

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna  
w Kamieniu Pomorskim



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

**Kamień Pomorski, dnia 31.03.2023r.**

<b>WSTĘP</b>	7
<b>DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA</b>	9
<b>EPIDEMIOLOGIA</b>	10

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	10
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	13
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	13
1.2.	Wirusowe zapalenie wątroby	14
1.3.	Grypa i zakażenia grypopodobne	16
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	17
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	20
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa	20
1.7.	Borelioza z Lyme	21
1.8.	Wścieklizna	21
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową	22
1.10.	Gruźlica	23
1.11.	Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS	24
1.12.	Zakażenia SARS CoV-2 i choroba COVID-19	24
1.13.	Tularemia	24
1.14.	Ospa mała	24
1.15.	Podsumowanie i wnioski	24
2.	Szczepienia ochronne	24
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	24
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	27
2.3.	Podsumowanie i wnioski	27
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	28
1.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	28
2.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	30
3.	Postępowanie z odpadami medycznymi	31

**HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

32

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	32
1.1.	Zakłady produkcji żywności	38
1.2	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	42
1.3	Produkcja żywności w warunkach domowych	45
1.4	Zakłady obrotu żywnością	45
1.5	Zakłady żywienia zbiorowego	50
1.6	Środki transportu	59
1.7	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	59
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	60
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	64
4.	Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	69
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	76
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	79
7.	Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry - nadzór nad bezpieczeństwem żywności	80

**HIGIENA PRACY**

81

L.p.	Spis treści	Str.
<b>I.</b>	<b>Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy</b>	<b>81</b>
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	81
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy	83
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	86
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	86
5.	Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów	87
6.	Choroby zawodowe	88
<b>II.</b>	<b>Bezpieczeństwo Chemiczne</b>	<b>89</b>
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	89
2.	Produkty biobójcze	90
3.	Produkty kosmetyczne	90
4.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	92
5.	Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	92

**HIGIENA KOMUNALNA**

94

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Liczba załatwionych interwencji	94
2.	Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części	96
3.	Charakterystyka obiektów	97
3.1.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	97
3.2.	Pływalnie i baseny	111
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	112
3.4.	Stan sanitarny obiektów	115
4.	Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	127
5.	Szpitalne	129
5.1.	Zaopatrzenie w wodę	129
5.2.	Postępowanie z bielizną szpitalną	130
5.3.	Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	132
5.4.	Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria	133
5.5.	Postępowanie z odpadami komunalnymi	134
6.	Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	134
7.	Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	135
8.	Krótkie podsumowanie – wnioski	135

**HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY**

136

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych	136
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo - wychowawczych	136
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	136
1.2.	Stan sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	140
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	142
1.4.	Oświetlenie, temperatura, wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	144
2.	Higiena procesów nauczania	146
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	146
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	147
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	147
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	147
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	148

3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	149
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	149
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	156
II.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	156
1.	Ferie zimowe	157
2.	Wypoczynek letni	157

#### **ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

159

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	159
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	160
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	160
2.2.	Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko	160
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji	160
2.4.	Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko	160
2.5.	Uzgadnianie dokumentacji projektowej	160
2.6.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów	161
2.7.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji	161

#### **OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA**

161

L.p.	Spis treści	Str.
<b>I.</b>	<b>Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu</b>	<b>161</b>
1.	Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”	161
2.	Program edukacji antytytoniowej dla kl. IV szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie”.	161
3.	Program edukacyjny „Trzymaj formę”.	162
4.	Program „ ARS. czyli jak dbać o miłość ”	162
5.	„Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”.	162
<b>II.</b>	<b>Wojewódzkie programy edukacyjne</b>	<b>163</b>
1.	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „ Zdrowe zęby mamy - marchewkę zajadamy ”	163

2.	Wojewódzki Program Higieny i Profilaktyki Wybranych Chorób Zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną	164
3.	Wojewódzki Program Profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	164
<b>III.</b>	<b>Lokalne programy edukacyjne</b>	164
1.	Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”	164
<b>IV.</b>	<b>Główne akcje realizowane na terenie powiatu</b>	165
1.	Profilaktyka używania „ Nowych narkotyków ”	165
2.	Bezpieczne ferie 2022	165
3.	Światowy Tydzień Szczepień w tym akcja ” Zaszczep w sobie chęć szczepienia”.	166
4.	Światowy Dzień Zdrowia w 2022	166
5.	Światowy Dzień bez Tytoniu 2022	167
6.	Bezpieczne wakacje 2022	167
7.	Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022	168
8.	Profilaktyka wszawicy	168
9.	Profilaktyka chorób zakaźnych	169
10.	Kampania „Bądź swoją bohaterką”	169
11.	Kampania wojewódzka #Moja Szkoła Zdrowa Szkoła	169
12.	Program edukacyjny „Znamię znam je”	170
13.	Program edukacyjny „Podstępne WZW”	170
14.	Wybrane dodatkowe działania lokalne	171
14.1.	Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach	171
14.2.	Szkolna Radonowa Mapa Polski	171
14.3.	Kampania Wybieraj Bezpieczną Żywność	171
14.4.	Profilaktyka Zatruc grzybami	171
14.5.	Światowy Dzień Seniora	172
14.6.	Kampania Badamy się	172
14.7.	Zdrowy Styl Życia	172
14.8.	Promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia	172
14.9.	Profilaktyka chorób nowotworowych	173
15.	Działania związane z epidemią koronawirusa	173
V.	Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)	173
VI.	Podsumowanie i wnioski	174

## WSTĘP

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

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór na terenie powiatu kamieńskiego, który zajmuje powierzchnię 1006,65 m<sup>2</sup> z liczbą mieszkańców 44795, zamieszkujących na terenie gmin: Golczewo, Międzyzdroje, Wolin, Kamień Pomorski, Dziwnów, Świerzno.

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

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

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

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

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

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

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

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



## DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO - REPRESYJNA

Wyszczególnienie		Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole (wizytacje)	Decyzje wydane przez PPIS		Postanowienia	Tytuły wykonane	Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych	
			chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze							
0		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Ogółem</b>		<b>2926</b>	<b>258</b>	<b>2668</b>	<b>0</b>	<b>755</b>	<b>4294</b>	<b>565</b>	<b>510</b>	<b>58</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>36340</b>	
3 8 7	komunalna	644	258	386	0	468	601	96	104	27	1	0	0	10	4220	
	żywności, żywienia i przedmiotów użytku	0	0	0	0	270	853	358	237	8	0	0	0	83	29620	
	pracy	0	0	0	0	0	100	52	33	20	0	0	0	1	500	
	dzieci i młodzieży	2282	0	2282	0	0	168	24	23	2	0	0	0	4	900	
	epidemiologia	0	0	0	0	17	76	5	3	1	12	0	0	4	1100	
	zapobiegawczy nadzór sanitarny	0	0	0	0	0	18	1	20	0	0	0	0	0	0	
	środki zastępcze	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	
	inne	0	0	0	0	0	17 OZIPZ	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>Wyszczególnienie</b>											<b>Ogółem</b>	<b>w tym negatywnie</b>			
	Liczba zajętych stanowisk dotyczących	strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	Uzgodnienie dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko									2	0			
uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko									25	0						
opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko									17	0						
oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko		opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko									123	0				
		wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach									3	0				
uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych											2	0				
Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych											0	0				
spełnienia wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą											0	0				
uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego											45	0				
innych spraw											35	7				
sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego zakładu pracy lub innego obiektu budowlanego, w tym wobec dopuszczenia do użytkowania											0	0				
											<b>252</b>	<b>0</b>				

## EPIDEMIOLOGIA

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych, nadzoruje realizację systemu szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz zasad profilaktyki zakażeń szpitalnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny swoją właściwością miejscową obejmuje teren powiatu kamieńskiego (ryc.1). Położenie nadmorskie powiatu z odcinkiem wybrzeża, położenie w strefie nadgranicznej określa specyfikę wymagań dotyczących zabezpieczenia terenu pod względem epidemiologicznym, szczególnie w okresie letnim. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim mając to na uwadze już od czerwca podporządkowuje i koordynuje działania nadzoru nakierowane na bezpieczeństwo sanitarne powiatu. Podobnie jak w poprzednich latach, w sezonie letnim 2022 roku Zarządzeniem Dyrektora powołano dwa zespoły wyjazdowe pracujące od wtorku do soboty w godzinach od 12:25 do 20:00, zespół interwencyjny oraz zespół ds. zatruc pokarmowych. Został opracowany szczegółowy harmonogram pracy Nadzoru Sanitarnego na każdy miesiąc letni.



Ryc. 1 Obszar powiatu kamieńskiego

### I. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŹNYCH U LUDZI

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

Monitorowanie w powiecie kamieńskim poparte jest rzetelnym nadzorem epidemiologicznym prowadzonym poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne przy wykorzystaniu aktualnych definicji chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Obserwowany w ostatnich latach spadek zachorowań na większość chorób zakaźnych nie zmienia faktu, że choroby te nadal pozostają poważnym problemem zdrowotnym i epidemiologicznym. Szczególnym problemem zdrowotnym oraz epidemiologicznym w roku 2022 było nadal rozprzestrzenianie się wirusa SARS-CoV-2 powodującym chorobę Covid-19.

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

W Polsce zgłaszanie, kwalifikacja oraz rejestracja zachorowań na choroby zakaźne opiera się na opracowanych przez Państwowy Zakład Higieny „Definicjach chorób zakaźnych”, które mają na celu ujednoczenie zgłaszalności chorób zakaźnych i zapewnienie porównywalności danych, zbieranych w ramach nadzoru epidemiologicznego w Polsce oraz we Wspólnocie Europejskiej. Dokonana analiza zgłoszonych przypadków podejrzeń zachorowań i zachorowań, wskazuje na zadawalającą sytuację epidemiologiczną w powiecie kamieńskim, pomimo dostrzegalnych niekorzystnych wzrostów zapadalności kilku jednostek chorobowych w tym w szczególności COVID-19. Ponadto należy podkreślić, iż sytuacja epidemiologiczna powiatu od kilku lat utrzymuje się na porównywalnym poziomie, co świadczy o właściwym nadzorze inspekcji sanitarnej.

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne, dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2022, w odniesieniu do roku 2021 oraz wybranych lat poprzednich. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim w analizowanym okresie była zróżnicowana, ale ocenić ją można jako dobrą. Ocena sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych, w powiecie opracowano na podstawie danych epidemiologicznych, zgromadzonych w ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi. Do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wpłynęło 2450 przypadków zgłoszeń podejrzeń zachorowań i zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Łącznie w 2022 roku przeprowadzono 2526 dochodzeń epidemiologicznych, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 5020 osób.

**Tabela 1 Wybrane zachorowania na choroby podlegające zgłoszeniu, zarejestrowane przez PSSE w Kamieniu Pomorskim w latach 2014; 2015; 2016; 2017; 2018; 2019;2020;2021; 2022**

L.P	JEDNOSTKA CHOROBY	LICZBA ZACHOROWAŃ 2022 (2021;2020; 2019;2018;2017 2016;2015;2014)	LICZBA HOSPITALIZACJI 2022 (2021;2020; 2019;2018;2017;2016 2015;2014)	CZYNNIK ETIOLOGICZNY	ZAPADALNOŚĆ na 100.000 2022 (2021;2020;2019; 2018;2017;2016;2015;20 14)
1.	SALMONELLOZA, ZATRUCIA POKARMOWE, POSOCZNICA, INNE ZAKAŻENIA POZAJELITOWE	3 (2;0;3;6;3;7;5;3)	2 (2;0;3;6;3;7;4;2)	<i>Salmonella enteritidis</i>	6,38 (4,26 ;0; 6.35;6,28;14,66; 10,47;6,34)
2.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ ROTAWIRUSY	25 (4;5;9;9;6;9;6;15)	25 (3;5;9;9;6;9;6;15)	<i>Rotawirus</i>	53,19 (8,51;10,64;19,06; 12,56;18,85;12,57; 31,71)
3.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ NOROWIRUSY	29 (4;0;3;1;26;9; 0;83)	3 (3;0; 3;1;1;0;0;1)	<i>Norowirus</i>	61,70 (8,51;0;6,35;54,44;18,85; 0;175,51)
4.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE OKREŚLONE I NIEOKREŚLONE (RAZEM)	12 (11;8;10;3;15;2; 5;3)	12 (9;8;4;3;8;2;4;3)	wirusy	25,,53 (23,40;17,02; 21,17;31,41;4,19;10,47; 6,34)
5.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B	3 (0;1;2;1;2;3;3 3)	0 (0;0;0;1;0;1;1;1)	<i>HBV</i>	6,38 (0;2,13;4,23;4,18;6,28;6,2 8; 6,34)
6.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C	8 (2;3;2;5;6;5;5;11)	1 (1;2;1;0;3;0;3;2)	<i>HCV</i>	17,02 (4,25;6,38;4,23; 10,57;12,56;10,47;10,47; 10,26)
7.	OSPA WIETRZNA	86 (107;107;51;49; 338;146;287;209)	0 (1;0;0;1;0;0;0;3)	<i>Varicella zoster virus</i>	182,98 (227,66;227,66; 107,99;103,63;707,83;30 7,41; 601,03;441,95)
8.	RÓŻYCZKA	0 (0;0;0;0;0;4;10)	0 (0;0;0;0;0;0;0;0)	<i>Rubiwirus</i>	0 (0;0; 0;0;0;8,38;21,14)
9.	ŚWINKA	2 (1;3;5;2;6;5;11;3)	0 (0;0;0;0;0;0;0 0)	<i>Paramyxowirus</i>	4,26 (2,13;6,38;10,59;4,23;12, 56;4,21; 10,47;3,26)
10.	OSTRE PORAŻENIA WIOTKIE	0 (0;0;0;0;0;1;0;1)	0 (0;0;0; 0;0;1;0;1)	<i>Poliowirus typu 1,2 lub 3</i>	0 (0;0;0;0;0;2,11;0;2,11)
11.	BAKTERYJNE ZAPALENIE OPON MÓZGOWO-RDZENIOWYCH I MÓZGU	1 (0;0;0;2;1;2;3;3)	1 (0;0;0;2;1;2;2;3)	bakterie	2,13 (0;0;0;4,23;2,09; 4,21;6,28;6,34)

12.	ZAPALENIE OPON MÓZGOWYCH INNE I NIEOKREŚLONE	<b>0</b> (0;0;0;1;2;2;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;1;2;2;0;0)		<b>0</b> (0;0;0;2,11;4,18; 4,421;0;0)
13.	INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA	<b>0</b> (0;0;1;0;2;0;0;1)	<b>0</b> (0;0;1;0;2;0;0;1)	Neisseria meningitidis	<b>0</b> (0;0;2,11;0;4,18;0; 2,11; 0)
14.	BOLERIOZA Z LYME	<b>18</b> (17;35,48;52;57;53; 35;26)	<b>0</b> (1;1,3;2;7;5;3;1)	Borelia spp.	<b>38,30</b> (36,17;74,47; 101,64;109,98; 119,36;111,6; 73,30; 54,97)
15.	STYCZNOŚĆ NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ-POTRZEBA SZCZEPIEŃ	<b>19</b> (4;11,11;11;19;14;17;15)	<b>0</b> (0;0, 0;0;2;2;1;1)	rodz. Rhabdowirus	<b>40,43</b> (8,51;23,40;23,30;23,26;39,78;29,5;35,60;31,71)
16.	PŁONICA (SZKARLATYNA)	<b>23</b> (1;5;29;7;25;24;15; 17)	<b>0</b> (0;0;0;0;1;0;1)	Streptococcus pyogenes typu a	<b>48,94</b> (2,13;10,64;61,41;14,8;52,35;50,53;31,41;35, 94)
17.	ODRA	<b>0</b> (0;0;0;1;0;0;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;1;0;0;0;0)	Wirus odry	<b>0</b> (0;0;0;2,11;0;0;0;0)
18.	GIARDIOZA (LAMBLIOZA)	<b>0</b> (0;0;0;0;1;2;1;4)	<b>0</b> (0;0;0;0;1;2;0;0)	Lambliia intestinalis	<b>0</b> (0;0;0;0;2,09;4,21;2,09;8,45)
19.	BIEGUNKA I ZAPALENIE ŻOŁĄDKOWO-JELITOWE BNO, O PRAWDOPODOBNIENIE ZAKAŻNYM POCHODZENIU	<b>27</b> (31; 5; 42;43;24;29;38;46)	<b>23</b> (28; 5;18;25;16;20;20;21)		<b>57,45</b> (65,96;10,64;88,93;90,94; 50,26;60,73;79,58;97,27)
20.	TULAREMIA	<b>0</b> (0;0;0;0;1;0;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;0;1;0;0;0)	Francisella tularensis	<b>0</b> (0;0;0;0;2,09;0;8,38;21,14)
21.	COVID-19	<b>2155</b> (2898; 1259)	<b>119</b> (214; 106)	Wirus SARS-CoV-2	<b>4585,20</b> (6166,09; 2678,78)

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

## 1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

### 1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2022 roku liczba bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych wywołanych przez odzwierzęce pałeczki *Salmonella* w stosunku do roku poprzedniego była na podobnym poziomie. Odnotowano 3 (2021-2) zachorowania w postaci zatrucia pokarmowego wywołanego czynnikiem

chorobotwórczym *Salmonella* natomiast wykryto i zarejestrowano 6 nowych nosicieli czasowych salmonelloz (2021r. – 2).

W powiecie kamieńskim, odnotowano 1 ognisko chorób przenoszonych drogą pokarmową (2021-0). Zachorowania wystąpiły wśród uczestników turnusu rehabilitacyjnego z bazą noclegową z miejscami krótkotrwałego zakwaterowania. Na terenie ośrodka przebywało 158 osób, w tym dzieci do lat 14 – 0. Liczba osób chorych- 26 osób, w tym dzieci do lat 14 – 0, liczba osób hospitalizowanych- 0, tym dzieci do lat 14- 0. Przeważające objawy: wymioty, nudności, bóle brzucha, biegunka. Badanie kału w kierunku rotawirusów (antygen) i adenowirusów (antygen), norowirusów (antygen) oraz posiewy w kierunku *Salmonella-Shigella*, wykonano u dwóch chorych osób. W badanym materiale w obu przypadkach stwierdzono obecność antygenów norowirusów. Ponadto pobrano od 5 osób pracujących przy żywności wymazy z odbytu (3-krotne badanie kału) w kierunku *Salmonella-Shigella*. Posiewy w kierunku *Salmonella-Shigella* u wszystkich badanych osób ujemne.

Pobrano próbę wody do badania mikrobiologicznego w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów, liczby Enterokoków kałowych, liczby bakterii z grupy coli oraz liczby *Escherichia coli* - otrzymane wyniki nie wskazały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Pobrano z powierzchni w pomieszczeniu produkcyjnym, które zostały przebadane w zakresie drobnoustrojów chorobotwórczych: *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* oraz w kierunku bakterii z grupy coli. Wyniki pobranych próbek nie wskazały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

## **1.2. Wirusowe zapalenie wątroby**

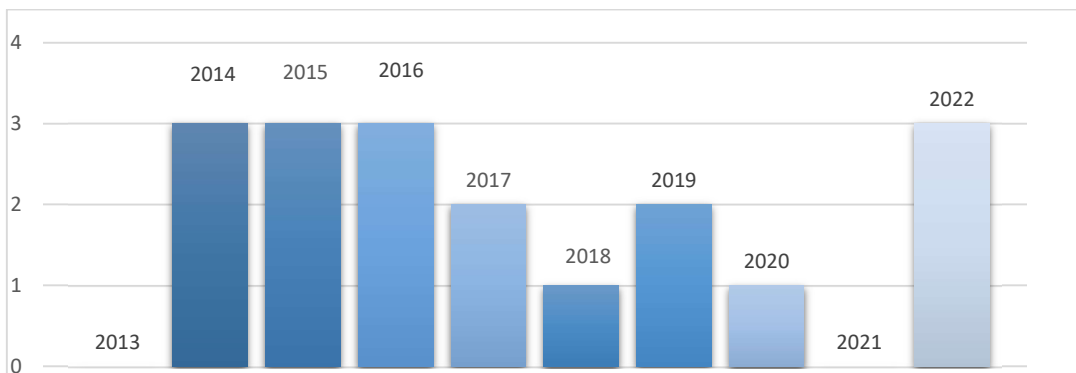
Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku obecnie znanych wirusów hepatotropowych (hepatocytów). Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od wywołującego je wirusa. Wirusowe zapalenia wątroby to dzisiaj jeden z wiodących problemów epidemiologicznych w zakresie chorób zakaźnych oraz zdrowia publicznego. Tak jak w latach ubiegłych, nadal wśród wirusowych zapaleń wątroby największy problem epidemiologiczny stanowi wirus zapalenia wątroby typu C.

### **Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”**

W 2022 roku, w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano przypadków zachorowań na WZW typu A.

### **Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”**

W 2022 roku, w powiecie kamieńskim zarejestrowano 3 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B-przewlekłe i BNO (2021-0), nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań. Można stwierdzić, że dzięki szeroko zakrojonej działalności oświatowo-profilaktycznej, systematycznemu podnoszeniu poziomu higieny w placówkach służby zdrowia oraz popularyzacji szczepień ochronnych przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, od kilku lat na terenie powiatu kamieńskiego nie notuje się zwiększenia liczby zachorowań.



**Rysunek 1 Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2013-2022, powiat kamieński.**

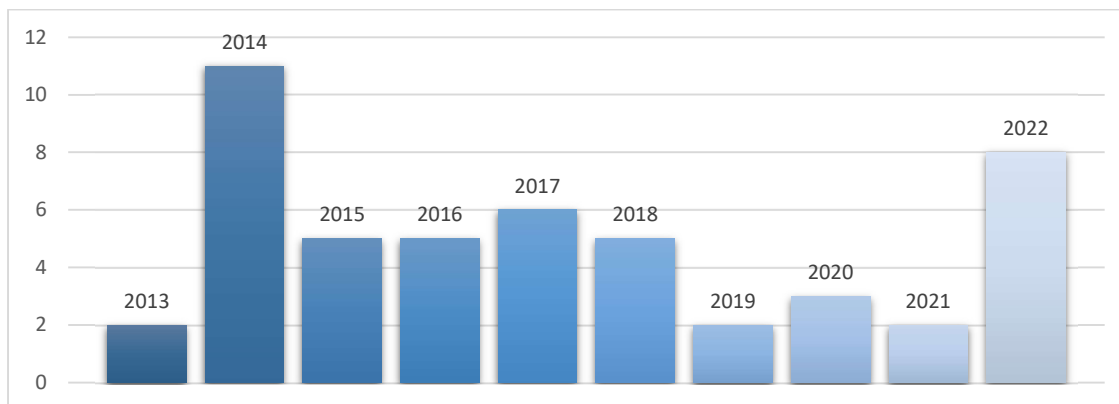
### **Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”**

Aktualnie spośród wirusów pierwotnie hepatotropowych, wirus zapalenia wątroby typu C stanowi największy problem epidemiologiczny. Do zakażenia wirusem typu C dochodzi poprzez naruszenie ciągłości tkanek zarówno w celach medycznych jak i niemedycznych np. w czasie zabiegów operacyjnych i stomatologicznych, zabiegów endoskopowych, w czasie wykonywania tatuażu, przekłuwania uszu. Rzadkie ujawnianie się ostrej fazy zakażenia HCV powoduje trudności w rozpoznaniu choroby, w związku z czym często wirusowe zapalenie wątroby typu C rozpoznawane jest w okresie zmian przewlekłych, które w konsekwencji mogą prowadzić do marskości i raka pierwotnego wątroby. Ponadto brak szczepionki przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu C uniemożliwia podniesienie odporności populacji.

