harmonogramem.

W większości zakładów podstawową działalność gastronomiczną stanowi organizacja imprez okolicznościowych (wesela, stypy, bankiety), prowadzono wzmożony nadzór w zakresie przestrzegania przez restauracje obostrzeń i ograniczeń wprowadzonych w związku z wystąpieniem pandemii Covid - 19.

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 1 decyzję na poprawę stanu sanitarnego, 5 decyzji płatniczych, 6 decyzji zatwierdzenia zakładu, w tym 2 warunkowego zatwierdzenia. Nie nakładano mandatów.

Przeprowadzono 29 kontroli (w tym 2 kontrole sprawdzające, 4 w związku z prowadzeniem przez zakłady żywienia dla uczestników zbiorowego wypoczynku letniego lub zimowego).

W 2022 r. nie odnotowano zgłoszeń konsumenckich dotyczących restauracji.

- **Zakłady małej gastronomii** - w rejestrze – 32, skontrolowanych - 14, sklasyfikowanych – 6, kategorii niskiego ryzyka: 4, kategorii średniego ryzyka: 28.

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady typu Fast-Food oraz pijalnie piwa. Stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie.

Problemem w większości tych zakładów jest mała powierzchnia, brak zapewnionej właściwej przestrzeni roboczej. Posiadana powierzchnia magazynowa, w tym liczba urządzeń chłodniczych, w stosunku do ilości i różnorodności oferowanych dań, nie gwarantuje prawidłowych warunków przechowywania żywności.

W części obiektów kontrola wewnętrzna nie była prowadzona zgodnie z przepisami, monitoring warunków przechowywania artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych oraz pomieszczeniach magazynowych nie był prowadzony na bieżąco. Zatrudniani byli personel przypadkowy, bez właściwego przygotowania. Brak prowadzonych na bieżąco prac porządkowych w pomieszczeniach należących do zakładu, brak utrzymania w czystości sprzętów i urządzeń będących w kontakcie z żywnością. Brak zapewnionych higienicznych warunków do mycia rąk w WC dla konsumentów (brak mydła w płynie, ręczników jednorazowych, ciepłej bieżącej wody).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 1 decyzję na poprawę stanu sanitarnego, 1 decyzję umorzenia postępowania administracyjnego w związku z usunięciem przez stronę stwierdzonych nieprawidłowości, 6 decyzji w sprawie wykreślenia z rejestru, 6 decyzji zatwierdzenia (w tym 2 warunkowego zatwierdzenia), 7 decyzji płatniczych. Nie nakładano mandatów.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 20 kontroli (w tym 2 kontrole sprawdzające, 1 kontrolę interwencyjną). Przeprowadzono jedną kontrolę z przedstawicielem Policji (kontrola akcyjna dotycząca zagadnień covid w dyskotecze).

W 2022 r. odnotowano 1 zgłoszenie konsumenckie dotyczące punktów małej gastronomii. Dotyczyło niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych oraz braku informacji dla klientów na temat składu, przeprowadzono kontrole, zgłoszenie nie potwierdziło się.

- **Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego** – w rejestrze – 54, skontrolowanych - 23, sklasyfikowanych - 19, zakłady zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie.

Nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych, wydano 1 decyzję umorzenia postępowania administracyjnego, 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru, 3 decyzje zatwierdzenia. Powstało 1 nowe przedszkole oraz 2 zakłady z grupy inne zakłady żywienia (żywienie w systemie cateringowym).

Przeprowadzono 25 kontroli (w tym 1 kontrolę sprawdzającą).

Nie nakładano grzywien na drodze mandatu karnego.

- **Domy opieki społecznej**

Na terenie objętym nadzorem przez tutejszą Stację znajduje się 5 domów opieki społecznej, 2 całodobowe (1 w Chełmnie, 1 w Mgoszczu), 3 dzienne (1 w mieście Chełmno, 2 w Unisławiu).

W całodobowym obiekcie zlokalizowanym w Chełmnie przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej tj. dzieci i młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie, osób przewlekle somatycznie chorych, osób dorosłych niepełnosprawnych intelektualnie. Dla osób ze wskazaniem medycznym opracowywane są i stosowane specjalne diety (bezglutenowa, cukrzycowa), część osób jest żywiona dojelitowo (stosowane są specjalne mieszanki). W Domu Pomocy Społecznej przygotowywane są posiłki dzienne, w skład których wchodzi: śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja, dodatkowo dla dzieci i diety cukrzycowej przygotowywane są również podwieczorki. W zakładzie przechowywane są próbki kontrolne wszystkich przygotowywanych posiłków.

Pomieszczenia kuchenne zlokalizowane na parterze jednego z budynków. W skład pomieszczeń pionu kuchennego wchodzi: kuchnia główna, magazyny spożywcze, zmywalnia opakowań transportowych, magazyn sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, obieralnia warzyw i owoców, pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa, pomieszczenie socjalne, szatnia pracowników, toaleta personelu, pomieszczenie na odpady poprodukcyjne. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą urządzenia UV.

Transport posiłków na oddziały odbywa się w zamykanych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków (termosach). Transport odbywa się w określonych godzinach ogólnodostępnymi korytarzami i windami. W zakładzie ustalono zakres wymaganych temperatur w momencie dostarczenia posiłku podopiecznemu, opracowano stosowne procedury w tym zakresie i zaprowadzono rejestry z dokonywanych czynności pomiarowych. Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych. W kuchenkach oddziałowych na wydzielonym stanowisku odbywa się mycie sprzętu pomocniczego oraz mycie naczyń wielokrotnego użytku (kuchenki wyposażone w urządzenia do mycia i dezynfekcji naczyń – zmywarki). W żywieniu dzieci, z uwagi na ich wiek, nie stosuje się już mieszanek mlecznych.

Stan higieniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych zgodny z przepisami prawa żywnościowego. Zapewniono prawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych, prowadzenia obróbki wstępnej surowców oraz prowadzenia procesów technologicznych związanych z przygotowaniem posiłków. Stan sanitarno-higieniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń.