W porównaniu z 2021 rokiem (2) liczba zachorowań w roku 2022 (8) wykazała tendencję wzrostową – zanotowano 3-krotny wzrost zachorowań.

W 2023 roku w powiecie kamieńskim wykryto 12 nowych nosicieli przeciwciał anty HCV, w tym 6 przypadków zgłoszono jako potwierdzone zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C (dwóch mężczyzn 35 lat, 1 mężczyzna 37 lat, kobieta – 48 lat, mężczyzna 63 lata oraz kobieta 79 lat). Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wskazywały zabiegi w placówkach służby zdrowia jako najbardziej prawdopodobną drogę zakażenia.

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



**Rysunek 2 Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2013-2022, powiat kamieński.**

### **Wirusowe zapalenie wątroby inne i nieokreślone**

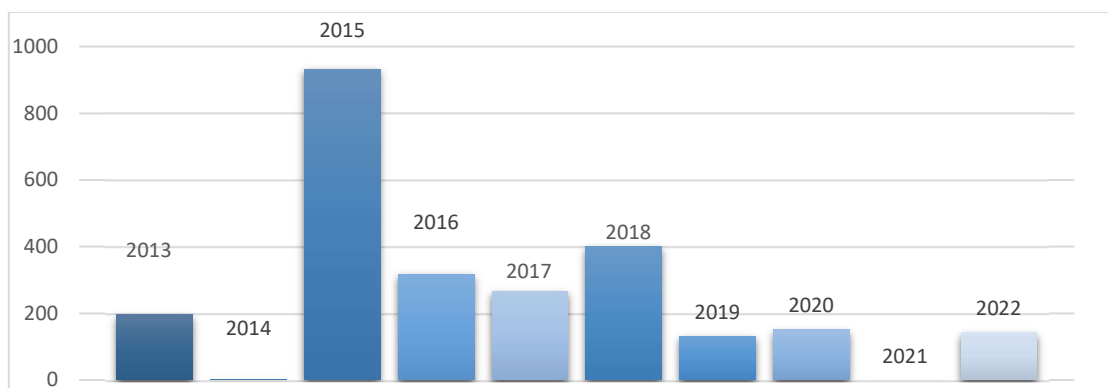
W 2022 roku, w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano przypadków zachorowań na inne i nieokreślone wirusowe zapalenia wątroby.

### **1.3. Grypa i zakażenia grypopodobne**

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

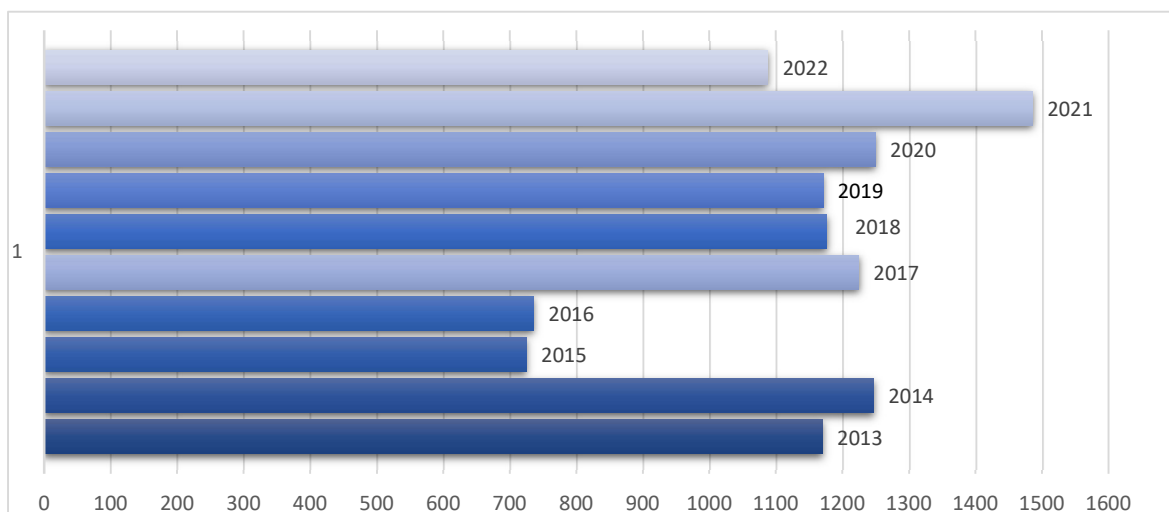
Rejestracja zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzona była na podstawie sprawozdań MZ-55 otrzymywanych od podmiotów leczniczych, na podstawie których sporządzano sprawozdania.

W 2022 roku zarejestrowano 142 podejrzania zachorowań grypopodobnych (2021-0) w tym zarejestrowano 3 potwierdzone zachorowania na grypę (2021-0).



**Rysunek 3 Liczba zachorowań grypopodobnych w latach 2013-2022, powiat kamieński.**





**Rysunek 4 Szczepienia przeciwko grypie sezonowej refundowanej przez samorządy inne instytucje w poszczególnych latach 2013-2022**

#### 1.4. Choroby wieku dziecięcego

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

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

##### Odra

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

W 2022 r. w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowania na odrę (2021-0).

##### Ostre porażenia wiotkie u dzieci do 14 r.ż.

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

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

W 2022 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na ostre porażenia wiotkie (2021-0).

### Krztusiec

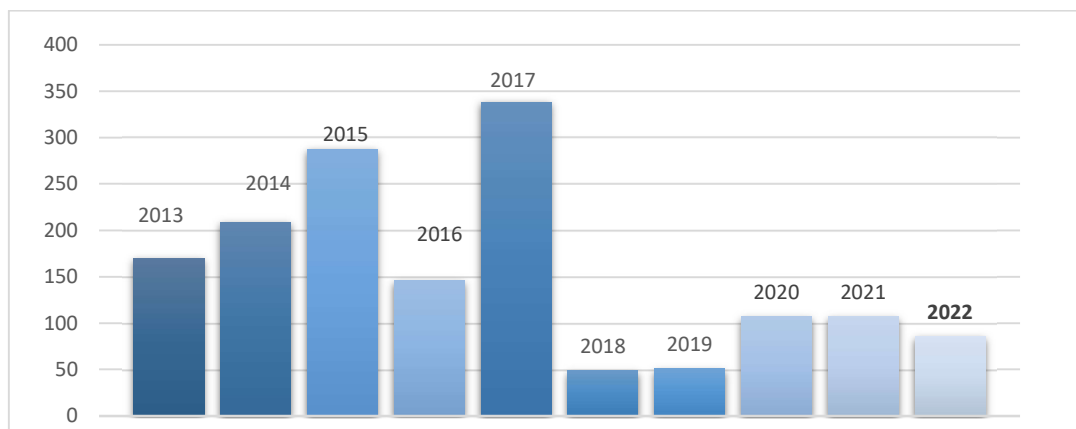
Krztusiec (koklusz) to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych, wywołana przez Gram-ujemną bakterię o nazwie *Bordetella pertusis*. Najczęściej występuje u niemowląt i małych dzieci (0 – 4 r.ż.). Liczba zachorowań na krztusiec wśród młodzieży i wcześniej szczepionych dorosłych, utrzymuje się na takim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

### Ospa wietrzna

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

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

W roku 2022 na terenie powiatu zanotowano 86 zachorowań – zachorowania w porównaniu do roku poprzedniego są na niższym poziomie (2021 – 107). Większość zachorowań wystąpiło wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym i tak w wieku: 0 lat – 2 (2), 1-4 lat – 29 (46), 5-9 lat – 35 (45), 10-14 lat – 12 (9) oraz 15 lat i powyżej – 8 (5). Spośród wszystkich chorych nikt nie był szczepiony przeciwko tej chorobie.



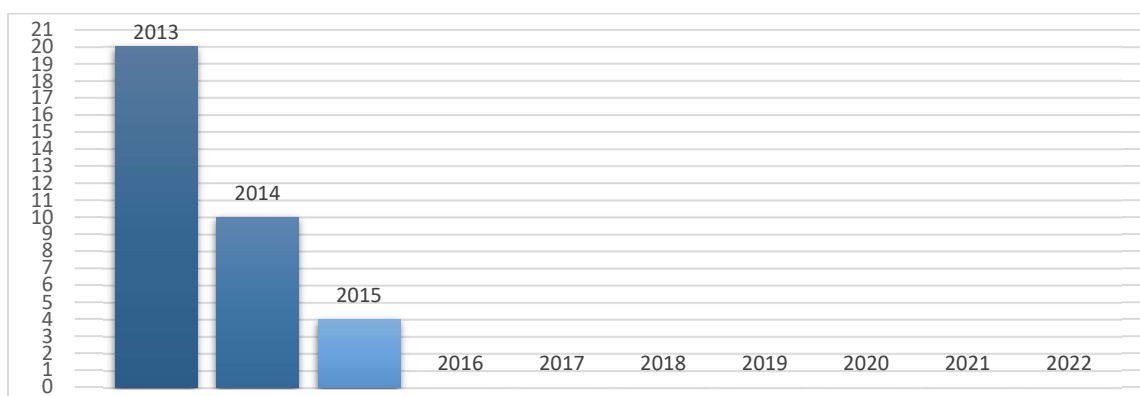
Rysunek 5 Liczba chorych na ospę wietrzną w latach 2013-2022, powiat kamieński

### Różyczka

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

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

W 2022 roku w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku 2021, nie odnotowano przypadków zachorowań na różyczkę.

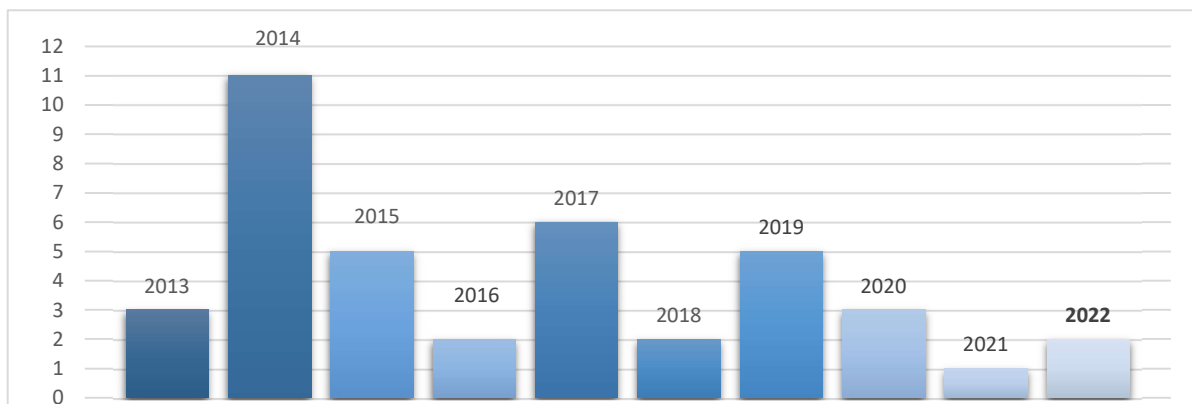


**Rysunek 6 Liczba chorych na różyczkę w latach 2013-2022, powiat kamieński**

### Nagminne zapalenie przyusznic – świnka

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

W roku 2022 na terenie powiatu zanotowano 2 przypadki świnki, co daje wzrost zachorowań w stosunku do roku ubiegłego (1). Zachorowanie wystąpiło u jednego chłopca w wieku 5 lat oraz u dziewczynki w wieku 10 lat, którzy byli zaszczepieni przeciwko tej chorobie zgodnie z kalendarzem szczepień.



**Rysunek 7 Liczba chorych na świnkę w latach 2013-2022, powiat kamieński**

### Płonica (szkarlatyna)

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

W roku 2022 na terenie powiatu zanotowano 23 przypadki płonicy, czyli zanotowany został wzrost zachorowań do analogicznego okresu w roku ubiegłym (2021-1).

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

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

W 2022 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano: zachorowania na zapalenie opon mózgowych innych i nie określonych (2021-0); bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu wywołanego przez bakterie *Borrelia* (2021-0), choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, inwazyjnej, zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu (2021-0). Nie odnotowano również przypadków wirusowego zapalenia mózgu.

### **1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa**

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

W 2022 r. nie zarejestrowano zachorowań na Inwazyjną Chorobę Meningokokową (2021-0).

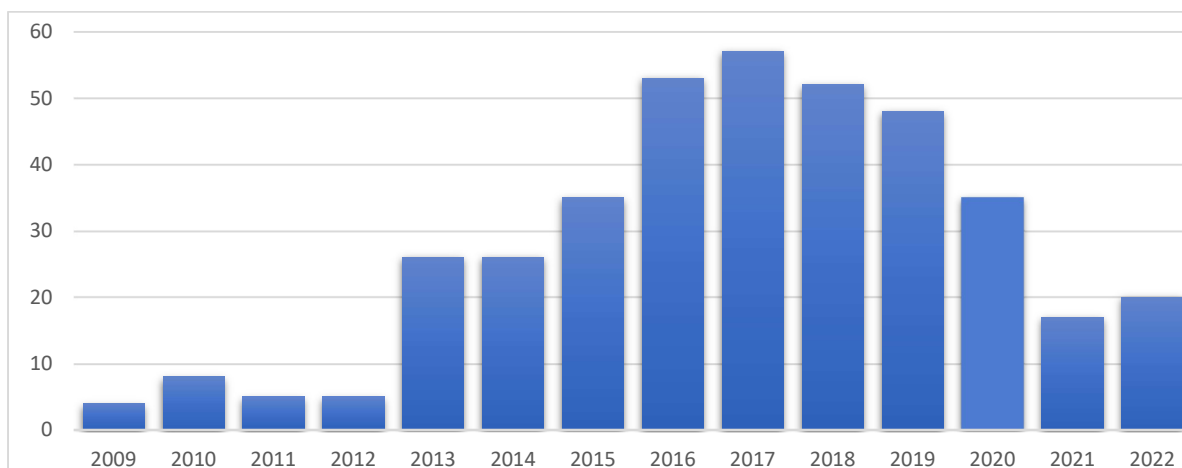
### 1.7. Borelioza z Lyme

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

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

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

W 2022 roku na terenie powiatu zarejestrowano 20 przypadków zachorowań na Boreliozę z Lyme (2021-17). Wg definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego 18 zachorowań wykazano jako przypadki potwierdzone (2021-17), 2 jako prawdopodobne (2021-0). Żadna z osób nie była hospitalizowana (2021-0). Wśród 18 przypadków potwierdzonych 13 zachorowań (2021-14) przebiegało pod postacią skórny - rumień wędrujący (Erytema migrans EM). Wykazano 5 zachorowania pod postacią stawową. Nie odnotowano zachorowań pod postacią neuroboreliozy (2021-0) oraz boreliozy układu krążenia (2021-1)



Rysunek 8 Liczba chorych na Boreliozę z Lyme w latach 2009-2022 powiat kamieński

### 1.8. Wścieklizna

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

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

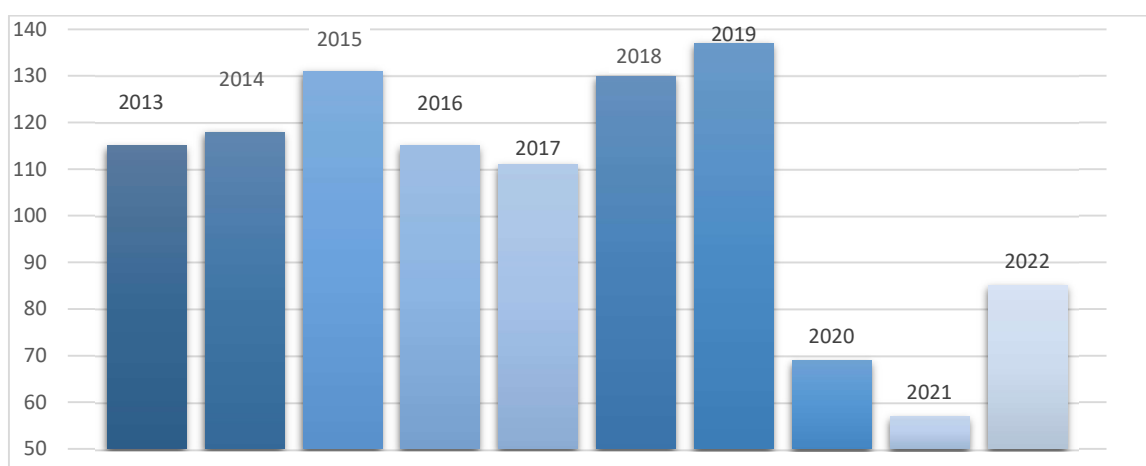
W 2022 roku na terenie powiatu kamieńskiego zgłoszono 85 przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta (2021-57), w tym: 64 przez psy (2021-46), 16 przez koty (2021-10), 2 przez inne zwierzęta hodowlane – królik domowy, koń (2021-0) oraz 3 przez dzikie zwierzęta (nietoperz,

szczur, wiewiórka) (2021-1). Liczba zarejestrowanych pokąsań ludzi przez zwierzęta wzrosła w stosunku do roku 2020. We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, aby ustalić stopień narażenia na wściekliznę oraz podjąć odpowiednie działania celem ochrony zdrowia i życia pokąsanych osób. Wśród wszystkich pokąsanych było 16 dzieci

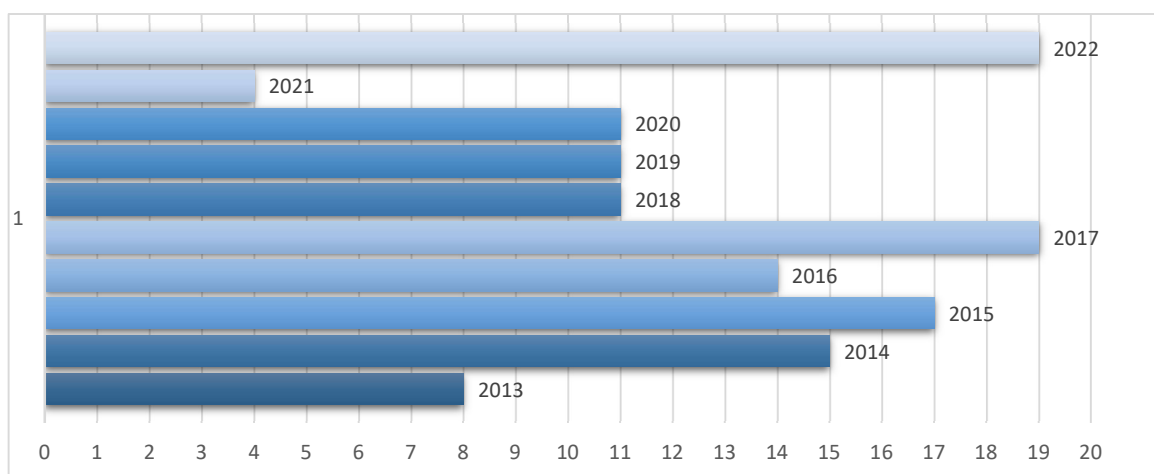
w wieku do lat 14 (2021-7).

Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których w 2022 r. podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 19 osób (2021-4), w tym u dzieci do 14 r.ż. – 3 (2021-0). Pośród wszystkich szczepionych osób, 16 było pokąsanych przez zwierzęta domowe a 3 przez zwierzęta dzikie.

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



**Rysunek 9 Styczność i narażenia na wściekliznę w latach 2013-2022, powiat kamieński**



**Rysunek 10 Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, powiat kamieński w latach 2013-2022**

### 1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

Choroby przenoszone drogą płciową to problem powracający. Niektóre zakażenia zaczęły pojawiać się u osób podejmujących seks bez zabezpieczenia. Ponadto infekcje przenoszone drogą

płciową bardzo często występują razem z zakażeniem HIV. Doniesienia naukowe podają, że zakażenie chlamydiazą, HPV, HSV mogą zwiększyć kilkakrotnie ryzyko zakażenia HIV, a w przypadku kiły i rzeżączki to ryzyko jest 10 razy większe.

W 2022 roku w powiecie kamieńskim zarejestrowano 3 przypadki choroby przenoszonej drogą płciową (2021-0).

### 1.10. Gruźlica

Do zakażenia prątkami gruźlicy dochodzi najczęściej drogą wziewną. Prątki znajdujące się w kropelkach wykrztuszonej płwociny unoszą się w powietrzu i wysychają, tworząc tak zwane „jądra kropielek”, które są wdychane przez człowieka do dróg oddechowych. Źródłem zakażenia mogą być również chore na gruźlicę zwierzęta np. chore krowy, które wydają prątki m. in. z mlekiem.

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

**Tabela 2 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2022 roku**

WYSZCZEGÓLNIENIE	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
<b>Powiat kamieński:</b>					
w tym:					
Miasto	2	2	1	0	1
Wieś	2	2	2	0	0
Mężczyźni	3	3	3	0	0
Kobiety	1	0	0	0	1
<b>wg grup wiekowych:</b>					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	1	1	1	0	0
45 - 64	0	0	0	0	0
65 i więcej	3	3	2	0	1
<b>Liczba osób objętych nadzorem:</b>	<b>5</b>				

W roku 2022 w powiecie kamieńskim odnotowano 4 nowe zachorowania na gruźlicę (2021-2). Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi były hospitalizowane

w oddziale gruźlicy i chorób płuc Specjalistycznego Szpitala im. prof. Alfreda Sokołowskiego przy ul. Sokołowskiego 11 w Szczecinie. Wszystkie osoby z bliskiego kontaktu z chorymi prątkującymi oraz podejrzanymi o prątkowanie (najczęściej wspólne zamieszkanie) zostały objęte pod nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspektora oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zadeklarowani.

#### **1.11. Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS**

W Polsce wirusem HIV zakażają się przede wszystkim osoby młode. W roku 2022 na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano 5 zakażeń ludzkim wirusem upośledzenia (niedoboru) odporności (HIV), co stanowi wzrost zakażeń w stosunku do roku poprzedniego, nie odnotowano nowych zachorowań na AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności (2021 - 01 przypadek HIV 0- AIDS).

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

W 2022 roku na terenie powiatu kamieńskiego na bieżąco była śledzona sytuacja epidemiologiczna ze szczególną uwagą ukierunkowaną na rozwój wydarzeń dotyczących poziomu zakażeń Covid-19. Narzędziem informatycznym, które umożliwiło szybkie wprowadzanie danych, cyfrową obsługę procesów związanych z epidemiologią, ze szczególnym uwzględnieniem COVID-19 w okresie stanu epidemii, był System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPI).

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 2155 potwierdzonych przypadków COVID-19 oraz 4 przypadki możliwe. Ponadto wykazano 18 zgonów z przyczyną wyjściową COVID-19.

#### **1.13. Tularemia**

W powiecie kamieńskim w roku 2022, nie zarejestrowano zachorowań na tularemię.

#### **1.14. Ospa małpia**

W 2022 r. w powiecie kamieńskim nie zarejestrowano zachorowań na małpią ospę.

#### **1.15. Podsumowanie i wnioski**

Sytuacja epidemiologiczną w zakresie większości chorób zakaźnych w powiecie kamieńskim, z wyjątkiem zachorowań na COVID-19, kształtowała się pomyślnie. W roku sprawozdawczym zarejestrowano znaczny wzrost podejrzeń i zachorowań na grypę (2022 r. – 143 przypadki, 2021 r. – 0) W porównaniu z latami ubiegłymi zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną z 107 przypadków w 2021 roku do 86 w roku 2022.

Z analizy sytuacji epidemiologicznej, w zakresie chorób zakaźnych w 2022 roku na terenie powiatu kamieńskiego wynika, iż nadzór epidemiologiczny, przebiegał zgodnie z głównym kierunkiem działań ujętych w harmonogramie pracy oraz zgodnie z zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Prowadzony był na wysokim poziomie, czego wynikiem jest dobry stan zdrowia populacji w powiecie kamieńskim.

## **2. Szczepienia ochronne**

### **2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych**

Szczepienia ochronne są ważnym czynnikiem w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków. Są one jedną z podstawowych form profilaktyki



zdrowotnej. W Polsce, obowiązuje Program Szczepień Ochronnych, obejmujący szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, które są wykonywane w systemie scentralizowanym oraz szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa. Dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu kamieńskiego na zachorowania. Program Szczepień Ochronnych jest co roku modyfikowany, na podstawie aktualnej sytuacji epidemiologicznej kraju, a jego aktualna wersja ogłaszana jest w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w formie komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego.

W roku 2022 r. pracownicy Sekcji Epidemiologii prowadzili nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych poprzez: 1. Realizację zadań w zakresie czynności kontrolno–reprezsyjnych, planowanych oraz doraźnych i interwencyjnych punktów szczepień znajdujących się w podmiotach leczniczych. 2. Przygotowanie rocznego zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe. 3. Przygotowanie analizy procentowego wykorzystania preparatów wielodawkowych w ramach Programu Szczepień Ochronnych. 4. Analizowanie i opracowywanie kwartalnych sprawozdań z przeprowadzonych szczepień ochronnych wg ilości wykorzystanych szczepionek oraz wg informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez składającego sprawozdanie. 5. Podejmowanie działań w zakresie bieżącego nadzoru nad poborem preparatów szczepionkowych i ich realnym zużyciem w ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych. 6. Przygotowywanie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych (MZ-54). 7. Analizę i nadzór nad społecznością osób uchylających się od szczepień ochronnych lub sprzeciwiających się tego typu procesom profilaktyki zdrowotnej. 8. Sporządzanie rocznego sprawozdania o osobach uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych. 9. Zastosowanie procedur administracyjnych w celu egzekwowania wykonania szczepień przez opiekunów prawnych (rodziców) uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych u małoletnich dzieci oraz prowadzenie rejestrów tych działań. 10. Prowadzenie „rejestru niepożądanych odczynów poszczepiennych”.

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

Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Program ten ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2022 rok obowiązkowymi są szczepienia przeciwko chorobom: gruźlicy, wzw typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, rotawirusom, poliomyelitis, zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* u dzieci w 1. roku życia; wzw typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* oraz odrze, śwince i różyczce u dzieci w 2. roku życia; błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis oraz wprowadzone w r. 2019 szczepienie p. odrze, śwince i różyczce u dzieci w 6. roku życia; odrze, śwince i różyczce u dzieci w 10. roku życia jako szczepienie uzupełniające u tych dzieci, które w 6 r.ż nie otrzymały

dawki przypominającej; błonicy, tężcowi, krztuścowi którym podlega młodzież w 14. i błonicy, tężcowi 19. roku życia.

W 2022 roku szczepienia ochronne na terenie powiatu kamieńskiego wykonywano w 14 punktach szczepień realizujących obowiązkowy program szczepień.

Programem objęte są dzieci i młodzież do 19. roku życia, na terenie powiatu w 2022 roku objętych było 7 050 dzieci i młodzieży.

W celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania preparatów szczepionkowych, kontynuowano intensywny nadzór nad podmiotami realizującymi obowiązkowe szczepienia ochronne. Przesyłano do nadzorowanych podmiotów komunikaty Ministra Zdrowia, stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego, kalendarz szczepień na 2022 rok, informowano o konferencjach i szkoleniach dla pracowników punktów szczepień. Partnerstwo z podmiotami w tym zakresie układało się zadowalająco.

W okresie od stycznia do grudnia przeprowadzono łącznie 34 kontrole punktów szczepień w tym 25 planowych oraz 9 tematycznych, sporządzając ocenę z przeprowadzonych czynności. We wszystkich podmiotach realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy.

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

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

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2022 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO podobnie jak w latach ubiegłych wzrasta systematycznie.

Według informacji uzyskiwanych z nadzorowanych placówek medycznych (na podstawie indywidualnych zgłoszeń osób uchylających się od szczepień), przyczyna obserwowanej, stale rosnącej liczby rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci, najczęściej była nieznana. Należy sądzić, iż na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ mają też prawdopodobnie: działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP

NOP”, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego.

W związku z przypadkami uchylania się od szczepień obowiązkowych oraz wahaniami rodziców co do ich celowości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim (PPIS) przed wszczęciem postępowania administracyjno-egzekucyjnego w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających z uodpornienia dziecka przeciw chorobom zakaźnym, a także konsekwencji prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom. Na koniec 2022 roku rejestrowano 65 osób uchylających się od szczepień (rodziców, opiekunów prawnych).

W 2022 roku PPIS wystosował do osób uchylających się 42 pisma informacyjne 10 opomnień, 12 tytułów wykonawczych.

Na skutek podjętych przez pracowników sekcji Epidemiologii działań obowiązkowemu szczepieniu ochronnemu w roku 2022 poddano czworo dzieci.

## **2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne**

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

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

Ponieważ niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane. W 2022 roku w powiecie kamieńskim nie zgłoszono NOP po podaniu szczepionek wykorzystywanych do realizacji PSO.

## **2.3. Podsumowanie i wnioski:**

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2021 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO podobnie jak w latach ubiegłych, utrzymuje się na tym samym poziomie.

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

## II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

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

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim znajduje się **119** obiektów udzielających świadczeń medycznych tj:

- Szpitale ogółem (4) w tym: szpital uzdrowiskowy (1), szpital jednodniowy (1), szpital rehabilitacyjny (1)
- Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:
  - Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze – 1
  - Zakłady opiekuńczo – lecznicze - 1
  - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 6
  - Sanatoria - 3
  - Hospicja - 1
  - Inne - 0
- Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych:
  - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria - 35
  - Medyczne laboratoria diagnostyczne - 1
  - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 7
  - Inne - 8
- Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:
  - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 16
  - Indywidualne praktyki lekarzy dentyków - 16
  - Indywidualne praktyki pielęgniarek - 4
  - Grupowe praktyki pielęgniarek - 7
  - Inne - 0

W roku 2022 przeprowadzono **76** kontroli, w tym również kontrole związane z przestrzeganiem obostrzeń sanitarnych w podmiotach działalności gospodarczej i leczniczej na terenie powiatu kamieńskiego.

### 1 Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W roku 2022 roku pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowały się 35 podmioty świadczące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne. Wszystkie obiekty spełniły wymagania określone w przepisach prawnych. Nadzór nad obiektami prowadzono poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel

medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia. Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował również sprawdzenie należytego stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalności pomieszczeń, czystości bieżącej i porządku w obiekcie, prawidłowości prowadzonych procesów dekontaminacji powierzchni i sprzętu wielokrotnego użytku, gospodarki odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania z bielizną, oraz przestrzegania procedur zapobiegających zakażeniom, realizacji szczepień ochronnych. Ponadto sprawdzano przestrzeganie przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (który ogłoszony był do 16 maja 2022 r.) oraz po jego zakończeniu w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego.

Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjno-informacyjne. Stan sanitarno-techniczny w podmiotach leczniczych skontrolowanych w 2022 r. oceniono pozytywnie, z wyjątkiem stwierdzenia złego stanu: technicznego – 1 NZOZ, higieniczno-sanitarno-technicznego- 2 NZOZ-y (dodatkowo ukaranie mandatem karnym w wysokości 500 zł). W skontrolowanych placówkach zapewniona była wystarczająca ilość środków czystości i dezynfekcyjnych, we wszystkich obiektach wydzielono odpowiednie pomieszczenia bądź miejsca do ich przechowywania. Właściciele podmiotów medycznych zapewniają odbiór odpadów komunalnych i odbiór odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. Wszystkie odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w lodówce, przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. W pomieszczeniach przychodni i gabinetów prowadzona była dezynfekcja powierzchni takich jak powierzchnie podłóg czy mebli. Używane do tego celu były ogólnodostępne w handlu środki do dezynfekcji o działaniu zwalczającym wirusy, bakterie i grzyby. Podczas kontroli zwracano uwagę na stosowanie wyżej wymienionych preparatów o aktualnych terminach ważności zgodnie z załączoną instrukcją stosowania. Ponadto personel placówek stosował odpowiednie środki do dezynfekcji rąk, umieszczone w dozownikach przy umywalkach. Skontrolowane placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane było zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W przychodniach i gabinetach sprawdzano również prowadzenie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych.

## 2 Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

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

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

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

Po zabiegach dezynfekcji i mycia narzędzia medyczne poddawano procesowi sterylizacji z zastosowaniem pary wodnej w nadciśnieniu. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. Przeprowadzone w 2022 roku kontrole w zakresie przygotowywania sprzętu do sterylizacji, pakietowania, przechowywania, zachowania odpowiednich terminów ważności wysterylizowanych narzędzi nie wykazały nieprawidłowości.

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

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

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

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną

Utrzymaniem czystości zajmuje się personel prowadzący praktykę zawodową. W zakresie czystości bieżącej w roku 2022 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **3 Postępowanie z odpadami medycznymi**

Podmioty lecznicze poddane kontroli w 2022 roku stosowały opracowane przez siebie, szczegółowe procedury postępowania z odpadami medycznymi oraz instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich wytwarzania. Odpady zakaźne gromadzone były w czerwonych, wytrzymałych workach jednorazowego użytku, a odpady zakaźne o ostrych końcach i krawędziach w czerwonych plastikowych pojemnikach. Worki i pojemniki zapelniane były do maksymalnie 2/3 ich objętości i przechowywane na stanowiskach pracy nie dłużej niż 72 godziny. Worki i pojemniki były właściwie oznakowane. Ich magazynowanie wstępne odbywało się w przygotowanych specjalnie do tego celu lodówkach, zaopatrzonych w termometry do monitorowania temperatury wewnątrz urządzenia. W wyniku kontroli stwierdzono, że lodówki te zabezpieczone były przed dostępem osób nieupoważnionych oraz przed dostępem owadów, gryzoni itp. We wszystkich obiektach skontrolowanych w 2022 r. pomieszczenia z lodówkami na odpady zaopatrzone były w umywalki z ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem i ze środkiem do dezynfekcji rąk, jednorazowe ręczniki, rękawiczki oraz pojemniki na rękawiczki zużyte. W roku sprawozdawczym wszystkie podmioty posiadały umowy z firmami posiadającymi wymagane zezwolenie na odbiór tych odpadów, a częstotliwość ich odbioru nie budziła zastrzeżeń.

### **PODSUMOWANIE I WNIOSKI:**

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru nad podmiotami leczniczymi stwierdzono jak w analogicznym okresie ubiegłego roku dostateczne zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych, prawidłową sterylizację sprzętu zabiegowego, prawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi.

W roku 2022 stwierdza się nie budzący zastrzeżeń stan sanitarno-higieniczny obiektów, w których funkcjonują podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie powiatu poza

wyjatkami, w których stwierdzono uchybienia pod względem stanu technicznego (1 obiekt) oraz pod względem stanu higieniczno-sanitarno-technicznego (2 obiekty)

Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie powiatu kamieńskiego można określić jako właściwe. Placówki świadczące usługi lecznicze posiadały opracowane procedury medyczne, zwiększały asortyment stosowanego sprzętu jednorazowego, poprawiły warunki mycia i sterylizacji narzędzi oraz sprzętu wielokrotnego użycia, realizowały wszelkie działania zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. Podmioty zapewniały bezpieczeństwo korzystającym z usług medycznych poprzez stosowanie sprzętu jednorazowego.

## **HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru nad podmiotami leczniczymi stwierdzono jak w analogicznym okresie ubiegłego roku dostateczne zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych, prawidłową sterylizację sprzętu zabiegowego, prawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi.

W roku 2022 stwierdzono również nie budzący zastrzeżeń stan sanitarno-higieniczny obiektów, w których funkcjonują podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie powiatu poza wyjątkami, w których stwierdzono uchybienia pod względem stanu technicznego (1 obiekt) oraz pod względem stanu higieniczno-sanitarno-technicznego (2 obiekty)

Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie powiatu kamieńskiego można określić jako właściwe. Placówki świadczące usługi lecznicze posiadały opracowane procedury medyczne, zwiększały asortyment stosowanego sprzętu jednorazowego, poprawiły warunki mycia i sterylizacji narzędzi oraz sprzętu wielokrotnego użycia, realizowały wszelkie działania zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. Podmioty zapewniały bezpieczeństwo korzystającym z usług medycznych poprzez stosowanie sprzętu jednorazowego.

## **HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

### **1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów**

Sekcja HŻŻiPU prowadzi nadzór na warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego, jak również warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, produktami kosmetycznymi oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi.

W roku sprawozdawczym 2022 pod nadzorem sanitarnym znajdowało się **1570** obiektów produkcji żywności, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, wytwórni i obrotu przedmiotami użytku oraz produktów kosmetycznych. Na ogólną liczbę obiektów wg ewidencji składają się:

- 340 zakładów produkcji żywności;
- 373 zakładów obrotu żywnością;
- 623 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
  - 325 zakładów małej gastronomii;
  - 84 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii;



- 3 gospodarstwa agroturystyczne;
- 199 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
  - 117 stołówek w domach wczasowych;
  - 3 blok żywienia w szpitalu, w tym 2 żywienia w systemie cateringowym;
  - 2 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
  - 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
  - 16 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
  - 1 stołówka w bursach i internatach;
  - 35 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
  - 9 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
  - 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
  - 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
  - 12 innych zakładów żywienia;
- 5 zakładów usług cateringowych;
- 18 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne;
- 11 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi.

Biorąc pod uwagę ciągły wzrost wymogów sanitarnych stawianych przedsiębiorcom branży spożywczej, co związane jest ze zmianami dostosowawczymi i ujednoliceniem krajowej legislacji z prawem obowiązującym w krajach UE stwierdzono stopniową eliminację zakładów najbardziej odbiegających od wymogów, przez co statystycznie spada odsetek obiektów ocenianych jako złe. Na ich miejsce powstają nowe obiekty zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z powyższym na terenie powiatu kamieńskiego w 2022 roku zatwierdzono **83** zakłady w trybie i na zasadach określonych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego, tj.:

- 3 zakłady produkcji żywności;
- 13 zakładów obrotu żywnością ( w tym 1 warunkowo zatwierdzony);
- 62 zakładów żywienia zbiorowego otwartego;
- 5 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

W sumie przeprowadzono 895 kontroli i rekontroli, z czego 44 kontroli wspólnych z innymi działami. Podział czynności kontrolnych przedstawia się następująco:

- 🚧 76 w zakładach produkcji;
- 🚧 373 w zakładach obrotu żywnością;
- 🚧 289 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 146 w zakładach małej gastronomii, 27 w ruchomych/tymczasowych zakładach małej gastronomii;
- 🚧 122 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- 🚧 11 w zakładach usług cateringowych;
- 🚧 14 w zakładach obrotu przedmiotami użytku;
- 🚧 2 w zakładzie wytwarzającym i konfekcjonującym produkty kosmetyczne;
- 🚧 8 w zakładach obrotu produktami kosmetycznymi.

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

- ✚ zgłaszanych interwencji;
- ✚ przeprowadzania kontroli akcyjnych związanych między innymi: z kontynuowaniem i utrzymaniem wzmożonego nadzoru sanitarnego w obiektach żywnościowych zlokalizowanych w miejscowościach o natężonym ruchu turystycznym, wzmożonym nadzorem nad sklepami wielkopowierzchniowymi w okresie przedświątecznym, prowadzeniem nadzoru nad zakładami cateringowymi dostarczającymi posiłki do jednostek systemu oświaty, potencjalnego zagrożenia zdrowotnego wynikającego z aktualnej sytuacji na rzece Odrze;
- ✚ sezonu grzybowego.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- wydania **192** decyzji administracyjnych. Podział wydanych decyzji przedstawiał się w następujący sposób:
  - ✚ **87** decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
  - ✚ **16** decyzji wycofujących z obrotu artykułów spożywczych niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
  - ✚ **5** decyzji nakazujących przeprowadzenie zabiegów dezynfekcji automatu do lodów;
  - ✚ **11** decyzji przedłużające termin wykonania obowiązków;
  - ✚ **66** decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
  - ✚ **6** decyzji wygaszających;
  - ✚ **1** decyzji warunkowo zatwierdzającej zakład do prowadzenia działalności.
- nałożenia **83** mandatów karnych na sumę 29620,00 zł, w tym:
  - 2 mandaty karne na sumę 400,00 zł w zakładach produkcji żywności;
  - 31 mandatów karnych na sumę 9700,00 zł w zakładach obrotu żywnością;
  - 35 mandatów karnych na sumę 14400,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 28 mandatów karnych na sumę 11400,00 zł w zakładach małej gastronomii;
  - 13 mandaty karne na sumę 4320,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
  - 2 mandaty karne na sumę 800,00zł w zakładach usług cateringowych.
- wydania **8** postanowień:
  - ✚ 5 o uchyleniu zarządzenia zabezpieczenia stosowanego w zabezpieczeniu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym
  - ✚ 3 postanowienie o sprostowaniu oczywistej pomyłki;
- wydania **17** zarządzeń dotyczących zabezpieczenia środków spożywczych;
- wydania **327** decyzji obciążających na kwotę **29837,00** zł;
- wydania **116** decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności (83 zatwierdzających, 33 zatwierdzających zmianę);
- wydania **145** decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych to:

- ✚ wprowadzanie do obrotu oraz stosowanie w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych w pomieszczeniach zakładu - utrzymane brudno, nadmiernie oblodzone;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg we wszystkich pomieszczeniach zakładu utrzymane brudno – zdeptane, w szczególności pod stołami produkcyjnymi, za urządzeniami chłodniczymi;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny drobnego sprzętu używanego w zakładzie;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia zakładu, np. okapu, blatów produkcyjnych;
- ✚ w użyciu stwierdzono ścierki tradycyjne utrzymane brudno;
- ✚ niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych – w zmywalni naczyń stwierdzono magazynowanie naczyń brudnych razem ze środkami spożywczymi;
- ✚ brak do wglądu aktualnych badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych stwierdzających brak przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku wszystkich osób będących w zakładzie;
- ✚ brak wdrożenia zasad systemu HACCP z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia;
- ✚ brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;
- ✚ brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system *traceability* nie funkcjonuje prawidłowo.

Zarządzenia z decyzji nakazujących dotyczyły:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych zakładu;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach socjalnych zakładu;
- wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blatów produkcyjnych, sprzętu produkcyjnego mających kontakt z żywnością;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zapewnienie bieżącej zimnej i ciepłej wody przy umywalce znajdującej się w części produkcyjno-wydawczej;
- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- wdrożenia i utrzymania procedury dotyczącej postępowania z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez zapewnienie właściwych sposobów postępowania z odpadami;

- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez udokumentowanie badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, wyrobów cukierniczych zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.).

W wyniku rażących nieprawidłowości w 2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim wydał **5** decyzji:

- **5** decyzji nakazujących przeprowadzenie zabiegów dezynfekcji automatów do lodów - decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z 4 wydanych decyzji, natomiast w jednym przypadku z uwagi na fakt zakończenia działalności sezonowej w 2022r. wydana została decyzja przedłużająca termin wykonania obowiązku dotyczącego potwierdzenia skuteczność zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów amerykańskich Sachart oraz wykorzystywanego sprzętu poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów z automatu w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego *Enterobacteriaceae* celem udokumentowania, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych do dnia 01 lipca 2023 r.

Ponadto, wydano **16** decyzji dotyczących wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podział wydanych decyzji dotyczących zakazu wprowadzania produktu do obrotu w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się w następujący sposób:

- 10 decyzji w zakładach obrotu żywnością;
- 2 decyzje w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 4 decyzje w zakładach żywienia zbiorowego otwartego;

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

W 2022 r. rozpatrzono **77 interwencji**. Kontrole interwencyjne zostały przeprowadzone w związku ze zgłoszeniami przez konsumentów w zakresie niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub podejrzenia zatruc pokarmowych, nieprzestrzeganiem reżimu sanitarnego w kontekście przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie realizacji ograniczeń, nakazów i zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- ✚ wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- ✚ niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oferowanych w zakładach gastronomicznych;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu produktów oferowanych w zakładach;
- ✚ niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych;
- ✚ niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych;
- ✚ nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych w obiektach żywnościowych;
- ✚ niewłaściwe zagospodarowanie odpadów w gastronomii;
- ✚ obecności szkodników w pomieszczeniach należących do pionu żywienia;
- ✚ specyficznego zapachu „stęchlizny” panującego w sklepie;
- ✚ palenia papierosów w sklepie;
- ✚ hałasu pochodzącego z urządzenia chłodniczego należącego do hurtowni;
- ✚ uciążliwości „zapachowej” pochodzącej z zakładu gastronomicznego;
- ✚ braku przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - braku przestrzegają nakazu noszenia maseczek ochronnych przez personel, braku zachowanego dystansu pomiędzy stolikami na jadalni;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego lokalu;
- ✚ braku zachowanej higieny osobistej przez pracowników;
- ✚ braku dokumentacji zdrowotnej dla celów sanitarno-epidemiologicznych;

Podział rozpatrzonych interwencji przedstawia się następująco:

- ✚ 3 w zakładach produkcji;
- ✚ 36 w zakładach obrotu żywnością;
- ✚ 26 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 17 w zakładach małej gastronomii;
- ✚ 12 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych stwierdzono zasadność **11** interwencji (6 sklepy spożywcze, 1 inny obiekt obrotu żywnością, 2 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – domy wczasowe i 2 zakłady małej gastronomii), które dotyczyły:

- ✚ stanu sanitarnego pod kątem specyficznego zapachu w sklepie, tj. wyczuwalnego specyficznego zapachu typu „stęchlizna”;
- ✚ wprowadzania do obrotu przeterminowanych wyrobów garmażeryjnych;
- ✚ wprowadzania do obrotu produktów przeterminowanych;

- ✚ panującego nieładu, zakupu wody przeterminowanej, braku stosowania rękawiczek jednorazowego użytku podczas nakładania drożdżówek stwierdzono wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie po upływie terminu przydatności do spożycia;
- ✚ stosowania przez personel tych samych rękawiczek przy sprzedaży mięsa i wędlin, braku przestrzegania higieny przy sprzedaży bułek, niewłaściwego ubioru personelu pracującego na stoisku kasowym na stoisku, niewłaściwie eksponowanego towaru;
- ✚ nieprzyjemnego zapachu, mokrych, lepkich opakowań produktu pn. „Kapusty kiszanej” i „Ogórków kiszonych tartych”;
- ✚ sprzedaży ryb świeżych w niewłaściwych warunkach sanitarno-higienicznych;
- ✚ braku przestrzegania przepisów Rozporządzenia Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii;
- ✚ braku przestrzegania zasad higieny przez personel, tj. wycierania ścierkami stolików oraz zbierania brudnych naczyń na wózek i rozkładania nowych talerzy bez umycia rąk;
- ✚ wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności w zakładzie małej gastronomii,
- ✚ obecności nicienia w tkance ryby dorsza z pieca w zestawie z surówkami.