Zaopatrzenie w wodę z publicznego wodociągu sieciowego, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, odpady komunalne odbiera ZUM Chełmno. Dla zakładu opracowano procedury GHP i HACCP, zapisy w rejestrach wynikających z procedur GHP i HACCP prowadzone na bieżąco, systematycznie. Zakład posiada stosowną dokumentację umożliwiającą identyfikację pochodzenia stosowanych w zakładzie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacja w tym zakresie obejmuje również wszelkie niezbędne świadectwa jakości (stali dostawcy wyłonieni w przetargu).

W domu opieki społecznej w Mgoszczu przygotowywane są posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiady, podwieczorki, kolacje dla 84 mieszkańców (osób niepełnosprawnych intelektualnie). Oprócz diety ogólnej w zakładzie prowadzone są diety: lekkostrawna, cukrzycowa, wegetariańska, bogato-wapniowa, bezmleczna. W skład pomieszczeń pionu żywienia wchodzi: kuchnia główna, magazyn podręczny, pomieszczenie wydawania posiłków i zmywalnia naczyń, obieralnia warzyw, magazyn spożywczy, magazyn żywnościowy art. suchych, pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, jadalnia, pomieszczenie socjalne pracowników, szatnia oraz toaleta. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą urządzenia UV.

W dziennym Domu Pomocy Społecznej w Chełmnie znajduje się punkt wydawania posiłków i żywności (dzienny dom pomocy). W punkcie dożywiania prowadzone są procesy porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych przez firmę zewnętrzną oraz wydawanie żywności dostarczanej również przez firmę zewnętrzną. Punkt wydawania posiłków i żywności prowadzony jest przez Zgromadzenie Sióstr Miłosierdzia, posiłki przygotowywane są także w kuchni Domu Pomocy Społecznej w Chełmnie i dostarczane do opisanego punktu wydawania posiłków.

W dziennych domach pomocy społeczne z terenu gminy Unisław, również prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.

W 2022 r. nie przeprowadzano kontroli, nie wydawano decyzji.

- **Stołówki szkolne**

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 25 stołówek szkolnych, w tym 20 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Przeprowadzono 11 kontroli, w tym 10 ocen stanu sanitarnego zakładu.

Na terenie objętym nadzorem działalność w roku 2022 prowadziło 20 punktów dożywiania dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjalnych. Obiekty te, pod względem higienicznym nie budzą większych zastrzeżeń. Są to z reguły wydzielone w budynkach szkoły pomieszczenia tj. kuchnia, pomieszczenie socjalno-sanitarne i jadalnia. W kuchniach wydzielono stanowiska do wydawania posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych, zmywalnie naczyń z możliwością termicznej dezynfekcji, chociaż w większości z nich posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Posiłki dostarczane są w termosach z innych stołówek lub zakładów gastronomicznych. Skontrolowano 9 zakładów, przeprowadzono 9 kontroli. Podobnie jak w roku ubiegłym liczba dzieci, których żywienie opłacają w pełni rodzice jest niewielka, ze stołówek szkolnych korzystają w większości dzieci otrzymujące skierowanie z ośrodków pomocy społecznej.

Nie wydawano decyzji. Nie nakładano grzywien.

- **Stołówki przedszkolne**

Na terenie działania tutejszej Stacji znajduje się 11 stołówek przedszkolnych, w tym 5 z żywieniem w systemie cateringowym.

System HACCP został wdrożony w 11 zakładach. W większości stołówek planowaniem jadłospisów zajmują się intendentzi lub kierownicy kuchni, posiadający odpowiednie przygotowanie zawodowe. Posiłki były urozmaicone, rozplanowanie posiłków w czasie prawidłowe, uwzględniono w planowaniu posiłków mleko i jego przetwory raz różnorodność pieczywa, a także różnorodność technik obróbki termicznej. Potrawy prawidłowo skomponowane pod względem barwy, smaku i zapachu.

W tej grupie obiektów nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych. Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych (w tym 2 w zakładach w systemie cateringowym). Wydano 1 decyzję zatwierdzenia zakładu, 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru.

- **Żłobek**

W żłobku znajdującym się w Chełmnie prowadzone jest przygotowywanie i serwowanie posiłków mięsnych, warzywnych, mącznych w pełnym zakresie z udziałem jaj od surowca podstawowego do gotowego wyrobu, zup, napojów gorących i chłodzących. Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników pionu żywienia, wydano 1 decyzję umorzenia postępowania administracyjnego, 2 decyzje płatnicze przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sprawdzającą.

- **Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych**

Do tej grupy zaliczają się stołówki w świetlicach ośrodków terapeutycznych (dla tzw. trudnej młodzieży) prowadzonych przez MOPS oraz organizacje kościelne. Przygotowywane są posiłki z gotowych półproduktów (drugie śniadania, podwieczorki), wydawane są ciepłe posiłki przygotowywane w zakładach zewnętrznych).

W zakładach tych wdrożono GHP oraz HACCP. W roku 2022 w tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, nie wydawano decyzji.

- **Stołówki w domach dziecka i młodzieży**

Pod nadzorem znajdują się 3 placówki, posiadają zatwierdzenie do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania posiłków od surowca i żywienia wychowanków, z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego użytku.

W 2022 r. nie przeprowadzano kontroli, nie wydawano decyzji.

- **Stołówki w bursach i internatach**

Pod nadzorem znajduje się 1 internat. W obiekcie prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego dla mieszkańców internatu, uczniów oraz pracowników. Na całodzienne wyżywienie składają się 4 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja, podwieczorek i kolacja.

W zakładzie produkowane są także dania dla Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Chełmnie przy ul. Parkowej 5.

W skład pomieszczeń pionu żywienia wchodzi: kuchnia główna z wydzieloną wydawką oraz szafą przelotową, przygotowalnia, zmywalnia naczyń stołowych i termosów, magazyn urządzeń chłodniczych, magazyn jaj ze stanowiskiem do naświetlania, magazyn produktów suchych i opakowanych, magazyn warzyw, obieralnia warzyw oraz pomieszczenie socjalne. W zakładzie odkłada się próbki kontrolne przygotowywanych posiłków. Wydawanie posiłków odbywa się przez okienko podawcze do stołówki.

Za dostarczanie wody oraz odprowadzanie ścieków odpowiada Gminny Zespół Komunalny w Stolnie. Odpady komunalne odbierane są przez Zakład Usług Miejskich Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, Chełmno.

Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w związku z organizacją żywienia zbiorowego dla uchodźców z Ukrainy.

4. Inne zakłady żywienia

Do tej grupy zaliczają się stołówki przy warsztatach terapeutycznych i klubiki dziecięce, działające w systemie cateringowym, wydawane są posiłki przygotowywane w zakładach zewnętrznych. Przeprowadzono 2 kontrole, wydano 2 decyzje zatwierdzenia.

Realizacja zasad GHP/GMP oraz stopień wdrażania systemu HACCP w poszczególnych grupach obiektów.

Lp.	Grupa obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów, w których realizuje się zasady GHP/GMP			Liczba obiektów, w których wdrożono system HACCP		
			w pełni	częściowo (są zapisy)	nie realizuje się zasad	w pełni	częściowo (jeden lub kilka etapów)	nie rozpoczęto wdrażania systemu
1	Automaty do lodów	6	6	-	-	6	-	-
2	Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych i roślinnymi	2	2	-	-	2	-	-
3	Piekarnie	6	4	2	-	4	2	-
4	Przetwórnice owocowo-warzywne	6	6	-	-	6	-	-
5	Zakłady garmażeryjne	1	1	-	-	1	-	-
6	Browary słodownie	1	1	-	-	1	-	-
7	Zakład produkcji suplementów diety	1	1	-	-	1	-	-
8	Producenci żywności w warunkach domowych	9	9	-	-	9	-	-
9	Producenci pierwotni, rolnicy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	792	684	108	-	625	167	-
10	Sklepy spożywcze	161	145	16	-	144	17	-
11		1	1	-	-	1	-	-

OCENA BEZPIECZYSTWA I STANU SANITARNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2022 ROKU

Lp.	Grupa obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów, w których realizuje się zasady			Liczba obiektów, w których wdrożono system HACCP		
			GHP/GMP					
	Kioski spożywcze							
12	Magazyny hurtowe	11	11	-	-	11	-	-
13	Inne obiekty obrotu żywnością	52	52	-	-	52	-	-
14	Apteki	15	15			15		
15	Obiekty ruchome i tymczasowe	3	3	-	-	3	-	-
16	Transport	21	22	-	-	22	-	-
17	Restauracje	17	15	2	-	15	2	-
18	Zakłady małej gastronomii	73	71	2	-	71	2	-
19	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w tym:	54	54	-	-	54	-	-
	a) bloki żywienia w domach opieki społecznej	5	5	-	-	5	-	-
	b) stołówki szkolne	25	25	-	-	25	-	-
	c) stołówki na koloniach i obozach	2	2	-	-	2	-	-
	d) stołówki w przedszkolach	11	11	-	-	11	-	-
	e) inne zakłady żywienia	-	-	-	-	-	-	-
	f) zakłady specjalne i wychowawcze	3	3	-	-	3	-	-
	g) stołówki w żłobkach	1	1	-	-	1	-	-

Lp.	Grupa obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów, w których realizuje się zasady			Liczba obiektów, w których wdrożono system HACCP		
			GHP/GMP					
	h) bloki żywienia w szpitalach	1	1	-	-	1	-	-
	i) stołówki w domach dziecka i młodzieży	3	3	-	-	3	-	-
	j) stołówki w bursach i internatach	1	1	-	-	1	-	-
	k) inne zakłady żywienia	2	2	-	-	2	-	-
	l) zakłady obrótu i produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	16	16	-	-	16	-	-
	Razem	1249	1119	130	-	1059	190	-

II. Informacja z nadzoru nad blokami żywienia w szpitalach

Pod nadzorem znajduje się 1 zakład. Zespół Opieki Zdrowotnej, ul. Pl. Rydygiera 1, 86-200 Chełmno.

W obiekcie przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu dla około 120 pacjentów, oraz dystrybucja gotowych posiłków na zewnątrz (punkt dystrybucji wraz ze stołówką). Posiłki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W kuchni szpitalnej przygotowywane są posiłki codzienne, w skład których wchodzi: śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolacja, oraz dodatkowo dla pacjentów Oddziału Ginekologiczno-Położniczego – podwieczorek. Dla osób ze wskazaniem medycznym opracowywane są i stosowane specjalne diety (lekkostrawna, oszczędzająca, niskotłuszczowa, wysokobiałkowa, niskowęglowodanowa, wątrobowa, wysokobiałkowa, cukrzycowa).

W zakładzie przechowywane są próbki kontrolne wszystkich przygotowywanych posiłków.

Stawka żywieniowa dla diety podstawowej 12,50 zł/os/dzień (liczona jako wsad do kotła).

W skład pomieszczeń pionu kuchennego wchodzi: kuchnia główna, przygotowalnia posiłków zimnych, magazyn podręczny, zmywalnia naczyń i sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, zmywalnia wózków transportowych, pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, obieralnia warzyw, magazyn spożywczy, magazyn sprzętu porządkowego i środków czystości, pomieszczenie socjalne, szatnia pracowników, toaleta personelu oraz pomieszczenie na odpady po-produkcyjne.

W zakładzie funkcjonuje 6 kuchenek oddziałowych (na Oddziale Wewnętrznym, Oddziale Chirurgicznym, Oddziale Ginekologiczno-Położniczym, Oddziale Rehabilitacji i 2 w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym), w których prowadzony jest proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Każda kuchenka jest wyposażona w zmywarkę naczyń stołowych. Stan higieniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń.

W związku z zawieszeniem działalności Oddziału Pediatrycznego nie prowadzi się żywienia dzieci. W szczególnych przypadkach uwarunkowanych wskazaniem medycznym prowadzone jest żywienie dzieci nowo narodzonych gotowymi mieszankami na Oddziale Ginekologiczno-Położniczym (sporadyczne przypadki).

Posiłki z kuchni transportowane są na oddziały za pomocą wózków bemarowych, wyposażonych w zamykane pojemniki. Transport odbywa się w określonych godzinach ogólnodostępnymi korytarzami i windami.

W zakładzie ustalono zakres wymaganych temperatur w momencie dostarczenia posiłku pacjentowi, opracowano stosowne procedury w tym zakresie i zaprowadzono rejestry z dokonywanych czynności pomiarowych.

Na oddziałach znajdują się urządzenia chłodnicze, w których pacjenci mają możliwość przechowywania prywatnej żywności, opracowano procedurę przechowywania środków spożywczych przez pacjentów, temperatura w urządzeniu chłodniczym monitorowana.