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

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

Natomiast w przypadku wniesienia interwencji do tutejszej Inspekcji, która była niewłaściwa w sprawie, zgodnie z art. 65 §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego niezwłocznie przekazywano je do organu właściwego, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie – przekazano 1 interwencję do innego organu - obiekt z innego terenu. Natomiast 5 interwencji w części przekazane do innych organów, również rozpatrzone w zakresie bezpieczeństwa żywności i 2 interwencje przekazane do innych organów w wyniku ustaleń podczas kontroli interwencyjnych.

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. Przeprowadzono 58 kontroli sanitarnych w ramach systemu RASFF. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone było zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców.

### **1.1. Zakłady produkcji żywności**

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2022 funkcjonowało 80 zakładów produkcji żywności:

- 9 wytwórni lodów;
- 50 automatów do lodów;

- 6 piekarni;
- 8 ciastkarni;
- 1 przetwórnia owocowo – warzywna;
- 1 browar;
- 1 zakład garmażeryjny;
- 1 wytwórnia makaronów;
- 3 inne wytwórnie żywności.

W bieżącym roku sprawozdawczym w tej grupie dokonano zatwierdzenia 3 zakładów produkcji żywności.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2022 r. w analizowanej grupie skontrolowano 38 zakładów, przeprowadzając w nich łącznie 55 kontroli, w tym 18 kontroli kompleksowych na zgodność zakładu z wymogami zawartymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z 30.04.2004 str1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz.13, t.34, str.319 z późn.zm.) wraz ze sporządzeniem arkusza oceny zakładu produkcji żywności z określonym ryzykiem dla ocenianych zakładów.

W bieżącym roku sprawozdawczym pobrano do badań 58 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych:

- obiekty produkcji żywności – 56 próbek środków spożywczych, w tym:
  - wytwórnie lodów – 10 próbek środków spożywczych;
  - automaty do lodów – 30 próbek środków spożywczych;
  - piekarnie – 6 próbek środków spożywczych;
  - ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;
  - zakłady garmażeryjne – 5 próbek środków spożywczych;

38 pobranych i przebadanych laboratoryjnie próbek były zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, tj. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, natomiast 20 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g.

W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 4 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu.

Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów

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

Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z **3** wydanych decyzji, natomiast w jednym przypadku z uwagi na fakt zakończenia działalności sezonowej w 2022r. wydana została **1** decyzja przedłużająca termin wykonania obowiązku dotyczącego potwierdzenia skuteczność zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów amerykańskich Sachart oraz wykorzystywanego sprzętu poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów z automatu w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego *Enterobacteriaceae* celem udokumentowania, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych do dnia 01 lipca 2023 r.

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

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2022 r. w analizowanej grupie wydano **16** decyzji:

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

W tej grupie obiektów zarządzenia decyzji administracyjnych dotyczyły:

- 🚧 wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- 🚧 zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- 🚧 przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń pracowników z zasad systemu HACCP;
- 🚧 udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- 🚧 weryfikacji systemu HACCP poprzez opracowanie i wdrożenie harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego lodów z automatu na kolejne lata;



- 🚧 udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu ciast z kremem po obróbce termicznej, ciasta z kremem bez obróbki termicznej zgodnie z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. str. 1 z późn. zm.);
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitów, podłóg, ścian w pomieszczeniach socjalnych, magazynowych oraz produkcyjnych;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodnicze na surowce i wyroby gotowe;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu wypieku pieczywa;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego szafkę z blatem w pomieszczeniu produkcyjnym cukierniczym;
- 🚧 doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego dzielarkę do bułek w pomieszczeniu produkcyjnym piekarniczym.

W analizowanej grupie obiektów za uchybienia sanitarne stwierdzone podczas kontroli wszczęto postępowanie mandatowe, łącznie wystawiono 2 mandaty na kwotę 400,00 zł za brak prowadzenia bieżących zapisów w zakresie GHP/GMP oraz zasad systemu HACCP, stosowania w produkcji i przechowywania produktów po upływie terminu przydatności do spożycia.

W analizowanej grupie rozpatrzono 3 interwencje, które dotyczyły:

- 🚧 obecności szczura biegającego po zakładzie, palenia papierosów przy produkcji pieczywa oraz nieprzyjemnego zapachu świadczącego o paleniu papierosów w szatni dla personelu zakładu, koszy z gotowym chlebem umieszczanych na brudnej podłodze, palenia odpadów komunalnych w piecu w piekarni,
- 🚧 obecności kawałka metalowej blaszki w zakupionym chlebie,
- 🚧 braku ochrony na głowie (opasek, czepków), braku rękawiczek, wpadających włosów do wyrobów cukierniczych - podczas czynności kontrolnych stwierdzono, iż personel pracujący na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie posiada czapki ochronne lub daszki (z logo firmy), założone prawidłowo, w sposób zabezpieczający przed przedostaniem się do żywności; podczas produkcji personel pracuje bez rękawiczek ochronnych- stosuje dezynfekcję rąk środkiem o działaniu antywirusowym i antybakteryjnym - środki rozmieszczone odpowiednio w miejscach w pomieszczeniu produkcyjnym, ogólnodostępne, zapewniono odpowiedni zapas. Ponadto, przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej oraz zimnej wody, umywalki wyposażone w środki do higienicznego mycia oraz suszenia rąk. W opracowanej dokumentacji GHP/GMP dotyczącej higieny osobistej personelu uwzględniono, iż pracownik zobowiązany jest stosować firmową odzież roboczą, utrzymaną czysto, tj. także czepki ochronne.

Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w/w interwencje uznano za niezasadne.

W ramach powiadomienia systemie RASFF przeprowadzono 1 kontrolę, która dotyczyła: przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w próbce produktu „Rodzynki Malayer B” wykorzystywanych w procesach produkcyjnych w zakładzie: ciastkarskim.

W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono przedmiotowego produktu, według uzyskanej informacji został w całości użyty do produkcji wyrobów cukierniczych (serniki, drożdżówki, makowce, struclę z serem, chleb Tukan).

## **1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny**

Na terenie powiatu kamieńskiego według ewidencji funkcjonuje 255 zakładów:

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

W bieżącym roku sprawozdawczym w związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 11 gospodarstw rolnych. Ponadto, w związku z zakończeniem działalności 2 zakłady zostały wykreślone z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 19 zakładów gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej surowców pochodzenia roślinnego, przeprowadzając w nich łącznie 21 kontroli.

W jednym ze skontrolowanych gospodarstw prowadzącym działalność w zakresie produkcji pierwotnej warzyw i owoców, dostaw bezpośrednich owoców i warzyw ustalono wielkość produkcji za rok 2021:

- owoce: truskawki (1300 kg), borówki (450kg); jabłka (250kg); wiśnie (70kg); gruszka (70kg); śliwka (60kg); aronia (45kg);
- warzyw: pomidory (250 kg), ogórki (150 kg); rzodkiewka (80 pęczków); sałata (120 główek); cukinia (100kg); pietruszka nać (200 pęczków); bób (25kg); szczypior (150 pęczków); koper (250 pęczków); lubczyk (120 pęczków); fasola szparagowa (20kg);

Uprawiane przez siebie warzywa i owoce dostarczane są do własnego Straganu owocowo-warzywnego, przewożone środkiem transportu posiadającym decyzję zatwierdzającą PPIS w Kamieniu Pomorskim. W gospodarstwie rolnym do zbioru owoców zapewniono opakowania tekturowe, które zakupywane są bezpośrednio przed zbiorami i przetrzymywane w wydzielonym miejscu w budynku mieszkalnym. Owoce oraz warzywa przygotowywane do sprzedaży nie są poddawane zabiegom wpływającym na ich lepszą prezentację tj. mycie. Głównym sposobem ograniczenia ryzyka skażeń mikroorganizmami chorobotwórczymi w gospodarstwie rolnym stosowane są zasady Dobrej Praktyki Rolniczej, a w szczególności: dbałość o czystość wody używanej w uprawach i higieny osobistej, niestosowanie nawozów i środków wspomagających wzrost roślin o złym lub niepewnym stanie sanitarnym, które mogą być źródłem skażenia, zapobieganie przedostawaniu się fekaliów do gleby i wody, utrzymanie porządku i higieny w gospodarstwie, dezynfekcja narzędzi, sprzętu i opakowań, higiena osobista pracowników, niedopuszczenie ludzi chorych do prac z produktami roślinnymi, zapobieganie kontaktom upraw

z zwierzętami. W zakresie opracowanych instrukcji/procedury Dobrej Praktyki Rolniczej w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produkowanych warzyw i owoców jak również zasad higieny przedłożono dokumentację zawierającą właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń, w tym właściwych środków określonych w ustawodawstwie krajowym i wspólnotowym, m.in.: kontrolę zanieczyszczeń takich jak mykotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne, wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów, właściwe i odpowiednie używanie środków ochrony roślin i biocydów oraz możliwość ich śledzenia, jak również zagrożeń wynikających z możliwości występowania wirusów enteropatogennych oraz mikroorganizmów chorobotwórczych *Escherichia coli*. W związku z powyższym opracowano instrukcje GHP dotyczące: higieny personelu, zaopatrzenia w wodę, kontroli odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami, szkoleń personelu, mycia i dezynfekcji środków transportu – z kartą kontroli wewnętrznej, magazynowania zbóż. Ponadto opracowano instrukcję z towarami niezgodnymi, gdzie określono, iż w przypadku reklamacji owoców miękkich zostaną przeprowadzone badania na zgodność z kryteriami zawartymi w rozporządzeniu Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w kierunku *E. coli*.

W w/w obiekcie w trakcie czynności kontrolnych pobrano próbkę pn. „Ogórki gruntowe” w ramach urzędowej kontroli w kierunku pestycydów do laboratorium WSSE w Łodzi. Otrzymane wyniki badania odpowiadały wymaganiom rozporządzenia Komisji (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005 r. z późn. zm.).

W drugim z obiektów, w którym przeprowadzono kompleksową kontrolę sanitarną prowadzona jest działalność prowadzona jest w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej: zbóż konsumpcyjnych – pszenica, żyto, owoców: truskawek, malin, czereśni, śliwek, jabłek, gruszek, wiśni, warzyw: pomidorów, ogórków, marchwi, bobu, kopru, czosnku, pietruszki, przewozu warzyw i owoców pochodzących z własnego gospodarstwa środkami transportu. Podczas czynności kontrolnych ustalono wielkość produkcji za rok 2021:

- owoce: truskawki (2,6 ton), maliny (300 kg), czereśnie (100 kg), jabłka (120 kg), gruszki (60 kg), wiśnia (80 kg);
- warzyw: pomidory (600 kg), ogórek (1,9 tony), marchew (50 kg), koper (300 pęczków x 10 szt.), czosnek (150 główek), buraczki (100 kg).
- zboża konsumpcyjne: żyto: 5 ton, pszenica: 12 ton, pszenżyto 6 ton;

W gospodarstwie rolnym do zbioru owoców zapewniono łubianki, skrzynki plastikowe, kobiałki, opakowania tekturowe, które zakupywane są bezpośrednio przed zbiorami i przetrzymywane w wydzielonym miejscu. Według uzyskanych informacji w gospodarstwie nie praktykuje się wymiany kobiałek pustych na inne używane, z uwagi na ochronę przed przenoszeniem szkodników i chorób. Owoce miękkie (maliny, truskawki) oraz warzywa przygotowywane do sprzedaży nie są poddawane zabiegom wpływającym na ich lepszą prezentację tj. mycie. sprzedaż produktów pochodzenia roślinnego odbywa się bezpośrednio po

zbiorach i w taki sposób aby produkty były zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i bezpośrednim kontaktem z ziemią.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż obiekty będące pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim działają zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5 z późn. zm.) jak również rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.).

W obiekcie prowadzącym działalność w ramach RHD dniu kontroli nie stwierdzono przechowywania przetworów, sprzedaż odbywa się na bieżąco, odbiorcami są stali klienci. W ramach RHD prowadzona jest produkcja „Dżemu malinowego 315 g” oraz „Soku malinowego 330 ml”. Maliny pochodzą z własnego gospodarstwa rolnego. Przedłożono rejestr wytworzonych w roku 2021 produktów: dżemu malinowego: 188 kg oraz soku malinowego w ilości 152 l.

W związku z wystąpieniem zagrożenia na rzece Odrze u producentów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego podczas przeprowadzania czynności kontrolnych dokonywano analizy źródła wody wykorzystywanej do podlewania płodów – przeprowadzono 11 kontroli w tym zakresie oraz 6 wizytacji – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Skontrolowane gospodarstwa rolne prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji pierwotnej zbóż konsumpcyjnych, ziemniaków, buraków cukrowych oraz rzepaku. W skład gospodarstw wchodzi budynki mieszkalne oraz obory, wiaty, stodoły, budynki gospodarcze. Ścieki z gospodarstw rolnych podłączone są do bezodpływowych zbiorników. Gospodarstwa rolne wyposażono w niezbędne maszyny, narzędzia i urządzenia rolnicze służące do uprawy gleby, ochrony roślin, zbioru plonów, w tym ciągniki rolnicze, przyczepy ciągnikowe. Stosowane są nawozy i środki ochrony roślin tj. nawozy mineralne – nawozy azotowe (N), nawozy wieloskładnikowe, nawozy fosforowe (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), nawozy wapniowe (CaO), nawozy organiczne, środki ochrony roślin – chwastobójcze, owadobójcze, grzybobójcze i zaprawy nasienne, środki gryzoniobójcze. W celu utrzymania w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników wydzielono punkty wodne. Większość prac w gospodarstwie wykonuje się na otwartej przestrzeni, a osoby wykonujące narażone są na działania biologicznych czynników szkodliwych tj. mikro-i makroorganizmy oraz substancje przez nie wytwarzane. W związku z powyższym w celu zapobiegania chorobom wywołanym przez szkodliwe czynniki biologiczne w gospodarstwie surowce roślinne przechowuje się w odpowiednich warunkach nie dopuszczających do rozwoju drobnoustrojów. Zapewniono umywalki do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej wody oraz wyposażono w środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. W skontrolowanych gospodarstwach rolnych wdrożono system *traceability* – prowadzona i przechowywana jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie odbiorcy produkowanych środków spożywczych, zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

Głównym sposobem ograniczenia ryzyka skażeń mikroorganizmami chorobotwórczymi w gospodarstwie rolnym stosowane są zasady Dobrej Praktyki Rolniczej, a w szczególności: dbałość o czystość wody używanej w uprawach i higieny osobistej, niestosowanie nawozów

i środków wspomagających wzrost roślin o złym lub niepewnym stanie sanitarnym, które mogą być źródłem skażenia, zapobieganie przedostawaniu się fekaliiów do gleby i wody, utrzymanie porządku i higieny w gospodarstwie, dezynfekcja narzędzi, sprzętu i opakowań, higiena osobista pracowników, niedopuszczenie ludzi chorych do prac z produktami roślinnymi, zapobieganie kontaktom upraw z zwierzętami.

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki środków spożywczych (z dwóch różnych gospodarstw rolnych) pn. „Ziarno jęczmienia” oraz „Ziarno owsa” w kierunku pestycydów - wyniki badania próbek zgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005r. z późn. zm.).

### **1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych**

Według ewidencji w 2022r. na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 5 producentów żywności w warunkach domowych.

W bieżącym roku kalendarzowym w związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tematyczne dotyczące wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie: produkcji ciast od surowca do wyrobu gotowego, odbioru ciast przez klienta, sprzedaży ciast w opakowaniach jednorazowego użytku oraz produkcji ciast od surowca do wyrobu gotowego, odbioru ciast przez klienta, sprzedaży ciast w opakowaniach jednorazowego użytku.

W/w działalności prowadzone są całorocznie, okolicznościowo. Skontrolowane podmioty z uwagi na charakter działalności i proces technologiczny uwzględniający parametry obróbki cieplej nie przewidują prowadzenia badań mikrobiologicznych wyrobów. Produkowany asortyment stanowić będą produkty jednodniowe, do bezpośredniego spożycia.

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

### **1.4. Zakłady obrotu żywnością**

Na terenie tutejszej Inspekcji w zakresie obrotu żywnością w roku 2022 funkcjonowało 341 obiektów:

- 196 sklepy spożywcze;
- 5 kiosków ( w tym 3 sklepiki szkolne);
- 23 apteki i sklepy zielarskie;
- 20 hurtowni;
- 40 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 57 innych obiektów obrotu żywnością.

Skontrolowano 176 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 373 kontrole, w tym 83 kontroli interwencyjnych (w tym 36 kontroli interwencyjnych i 47 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

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

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono 31 mandatów na łączną sumę 9700,00 zł.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należało:

- ✚ wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych; nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- ✚ brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
- ✚ brak prowadzenia bieżących zapisów dotyczących wdrożenia opracowanych systemów: GHP, HACCP;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń, wyposażenia znajdujących się na sali sprzedaży oraz niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg na sali sprzedaży oraz na zapleczu;
- ✚ brak wyposażenia umywalek w środki do higienicznego mycia rąk.

W 2022 roku w analizowanej grupie ogółem wydano **74** decyzje administracyjne:

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

oraz:

- ✚ **46** decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów;
- ✚ **14** decyzji zatwierdzających;
- ✚ **5** decyzje zatwierdzające zmianę zakresu prowadzonej działalności;

Zarządzenia wynikające z decyzji nakazujących głównie dotyczyły:

- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi, ściany, sufit na sali sprzedaży;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany, sufit w pomieszczeniu magazynowym, w pomieszczeniu socjalno-biurowym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w szatni, punkcie przyjęcia dostaw oraz korytarzu komunikacyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodnicze, witryny chłodnicze do przechowywania artykułów spożywczych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w chłodni z mięsem, wędlinami;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blat przy umywalce na sali sprzedaży;
- ✚ zweryfikowania, wdrożenia i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury dotyczącej postępowania z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez zapewnienie właściwych sposobów postępowania z odpadami;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regały na napoje oraz regałów z artykułami spożywczymi trwałymi mikrobiologicznie;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regał na pieczywo w opakowaniach jednostkowych na sali sprzedaży;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego umywalk;
- ✚ zapewnienia właściwych warunków do higienicznego mycia rąk i sprzętu poprzez zapewnienie bieżącej ciepłej wody przy umywalce i dwukomorowym zlewozmywaku;
- ✚ doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego wózka do transportu środków spożywczych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi prowadzących do magazynu, prowadzących z sali sprzedaży do punktu przyjęcia dostaw.

W związku z niewykonaniem zarządzeń wynikających z decyzji w określonych terminach wystawiono **8** upomnień.

W związku ze stwierdzeniem niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych nieoznakowanych oraz przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów wydano **10** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów oraz zobowiązano podmioty do dostarczenia dokumentów dotyczących zagospodarowania produktów przeterminowanych, zgodnie z opracowanymi procedurami systemu HACCP dotyczącymi postępowania z partią żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Wszystkie zarządzenia wynikające z w/w decyzji zostały wykonane.

W 2022 r. przeprowadzono 36 kontroli interwencyjnych, w wyniku których stwierdzono:

- ✚ niezasadność 29 wniesionych interwencji, dotyczących między innymi: wprowadzania do obrotu produktów przeterminowanych, niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń sklepu, braku przestrzegania zasad higieny przez personel, niewłaściwych warunków przenoszenia nieopakowanych wyrobów piekarniczych, palenia papierosów przez personel, wystąpienia objawów w postaci bólu brzucha oraz biegunki po spożyciu zakupionych sałatek pn. „Sałatka po kaszubsku” oraz „Sałatka po cygańsku”; zakupu produktów spożywczych o niewłaściwej jakości, zakupu kiełbasy białej o nieprzyjemnym „kwaśnym” zapachu, zakupu niewłaściwej jakości kurczaka, zakupu niewłaściwej jakości „Pieczeni farmerskiej” na stoisku mięsno-wędliniarskim; niewłaściwej jakości zakupionego kurczaka;
- ✚ zasadność 7 wniesionych interwencji dotyczących: wyczuwalnego specyficznego zapachu typu „stęchlizna”; wprowadzania do obrotu przeterminowanych wyrobów, panującego nieładu, braku stosowania rękawiczek jednorazowego użytku podczas nakładania drożdżówek; stosowania przez personel tych samych rękawiczek przy sprzedaży mięsa i wędlin, braku przestrzegania higieny przy sprzedaży bułek, niewłaściwego ubioru personelu pracującego na stoisku kasowym na stoisku, niewłaściwie eksponowanego towaru, nieprzyjemnego zapachu, mokrych, lepkich opakowań produktu pn. „Kapusty kiszonej” i „Ogórków kiszonych tartych”, sprzedaży ryb świeżych w niewłaściwych warunkach sanitarno-higienicznych;  
W wyniku naruszeń wymagań sanitarno-higienicznych osoby winne ukarano 5 mandatami karnymi na sumę 1700 zł. Przeprowadzone kontrole sanitarne potwierdziły zastosowanie się do wydanych zaleceń poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarnego obiektów.
- ✚ pozostałe kontrole interwencyjne, tj. 47 przeprowadzanych było w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

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

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







Ponadto, w roku sprawozdawczym przeprowadzano kontrole akcyjne do pism ZPWIS w Szczecinie dotyczące wzmożonego nadzoru nad sklepami wielkopowierzchniowymi. Przeprowadzane kontrole dotyczyły: oceny warunków zapewnionych podczas przyjęcia dostaw, magazynowania oraz wprowadzania do obrotu mięsa świeżego, w szczególności w sklepach, w których prowadzony jest rozbiór tusz, półtuszy i elementów, oceny stanu sanitarno-higienicznego



wózków i koszyków zakupowych, wzmożenia w okresie przedświątecznym nadzoru nad sklepami spożywczymi i marketami.

Podczas kontroli analizowano zagadnienia dotyczące między innymi: przewozu towarów spożywczych, identyfikacji pochodzenia produktów zwierzęcych, transportu odpadów oraz sposobu postępowania w zakresie wycofywania żywności, w tym prawidłowości dokonywania zwrotu odpadów kat. 3, stanu sanitarno-technicznego zakładów, funkcjonowania systemu kontroli wewnętrznej HACCP, stanu sanitarno-higienicznego koszy i wózków dla klienta, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia, segregacji środków spożywczych, jakości żywności, w tym przestrzegania terminów przydatności do spożycia oraz warunków przechowywania. W nawiązaniu do powyższych zagadnień łącznie przeprowadzono 61 kontroli w 23 marketach, nałożono 3 mandaty karne na sumę 1300zł.

Nieprawidłowości kwalifikujące się do nałożenia mandatów to:

-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg (na sali sprzedaży, w chłodniach, mroźni, na zapleczu magazynowym, w punkcie przyjęcia dostaw);
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny blatów przy witrynach chłodniczych na stosiku mięsno-wędliniarskim, urzędzeń chłodniczych, stanowiska krojenia owoców;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny umywalki i zlewozmywaka przy stoisku mięsnym;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia szatni;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny otoczenia zakładu oraz przepełnionych koszy na odpady komunalne znajdujących się w zakładzie;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny otoczenia wózków zakupowych.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie powyższych nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów celem oceny jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego pobrano do badań 148 próbek. Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 148 próbek środków spożywczych w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. W związku z powyższym wprowadzane do obrotu środki spożywcze w zakresie przebadanych parametrów były bezpieczne i mogły być wprowadzane do obrotu handlowego na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

Natomiast wynik badania 1 pobranej próbki środka spożywczego pn. Herbata czarna liściasta aromatyzowana Earl Grey, wskazał na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych. W toku postępowania zgodnie z procedurami RASFF przeprowadzono czynności kontrolne w hurtowni celem ustalenia, czy zbadany produkt o zakwestionowanym nr partii nadal wprowadzany jest do obrotu oraz uzyskania od przedsiębiorcy listy odbiorców w/w produktu celem uruchomienia procedury informowania odbiorców produktu o zaistniałej sytuacji.