Dla zakładu opracowano procedury GHP, GMP i HACCP. Zapisy w rejestrach wynikających z zakładowych procedur prowadzone systematycznie i na bieżąco, dokumentacja aktualizowana, prowadzony jest przegląd systemu HACCP. Szkolenie pracowników w tym zakresie prowadzone w oparciu o zakładowy harmonogram szkoleń. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zaopatrzenie w wodę z publicznego wodociągu sieciowego. Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne gromadzone w wydzielonym pojemniku umieszczonym w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu. Część odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych zgodnie z umową z zakładu odbiera z Centrum Onkologii im. Franciszka Łukaszczyka w Bydgoszczy przy ul. dr. I. Romanowskiej 2, 85-796 Bydgoszcz. Pozostałe odpady, w tym pozostałości z żywienia pacjentów traktowane jako niesegregowane odpady komunalne zmieszane z zakładu odbiera Zakład Usług Miejskich Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 8, 86-200 Chełmno. W trakcie kontroli ustalono, że w zakładzie zostały zapewnione prawidłowe warunki do higienicznego mycia rąk, przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników, zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości. Wydzielono odpowiednią w stosunku do potrzeb powierzchnię stołów roboczych, zapewniono warunki do mycia sprzętu produkcyjnego i pomocniczego oraz wózków i pojemników transportowych. Zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania artykułów spożywczych – odpowiednią w stosunku do potrzeb liczbę urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, regałów, podestów. Zapewniono prawidłowe warunki do obróbki wstępnej jaj, mięsa i warzyw. Zakład wyposażono w naświetlacz UV do jaj. Zakład posiada stosowną dokumentację umożliwiającą identyfikację pochodzenia stosowanych w zakładzie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacja w tym zakresie obejmuje również wszelkie niezbędne świadectwa jakości (stali dostawcy). W zakładzie nie dokonuje się obróbki warzyw okopowych, obrane i umyte warzywa dostarczane z Zakładu Obierania i Pakowania Ziemniaków w Dubielnie.

W jadłospisach uwzględniono informację na temat substancji alergicznych lub powodujących reakcje nietolerancji w przygotowywanych posiłkach. Jadłospis umieszczony na oddziałach w ogólnodostępnym dla pacjentów miejscu. W ramach akredytacji w Zespole Opieki Zdrowotnej opracowano i wprowadzono standard akredytacyjny obejmujący m.in. Odżywianie (OD-1 W szpitalu stosuje się różne sposoby terapii żywieniowej; OD-1-1 W szpitalu opracowano diety; OD-2 Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa;

OD-3 Posiłki są dystrybuowane w sposób bezpieczny i higieniczny; OD-4 W szpitalu zapewniono warunki do higienicznego przechowywania żywności pacjentów; OD-5 Pacjenci otrzymują informacje na temat żywienia w okresie poszpitalnym).

W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obejmującą ocenę zakładu żywienia zbiorowego pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka oraz ocenę sposobu żywienia pacjentów na podstawie oceny jadłospisu dekadowego.

Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji na poprawę warunków.

III. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi jak: WIS, Inspekcja Handlowa, Inspekcja Farmaceutyczna, środkami masowego przekazu itd.

W okresie sprawozdawczym współpracowano z Policją, Państwową Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Inspekcją Farmaceutyczną oraz innymi PSSE a także, z własnymi jednostkami organizacyjnymi.

1. Współpraca z Państwową Inspekcją Weterynaryjną

Formy współpracy:

- Dnia 8 marca 2022 r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie odbyło się spotkanie Powiatowego Lekarza Weterynarii i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie, mające na celu podsumowanie współpracy pomiędzy dwiema inspekcjami za rok 2021 oraz omówienie kierunków współpracy na 2022 r.
- W marcu i wrześniu 2022 r. przekazywano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Chełmnie listy zakładów, które według porozumienia ramowego Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej produkują oraz przechowują środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez obie inspekcje.
- W miesiącu marcu i wrześniu 2022 r. przekazano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Chełmnie listę zakładów produkcyjnych, których odpady przekazywane są do skarmiania zwierząt.
- W 2022 r. przeprowadzono 2 planowe kontrole w wspólnie nadzorowanych zakładach (1 w zakładzie obrotu z częścią produkcyjną znajdującą się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i 1 w zakładzie przetwórstwa).
- W miesiącu marcu, lipcu, sierpniu, wrześniu i październiku w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie prowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.

Razem przeprowadzono 12 wspólnych kontroli.

2. Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Otrzymywano aktualizacje wykazu aptek ogólnodostępnych, punktów aptecznych, sklepów zielarsko-medycznych, jakie powstały na terenie powiatu chełmińskiego. Powiadamiano o zamiarze przeprowadzenia kontroli w aptekach i punktach aptecznych.

3. Współpraca z Inspekcją Handlową

Przekazywano aktualizację rejestru podmiotów objętych urzędową kontrolą żywności, a prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie.

Przekazywano na bieżąco informację na temat obiektów, w których stwierdzono niewłaściwą jakość zdrowotną środków spożywczych.

Otrzymywano informację z Inspekcji Handlowej na temat przeprowadzonych kontroli w zakładach obrotu z terenu powiatu chełmińskiego.

4. Współpraca z innymi PSSE

W roku 2022 wystosowano 3 powiadomienia o dokonaniu wpisu do rejestru działalności w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich produktów rolnych, prowadzonych na terenie województwa kujawsko-pomorskiego (do PSSE w Toruniu, Bydgoszczy i Wąbrzeźnie).

5. Współpraca z innymi inspekcjami, służbami

- W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2022 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 3 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 2 przy współdziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współdziale Inspekcji Ochrony Środowiska).
- Przeprowadzono jedną kontrolę z przedstawicielem Policji (kontrola akcyjna dotycząca zagadnień covid na dyskotecę).

6. Współpraca z innymi jednostkami organizacyjnymi PSSE Chełmno

- Współpraca z Sekcją Higieny Środowiska:
 - otrzymywano wyniki badań wody - dotyczące jakości wody w nadzorowanych wodociągach,
 - prowadzono wspólne kontrole w domach opieki, barach przy stacjach CPN zlokalizowanych przy głównych szlakach turystycznych, restauracjach, dyskotekach.
 - Współpraca z Sekcją Nadzoru Przeciwepidemicznego:
 - przekazywano informacje o zgłoszeniach podejrzenia zachorowania na salmonellozy i podjętych w związku z tym czynnościach (podejmowano ścisłą współpracę w tym zakresie),
 - w związku epidemią SARS-CoV-2 pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zaangażowani byli w działania przeciwepidemiczne.
 - Współpraca ze Stanowiskiem ds. Profilaktyki Zdrowotnej:
 - prowadzono monitoring przestrzegania zakazu palenia w powiecie chełmińskim, przeprowadzono 21 kontroli w lokalach gastronomicznych.
 - W ramach kampanii EFSA przeprowadzono akcję edukacyjną w Zespole Szkół CKZ w Grubnie. Przedstawiona została prezentacja dotycząca bezpieczeństwa żywności, alergenów oraz właściwego odczytywania etykiet.
 - Współuczestniczono w akcji edukacyjnej w ramach „XI Święta Kapusty w Brukach Unisławskich”. Prowadzone były rozmowy dotyczące profilaktyki uzależnień i chorób zakaźnych, bezpieczeństwa żywności, a także bezpiecznego grzybobrania.
 - Wraz z pracownikiem pionu NPZ przeprowadzono spotkanie z seniorami ze Stowarzyszenia TACY SAMI Chełmno. Przedstawiona została prezentacja dotycząca suplementów diety, a także prowadzone były rozmowy na skuteczności antybiotyków oraz przyczyn zachorowań na grypę.
- Współpraca z Sekcją Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy
 - prowadzono kontrole we wspólnie nadzorowanych zakładach.

- Współpraca z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym
 - W związku z powstaniem nowych obiektów żywnościowo-żywnościowych przeprowadzono 8 wspólnych kontroli.
- Współpraca z sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży:
 - przeprowadzono wspólne kontrole na obozach i koloniach.

IV. Akcje specjalne

1. RASFF

Informacje o produktach, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF.

Pracownicy Sekcji Żywności, Żywności i PU uczestniczyli w 8 akcjach, przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne. W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. W przypadku jego stwierdzenia następowało wycofanie z obrotu. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone jest zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców bądź poddane procesowi utylizacji.

W związku z zakwestionowaną próbą kapusty pekińskiej dokonano 1 zgłoszenia informacyjnego do systemu RASFF.

Na bieżąco aktualizowano listy osób odpowiedzialnych za działania w ramach systemu RASFF oraz zajmujących się szacowaniem ryzyka

Realizacja Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...). Ponadto do żywności bez opakowań mają również zastosowanie przepisy krajowe Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W 2022 r. przeprowadzono 140 kontroli w tym 21 kontroli w zakładach produkcyjnych, 65 w zakładach obrotu, 35 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, oraz 19 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z dnia 04.10.2012 r. poz. 1096).

Realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia 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 z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

V. Przedmioty użytku

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – w rejestrze - 16, skontrolowanych – 7, liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli – 8, w tym 1 interwencyjna dotycząca zgłoszenia w systemie RASFF. Wszystkie ww. zakłady są zakwalifikowane do zakładów niskiego ryzyka.

W ramach urzędowej kontroli w tej grupie obiektów pobrano 4 próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próby prawidłowe.

Pod nadzorem znajdują się 2 podmioty produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. W tej grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (zakład produkcji opakowań foliowych).

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 14 zakładów obrotu, przeprowadzono kontrole w 6 zakładach, przeprowadzono 7 kontroli, wydawano 1 decyzję na poprawę warunków (nieprawidłowy stan sanitarny sufitu i posadzki), nie nakładano grzywien w drodze mandatu, pobrano 4 próby.

VI. Nadzór nad kosmetykami

W roku 2022 r. przeprowadzono 14 kontroli, przeprowadzone przez pracowników sekcji nadzoru nad chemikaliami i środowiskiem pracy. Pod nadzorem 21 zakładów, skontrolowano 8 zakładów.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

VII. Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy żywienia dla określonych środowisk m.in.: pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

W 2022 r. przeprowadzono ocenę sposobu żywienia w 18 zakładach. Prowadzono ocenę teoretyczną jadłospisów i zestawień dekadowych. Teoretyczną ocenę jadłospisów przeprowadzono w: 9 stołówkach szkolnych (w tym w 9 prowadzących żywienie w systemie cateringowym), 6 stołówkach przedszkolnych (w tym 2 z prowadzonym żywieniem w systemie cateringowym), w 1 żłobku. Teoretyczną ocenę zestawień dekadowych przeprowadzono 1 szpitalu i 1 stołówce szkolnej.

Warunki produkcji i obrotu żywnością regulują obowiązujące przepisy prawa żywnościowego. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują warunki higieniczne w obiektach produkcji i obrotu żywnością, w tym m.in. w zakładach żywienia zbiorowego.

Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego, korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia.

W 2016 r. w celu ograniczenia spożycia przez dzieci i młodzież żywności, do której dodawane są cukry i substancje słodzące, żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, soli/sodu, Minister Zdrowia wydał rozporządzenie 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 z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz.1154).

W zakładach tych układaniem jadłospisów i sporządzaniem raportów zajmują się dietetyczki, bądź intendentki w porozumieniu z osobą kierującą kuchnią. Obliczana jest wartość kaloryczna, w tym procent białka, tłuszczu i węglowodanów zawartego w posiłkach. Jadłospisy dostosowane do wieku, płci i stanu fizjologicznego organizmu. Jadłospisy tygodniowe we wszystkich zakładach umieszczane były w widocznym dla konsumentów miejscu.

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych. Posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze; zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Poza tym każdego dnia były podawane, co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców; a co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

W przeanalizowanych jadłospisach i zestawieniach stwierdzono, że w żywieniu uwzględniono różnorodną technikę sporządzania potraw. Uwzględniono różnorodność pieczywa, kolacje i śniadania zawierały mleko oraz jego przetwory. Zupy przygotowywane były na wywarach jarskich i mięsnych. Do przygotowywania kanapek dla dzieci stosowano masło. Do obiadów stosowano dodatki owocowo-warzywne, najczęściej w postaci surowej. Częstotliwość posiłków dostosowana była do grup wiekowych, planowana była zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ilość posiłków i przerwy pomiędzy nimi były prawidłowe.