Jednocześnie sprawozdanie z badań zakwestionowanej próbki środka spożywczego przekazano do dostawcy, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu nadzorującego dostawcę oraz do producenta i do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawa nadzorującego producenta.

W toku uruchomionej procedury i utworzenia powiadomienia informacyjnego nr 2022.08 z dnia 17.11.2022r., Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie zwrócił się z prośbą do Głównego Inspektoratu Sanitarnego w Warszawie o przeprowadzenie oceny ryzyka dla zdrowia konsumentów dla ww. produktu do laboratorium Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie. W sporządzonej w dniu 12 grudnia 2022r. ocenie ryzyka w ramach RASFF zakwestionowanego środka spożywczego stwierdzono, iż niniejszy produkt nie stwarza istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

Ze względu na konieczność zapewnienia czasu na wprowadzenie środków zapobiegających zanieczyszczeniu alkaloidami oraz długi okres przydatności do spożycia żywności objętej ww. rozporządzeniem, środki spożywcze wymienione w załączniku, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu przed dniem 1 lipca 2022r., mogą pozostać w obrocie do dnia 31 grudnia 2023r. Zgodnie z ustaleniami poczynionymi przez Zachodniopomorskiego PWIS niniejszy produkt został dostarczony do Hurtowni „Eurocash”, w Kamieniu Pomorskim w dniu 02 lipca 2021 roku. Biorąc pod uwagę definicję wprowadzenia do obrotu zawartą w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 należy uznać, że niniejszy produkt został legalnie wprowadzony do obrotu przed 01 lipca 2022 roku i w związku z tym do końca terminu minimalnej trwałości (listopad 2022) nie mają wobec niego zastosowania wymagania zmienionego rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 w zakresie alkaloidów pirolizydynowych. Biorąc pod uwagę wynik oceny ryzyka, przedmiotowe powiadomienie nie mieści się w zakresie systemu RASFF. Zakres RASFF obejmuje bezpośrednio lub pośrednio ryzyko dla zdrowia ludzi w związku z żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością lub paszą, a także poważne ryzyko dla zdrowia ludzi, zdrowia zwierząt lub środowiska w związku z paszą.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za czyn z art. 103 ust.1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący prowadzenia sprzedaży w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1.

### **1.5. Zakłady żywienia zbiorowego**

W tej grupie obiektów znajduje się 827 obiektów, w tym 623 zakłady żywienia zbiorowego otwartego oraz 204 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

Skontrolowano 332 obiekty, przeprowadzając w nich łącznie 422 kontrole, w tym 44 kontroli interwencyjnych (38 kontroli interwencyjnych oraz 6 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

#### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

W roku 2022 objęto nadzorem 623 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 325 obiektów małej gastronomii, do których zaliczamy: smażalnie, fast-food, pijalnie piwa oraz 84 obiekty małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, do których zaliczamy: namioty na plaży, wózki gastronomiczne i 3 gospodarstwa agroturystyczne.

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

Skontrolowano 238 obiektów, przeprowadzono łącznie 289 kontroli, w tym 27 kontroli interwencyjnych.

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

W bieżącym roku sprawozdawczym za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych właściciele lub osoby upoważnione ukarano 35 mandatami karnymi na łączną kwotę 14400,00 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- ✚ stosowanie w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
- ✚ niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych – magazynowanie środków spożywczych w zmywalni naczyń;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych w pomieszczeniach zakładu - utrzymane brudno, nadmiernie oblodzone;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg we wszystkich pomieszczeniach zakładu - utrzymane brudno, zdeptane, w szczególności pod stołami produkcyjnymi, za urządzeniami chłodniczymi;
- ✚ w użyciu stwierdzono ścierki tradycyjne utrzymane brudno;
- ✚ brak środków do higienicznego mycia, suszenia i dezynfekcji rąk;
- ✚ brak właściwych warunków do higienicznego mycia i wyparzania naczyń tradycyjnych stosowanych w zakładzie z uwagi na awarię zmywarko-wyparzynki;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny drobnego sprzętu, wyposażenia - myte niedokładnie, utrzymane brudno, oblepione, zatłuszczone;
- ✚ brak wdrożenia zasad systemu HACCP z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia;
- ✚ brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;
- ✚ brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system *traceability* nie funkcjonuje prawidłowo;

W analizowanej grupie obiektów w 2022 roku PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 68 decyzji administracyjnych, w tym:

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

- ✚ 38 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, w sprawie stwierdzonych uchybień;
- ✚ 4 decyzje wygaśnięcia decyzji administracyjnej nakazującej podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;

oraz

- ✚ 62 decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności;
- ✚ 23 decyzji zatwierdzających zakres prowadzonej działalności w związku z rozszerzeniem działalności;
- ✚ 73 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów;

Wydane zarządzenia wynikające z 19 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania obowiązków dotyczyły między innymi:

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

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 16 decyzji, w tym z 6 decyzji wydanych w 2021r., natomiast termin wykonania zarządzeń wynikających z 9 decyzji nakazujących został określony na rok 2023.

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

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów wpłynęło 27 interwencji:

- ✚ w 2 zakładach po przeprowadzeniu kontroli interwencyjnej stwierdzono zasadność złożonych wniosków;
- ✚ w 24 przypadkach nie potwierdziły się wnoszone zarzuty;
- ✚ w 1 przypadku kontrola została przeprowadzona w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zasadne interwencje dotyczyły:

- Baru mieszczącego się w Kamieniu Pomorskim w zakresie wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności - w dniu kontroli stwierdzono stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych nieoznakowanych w stanie zamrożenia w urządzeniu zamrażalniczym - podroby drobiowe nieoznakowane w stanie zamrożenia, które wg dokumentów dostaw do zakładu dostarczane jest jako mięso świeże - produkty nieoznakowane- brak danych producenta, brak daty przydatności do spożycia, brak określonych warunków przechowywania w warunkach chłodniczych oraz środków spożywczych przeterminowanych w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu produkcyjno – wydawczym, które zostały ujęte w zarządzeniu zabezpieczenia. Osobę winną ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł. Natomiast w zakresie sprzedaży oferowanych potraw bez wydawania paragonów sprawę w tej części przekazano Naczelnikowi Urzędu Skarbowego w Kamieniu Pomorskim;
- Zakładu Gastronomicznego mieszczącego się w Międzyzdrojach w zakresie obecności nicienia w tkance ryby dorsza z pieca w zestawie z surówkami - podczas kontroli ustalono, iż miało miejsce zgłoszenie od klienta dotyczące obecności nicienia w rybie dorsz, personel zakładu po sprawdzeniu danych w internecie potwierdził, iż rzeczywiście jest to nicienie. Przedmiotowy produkt to „Dorsz czarny filet”, przedłożono Handlowy Dokument Identyfikacyjny, ustalono dane dostawcy. Cała partia została zużyta na potrzeby zakładu. Według informacji uzyskanych od osoby upoważnionej nie było kolejnych zgłoszeń od klientów dotyczących obecności nicienia w produktach znajdujących się w ofercie zakładu. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował pisemnie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szczecinie o zaistniałej sytuacji celem wykorzystania służbowego.

W bieżącym roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów w zakresie wnoszonych interwencji 24 uznano za niezasadne, a dotyczyły między innymi: braku właściwej wentylacji w obiekcie, niewłaściwego sposobu zagospodarowania odpadów komunalnych, zatrudniania osób bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń zakładu, braku właściwej higieny personelu, niewłaściwej jakości oferowanego dania, niewłaściwych warunków przechowywania ryb mrożonych, ponownego zamrażania ryb, wystąpienia dolegliwości żołądkowo jelitowych po spożyciu dania pn. „Tagliatelle z łososiem”.




W 2022r. pobrano do badań 41 próbek środków spożywczych – 5 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g, które pochodziły z obiektu zakładu żywienia zbiorowego otwartego. 36 pobranych i przebadanych laboratoryjnie próbek były zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, tj. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, natomiast 5 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g.

W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z w/w decyzji.

W nawiązaniu do pisma ZPWIS w Szczecinie w ramach wzmożonego nadzoru skontrolowano 6 zakładów małej gastronomii – kebaby oraz 16 zakładów typu pizzeria. W trakcie czynności kontrolnych w 9 obiektach stwierdzono nieprawidłowości które dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych w zakładzie oraz niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym, braku dokumentu gospodarowania odpadami komunalnymi, braku aktualnego sprawozdania z badań wody - braku zgodności z opracowanymi procedurami systemu HACCP. Zgodnie z przepisami KPA została wydana decyzja administracyjna w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości stanu sanitarno – technicznego z terminem wykonania na rok 2023. Za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych osoby odpowiedzialne ukarano 3 mandatami karnymi na łączną sumę 1300,00zł. Do stwierdzonych nieprawidłowości należało: brak dokumentów potwierdzających przekazywanie materiału kat. 3 - brak zgodności z opracowaną procedurą systemu HACCP, brak wdrożonego i utrzymanego systemu opartego na zasadach HACCP, a w szczególności na etapie przechowywania produktów oraz warunków wstępnych GHP; niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia zakładu, w tym powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności; niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny otoczenia zakładu, brak do wglądu aktualnych badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych stwierdzających brak przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku w zakładzie, brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie w/w nieprawidłowości.

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**

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

-  117 stołówek w domach wczasowych,
-  3 bloki żywienia w szpitalach;
-  2 bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach;

- ✚ 1 blok żywienia w domach opieki społecznej;
- ✚ 16 stołówek szkolnych;
- ✚ 1 stołówka w bursach i internatach;
- ✚ 35 stołówek na koloniach i obozach,
- ✚ 9 stołówek w przedszkolach,
- ✚ 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży,
- ✚ 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- ✚ 5 zakładów usług cateringowych
- ✚ 12 innych zakładów żywienia.

Skontrolowano 94 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

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

Przeprowadzono 133 kontrole, w tym 17 interwencyjnych (12 kontroli interwencyjnych i 5 w ramach systemu RASFF).

W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono:

- ✚ zasadność 2 interwencji, które dotyczyły:
  - *ośrodka wczasowego mieszczącego się w Dziwnówku* – w zakresie zarzutu dotyczącego braku przestrzegania przepisów Rozporządzenia Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż 1 osoba z obsługi kelnerskiej przy bufecie szwedzkim nie posiadała maseczki ochronnej, dopiero gdy zorientowała się, iż najprawdopodobniej rozpoczynają się czynności kontrolne Inspekcji Sanitarnej założyła osłonę ust i nosa. Pouczono o obowiązku przestrzegania obowiązku osłony ust i nosa przez personel, w szczególności podczas obsługi bezpośredniej gości ośrodka. W związku ze stwierdzeniem nieprzestrzegania przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów w związku z ustanowieniem określonych nakazów, zakazów oraz obowiązków w związku z ustanowieniem stanu epidemii, pouczono w/w personel o konieczności przestrzegania przedmiotowych przepisów. Zobowiązano podmiot do przeprowadzenia i udokumentowania szkolenia przypominającego dla zatrudnionego personelu w zakresie opracowanych przez ośrodek procedur w związku z wprowadzonym stanem epidemii SARS-COV-2. Ponadto, podczas czynności kontrolnych stwierdzono stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta i po upływie daty przydatności do spożycia – w urządzeniu zamrażalniczym stwierdzono nieoznakowane zamrożone mięso drobiowe, wieprzowe - brak danych producenta, brak daty przydatności do spożycia, brak określonych warunków przechowywania, zamrożone mięso wieprzowe przechowywane niezgodnie z zaleceniami producenta, w tym po upływie terminu przydatności do spożycia, wyroby garmażeryjne zamrożone, nieoznakowane. W związku z powyższym stwierdzono brak wdrożonej i utrzymanej dokumentacji opartej na zasadach systemu HACCP, a w szczególności na etapie przechowywania produktów oraz warunków wstępnych GHP. Właściciela zakładu ukarano 2 mandatami na sumę 520 zł.
  - *domu wczasowego mieszczącego się w Międzyzdrojach* - w zakresie zarzutu dotyczącego braku przestrzegania zasad higieny przez personel, tj. wycierania ścierkami stolików oraz

zbierania brudnych naczyń na wózek i rozkładania nowych talerzy bez umycia rąk – podczas czynności kontrolnych przy obsłudze na sali pracują 2 osoby, kobiety: jedna osoba narodowości polskiej, druga - ukraińskiej. Stwierdzono, iż pani narodowości ukraińskiej jedną ścierką wyciera stoliki dla konsumentów, następnie ścierkę płucze w brudnej wodzie w misce, bez detergentu, tą samą ścierką wyciera także blat w rozdzielni kelnerskiej. Ponadto po czynnościach tych nie myjąc ani dezynfekując rąk przystępuje do roznoszenia czystych naczyń i posiłków, natomiast ręce mokre od ścierki wyciera o fartuch roboczy. W obiekcie podczas czynności kontrolnych w procesach produkcji i wydawania potraw bierze udział 12 osób posiadające aktualne książeczki zdrowia wraz z orzeczeniami do celów sanitarno-epidemiologicznych, personel stały. Na rozdzielni kelnerskiej w użyciu stwierdzono ręcznik tradycyjny utrzymany brudno – oblepiony; także w kuchni stwierdzono w użyciu ścierki oraz ręczniki tradycyjne z przeznaczeniem do wycierania rąk utrzymane brudno. W związku z powyższym, stwierdzono, iż system HACCP w zakresie GHP/GMP nie funkcjonuje prawidłowo w zakładzie; ponadto brak jest właściwego szkolenia pracowników (w szczególności pracowników sezonowych), zgodnie z opracowaną procedurą „Szkolenia pracowników”. Właściciela zakładu ukarano 2 mandatami na łączną sumę 1000 zł.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały zastosowanie się do wydanych zaleceń pokontrolnych.

✚ niezasadność 10 interwencji, które dotyczyły m.in.: niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego terenu przyległego do ośrodka (załatwiających się psów, braku sprzątnięcia po nich), niewłaściwej jakości potraw, wystąpienia wysokiej gorączki 40°C oraz biegunki po spożyciu ryby, braku książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika pracującego przy przygotowywaniu śniadań, pochodzącego z Ukrainy; obecności włosów w posiłkach dla grup zorganizowanych w ramach wycieczki dzieci i młodzieży, podawania posiłków z którymi musi być „coś nie tak”, serwowania niesmacznego jedzenia, spleśniałego chleba i mleka, niedogotowanego mięsa oraz niesmacznych gołąbków po których dzieci źle się czuły, mycia przez personel stołówek naczyń, tj. kubków i sztućców razem, w jednej misce z brudną wodą oraz płukania naczyń w ten sam sposób, braku przestrzegania reżimu sanitarnego w stołówce oraz siedzenia przy stolikach po 4 osoby, bez zachowania odległości 1,5 m osób nie zamieszkujących razem w jednym pokoju, braku wymieniania cukiernic oraz serwetników na stołach po każdej zmianie osób spożywających posiłek, oferowania wycieczek na stołówce przez osobę z zewnątrz, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego krzesel oraz braku dezynfekcji krzesel w jadalni, zakażenia przeniesionego drogą pokarmową związanego ze spożyciem w dniu 18.11.2022r. na kolację sałatki z tuńczykiem,

✚ w 4 przypadkach kontrole zostały przeprowadzone w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

W bieżącym roku sprawozdawczym za nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli sanitarnych właściciele lub osoby upoważnione ukarani zostali 15 mandatami karnymi na łączną kwotę 5120,00 zł.

Do stwierdzonych uchybień należało:



- ✚ brak zapisów w zakresie opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania wyznaczonych CCP oraz w zakresie opracowanych instrukcji i procedur GHP/GMP;
- ✚ stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, w stanie zamrożenia;
- ✚ brak właściwego postępowania z produktami stanowiącymi materiał kategorii 3 – brak wdrożonego i utrzymanego systemu opartego na zasadach HACCP, a w szczególności na etapie przechowywania produktów oraz warunków wstępnych GHP;
- ✚ braku przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - braku przestrzegania nakazu noszenia maseczek ochronnych przez personel;
- ✚ w użyciu stwierdzono ścierki tradycyjne utrzymane brudno;
- ✚ na regale w kuchni przetrzymywane są środki czystości oraz środki spożywcze;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności w pomieszczeniu produkcyjnym - okapu mechanicznego wykonanego ze stali nierdzewnej - zatłuszczony. Urządzenie chłodnicze w pomieszczeniu magazynowym utrzymane w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym – powierzchnia powycierana, z ubytkami farby, z nalotem wnikiemniętym w strukturę;
- ✚ brak przykryw na koszach na odpady;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – utrzymane brudno, porzucane zbędne rzeczy, odzież, zbędny nieużywany sprzęt;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu produkcyjnym – w dolnej części z brudnym nalotem, resztkami.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2022 r. w analizowanej grupie wydano **33** decyzje:

- ✚ **13** decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- ✚ **3** decyzje wycofujące z obrotu artykuły spożywcze niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
- ✚ **12** decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
- ✚ **4** decyzje na podstawie art. 155 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego przedłużających termin wykonania obowiązków;
- ✚ **1** decyzja wygaszająca decyzję administracyjną nakazującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie

oraz

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

Zarządzenia 13 wydanych decyzji zarządzających dotyczyły m.in.:

- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury dotyczącej zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w magazynie podręcznym;

- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury dotyczącej postępowania z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez zapewnienie właściwych sposobów postępowania z odpadami;
- ✚ doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w magazynie warzyw;
- ✚ doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi do magazynu warzyw;
- ✚ zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w kuchni właściwej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w zmywalni;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu komunikacyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego aluminiowego regału na sprzęt produkcyjny w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi przy drzwiach wyjściowych od strony zaplecza;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regału w magazynie artykułów suchych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodniczo-zamrażalniczego znajdującego się w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie jaj;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie urządzeń chłodniczych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie artykułów suchych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego dwukomorowego zlewozmywaka w magazynie jaj;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego szafki pod dwukomorowym zlewozmywakiem w magazynie jaj;
- ✚ zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody przy dwukomorowym zlewozmywaku w magazynie jaj, w pomieszczeniu obróbki wstępnej „brudnej”;
- ✚ zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki brudnej, gdzie dokonywana jest dezynfekcja jaj;
- ✚ zapewnienia bieżącej ciepłej wody przy umywalce w przedsiionku toalety dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w magazynie warzyw;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w magazynie urządzeń chłodniczych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w toalecie dla personelu, w zmywalni naczyń stołowych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w korytarzu komunikacyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu komunikacyjnym;

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu magazynowym z urządzeniami;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego wanny w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego baterii przy umywalce w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w chłodni;
- ✚ przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- ✚ właściwego oznakowania produkowanego i wprowadzanego do obrotu produkt pn. „Kanapka z szynką” poprzez prawidłowe oznakowanie terminem przydatności do spożycia oraz umieszczenie dla konsumenta informacji dotyczących warunków przechowywania.

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 5 decyzji, natomiast na wniosek strony termin wykonania zarządzeń wynikających z 8 decyzji nakazujących został określony na rok 2023.

W analizowanej grupie wydano 1 decyzję administracyjną zobowiązującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie wydaną przez pion HK, dotyczącą doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w korytarzu komunikacyjnym przy pomieszczeniach kuchennych, doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu socjalnym, doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w magazynie z urządzeniami chłodniczymi/ zamrażalniczymi, doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu komunikacyjnym przy drzwiach wejściowych (punkt dostaw towaru). Na wniosek strony termin wykonania zarządzeń wynikający z decyzji nakazującej został określony na rok 2023.

W bieżącym roku sprawozdawczym pobrano do badań 3 próbki środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Pobrane i przebadane laboratoryjnie próbki były zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Podczas czynności kontrolnych do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych pobrano 9 wymazów sanitarnych sprzętu oraz dłoni zatrudnionego personelu – wyniki badań próbek w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella*, w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* oraz w kierunku bakterii z grupy coli ze sprzętu oraz z powierzchni dłoni są zgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego oraz nie wskazują na zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

### **1.6. Środki transportu**

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2022 zewidencjonowano 32 środki transportu, z wdrożonymi zasadami GHP.

W powyższej grupie obiektów nie przeprowadzono w bieżącym roku kontroli sanitarnych.

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

Obiekty znajdujące się w tej grupie prowadzą działalność w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, przedmiotami użytku, produktami

kosmetycznymi oraz materiałami biurowymi. Pod nadzorem znajdowało się 18 obiektów w tym: 12 obiektów obrotu detalicznego oraz 6 obiektów obrotu hurtowego. W roku 2022 wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS 4 zakłady w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 9 z nich przeprowadzając łącznie 14 kontroli w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi. 3 z nich, prowadzące działalność hurtową, oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu kwalifikując do kategorii niskiego ryzyka.

W wyniku sprawowanego nadzoru w tej grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną zobowiązującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie. Zarządzenia dotyczyły doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu magazynowym, doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu magazynowym, doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogę w pomieszczeniu magazynowym – zarządzenia zostały wykonane.

Przeprowadzono 4 kontrole w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF. W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych produktów będących przedmiotem powiadomień bądź też kwestionowane produkty zwracano do dostawcy, na co dostarczano dokumenty potwierdzające ich zwrot.

W roku 2022 z miejsc hurtowego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 5 próbek - pobrane i przebadane laboratoryjnie próbki odpowiadały aktualnie obowiązującym przepisom prawa.