VIII. Ocena żywienia w szpitalu.

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej za okres 15.06.2022-24.06.2022 na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu 27,6 – zadowalająca.

W celu uzyskania poprawy sposobu żywienia pacjentów zalecono: uwzględnić częstotliwość zamiany produktów mięsnych na strączkowe. W ocenianym jadłospisie dekadowym rośliny strączkowe suche wystąpiły 2 razy w dekadzie, 1 raz w tygodniu. Zgodnie z komentarzem do Piramidy Zdrowego Żywienia rośliny strączkowe suche winny być podawane 1-2 razy w tygodniu/ 3 razy w dekadzie.

W planowanym żywieniu uwzględniono różnorodność pieczywa, dodatki owoców i warzyw do posiłków (w tym sezonowych surowych warzyw i owoców), udział mleka i jego przetworów, uwzględniono różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmującą: kasze, ryż, makaron, kluski, płatki zbożowe, pieczywo, ziemniaki; zupy przygotowywane na wywarach jarskich i mięsnych, posiłki prawidłowo rozplanowane w czasie, dobrane pod względem smaku, zapachu i barwy, uwzględniono zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków, uwzględniono zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie. Zmniejszono częstotliwość podawania potraw smażonych w dekadzie, w jadłospisie za okres 15.06.2022-24.06.2022, potrawy smażone wystąpiły 2 razy. Najczęściej stosowanymi technikami obróbki kulinarnej w ocenianym jadłospisie było gotowanie, duszenie bez obsmażania i pieczenie bez tłuszczu (nastąpiła w tym zakresie poprawa w stosunku do 2021 r.).

W ocenionym jadłospisie uwzględniono wodę/napój w 3 głównych posiłkach. W jadłospisach uwzględniono informację na temat substancji alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji w przygotowywanych posiłkach. Jadłospis umieszczony na oddziałach w ogólnodostępnym dla pacjentów miejscu. W ramach akredytacji w Zespole Opieki Zdrowotnej opracowano i wprowadzono standard akredytacyjny obejmujący m.in. Odżywianie (OD-1 W szpitalu stosuje się różne sposoby terapii żywieniowej; OD-1-1 W szpitalu opracowano diety; OD-2 Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa; OD-3 Posiłki są dystrybuowane w sposób bezpieczny i higieniczny; OD-4 W szpitalu zapewniono warunki do higienicznego przechowywania żywności pacjentów; OD-5 Pacjenci otrzymują informacje na temat żywienia w okresie poszpitalnym).

IX. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi PSSE Chełmno za 2022 r.

Liczba przeprowadzonych kontroli dotyczących żywności wzbogaconej, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia w 2022 r. – 60 kontroli ogółem, oceniano oznakowanie 7 środków spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym (4 suplementy diety, 2 – żywności dla określonych grup, 1 środka spożywczego wzbogaconego w witaminy i minerały).

W roku 2022 r. w zakresie prezentacji i reklamy żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci, ze szczególnym uwzględnieniem preparatów do początkowego żywienia niemowląt oraz przedmiotów do karmienia niemowląt przeprowadzono 26 kontroli w zakładach obrotu żywnością z terenu powiatu chełmińskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądów.

Pobrano do badań 8 prób (3 próby żywności dla określonych grup, 4 próby suplementów diety, 1 próba żywności wzbogaconej witaminami i minerałami). Próby prawidłowe.

Żywność przeznaczona dla określonych grup - dla niemowląt i małych dzieci była badana, w kierunku: 1 próba – metale. Dokonano 1 oceny oznakowania mleka dla niemowląt.

Dokonano oceny znakowania żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

Suplementy diety badane były: na zawartość witamin i składników mineralnych (2 próby), zawartości kwasów omega (1 próba), zawartości białka (1 próba). Ocena znakowania dokonywana była przez pracowników PSSE Chełmno, dokonano 4 oceny oznakowania w tej grupie produktów.

Żywność wzbogacona tj. kawa zbożowa z magnezem, została zbadana pod kątem zawartości składników mineralnych, dokonano oceny znakowania.

1. Akcje specjalne:

- W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie zwracania uwagi podczas bieżących kontroli w podmiotach zajmujących się sprzedażą i dystrybucją suplementów diety na ewentualną obecność produktów pn.: Falcon Labs SUPERCLEN, Falcon Labs OXYBURNPRO i Falcon Labs SUPERDRIVE, przeprowadzono 18 kontroli w zakładach obrotu żywnością.
- W związku z koniecznością podjęcia działań wyjaśniających, czy w obrocie handlowym znajdują się suplementy diety zawierające w swoim składzie monakolinę K ze sfermentowanego czerwonego ryżu w ilości powyżej 3 mg, przeprowadzono 15

kontroli interwencyjnych w aptekach i punktach aptecznych z terenu powiatu chełmińskiego.

- W związku z pismem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie przeprowadzenia w terminie od 1 września 2022 r. do 31 grudnia 2022 r. kontroli tematycznych producentów i importerów suplementów diety, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej przeprowadzono 2 kontrole.
- W związku powiadomieniem informacyjnego nr 2022.7234 z dnia 12.12.2022 r. dot. produktu pn.: „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200 g, Humana zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie ciała obcego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie informuje, że po zapoznaniu się z dostarczoną listą dystrybucji przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną.

X. Nadzór nad sprzedażą internetową środków spożywczych, głównie suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi PSSE Chełmno za 2022 r.

W 2022 r. w trakcie śledzenia portali internetowych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie reklamy i prezentacji wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym suplementów diety za pośrednictwem stron internetowych podmiotów z terenu powiatu chełmińskiego. Pod nadzorem znajdowało się w I półroczu 2022 r. 5 zakładów prowadzących sprzedaż żywności przez internet, w tym 4 w których prowadzona jest sprzedaż suplementów diety. W II półroczu sprzedaż taką prowadziły tylko 4 podmioty, z czego w 3 prowadzona była sprzedaż suplementów diety. Monitoring stron internetowych prowadzony systematycznie co 1 miesiąc. Ponadto w związku z nadzorem nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogaconymi sprzedawanymi i reklamowanymi za pośrednictwem Internetu 1 raz w miesiącu dokonano przeglądu stron internetowych: www.allegro.pl, www.allegrookalnie.pl, www.olx.pl, www.sprzedajemy.pl. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu żywności dla określonych grup, suplementów diety, żywności wzbogaconej przez podmioty/sprzedawców na terenie powiatu chełmińskiego.

1. Akcje specjalne dot. wprowadzania do obrotu żywności za pośrednictwem internetu:

W związku z powiadomieniem alarmowym nr 2022.3697 (iRASFF 556825) z dnia 23.06.2022 r. dot. produktu pn.: Herbalife Protein bar Vanilla-almond zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie niezadeklarowanej obecności alergenu – jaj, po zapoznaniu się z dostarczoną listą dystrybucji ustalono, że produkt został dostarczony do odbiorców indywidualnych z terenu powiatu chełmińskiego. Do osób tych zostały wysłane pisemne informacje na ww. temat (w tym o możliwości dokonania zwrotu produktu do Herbalife) wraz z prośbą o poinformowaniu PPIS w Chełmnie o ewentualnym posiadaniu ww. produktu.

Podsumowanie

Pracownicy PSSE Chełmno w 2022 roku realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:

- przeprowadzali urzędowe kontrole począwszy od etapu produkcji, poprzez dystrybucję i wprowadzanie do obrotu detalicznego,
- pobierali do badań laboratoryjnych próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- dokonywali oceny sposobu i jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego,

- opracowywali i przekazywali wnioski pokontrolne do właścicieli i kierownictwa zakładów,
- prowadzili postępowanie administracyjno – egzekucyjne w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości,
- uczestniczyli w akcjach specjalnych oraz współpracowali z innymi urzędami i inspekcjami,
- podejmowali działania kontrolno – represyjne w przypadku wnoszonych informacji/doniesień ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczne w obiektach zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy.

W większości przypadków przestrzegany jest obowiązek stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej na stanowiskach pracy, na których stwierdzone są przekroczenia dopuszczalnych norm higienicznych. Stosowane są również inne środki ochrony jak maseczki p/pyłowe, maseczki z pochłaniaczami, okulary, właściwe rękawice ochronne i inne specjalistyczne ochrony stosowane w zależności od rodzaju wykonywanej pracy. Zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i ochronną w kontrolowanych zakładach pracy jest zadowalające. Pracodawcy zaopatrują pracowników w niezbędną odzież roboczą i ochronną.

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2022 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 13 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 499 pracowników.

IX. NADZÓR PROFILAKTYKI ZDROWOTNEJ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Chełmnie w roku 2022 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.

W 2022 roku zaplanowano zrealizowanie 13 programów edukacyjnych oraz 17 akcji, kampanii i przedsięwzięć prozdrowotnych. Podejmowane działania kierowane były do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

I. Realizowane programy edukacyjne:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej. Udział brało 17 szkół, 1280 uczniów. Program zrealizowany pod nazwą Profilaktyka nadwagi i otyłości.

2. „Czyste powietrze wokół nas” - program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, którego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw w zakresie ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Działania były realizowane w 14 przedszkolach i oddziałach przedszkolnych, wyedukowano 471 dzieci i ich rodziców.

3. „Bieg po zdrowie”- program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Program zrealizowało 9 szkół. Liczba dzieci biorących udział w programie 223 i 94 rodziców.

4. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”- program skierowany jest do dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W programie udział wzięło 13 placówek, wyedukowano 210 dzieci oraz 30 rodziców.

5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV- cel programu to ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie oraz zmniejszenie poziomu zachowań ryzykownych. Program realizowało 7 szkół, 600 uczniów.

6. Program edukacyjny pn. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Działaniami objęto 107 uczniów w dwóch szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu.

7. Program edukacyjny „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” – celem, którego było uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze oraz podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych i sposobach ich zapobiegania. Program zrealizowano w 5 szkołach, działaniami objęto 757 dzieci przedszkolnych i szkolnych oraz 7 rodziców.

8. Wojewódzki program edukacyjny „Dopalacze trzecia strona zjawiska” – celem, którego jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnego wpływu „dopalaczy” na zdro-

wie i życie człowieka oraz kształtowanie postawy asertywnej wobec osób proponujących ich zażycie. W programie uczestniczyły 9 szkół podstawowych – 324 uczniów.

9. Program edukacyjny „Znamię, Znam je?” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Działaniami objęto trzy szkoły, wyedukowano 295 uczniów.

10. Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. Działaniami objęto 3 szkoły, wyedukowano 46 uczniów.

11. Zdrowie psychiczne. Radzenie sobie ze stresem. Program powstał w czasie trwania epidemii i miał na celu zintensyfikowanie działań mających na celu podniesienie kondycji psychicznej uczniów. Program adresowany jest do uczniów klas VII-VIII szkół podstawowych oraz młodzieży szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 11 szkół, wyedukowano 814 uczniów.

12. „Dobre sposoby na mikroby”- nowy program powstały w trakcie pandemii, W ramach powyższej inicjatywy został przygotowany scenariusz zajęć dydaktycznych pt. **"Koronawirusa się wystrzegamy, ręce zawsze czyste mamy"**. W oparciu o ten materiał zajęcia mogą być prowadzone przez nauczycieli wśród dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 lat) oraz wieku wczesnoszkolnym (np. klasie I). W programie uczestniczyły 2 szkoły, wyedukowano 148 dzieci.

II. Prowadzone akcje, kampanie i przedsięwzięcia prozdrowotne:

1. Akcja „Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”- działania mające na celu zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym kierowane były do rodziców dzieci przystępujących do I komunii św. oraz pracowników lokali gastronomicznych przygotowujących uroczystości komunijne.

2. „Profilaktyka tytoniowa”- Monitorowanie przestrzegania zapisów ustawy antynikotynowej. W trakcie kontroli sanitarnych wszystkie sekcje prowadziły kontrole w tym zakresie. Przeprowadzono 246 kontrole w zakładach pracy, obiektach sportowych, pomieszczeniach użytku publicznego.

3. „Szkola w profilaktyce onkologicznej” wojewódzki program edukacyjne powstały z inicjatywy Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Założeniem programu jest także upowszechnienie Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem wśród młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych - udział w programie wzięły 4 szkoły, 275 osób.