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

W 2022 r. pobrano łącznie 256 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- ✚ 156 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności:
  - 149 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
  - 3 próbki środków spożywczych pochodzące z krajów UE;
  - 4 próbki środków spożywczych z importu;
- ✚ 12 próbek środków spożywczych w ramach monitoringu:
  - 12 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
- ✚ 7 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
  - 4 próbki środków spożywczych pochodzenia krajowego;
  - 2 próbki środków spożywczych pochodząca z krajów UE;
  - 1 próbkę środka spożywczego z importu;
- ✚ 3 próbki przedmiotów użytku w ramach urzędowej kontroli żywności:
  - 2 próbki przedmiotu użytku pochodzenia krajowego;
  - 1 próbkę przedmiotu użytku z importu;
- ✚ 2 próbki przedmiotów użytku w ramach monitoringu:

- 2 próbki przedmiotów użytku pochodzenia krajowego;
- ✚ 76 próbek w ramach próbek rezerwowych;
  - 76 próbek środków spożywczych;

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

Główne kierunki badań to:

- ✚ zawartość metali ciężkich – 11 próbek;
- ✚ zanieczyszczenia mikrobiologiczne – 196 próbek;
- ✚ histamina – 1 próbka;
- ✚ wykrywanie/oznaczanie substancji dodatkowych – 7 próbek;
- ✚ zawartość substancji wzbogacających (zawartości kwasów tłuszczowych, składników mineralnych, witamin, kofeiny) – 3 próbki;
- ✚ wartości energetycznej i odżywczej – 2 próbki;
- ✚ azotanów – 2 próbki;
- ✚ GMO – 2 próbki;
- ✚ zawartości mikotoksyn – 4 próbki;
- ✚ alkaloidy pirylyzydnowe – 1 próbka;
- ✚ WWA – 3 próbki;
- ✚ pestycydy – 12 próbek;
- ✚ znakowanie – 2 próbki;
- ✚ barwniki Sudan I – IV – 1 próbka;
- ✚ gluten – 1 próbka;
- ✚ kwas erukowy – 1 próbka;
- ✚ izomery trans kwasów tłuszczowych – 1 próbka;
- ✚ bakterie komesalne i zoonotyczne – 1 próbka;
- ✚ migracji globalnej materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1 próbka;
- ✚ migracji specyficznej bisfenolu A – 1 próbka;
- ✚ migracji ołowiu i kadmu z wnętrza/ z wnętrza i obszaru obrzeża – 2 próbki;
- ✚ migracji specyficznej formaldehydu – 1 próbka;

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

- obiekty produkcji żywności – 59 próbek środków spożywczych, w tym:
  - wytwórnie lodów – 10 próbek środków spożywczych;
  - automaty do lodów – 30 próbek środków spożywczych;
  - piekarnie – 6 próbek środków spożywczych;
  - ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;
  - zakłady garmazeryjne – 5 próbek środków spożywczych;
  - produkcja pierwotna – 3 próbki środka spożywczego;
- obiekty obrotu żywnością – 148 próbek środków spożywczych, w tym:
  - sklepy spożywcze – 114 próbek środków spożywczych;
  - magazyny hurtowe – 26 próbek środków spożywczych;
  - apteki – 8 próbek środków spożywczych;

- obiekty żywienia zbiorowego otwartego – 41 próbek środków spożywczych, w tym:
  - zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 11 próbek środków spożywczych;
  - zakłady małej gastronomii – 30 próbek środków spożywczych;
- obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego – 3 próbki, w tym:
  - bloki żywienia w szpitalach – 1 próbka środka spożywczego;
  - bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach – 1 próbka środka spożywczego;
  - stołówki w przedszkolach – 1 próbka środka spożywczego;
- miejsca hurtowego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 5 próbek przedmiotów użytku;

Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 231 próbek w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. Natomiast 25 próbek – lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g, które pochodziły z 5 obiektów: 20 próbek z zakładu produkcji żywności - automatów do lodów i 5 z zakładu żywienia zbiorowego.

Próbki lodów z automatu pobranych w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbek wynosiły  $<1,0 \times 10^1$  jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium higieny bezpieczeństwa żywności, natomiast wyniki badań 25 próbek lodów wykazały ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g. W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał ogółem 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z 4 wydanych decyzji, natomiast w jednym przypadku z uwagi na fakt zakończenia działalności sezonowej w 2022r. wydana została 1 decyzja przedłużająca termin wykonania obowiązku dotyczącego potwierdzenia skuteczność zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów amerykańskich Sachart oraz wykorzystywanego sprzętu poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów z automatu w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego *Enterobacteriaceae* celem udokumentowania, iż zachowane są kryteria

higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych do dnia 01 lipca 2023 r.

W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano 5 próbek w zakresie badań fizyko-chemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności. Próbki pobrano w miejscach obrotu hurtowego przedmiotami użytku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań poinformował, że zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. a, b, c rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. L 338 z 13.11.2004, str. 4), pobrane próbki zostały wyprodukowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, w sposób zapobiegający migracji jego składników do żywności w ilościach, które mogłyby: stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka, powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych.

Ponadto, pobrano:

✚ 11 próbek sanitarnych:

- 9 wymazów sanitarnych – w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 2 zmiotki – w zakresie parametrów biologicznych;

✚ 3 próbki produktów kosmetycznych:

- 3 próbki produktów kosmetycznych pochodzenia krajowego – w kierunku zawartości formaldehydu, składu i oceny znakowania produktów kosmetycznych.

Próbki pochodziły z następujących obiektów:

✚ bloki żywienia w szpitalach – 6 próbek sanitarnych – wymazów sanitarnych;

✚ zakład usług cateringowych – 3 próbki sanitarne – wymazy sanitarne;

✚ piekarnie – 2 próbki sanitarne – zmiotki;

✚ obiekty wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi – 3 próbki produktów kosmetycznych, w tym:

- zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne – 1 próbki produktów kosmetycznych;
- obiekty obrotu produktami kosmetycznymi – sklepy – 1 próbka produktu kosmetycznego.

Pobrane próbki sanitarne pobierane były w ramach próbek rezerwowych. Pobrane w ramach próbek rezerwowych próbki sanitarne zostały przebadane w zakresie parametrów mikrobiologicznych: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella*, w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus*, w kierunku bakterii z grupy coli wyniki badania próbek nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

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

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi zaplanowano pobór 3 próbek w ramach urzędowej kontroli. Pobrano wszystkie zaplanowane próbki, które były pochodzenia krajowego. Pobrane 3 próbki w kierunku zawartości formaldehydu odpowiadały wymaganiom Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.), w jednym przypadku stwierdzono brak uwag do oceny zadeklarowanego składu i oceny znakowania próbki - znakowanie i skład zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009 r. z późn. zm.) i Decyzji Komisji (UE) 2019/701 z dnia 5 kwietnia 2019 r. ustanawiającej słownik wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz.U. L 121 z 8.05.2019). Natomiast 2 próbki posiadały uwagi do oceny znakowania, tj. - znakowanie niezgodne z wymaganiami zawartymi w art. 19 ust. 1 lit. c, lit. g rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych, zgodnie z którą, do której dany produkt kosmetyczny przechowywany w odpowiednich warunkach zachowuje w pełni swoje pierwotne właściwości poprzedza się symbolem określonym w załączniku VII pkt 3 w/w rozporządzenia lub zwrotem: „najlepiej zużyć przed końcem” oraz wykaz składników poprzedza się określeniem „ingredients”. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wezwał przedsiębiorcę do pisemnego zajęcia stanowiska w sprawie stwierdzonych uwag dotyczących oznakowania produktów kosmetycznych. Jednocześnie poinformowano, iż nie zajęcie stanowiska w w/w terminie skutkować będzie wszczęciem postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę oznakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego produktów kosmetyków. Przedsiębiorca przesłał etykiety produktów kosmetycznych. Na podstawie przeprowadzonej analizy stwierdzono, iż dokonano właściwej weryfikacji znakowania produktów, tj.:

- datę, do której dany produkt kosmetyczny przechowywany w odpowiednich warunkach zachowuje w pełni swoje pierwotne właściwości poprzedza się zwrotem: „najlepiej zużyć przed końcem”;
- wykaz składników poprzedza się określeniem „ingredients”.

W związku z powyższy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim poinformował przedsiębiorcę, iż znakowanie produktów kosmetycznych pn. „MONTIBUS By Elementum Krem do stylizacji włosów” i „Terra By Elementum Pasta do stylizacji włosów” produktów kosmetycznych jest zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.11.2009 r. z późn. zm.).

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

Na terenie powiatu kamieńskiego nie znajdują się zakłady produkujące suplementy diety, żywność dla określonych grup i żywność wzbogaconą.







W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania 19 produktów w obiektach obrotu żywnością.



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

- ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;
- rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety;
- rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 41/2009 i (WE)nr 935/2009;
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

#### **Dokonano oceny znakowania następujących produktów:**

-  „Suplement diety Melisa”;
-  „β-Karoten Sun forte” Suplement diety;
-  „Suplement diety, Witamina K2+D3+Mg”;
-  „β-Karoten plus” Suplement diety;
-  „D-vitum forte 2000 j.m. K2” Suplement diety;
-  „Dr Max Len Mielony, Suplement Diety, Odtłuszczony”;

- 📄 „Suplement diety Węgielaktywowany”;
- 📄 „Superfoods Acai Metabolizm” Suplement diety;
- 📄 Suplement diety tj.: „Witamina A+E”;
- 📄 „Suplement Diety Tymianek + Podbiał z 20 ziołami”;
- 📄 „Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Diben Drink smakowocelesne. Fresenius Kabi”;
- 📄 „Suplementy diety Activatel Witamina C. Tabletki musujące o smaku cytrynowym”;
- 📄 „Mleko początkowe dla niemowląt do urodzenia Bebiko 1 Nutriflor expert”;
- 📄 „Vitamax Omega 3 Suplement diety”;
- 📄 „Suplement diety” Kruger Witamina C smaku cytrynowy”;
- 📄 „Elektrolity o smaku cytrynowym Suplement diety”;
- 📄 „Dr Max Obrzęki Limfatyczne Herbata Ziłowa”;
- 📄 „Elektrolity o smaku cytrynowym Suplement diety”;
- 📄 „Witamina A+E Suplement diety”.

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

Ponadto, w ramach urzędowej kontroli żywności/urzędowej kontroli żywności i monitoringu w opakowaniach producenta pobrano do badań 11 próbek: 5 suplementów diety oraz 6 próbek żywności dla określonych grup :

- 📄 „Bebiko 2 Nutriflor Expert. Mleko następne w proszku dla niemowląt powyżej 6. miesiąca życia” w kierunku metali: ołów, kadm, rtęć - wynik badań próbki odpowiada wymogom rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalającemu najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. WE L 364 z 20.12.2006r. z późn. zm.), w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 tj. z późn. zm.), nie stwierdzono uwag do znakowania;
- 📄 „Suplement diety Allnutrition Energy Shock 80 ml – w kierunku zawartości kofeiny - wynik badań próbki zgodnie z metodą badawczą PN-EN 12856:2002 (A) wynosi  $128,2 \pm 19,4$  mg/porcję (80ml) - na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka mieści się w deklarowanych wartościach określonych przez producenta; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 tj. z późn. zm.), nie stwierdzono uwag do znakowania;
- 📄 „Suplement diety Biovital Pamięć” – w kierunku oznaczania substancji dodatkowych - substancji konserwujących: kwasu benzoowego i kwasu sorbowego wynik badania próbki jest zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008 z późn. zm.); w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 tj. z późn. zm.), nie stwierdzono uwag do znakowania;
- 📄 „Plusssz Elektrolity SPORT 100% Complex. Suplement diety. Tabletki musujące” – w kierunku zawartość magnezu (Mg) - zgodnie z metodyką badawczą PB/HŻ/C/10 wyd. II z 18.04.2014r. (N) metoda płomieniowej spektrometrii atomowej (FAAS) – wynik badania

próbki nr wynosi  $207 \pm 14$  mg/ 3 tabletki, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta wynosi 187,5 mg/ 3 tabletki, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj.  $150 \div 271$  mg/3 tabletki; w kierunku zawartości wapnia (Ca) zgodnie z metodyką badawczą PB/H.Ż./C/15 wyd. I z 03.07.2013r. w oparciu o metodę analityczną IŻŻ Warszawa 1997 (N) metoda płomieniowej spektrometrii atomowej (FAAS) – wynik badania próbki wynosi  $238 \pm 36$  mg/ 3 tabletki, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta wynosi 200 mg/ 3 tabletki, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj.  $156 \div 291$  mg/3 tabletki; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania nr próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021 tj. z późn. zm.); nie stwierdzono uwag do znakowania;

✚ „Suplementy diety Activatel Witamina C. Tabletki musujące o smaku cytrynowym” - w kierunku oznaczania zawartości witaminy C – zgodnie z metodyką badawczą PN-EN 1413:2004 (N) metoda chromatografii cieczowej – wynik badania próbki wynosi  $70 \pm 14$  mg/1tabletkę, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta wynosi 80 mg/1tabletkę, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj.  $84 \div 121$  mg/1 tabletkę; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania nr próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021 tj. z późn. zm.); nie stwierdzono uwag do znakowania;

✚ „Mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia Bebiko 1 Nutrifloexpert” w kierunku zawartości tłuszczu wynik badania próbki jest zgodny z wymaganiami rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci (Dz.U L 25 z 02.02.2016 z późn. zm), w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki nr jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 tj. z późn. zm.); nie stwierdzono uwag do znakowania;

✚ „Dr Max Len Mielony, Suplement Diety, Odtłuszczony”- w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych Salmonella w 25 g - wyniki badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 tj. z późn.zm.); w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbki jest zgodny z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L05.338 z późn. zm.) jako kryterium higieny bezpieczeństwa żywności; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki jest zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 tj. z późn. zm.); nie stwierdzono uwag do znakowania;

✚ „Kaszka mleczno-pszena Manna” Gerber po 4 miesiącu” - w kierunku metali: zawartości ołowiu i kadmu - wynik badań próbki nr odpowiada wymaganiom rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalającemu najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. WE L 364 z 20.12.2006r. z późn. zm.);

- 🚩 „Ekologiczne mleko następne dla niemowląt po 6 miesiącu BIO COMBIOTIK – nie stwierdzono uwag do znakowania;
- 🚩 „Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Diben Drink smak owoce leśne. Fresenius Kabi” - nie stwierdzono uwag do znakowania;
- 🚩 „Kaszka mleczno-zbożowa owsiana Bobovita” - w kierunku zawartości benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, benzo[b]fluorantenu i chryzenu oraz sumy 4 benzo[a]pirenu wyniki badania próbki odpowiada wymaganiom Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364/5 z dnia 20.12.2006 r. z późn. zm.); w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 tj. z późn. zm.); nie stwierdzono uwag do znakowania.

W ramach nadzoru nad sprzedażą żywności, w tym suplementów diety za pośrednictwem internetu w roku sprawozdawczym przeprowadzono przegląd stron internetowych allegro oraz olx.

Za pośrednictwem strony internetowej [www.allegro.pl](http://www.allegro.pl) w I kwartale dokonano oceny prezentacji i reklamy produktu pn. „SOLGAR® WITAMINA D3 50 MCG 2000IU 100 KAPSUŁEK”. W wyniku czynności kontrolnych dotyczących oceny prezentacji i reklamy produktu pn. „SOLGAR® WITAMINA D3 50 MCG 2000IU 100 KAPSUŁEK”, za pośrednictwem strony internetowej [www.allegro.pl](http://www.allegro.pl) i stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:

- nazwy żywności - „SOLGAR® WITAMINA D3 50 MCG 2000IU 100 KAPSUŁEK” – brak pełnej nazwy żywności, tj. brak w nazwie określenia kategorii żywności: suplement diety - co stanowi naruszenie art. 9 ust. 1 lit. a, art. 17 ust. 2 rozporządzenia 1169/2011 w myśl których nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach;
  - wykazu składników – poprzedzony jest nagłówkiem „składniki”, wymieniono składniki aktywne, nie wymieniono wszystkich składników, które zostały wymienione w opisie – naturalne substancje pomocnicze - co stanowi naruszenie art. 9 ust 1 lit. b, art. 18 ust. 1, część C załącznika VII rozporządzenia 1169/2011 w myśl którego wykaz składników obejmuje wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego oraz muszą być oznaczone nazwą tej kategorii, po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub, jeśli jest to właściwe, numer E. W przypadku gdy składnik należy do więcej niż jednej z kategorii, należy oznaczyć kategorię właściwą dla zasadniczej funkcji składnika w przypadku danego środka spożywczego;
  - oświadczenia żywieniowego „bez soli” - oświadczenie, że środek spożywczy nie zawiera sodu lub nie zawiera soli, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 0,005 g sodu lub równoważną wartość dla soli na 100 g – brak informacji o ilości soli w produkcie - art. 3 lit. a, art. 4 ust. 1 lit. a rozporządzenia (WE) nr 1924/2006;
- W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie w/w nieprawidłowości.

Po analizie sprzedaży na portalach internetowych w IV kwartale stwierdzono na portalu Allegro ofertę produktów przez sprzedającego: masstore, podano adres siedziby firmy oraz wysyłki na terenie powiatu kamieńskiego:

- Suplement diety dla mężczyzn Bio& Pharma Boss Energy Power Ginseng tabletki 2 szt.;
- Suplement diety dla mężczyzn LoveStim Suplement diety LoveStim Power Bull kapsułki 150 ml 60 szt.;
- Suplement diety uniwersalne krople 15 ml 1 szt.;
- Suplement diety dla mężczyzn SexualHealth Series Penis Complete kapsułki 60 szt.;
- Suplement diety dla mężczyzn SexualHealth Series PotencyTherapy tabletki 60 szt.;
- Super Orgasm Stop - 60 kaps.;
- Suplement diety dla mężczyzn SexualHealth Series Cum On 30 tabl, ml 30 szt.

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

W związku z powyższym zwrócono się pisemnie do Allegro.PL Sp. z o. celem uzyskania danych dotyczących historii sprzedaży suplementów diety oraz innej żywności, jak również miejsca wysyłki środków spożywczych przez w/w sprzedawcę. Po uzyskaniu informacji zwrotnej podejmowane będą dalsze czynności nadzоровe.

#### **4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim**

W okresie sezonu letniego 2022r. w związku z zapewnieniem właściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach wytwórczych artykułów żywności, zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), w zakładach małej gastronomii przeprowadzono w terminie 01 czerwca 2022 r. do 31 sierpnia 2022 r. ogółem **269** kontroli sanitarnych, w tym:

- 🏠 piekarnie i ciastkarnie - 10
- 🏠 wytwórnie lodów i automatów do lodów - 34
- 🏠 zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 176 w tym:
  - zakłady małej gastronomii - 139
- 🏠 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 49 w tym:
  - stołówki w domach wczasowych - 28
  - stołówki w palcówkach wypoczynku dzieci i młodzieży – 21 w tym:
    - obozy pod namiotami - 7
    - obiekty kolonijno-wczasowe - 14

Działalność represyjna:

- liczba decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego – 23, w tym 3 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu
- liczba decyzji wycofania środków spożywczych – 2
- Liczba decyzji prolongujących termin wykonania obowiązków - 2

- liczba decyzji zatwierdzających - 55
- Liczba decyzji - rachunków - 62
- liczba nałożonych mandatów – 36
- suma nałożonych mandatów – 14400 zł
- liczba upomnień - 4
- liczba postanowień o nałożeniu grzywny – 0
- liczba postanowień o umorzeniu grzywny – 0

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych w okresie od 01 czerwca 2022 r. do 31 sierpnia 2022 r. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 23 decyzje administracyjne dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego.

Zarządzenia w/w decyzji dotyczyły przede wszystkim:

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym, produkcyjno-wydawczym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blatu z płyty meblowej przy dwukomorowym zlewozmywaku;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blatu pod ekspresem do kawy;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego półek przy regale w zmywalni naczyń;
- ✚ zabezpieczenia okien w pomieszczeniu przygotowawczym poprzez wyposażenie w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi przy drzwiach wyjściowych od strony zaplecza, podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ zapewnienia bieżącej zimnej wody przy umywalce znajdującej się w części produkcyjno-wydawczej, przy dwukomorowym zlewozmywaku w pomieszczeniu przygotowawczym, przy 1- komorowym zlewozmywaku w zmywalni naczyń;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodnicze na ryby znajdującego się w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym oraz urządzenia chłodnicze na dodatki (warzywa);
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłogi i ściany w korytarzu komunikacyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego aluminiowy regał na sprzęt produkcyjny w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian przy wejściu do pomieszczenia produkcyjnego przy blacie roboczym, ścian przy stanowiskach do obróbki termicznej na całej długości płytek, ściany przy wejściu do pomieszczenia zmywalni naczyń, ścian w magazynie warzyw, ścian w zmywalni, ścian w toalecie dla personelu, ścian w pomieszczeniu wypieku pizzy, ścian w pomieszczeniu produkcyjnym, ścian w pomieszczeniu magazynowym,
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w magazynie warzyw;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podblatowego urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym;

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenie chłodnicze w magazynie;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego elementów zamontowanych w górnej części pomieszczenia magazynowego, tj. przewodów ciepłowniczych i wentylacyjnych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ zweryfikowania wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń pracowników z zasad systemu HACCP;
- ✚ udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, ciast z kremem po obróbce termicznej, ciasta z kremem bez obróbki termicznej zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- ✚ opracowania i wdrożenia harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego lodów z automatu na kolejne lata.

Zarządzenia z 5 decyzji zostały wykonane, termin pozostałych decyzji został wyznaczony na okres maj - lipiec 2023r.

Termin 2 decyzji na wniosek strony został przedłużony do 30 maja 2023r. i 26 czerwca 2023r. z uwagi na zakończenie działalności w 2022r. oraz nieuruchomienie obiektu w sezonie letnim 2022r., decyzje dotyczyły zakładów żywienia zbiorowego otwartego – małych gastronomii.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono wykonanie zarządzeń wynikających z 5 decyzji wydanych przez PPIS w Kamieniu Pomorskim w 2022 r. oraz 15 decyzji wydanych przez PPIS w Kamieniu Pomorskim w 2021 r.

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

- ✚ zakłady żywienia zbiorowego otwartego - zakłady małej gastronomii – 1;
- ✚ zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - stołówki w domach wczasowych – 1.

Przedsiębiorcy zastosowali się do zarządzeń wynikających z w/w decyzji.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęto postępowanie mandatowe. Nałożono 36 mandatów karnych na sumę 14400 zł.

Nieprawidłowości kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- ✚ stosowanie w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
- ✚ brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych z pieczęcią lekarza świadczącej o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na zatrudnionym stanowisku właścicieli i pracowników;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ stwierdzono w użyciu brudne ścierki;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym - półki na drzwiach oblepione;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności, w tym blatów, urządzeń chłodniczych, grilla gazowego, półek i regałów-zatłuszczone. W podblatowych urządzeniach chłodniczych – wyłączonych z użytku stwierdzono resztki żywności, urządzenia zachlapane, brudne;
- ✚ przetrzymywanie prywatnego sprzętu w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ niewłaściwe warunki przechowywania naczyń jednorazowego użytku - na regałach bez żadnej osłony, niezabezpieczone przed źródłem zanieczyszczeń;
- ✚ niewłaściwa jakość oleju używanego do smażenia frytek - dokonano pomiaru przy pomocy testera TESTO i uzyskano wynik 26 % TPM i 27 % TPM - podczas kontroli tłuszcz został przelany do zamykanego pojemnika, frytkownice zostały umyte i wlano świeży olej;
- ✚ brak środków do higienicznego mycia rąk - brak mydła, brak ręczników jednorazowego użytku, stwierdzono brudne gąbki, umywalka utrzymana brudno;
- ✚ brak pokrywy na śmietnikach w pomieszczeniu wydawczym;
- ✚ w pomieszczeniu wydawczym przetrzymywany brudny sprzęt porządkowy;
- ✚ brak właściwych warunków do wyparzania szkła bufetowego - podczas czynności kontrolnych stwierdzono podaż napojów alkoholowych w szkle bufetowym – brak na obiekcie zmywarko-wyparzarki;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności w pomieszczeniu produkcyjnym - okapu mechanicznego wykonanego ze stali nierdzewnej – zatłuszczony, urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu magazynowym;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w obiekcie. tj. na podłodze w pomieszczeniu wydawczym stwierdzono odpady komunalne poza koszem na odpady komunalne np. paragony, folię spożywczą, serwetki, w zakładzie stwierdzono stosowanie brudnych ścierek, gąbek tradycyjnych, brak wydzielonego miejsca na odzież wierzchnią pracowników, w pomieszczeniu przy wejściu do zakładu od zaplecza stwierdzono porzucane na szafkach, na kegach od piwa, odzież wierzchnią pracowników;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zaplecza magazynowego – panuje bałagan, razem przetrzymuje się zbędne rzeczy, beczki na zużyty tłuszcz, zużyte opakowania, puste opakowania utrzymane brudno, na regale w pojemniku zawilgocone zbędne rzeczy;
- ✚ na zewnątrz obok lokalu stwierdzono nagromadzone śmieci poza kontenerem, częściowo w workach, częściowo luzem;
- ✚ prowadzenie w niewłaściwy sposób mycie stolików na sali konsumenckiej – pracownik jedną ścierką ściera stoliki dla konsumentów, następnie ścierkę płucze w brudnej wodzie w misce, bez detergentu, tą samą ścierką wyciera blat w rozdzielni kelnerskiej, nie



myjąc/dezynfekując rąk roznosi czyste naczynia, posiłki, ponadto ręce mokre od ścierki wyciera o fartuch;

- ✚ brak wdrożenia zasad systemu HACCP z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia;
- ✚ brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;
- ✚ brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system *traceability* nie funkcjonuje prawidłowo.