4. Projekt KIK/35 Zapobieganie zakażeniom HCV – działania informacyjno-edukacyjne skierowane były do placówek medycznych i zakładów fryzjerskich oraz salonów kosmetycznych. Program trwał do marca 2022 roku.

5. Akcje antynikotynowe - „Światowy Dzień bez Tytoniu” (obchodzony corocznie 31 maja) i „Światowy Dzień Rzucania Palenia” (każdego roku w trzeci czwartek listopada) stanowią okazję do zwrócenia uwagi całego Świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywnych skutków zdrowotnych. Przeprowadzono pogadanki, przygotowano stoiska edukacyjne w trakcie imprez. Razem 13 akcji, w której uczestniczyło 1591 osób.

6. Profilaktyka chorób pasożytniczych - owsica, wszawica, świerzb - przedsięwzięcie edukacyjne mające na celu ograniczenie szerzenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W programie uczestniczyły 4 szkoły podstawowe, przedszkola – 386 uczniów oraz 63 rodziców.

7. Ferie Zimowe i Akcja letnia „Bezpieczne wakacje 2022”- celem akcji jest zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie ferii zimowych i letnich wakacji. Przeprowadzono szereg spotkań z młodzieżą w trakcie letnich wakacji. Spotkania odbywały się w trakcie kolonii, tzw. „czwartków profilaktycznych” organizowanych przez UM Chełmno, podczas imprez miejskich oraz zorganizowanego przez KPP Chełmno Dnia Dziecka nad Jeziorem Starogrodzkim. Prowadzono także szeroką edukację na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie. Liczba akcji 17, osób uczestniczących 8269.

8. Akcje informacyjno-edukacyjne profilaktyki grypy i profilaktyki lekooporności na antybiotyki, promocja szczepień ochronnych – działania prowadzone były w zakładach służby zdrowia, placówkach oświatowo-wychowawczych, informacje rozpowszechniane na stronach internetowych współpracujących instytucji. Program zrealizowano w przestrzeni wirtualnej, posty na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie. Przeprowadzono 1 pogadankę dla grupy seniorów, liczba uczestników 15.

9. Wojewódzka akcja „Stop dopalaczom” – działania edukacyjne prowadzone we współpracy z Policją, podczas 6 imprez miejskich. Przeprowadzono 4 pogadanki dla rodziców uczniów. Liczba osób uczestniczących 1851.

10. Ponadto prowadzono edukację dot. choroby COVID-19. Rozsyłano do placówek szkolnych, medycznych, zakładów pracy, sklepów i urzędów plakaty informacyjne. Prowadzono kampanię edukacyjną w mediach społecznościowych na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie. Umieszczono 80 informacji dot. koronawirusa, tj. informacje o aktualnych zakażeniach, wprowadzonych obostrzeniach oraz obowiązujących procedurach- liczba wejść 8465.

11. „Europejski dzień wiedzy o antybiotykach” i „Światowy tydzień wiedzy o antybiotykach”- prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w placówkach ochrony zdrowia. Przeprowadzono 1 pogadankę dla grupy seniorów, liczba uczestników 15. Na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie zamieszczono 7 artykułów o zasięgu 680.

12. „Przyjazny tornister”- prowadzono dystrybucję materiałów do szkół. Przygotowano informacje na temat Ogólnopolskiego Dnia Tornistra, który został zamieszczony na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie (liczba odbiorców 210). Celem działań było zwrócenie uwagi rodzicom, uczniom i nauczycielom na zjawisko przeciążonych plecaków i powstających wad postawy u dzieci. W programie uczestniczyło 10 szkół. Wyedukowano 1186 dzieci i rodziców.

13. „Profilaktyka szczepień ochronnych”, prowadzono działania edukacyjne na stronach FB oraz na stoisku edukacyjnym w trakcie imprez, 19 działań, w której uczestniczyło 3632 osoby.

14. Akcja edukacyjna dot. grzybobranstwa i zatruc pokarmowych. Przesłano pismo oraz materiały edukacyjne w zakresie grzybobrania do placówek edukacyjnych, urzędów i instytucji. Ponadto udostępniono materiały edukacyjną na stronie internetowej PSSE w Chełmnie oraz na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie, a także na stoisku edukacyjnym w trakcie imprez. 7 akcji w których uczestniczyło 2548 osób.

15. Wybieraj Bezpieczną żywność- edukacja konsumentka. W ramach akcji organizowanej przez EFSA przeprowadzono 7 działań edukacyjnych- pogadank, w której udział brało 179 osób. Ponadto na stronie Facebooka PSSE w Chełmnie, Twitter oraz na stronie internetowej PSSE w Chełmnie zamieszczono 26 artykułów (liczba wejść 2863).

16. Promocja zdrowia wśród osób przybywających z Ukrainy- przeprowadzono akcję edukacyjną (rozesłano materiały do szkół, urzędów i instytucji), zorganizowano spotkanie z lekarzem z Ukrainy. Razem przeprowadzono 10 akcji edukacyjnych, w których udział wzięło 5865 osób.

17. Profilaktyka seniora- przeprowadzono 4 spotkania w Klubach seniora o tematyce zdrowotnej, w której udział wzięło 57 osób.

PODSUMOWANIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie ocenił stan sanitarny powiatu chełmińskiego jako dobry. Dominującym wariantem CoVid-19 w roku 2022 był Omicron. Przełomem w walce z pandemią były szczepienia. Do dyspozycji były dwudawkowe szczepionki firm Pfizer, Moderna i AstraZeneca, a potem także jednodawkowa szczepionka Johnson & Johnson.

W pierwszym kwartale 2022 roku zniesionych zostało większość obostrzeń (izolacje, kwarantanny), odwołano stan pandemii – nadal obowiązuje nakaz noszenia maseczek ochronnych w placówkach ochrony zdrowia i aptekach.

Zauważyć można, że trudny czas epidemii uświadomił przedsiębiorcom i zarządzającym obiektami jak istotna jest świadomość zagrożeń powodowanych nieprzestrzeganiem zasad sanitarnych np. w kwestie prewencji zakażeń.

Podczas wszystkich kontroli sprawdzano przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Stwierdzono, że właściciele w zarządzanych przez siebie obiektach przestrzegają zapisów ww. ustawy, umieszczają odpowiednie oznakowanie informujące o zakazie palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i e-papierosów.

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy. Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2022 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 13 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 499 pracownikom.