W analizowanym okresie rozpatrzono 29 interwencji, które po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych uznano za: 1 zasadną i 28 niezasadnych. Podział interwencji:

- ✚ 2 dotyczyły piekarni i cukierni;
- ✚ 1 dotyczyła automatu do lodów;
- ✚ 19 dotyczyło zakładów żywienia zbiorowego, w tym 13 w zakładach małej gastronomii;
- ✚ 5 dotyczyło stołówek w domach wczasowych;
- ✚ 2 dotyczyła obiektu kolonijno-wczasowego.

Zarzuty niezasadnych interwencji dotyczyły:

- ✚ wystąpienia objawów w postaci biegunki po spożyciu pizzy oraz niewłaściwej jakości oferowanych potraw w punkcie małej gastronomii;
- ✚ niewłaściwej jakości produktu pn. „Kiełbasa z łososia” oraz wystąpienia biegunki po jej spożyciu w restauracji;
- ✚ wystąpienia objawów w postaci nudności, wymiotów, biegunka oraz podwyższonej po spożyciu kebab z mięsem wołowym w lokalu gastronomicznym;
- ✚ obecności nicienia w tkance ryby dorsza z pieca w zestawie z surówkami zakupionego w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ niewłaściwego przechowywania śmieci, w tym butelek w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ zatrudniania osób bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, obecności owadów i insektów oraz przygotowywania i serwowania dań o niewłaściwej jakości w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ serwowania niesmacznego jedzenia, spleśniałego chleba i mleka, niedogotowanego mięsa oraz niesmacznych gołąbków po których dzieci źle się czuły;
- ✚ obecności włosów w posiłkach dla grup zorganizowanych w ramach wycieczki dzieci i młodzieży;
- ✚ niewłaściwej jakości kiełbasy w grochówce;
- ✚ bólu brzucha po spożyciu kebaba, niewłaściwej jakości kebaba oraz niestosowania rękawiczek jednorazowego użytku przez personel zakładu w obiekcie Berlin Döner Kebap mieszczącym się w Międzyzdrojach przy ul. Bohaterów Warszawy 16D;
- ✚ braku książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika pracującego przy przygotowywaniu śniadań, pochodzącego z Ukrainy w Domu Rekreacyjnym mieszczącym się w Dziwnowie przy ul. Daglezji 100;
- ✚ wystąpienia wysokiej gorączki 40°C oraz biegunki po spożyciu ryb w Cafe „Campari” mieszczącej się w Międzyzdrojach przy ul. Bohaterów Warszawy 18a oraz w Restauracji & Kawiarni Wave mieszczącej się w Międzyzdrojach przy ul. Gryfa Pomorskiego 70;

- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie;
- ✚ niewłaściwej jakości serwowanej ryby w zestawie w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ niewłaściwej higieny personelu w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ wystąpienia dolegliwości żołądkowo jelitowych po spożyciu potrawy oferowanej w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu gastronomicznego;
- ✚ niewłaściwych warunków przechowywania ryb mrożonych, ponownego zamrażania ryb, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zaplecza, sprzętu i powierzchni mających kontakt z żywnością, w tym urządzeń chłodniczych w zakładzie małej gastronomii;
- ✚ zatrudniania osób bez badań do celów sanitarno-epidemiologicznych w obiektach gastronomicznych;
- ✚ biegającego po zakładzie szczura, braku ochrony na głowie (opasek, czepków), braku rękawiczek, wpadających włosów do wyrobów cukierniczych, palenia papierosów oraz nieprzyjemnego zapachu świadczącego o paleniu papierosów w szatni dla personelu, palenia odpadów komunalnych w piecu w piekarni i cukierni;
- ✚ wystąpienia objawów w postaci biegunki, wymiotów po spożyciu „tataro wołowego” oraz „tataro rybnego” z pieczywem w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego terenu przyległego do ośrodka, niewłaściwej jakości potraw w ośrodku.








Podczas czynności kontrolnych odnosząc się do w/w zarzutów stwierdzono ich niezasadność, natomiast w zakresie wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego brak możliwości ustalenia związku przyczynowo – skutkowego pomiędzy wystąpieniem dolegliwości ze strony układu pokarmowego, które mogą być o podłożu bakteryjnym, wirusowym, lub dyspeptycznym, a stwierdzonym stanem faktycznym w czasie kontroli obiektach w zakresie jakości oferowanych do sprzedaży produktów spożywczych.

Zarzuty zasadnej interwencji dotyczyły domu wczasowego w zakresie braku przestrzegania zasad higieny przez personel, tj. wycierania ścierkami stolików oraz zbierania brudnych naczyń na wózek i rozkładania nowych talerzy bez umycia rąk - podczas czynności kontrolnych przy obsłudze na sali pracują 2 osoby, kobiety: jedna osoba narodowości polskiej, druga - ukraińskiej. Stwierdzono, iż pani narodowości ukraińskiej jedną ścierką wyciera stoliki dla konsumentów, następnie ścierkę płucze w brudnej wodzie w misce, bez detergentu, tą samą ścierką wyciera także blat w rozdzielni kelnerskiej. Ponadto po czynnościach tych nie myjąc ani dezynfekując rąk przystępuje do roznoszenia czystych naczyń i posiłków, natomiast ręce mokre od ścierki wyciera o fartuch roboczy, w obiekcie podczas czynności kontrolnych w procesach produkcji i wydawania potraw bierze udział 12 osób posiadające aktualne książeczki zdrowia wraz z orzeczeniami do celów sanitarno-epidemiologicznych, personel stały, w rozdzielni kelnerskiej w użyciu stwierdzono ręcznik tradycyjny utrzymany brudno – oblepiony, w kuchni stwierdzono w użyciu ścierki oraz ręczniki tradycyjne z przeznaczeniem do wycierania rąk utrzymane brudno. W związku z powyższym, stwierdzono, iż system HACCP w zakresie GHP/GMP nie funkcjonuje prawidłowo w zakładzie, ponadto brak właściwego szkolenia pracowników (w szczególności pracowników sezonowych), zgodnie z opracowaną procedurą „Szkolenia pracowników”. Ponadto, stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny: w kuchni stwierdzono w użyciu ścierki tradycyjne oraz ręczniki tradycyjne do wycierania rąk utrzymane brudno przy piecu tradycyjnym opalanym węglem i drewnem stwierdzono w węglarkach stwierdzono

nagroamdzone śmieci (które wg wyjaśnienia są „na rozpałkę” jak torebki papierowe, jak również resztki z produkcji (liście sałaty, cytryny) oraz przepelniony kosz na odpady bez przykryw, zastłonki przy szafkach podblatowych w kuchni właściwej utrzymane brudno, w szafie przy stanowisku mycia garów stwierdzono w użyciu pod umyтым sprzętem kuchennym ścierki utrzymane brudno, szafy przelotowej w zmywalni – zakurzona, stołu metalowego w rozdzielni z brudnym nalotem, półek regału w pomieszczeniu magazynowym za kuchnią – z okruchami, rozsypaną mąką, brak prowadzenia właściwych zabiegów mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. W związku z powyższy właściciela zakładu ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 1000zł. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej w w/w obiekcie stwierdzono wykonanie wszystkich nieprawidłowości.

Zgodnie z art. 75 ust. 1 pkt 1, 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności, podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom PIS są zobowiązane do pokrywania opłat związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. W okresie od 01 czerwca do 31 sierpnia 2022 r. PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku ze stwierdzeniem naruszenia przepisów sanitarnych za przeprowadzone kontrole wystawił 62 decyzji obciążających na kwotę 5539 zł.

W okresie od 01 czerwca 2022r. do 31 sierpnia 2022 r. pobrano 101 próbek środków spożywczych:

-  60 próbek lodów z automatu;
-  5 próbek lodów z tradycyjnych (5 próbek - zakład produkcji lodów);
-  5 próbek dań złożonych (5 próbek zakłady żywienia otwartego) ;
-  1 próbka przetworów zbożowych – mąka (1 próbka – piekarnia).
-  5 próbek drobnych wyrobów piekarniczych – wyroby cukiernicze z kremem niepoddanym obróbce termicznej;
-  5 próbek drobnych wyrobów piekarniczych – gofrów z bitą śmietaną i owocami;
-  20 próbek ryb wędzonych.

Wyniki badań pobranych 76 próbek były zgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego, natomiast zakwestionowano 25 próbek lodów z automatu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu wydał 5 decyzji nakazujące (w tym 2 decyzje po 31.08.2022r.) przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu w zakładach. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Na podstawie przeprowadzonego badania mikrobiologicznego w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych:

*Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, w zakresie kryterium higieny procesu. Przeprowadzono kontrole sprawdzające, w wyniku których stwierdzono, iż podmioty zastosowały się do zarządzeń wynikających z wydanych decyzji. Z uwagi na zakończenie działalności sezonowej zakładu: automaty do lodów n wniosek stromy została wydana decyzja prolongująca termin wykonania obowiązków przepadający na sezon 2023r.

W okresie od 01 czerwca 2022r. do 31 sierpnia 2022 r. dokonywano oceny jakości tłuszczu do smażenia ryb, frytek, mięs przy użyciu testera oleju TESTO – w analizowanym okresie czasu dokonano 78 pomiarów, 76 wyników pomiarów wskazywały, iż tłuszcz jest odpowiedniej jakości i mieści się w granicach normy tj. do 25% TPM, natomiast 2 pomiary wskazywał na niewłaściwą jakość oleju.

## **5. System Wczesnego Ostrzeżenia o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF**

W związku z napływającymi powiadomieniami dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów spożywczych/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono kontrole sanitarne, które dotyczyły:

- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2021.4702 z dnia 20.08.2021 r. przekazanego przez SCP Niemiec dot. wykrycia tlenu etylenu (sumy tlenu etylenu z 2-chloroetanolu: 364 mg/kg oraz 365 mg/kg) w produkcie pn. bambooshootextract, nr partii: BAE.2012111, pochodzącym z Hiszpani, który został wykorzystany jako surowiec przy produkcji suplementu diety pn. Kerabione, 60 kapsułek nr partii: 41104106, data minimalnej trwałości 30.06.2023;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 1.2022 w sprawie wycofania przez Bakalland S.A. niektórych partii batonów marki Vitabella, BA! I YEMGO ze względu na zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022/6 z dnia 24.01.2022r. dot. produktu pn. „Buraczki pasteryzowane wiórki” a 420g, data minimalnej trwałości 25.08.2022, nr partii 25.08.2022/A, w których stwierdzono obecność szkła, producent: VICTUS Mielczarek i Kowalska Sp. J. ul. Sadowska 10, 98-355 Działoszyn;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.0606 (iRASFF 529646) dot. stwierdzenia tlenu etylenu na poziomie 16 mg/kg, w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, numer partii: NACOP/GCD- 03/20-21, najlepiej spożyć przed: 30/06/2024, pochodzącym z Indii, który został wykorzystany do produkcji 7 partii batonów, producenta batonów, tj. w Bakalland S.A., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa – Zakład Produkcyjny ul. Brzeska 70, 21-505 Janów Podlaski;
- ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2021.46 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu propargitu ( $0,039 \pm 0,020$  oraz  $0,036 \pm 0,008$  mg/kg) w produkcie pn. „Truskawka mrożona”: masa netto: 2,5 kg nr partii: 0694018 data minimalnej trwałości: 07.2023 kraj pochodzenia: Egipt producent: Jase Foods Sp. z o.o. Sp. k., ul. Nagietkowa 75c/2, 81-589 Gdynia;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.8 w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego

- z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu żywnością pn. „Łyżka szumówka Altom Design”, nr partii: KZ/20/643, oznaczonego kodem kreskowym: 5904252305287;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 0801/001/2022 z dnia 29.03.2022r. w sprawie wykrycia Salmonella z gr. O:4 (B) w mięsie indyczym, nr partii 10034, ostatni termin przydatności do spożycia 08.04.2022;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2022.01 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu – mepikwatu w produkcie jabłko Champion, kraj pochodzenia: Polska, identyfikacja partii: 9/6 SAM, dostawca: SAMO Sebastian Sobański, Bądków 100, 05-610 Goszczyn;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.1799 w sprawie międzynarodowego ogniska Salmonella Typhimurium związanego ze spożyciem produktów marki Kinder;
  - ✚ powiadomienia alarmowego RASFF dotyczącego stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu migracji 4,4' diaminodifenyloketanu (4,4' MDA), aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych - w wyrobie pn.: Szczypce uniwersalne 23 cm Ambition, numer partii: 372366AS;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2022.12 z dnia 08.06.2022r. dotyczącego stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu na poziomie  $0,16 \pm 0,08$  mg/kg w cytrynach oznakowanych nr partii: 310019782-10-994, pochodzących z Turcji;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2022.3 z dnia 06.06.2022r. dotyczącego stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu linuronu (wynik:  $0,057 \pm 0,029$  mg/kg) w produkcie pn. „Marchew” oznakowaną nr partii: 22.05, kraj pochodzenia: Polska;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 20222286-fup76 zgłoszonego przez SCP Niemiec dot. wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności, dystrybuowanej przez firmą Lecico GmbH;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.4027 zgłoszonego przez SCP Francji dot. przekroczenia NDP tlenku etylu w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z Madagaskaru, wykorzystywanym do produkcji lodów waniliowych Häagen-Dazs, Francja;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.04 z dnia 1.08.2022 r. dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w próbce produktu „Rodzynki Malayer B”, termin przydatności do spożycia: 01.2023, nr partii: 1-2185, kraj pochodzenia: Indie, importer: Ros-Sweet Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 2, 37-100 Łańcut;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2022.03 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu – mepaniryumu w produkcie Czereśnie odmiana Regina, kraj pochodzenia: Polska, identyfikacja partii: 29/6 MAT 1021378, dostawca: Green Basket Sp. z o.o., ul. Floriana Krygiera 1, 71-001 Szczecin;
  - ✚ powiadomienia alarmowego RASFF 2022.43 z dnia 17.08.2022 w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu (średnia zawartość ołowiu w badanej próbce – 738,5 mg/l) i kadmu (średnia zawartość kadmu w badanej próbce – 58,2 mg/l) w produkcie pn. Szklanka „JungleSummer” 250 ml, identyfikacja partii – DNP308, kod EAN: 4124700101100000200, wyprodukowanym w Chinach, których dystrybutorem jest TEDI Sieć Handlowa Sp. z o.o., ul. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.16 w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksynyA w próbce produktu pn. Rodzynki

- sułańskie: masa netto: 200 g, najlepiej spożyć przed końcem: 01.2024, nr partii: 0002366113;
- ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.16 w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksynyAw próbce produktu pn. Rodzynki sułańskie: masa netto: 200 g, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2023, nr partii: 12:53 10/1 0002364752;
  - ✚ powiadomienia alarmowego 2022.9 z dnia 29.08.2022r. w sprawie stwierdzenia zawartość ochratoksyny A na poziomie  $>12\mu\text{g}/\text{kg}$  (wartość powyżej górnego akredytowanego zakresu pomiarowego, zawartość oznaczona  $16,4\pm 2,0\mu\text{g}/\text{kg}$ ) w próbce pn. Bartolini Eko makaron 100% żytni pełnoziarnisty (ekologiczny) masa netto 250g, nr partii: 06.2024L02, najlepiej spożyć przed końcem 06.2024;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego 2022.06 z dnia 15.09.2022r. dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu - chlorpyrifosu w produkcie Kapusta pekińska, kraj pochodzenia: Polska, identyfikacja partii: 34/3MAN, dostawca: Gospodarstwo Rolne Paweł Król Orzeżyn 11, 98-235 Błaszki;
  - ✚ powiadomienia nr 2022.5301 władz francuskich w sprawie informacji z firmy LACTALIS Polska Sp. z o.o., ul. Okulska 7, 02-604 Warszawa dotyczącej wprowadzania przez francuską firmę produkcyjną Société Fromagère de Riblaire procedury wycofania z rynku określonych partii sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure PresidentChevre, 200 g, w związku ze stwierdzeniem metalowego ciała obcego;
  - ✚ powiadomienia alarmowego RASFF nr 1413/4/2022 utworzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Mławie dotyczącego stwierdzenia obecności *Listeria monocytogenes* w próbkach metki pobranych w Zakładzie Mięsnym Peklimar 2 Sp. z o.o., Zakład Produkcyjny w Uniszkach Cegielni, 06-500 Mława, Uniszki Cegielnia 16A, 14130301- produkt pn. „Metka łososiowa Kiełbasa Surowa Metka (opakowanie MAP o średniej wadze ok. 1,4 kg), oznakowanej nr partii 1F828092828, terminem przydatności do spożycia: 20.10.2022 r.;
  - ✚ powiadomienia alarmowego 2022.0118 z dnia 24.10.2022 w sprawie wykrycia niedeklarowanego alergenu – glutenu na poziomie 53,9 mg/kg w produkcie oznaczonym jako bezglutenowy pn. Chipsy kukurydziane solone, nr partii 147.7, data minimalnej trwałości 14.08.2023;
  - ✚ powiadomienia alarmowego 2022.58 z dnia 31.10.2022 w sprawie stwierdzonego przekroczenia migracji ołowiu i kadmu w zestawie szklanek świątecznych ELOY ChristmasGlasses 2pcs z kodem kreskowym 5904292755363, wyprodukowanych w Chinach przez Ningbo World Union Imp. &Exp. Co. LTD., importowanych przez OTO Sebastian Maruczyński 81-877 Sopot, ul. Smolna 1A i dystrybuowanych przez sieć ROSSMANN SDP Sp. z o.o. 91-222 Łódź, ul. Św. Teresy 109;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 2022.12 z dnia 25.11.2022 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd ( $>10000\mu\text{g}/\text{kg}$ ) w produkcie pn. Suplement diety Dr. Max Omega 3 Premium, 90 kapsułek, masa netto 55 g, numer partii produkcyjnej: 093321, data minimalnej trwałości: 08.2024, pochodzącym z Czech;
  - ✚ powiadomienia alarmowego nr 2413.2.2022 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznie czynnej – tylnikozyny w mięsie indyckim, pochodzącym z Polski, producent: INDYK-ŚLĄSK Sp. z o.o. Wolności 21, 42-627 Wieszowa, nr partii R43425 z terminem przydatności do spożycia 2.12.2022 r. –

- w formie świeżej oraz nr partii R43425 z datą minimalnej trwałości 11.2023r. - w formie mrożonej;
- ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2022.33 dot. stwierdzenia akryloamidu w ilości 784 µg/kg w próbce pn. Pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane VitMorning, numer partii: 07.2023/08AM3OV3, data minimalnej trwałości: 07.2023, masa netto: 100 g, wyprodukowano dla Polskie Supermarkety Sp. z o.o., Aleja Jana Pawła II 22, 00-133 Warszawa;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego nr 2022.13 dot. stwierdzenia akryloamidu w ilości 911 µg/kg w próbce pn. Pieczywo chrupkie żytnio - kukurydziane ekstrudowane VitMorning, numer partii: 08.2023/07PW3DW3, data minimalnej trwałości: 08.2023, masa netto: 100 g, wyprodukowano dla Polskie Supermarkety Sp. z o.o., Aleja Jana Pawła II 22, 00-133 Warszawa;
  - ✚ powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 2022.24 z dnia 16.12.2022 r. dot. stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ( $2283 \pm 365$  µg/kg) w suplemencie diety pn. HERBS, Tymianek i Podbiał, masa netto: 30g (12 pastylek), numer partii: 31722, data minimalnej trwałości: 09.2024.

W 2022 roku wpłynęło 30 powiadomień w ramach systemu RASFF: 20 powiadomień alarmowych, 9 powiadomień informacyjnych, 1 powiadomienie władz francuskich.

Przeprowadzono łącznie 58 kontroli:

- ✚ 6 w aptekach;
- ✚ 1 w szkole;
- ✚ 2 w hurtowniach;
- ✚ 4 w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
- ✚ 37 w zakładach obrotu żywnością;
- ✚ 1 w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego;
- ✚ 1 w ciastkarni;
- ✚ 2 w innych obiektach obrotu żywnością
- ✚ 4 w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

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

## **6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami**

W zakresie sprawowanego nadzoru nad obrotem grzybami w sezonie grzybowym w roku 2022 uprawnienia klasyfikatora grzybów posiadał pracownik PSSE w Kamieniu Pomorskim mgr inż. Ewelina Popławska - klasyfikator grzybów Nr 2469.

Wzorem lat ubiegłych PPIS w Kamieniu Pomorskim przed rozpoczęciem sezonu grzybowego przesłał pisemną informację do Urzędów Miast i Gmin dotyczącą wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz

uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy oraz możliwości uzyskania atestu na grzyby świeże w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim.

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

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

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

W 2022r. nie pobierano próbek grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych oraz nie wystawiono atestu na grzyby świeże. Nie odnotowano również zatrucia grzybami.




## **7. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry - nadzór nad bezpieczeństwem żywności**

Prowadzono nadzór sanitarny w związku z sytuacją na rzece Odrze. Zagrożenie w związku z aktualną sytuacją na rzece Odrze, które mogło wynikać z potencjalnego wykorzystania ryb złowionych w wodach rzeki Odry, w tym Odry Wschodniej i Odry Zachodniej wraz z łączącymi kanałami oraz z wodami Zalewu Szczecińskiego i wszystkimi innymi zbiornikami wodnymi przez które Odra przepływa wiązało się z wystąpieniem bezpośredniego zagrożenia życia i zdrowia ludzi.

Wzmocniono nadzór nad miejscami obrotu ryb, ze szczególnych uwzględnieniem bazarów i targowisk, pod kątem ich identyfikacji i źródła pochodzenia, w celu wykluczenia nielegalnego wprowadzania do obrotu ryb poławianych indywidualnie z rzeki Odry.

Zakwalifikowano obiekty prowadzące działalność w zakresie produkcji i podaży potraw oraz obrotu żywnością z terenu powiatu kamieńskiego, które znajdują się w obszarze potencjalnego wystąpienia ryzyka wykorzystania w procesach produkcyjnych oraz wprowadzania do obrotu surowca pochodzącego z rzeki Odry, jak również wykorzystywania wody z rzeki Odra do podlewania płodów rolnych.

Dokonano analizy ryzyka obiektów zlokalizowanych bezpośrednio przy wodach Zalewu Szczecińskiego i innych wodach łączących się z Zalewem Szczecińskim tj.: rzeka Dziwna i Zalew Kamieński. Na jej podstawie wytypowano rodzaje obiektów, które mogły wykorzystywać wodę do podlewania płodów rolnych lub wprowadzać do obrotu/ stosować w produkcji ryby:

-  producenci pierwotni produktów pochodzenia roślinnego – produkujący warzywa i owoce;
-  miejsca obrotu rybami (w tym przede wszystkim rzecznyymi) ze szczególnym uwzględnieniem targowisk i bazarów;
-  zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakłady małej gastronomii – smażalnie;



🚧 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

Z uwagi na charakter miejscowości oraz sezonowość działalności, obiekty te opierają swoją działalność na atrakcyjności lokalizacji, dostępności surowca rybnego z wód słonych i słodkich.

W związku z zaistniałą sytuacją istniało ryzyko wykorzystania surowca rybnego złowionego w wodach Zalewu Szczecińskiego i innych wodach łączących się z Zalewem Szczecińskim (rzeka Dziwna i Zalew Kamieński) oraz wykorzystywania tej wody do podlewania.

Od momentu wystąpienia zagrożenia zanieczyszczenia ujęć wody w związku z sytuacją na rzece Odrze przeprowadzono łącznie 132 kontroli/wizytacji:

- targowiska – 5
- smażalnie – 71
- produkcja pierwotna – 17
- żywienie zamknięte – 4
- wędzarnia – 6
- żywienie otwarte – 5
- sklepy rybne - 6
- miejsca obrotu artykułami spożywczymi (sklepy spożywcze/ markety/hurtownie) – 18.

W związku z potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb wylawianych z Odry w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych dokonywano analizy źródła pochodzenia sprzedawanych ryb, tj. analizy dokumentacji towarzyszącej, w tym faktur i innych dokumentów potwierdzających legalność towaru (np. HDI) celem wyeliminowania ewentualnego procederu sprzedaży zanieczyszczonych ryb. W przypadku producentów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych dokonywano analizy źródła wody wykorzystywanej do podlewania płodów rolnych.

W ramach nadzoru w obiektach zlokalizowanych w miejscowościach nadmorskich stwierdzano, iż istnieje możliwość identyfikacji dostawców, w większości obiektów w procesach produkcji stosuje się półprodukty mrożone, dostarczane środkami transportu przez dostawców (hurtownie, magazyny) znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej, do każdej dostawy załączane są dokumenty dostaw, wraz z HDI oraz etykiety zawierające dane identyfikujące surowiec.

Od momentu wystąpienia zagrożenia zanieczyszczenia ujęć wody w związku z sytuacją na rzece Odrze nie odnotowano zgłoszeń dotyczących jakości oferowanych ryb, wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu dań rybnych.

Na podstawie przeprowadzonych czynności nadzorowych na terenie powiatu kamieńskiego stwierdzono, iż nie korzysta się z niepewnych/nieznanych źródeł, istnieje możliwość identyfikacji surowca, nie stwierdzono ryb pochodzących z rzeki Odry.

## **HIGIENA PRACY**

### **I. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy**

#### **1. Stan sanitarny zakładów pracy**

W 2022r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 406 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 5722 pracowników.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w zakładach edukacyjnych zatrudniających 791 osoby, co stanowi 16,32% wszystkich pracowników objętych nadzorem w roku sprawozdawczym.

Zdecydowana większość zakładów znajdujących się w ewidencji to zakłady zatrudniające do 9 osób – 242 zakłady.

W roku sprawozdawczym 2022 przeprowadzono łącznie 107 kontroli w 80 zakładach, co oznacza, że kontrolą objęto 19,7 % podmiotów gospodarczych znajdujących się w ewidencji.

Najistotniejsze nieprawidłowości stwierdzone podczas czynności kontrolnych:

- a) Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 7 przypadków;
- b) Brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego – 7 przypadków,
- c) Brak aktualnych sprawozdań z badań czynników szkodliwych – 12 przypadków,
- d) Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych – 33 przypadki;
- e) Uchybienia w zakresie czynników biologicznych – 6 przypadków.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 54 decyzje, w tym: 33 decyzje nakazujące (28 decyzji HP, 5 decyzji wspólnych z innymi działami), 13 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków, 8 decyzji umarzających postępowanie administracyjne. Decyzje umarzające postępowanie były wydane wówczas, gdy przedsiębiorca niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usunął stwierdzone nieprawidłowości. Wydano 33 decyzje obciążające, łącznie na kwotę 1995,27 zł.

Wydane decyzje zawierały 183 nakazy, które dotyczyły:

- a) Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 17;
- b) Zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 74;
- c) Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników – 7;
- d) Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników – 1;
- e) Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 2;
- f) Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych pracownikom – 75;
- g) Zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej – 1;
- h) Sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników – 4;
- i) Przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników – 2;

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

Wśród pracodawców rozpowszechniono m.in.:

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

W latach 2020-2022 we wszystkich państwach Unii Europejskiej była prowadzona kampania informacyjna pt. **„Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową”**. Celem kampanii było podniesienie poziomu wiedzy i świadomości na temat problemów mięśniowo-szkieletowych związanych z pracą. Na poziomie ogólrnoeuropejskim kampania była koordynowana przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA), a jej krajową edycję prowadził Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy. Kampania miała za zadanie wskazać, w jaki sposób można kontrolować ryzyko występowania zaburzeń układu mięśniowo-szkieletowego związanych z pracą w sytuacji, gdy nie da się go całkowicie wyeliminować. Celem kampanii było również wyjaśnienie, w jaki sposób dzięki wczesnej interwencji można zapobiec przekształceniu się zaburzeń układu mięśniowo-szkieletowego w problemy o charakterze przewlekłym. Wyjaśnia ona ponadto, w jaki sposób właściwe zarządzanie bezpieczeństwem pracy może wspierać pracowników z przewlekłymi zaburzeniami układu mięśniowo-szkieletowego w powrocie do pracy i pozostaniu w niej. Istotą kampanii było również podniesienie świadomości na temat licznych czynników ryzyka: fizycznych, organizacyjnych, psychospołecznych, społeczno-demograficznych i indywidualnych oraz potrzeby opracowania metod profilaktycznych uwzględniających te czynniki. W związku z powyższym informacje o kampanii przekazywano przedsiębiorcom podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych, zachęcając do odwiedzenia strony internetowej <https://www.ciop.pl>, gdzie znajdują się szczegóły dotyczące kampanii społecznej.

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

Istotną uwagę zwracano także na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika

szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych wzorem lat ubiegłych informowano pracowników oraz pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w w/w warunkach oraz o ich skutkach dla zdrowia. Zainteresowane osoby informowano o konieczności stosowania właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej oraz ich właściwej konserwacji. W miarę możliwości od pracodawców egzekwowano wprowadzanie działań organizacyjnych mających na celu zmniejszenie narażenia osób zatrudnionych.

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

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN  <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2022r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach  <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2022r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem)  <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
					<i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
<i>jeden pracownik może być ujęty w więcej niż jednej kolumnie</i>						
1	2	3	4	5	6	7
1						
2		2			2	
3						
5						
6						
7						
8	1	3			3	
9						
10	1	49		13	36	
11						
12						
13						
14						
15						
16		8			8	
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23	1	8			8	
24						
25						
26						
27						
28						

29		28			28	
30						
31						
32						
33						
35						
36		4			4	
37						
38		6			6	
39						
41						
42						
43						
45						
46						
47						
49						
50						
51						
52						
53						
55						
56						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
84		6			6	
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						

93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	<b>3</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>101</b>	<b>0</b>

### 3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Na terenie powiatu znajdują się zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze lub mutagenne. W okresie sprawozdawczym od nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 8 zakładów tego typu. Narażenia dotyczą azbestu, promieniowania jonizującego, pyłu drewna.

W 2022 roku nie skontrolowano zakładu pracy, w którym występuje narażenie na w/w czynniki.

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

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

### 4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy skontrolowano 53 zakłady pracy. W 6 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego dotyczącego czynników biologicznych, braku rejestru prac (gr. 3 lub 4), braku rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4 i braku szkoleń pracowników. W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia.

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

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kamień Pomorski	53	73	2	2	4	0	1	0
<b>Suma</b>	<b>53</b>	<b>73</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

#### 4 Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów. Podczas czynności kontrolnych w 5 zakładach stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin, natomiast w 2 kolejnych stwierdzono brak kart charakterystyk stosowanych chemikaliów.

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

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	17	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	5	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	2	
a)	detergentów	0	
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	

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

## 5 Choroby zawodowe

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

W 2022r. do PPIS wpłynęło 8 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych. W omawianym okresie wydano 11 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 7 prawomocnych, sporządzono 20 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych. Ponadto wystawiono 8 kart stwierdzenia chorób zawodowych i wydano 19 postanowień przedłużenia postępowań administracyjnych w sprawie chorób zawodowych.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie kamieńskim

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15 (guzki głosowe twarde)	1			
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				



26 (borelioza późna stawowa, borelioza wczesna, borelioza wczesna przebyta)	7	11	7	
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
<b>Razem</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>0</b>

## II. Bezpieczeństwo chemiczne

### 1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

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

Tabela 6.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie kamieńskim - wprowadzający do obrotu

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	19	
a)	detergentów	0	
2	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
5	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	

## 2. Produkty biobójcze

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

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

Tabela 6.2 Produkty biobójcze w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie produktów biobójczych:	30	
a)	wprowadzanie do obrotu	13	
b)	stosowanie	17	
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	0	
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	0	podać przyczyny wycofania z obrotu
b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	0	
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	wskazać czego dotyczyły

## 3. Produkty kosmetyczne

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się 12 obiektów: 1 zakład wytwarzający produkty kosmetyczne i 11 zakładów obrotu produktami kosmetycznymi prowadzącymi detaliczną sprzedaż.

W tej grupie skontrolowano łącznie 9 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 10 kontroli.

W ramach bieżącego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu handlowego produktów kosmetycznych nie stwierdzano produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie pirytionian cynku (INCI: ZincPyrrithione) – podczas 3 kontroli oceniono 9 produktów kosmetycznych.

Podczas sprawowanego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu handlowego produktów kosmetycznych dokonywano oceny znakowania wprowadzanych do obrotu i stosowanych kosmetyków – przeprowadzono 10 kontroli w tym zakresie. W żadnym ze skontrolowanych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie rozporządzenia Parlamentu

Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi zaplanowano pobór 3 próbek. Pobrano wszystkie zaplanowane próbki, które były pochodzenia krajowego. Pobrano 2 próbki w obiekcie wytwarzającym produkty kosmetyczne i 1 próbkę w detalicznym obrocie produktami kosmetycznymi.

Próbka pobrana w obrocie detalicznym w kierunku zawartości formaldehydu, oceny składu i znakowania odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.) i Decyzji Komisji (UE) 2019/701 z dnia 5 kwietnia 2019 r. ustanawiającej słownik wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz.U. L 121 z 8.05.2019), 2 próbki pobrane w obiekcie wytwarzającym produkty kosmetyczne w kierunku zawartości formaldehydu, oceny składu były zgodne z przepisami prawa, natomiast posiadały uwagi do oceny znakowania, tj. - znakowanie niezgodne z wymaganiami zawartymi w art. 19 ust. 1 lit. c, lit. g rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych, zgodnie z którymi datę, do której dany produkt kosmetyczny przechowywany w odpowiednich warunkach zachowuje w pełni swoje pierwotne właściwości poprzedza się symbolem określonym w załączniku VII pkt 3 w/w rozporządzenia lub zwrotem: „najlepiej użyć przed końcem” oraz wykaz składników poprzedza się określeniem „ingredients”. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wezwał przedsiębiorcę do pisemnego zajęcia stanowiska w sprawie stwierdzonych uwag dotyczących oznakowania produktów kosmetycznych. Jednocześnie poinformowano, iż nie zajęcie stanowiska w w/w terminie skutkować będzie wszczęciem postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę oznakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego produktów kosmetyków. Przedsiębiorca przesłał etykiety produktów kosmetycznych. Na podstawie przeprowadzonej analizy stwierdzono, iż dokonano właściwej weryfikacji znakowania produktów, tj.:

- datę, do której dany produkt kosmetyczny przechowywany w odpowiednich warunkach zachowuje w pełni swoje pierwotne właściwości poprzedza się zwrotem: „najlepiej użyć przed końcem”;
- wykaz składników poprzedza się określeniem „ingredients”.

W związku z powyższy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim poinformował przedsiębiorcę, iż znakowanie produktów kosmetycznych pn. „MONTIBUS By Elementum Krem do stylizacji włosów” i „Terra By Elementum Pasta do stylizacji włosów” produktów kosmetycznych jest zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.11.2009 r. z późn. zm.).

#### 4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Na terenie powiatu kamieńskiego nie odnotowano w okresie sprawozdawczym zakładów wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2, natomiast w odniesieniu do wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 3 wskazać należy 3 zakłady. W 4 obiektach stosuje się prekursory narkotykowe, w 2022r. kontroli poddano 1 tego typu zakład.

Tabela 7.1 Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
<b>PREKURSORY NARKOTYKÓW</b>			
1	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2	0	
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 3	3	
3	Ogólna liczba eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów kategorii 2 i 3	0	
4	Liczba wydanych zezwoleń przez PPIS na wywóz prekursorów do krajów trzecich	0	
5	Liczba stosujących prekursory narkotykowe	4	
6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	1	
a)	wprowadzanie do obrotu	0	
b)	stosowanie	1	
7	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości
8	Liczba wystawionych decyzji dotyczących prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły

#### 5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

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

Realizację ustawy kontrolowano na podstawie ustaleń stanu faktycznego oraz oświadczenia podmiotu kontrolowanego, czy w obiekcie nie wytwarza się ani nie wprowadza do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem

zastępczym lub nową substancją psychoaktywną, o którym mowa w art. 44 b ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

Tabela 7.2 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
<b>ŚRODKI ZASTĘPCZE</b>			
1	Liczba kontroli ( <b>zakończonych protokołem kontroli</b> ) przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	<b>11</b>	
2	Liczba <b>wizytacji</b> przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	<b>0</b>	
3	Liczba zabezpieczonych produktów	<b>0</b>	
4	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu produktów	<b>0</b>	
5	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu prowadzenia działalności	<b>0</b>	
6	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	<b>0</b>	
7	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	<b>0</b>	
a)	Kwota nałożonych kar pieniężnych	<b>0</b>	
8	<b>Liczba prowadzonych postępowań dot. osób fizycznych, ogółem, w tym:</b>	<b>0</b>	
a)	liczba postępowań, które zostały wszczęte, w latach ubiegłych	<b>0</b>	
9	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania	<b>0</b>	
10	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania oraz zniszczeniu środków zastępczych	<b>0</b>	
11	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	<b>0</b>	
12	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	<b>0</b>	
a)	kwota nałożonych kar pieniężnych	<b>0</b>	
13	Inne decyzje	<b>0</b>	<b>wskazać czego dotyczyły</b>
<b>NOWE SUBSTANCJE PSYCHOAKTYWNE</b>			

14	Liczba podmiotów, które uzyskały zezwolenie Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych na prowadzenie działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej	0	
15	Liczba kontroli przeprowadzonych w ww. podmiotach	0	
16	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości

## HIGIENA KOMUNALNA

### 1. Liczba załatwionych interwencji

W okresie sprawozdawczym do PPIS w Kamieniu Pomorskim wpłynęło 50 interwencji. Dodatkowo 1 interwencja rozpatrzona z roku 2021r. W rozpatrzonych interwencjach zarzuty dotyczyły:

- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości zapachowej w mieszkaniu, spowodowanej działalnością pralni - **zarzut niezasadny (przekazano zgodnie z kompetencjami do Komendanta Państwowej Straży Pożarnej w Kamieniu Pomorskim, WIOŚ w Szczecinie, Regionalnego Zarząd Gospodarki Wodnej w Szczecinie, Burmistrza Wolina);**
- **2 interwencje** dotyczące nieprzestrzegania obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii w obiekcie prowadzącym działalność nauki tańca i animacji - **zarzut niezasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca złej jakości wody podawanej z sieci wodociągowej - **zarzut zasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca złej jakości wody podawanej z wodociągu publicznego w budynku mieszkalnym - **zarzut niezasadny;**
- **2 interwencje** dotyczące nieprzestrzegania obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii w obiekcie świadczącym usługi noclegowe - **zarzut częściowo zasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego usytuowania miejsca gromadzenia odpadów komunalnych od budynku mieszkalnego dla mieszkańców bloków mieszkalnych - **zarzut zasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości związanych z awariami rur kanalizacyjnych oraz wycieku nieczystości płynnych (**przekazano zgodnie z kompetencjami do Burmistrza Gminy Kamień Pomorski, PGK Sp. z o.o. w Kamieniu Pomorskim**);
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno–porządkowych w Stacjonarnym NZZOZ – **zarzut niezasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości związanych z awariami rur kanalizacyjnych oraz wycieku nieczystości płynnych (**zgodnie z kompetencjami przekazano do Burmistrza Gminy Kamień Pomorski**);
- **1 interwencja** dotycząca skargi na Burmistrza Kamienia Pomorskiego (**przekazano zgodnie z kompetencjami do rady Miejskiej w Kamieniu Pomorskim**);

- **1 interwencja** dotycząca awarii sieci kanalizacyjnej w budynku mieszkalnym przeznaczonym na działalność usługową tj.: gabinet naturoterapii - **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca nielegalnie prowadzonej działalności gospodarczej w gabinecie naturoterapii - **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w lokalu mieszkalnym, w budynku wielorodzinnym – **zarzut zasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca złych warunków sanitarno-higienicznych domków letniskowych – **zarzut częściowo zasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca zanieczyszczenia terenu zieleni przy ośrodku wczasowym psimi odchodami - **zarzut niezasadny**;
- **2 interwencje** dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie świadczącym usługi noclegowe – **w jednym obiekcie zarzut zasadny, w 2 obiekcie zarzut częściowo zasadny**;
- **2 interwencje** dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz warunków sanitarno-technicznych w obiekcie świadczącym usługi noclegowe - **zarzuty zasadne**;
- **4 interwencje** dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz warunków sanitarno-technicznych w toaletach publicznych - **zarzuty niezasadne**;
- **1 interwencja** dotycząca nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz warunków sanitarno-technicznych, a także bytowania pluskiew w obiekcie świadczącym usługi noclegowe - **zarzut zasadny**;
- **2 interwencje** dotyczące wyczuwalnego zapachu stęchlizny w obiekcie świadczącym usługi noclegowe – **zarzuty niezasadne**;
- **2 interwencje** dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w obiekcie gdzie zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży – **zarzuty częściowo zasadne**;
- **1 interwencja** dotycząca obecności pluskiew w pokoju w obiekcie świadczącym usługi noclegowe – **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz warunków sanitarno-technicznych, a także bytowania pluskiew w obiekcie świadczącym usługi noclegowe - **zarzut zasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w obiekcie, gdzie zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży - **zarzut niezasadny**;
- **2 interwencje** dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w obiekcie gdzie zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży -**zarzuty zasadne**;
- **1 interwencja** dotycząca śniętej ryby na plaży – **zgłoszenie zostało przekazane zgodnie z kompetencjami do Urzędu Miejskiego w Dziwnowie**;
- **1 interwencja** dotycząca stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego w ośrodku kolonijnym - **zarzut niezasadny**;
- **1 interwencja** dotycząca zanieczyszczenia terenu leśnego – **zgłoszenie przekazano zgodnie z kompetencjami do Urzędu Gminy w Międzyzdroje**;

- **1 interwencja** dotycząca znacznej ilości piór na plaży i w wodzie w miejscowości Dziwnówek - **zgłoszenie przekazano zgodnie z kompetencjami do Urzędu Gminy w Dziwnowie;**
- **1 interwencja** dotycząca gromadzenia odpadów komunalnych oraz niewłaściwego odprowadzenia rury kanalizacyjnej na terenie domków letniskowych – przeprowadzono czynności kontrolne - **zarzut niezasadny.** Ponadto zgłoszenie przekazano zgodnie z kompetencjami do **Urzędu Gminy w Wolinie;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obiektu kolonijnego – **zarzut zasadny. Ponadto zgłoszenie przekazano do Powiatowego Inspektora nadzoru Budowlanego w Kamieniu Pomorskim;**
- **1 interwencja** dotycząca rozkładającej się foki na plaży w Dziwnówku - **zgłoszenie przekazano zgodnie z kompetencjami do Urzędu Gminy w Dziwnowie;**
- **1 interwencja** dotycząca wylewania szamba do gruntu - **zgłoszenie przekazano zgodnie z kompetencjami do Urzędu Gminy w Kamieniu Pomorskim;**
- **1 interwencja** dotycząca warunków sanitarno-higienicznych i sanitarno-technicznych w obiekcie noclegowym - podjęto próbę przeprowadzenia czynności kontrolnych, obiekt zakończył działalność sezonową. W związku z powyższym obiekt został zaplanowany do kontroli w sezonie letnim 2023 r.
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości spowodowanej hałasem pochodzącym od urządzenia chłodniczego – przeprowadzono czynności kontrolne ustalające, osoba wnosząca interwencję zrezygnowała z wykonywania pomiaru hałasu;
- **1 interwencja** dotycząca odoru spowodowanego wylewaniem gnojowicy pochodzącej z fermy trzody chlewnej – **interwencja została przekazana do WIOŚ w Szczecinie;**
- **1 interwencja** dotycząca usypanej przymy kukurydzy na polu uprawnym znajdującym się pomiędzy miejscowościami Jarszewo, a Jarzysław – **interwencja została przekazana do WIOŚ w Szczecinie;**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych panujących w obiekcie świadczącym usługi noclegowe – podjęto próbę kontroli jednakże obiekt zakończył działalność sezonową. Zaplanowano do kontroli na rok 2023.
- **1 interwencja** dotycząca braku zapewnionych odległości od usytuowanego miejsca do gromadzenia odpadów/ wiaty śmietnikowej - **zarzut niezasadny;**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości sąsiedzkiej związanej z użytkowaniem lokalu mieszkalnego – interwencja w trakcie rozpatrywania.

## **2. Liczba zamknięć/unieruchomień/ włączeń z użytkowania obiektu lub jego części**

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeznaczonej do spożycia wydał decyzji 5 stwierdzających brak przydatności wody do spożycia:

- **Wodociąg publiczny Strzeżewo (sieć wodociągowa ul. Wolińska w Międzywodziu),**
- **Wodociąg publiczny Strzeżewo ( sieć wodociągowa Zastań-Łowno),**
- **Wodociąg publiczny Świerzo,**



- **Wodociąg publiczny Benice,**
- **Wodociąg publiczny Rekowo-Borzysław**

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

Dodatkowo w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim sprawuje bieżący nadzór nad obiektami, w tym oceniając ryzyko zdrowotne wydał łącznie 5 decyzji nakazujących nie korzystanie z pryszniców z uwagi na wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella sp.*:

- przy kompleksie basenowym, 3 razy wydana decyzja;
- prysznice w dwóch pokojach mieszkalnych oraz w gabinecie pielęgniarskim w obiekcie, 1 raz wydana decyzja;
- prysznic w jednym pokoju w obiekcie, 1 raz wydana decyzja.

Ponadto w sezonie letnim z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody w dwóch kąpieliskach morskich PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził brak przydatności wody do kąpeli wprowadzając jednocześnie zakaz kąpeli. W związku z powyższym wydano 2 decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności:

- **Kąpielisko morskie Dziwnówek** – zakaz kąpeli, zanieczyszczenie mikrobiologiczne (liczba *Escherichia coli*) - 1 raz wydana decyzja
- **Kąpielisko morskie Międzyzdroje Zachód obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m**, na zachód od Molo; – zakaz kąpeli, zanieczyszczenie mikrobiologiczne (liczba *Escherichia coli*, Liczba enterokoków kałowych) - 1 raz wydana decyzja.

**Reasumując w okresie sprawozdawczym łącznie wydanych zostało 19 decyzji unieruchamiających, wszystkie decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności.**

### **3. Charakterystyka obiektów**

#### **3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w 2022 roku prowadził monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pobór próbek wody do analiz odbywał się zgodnie z zatwierdzonym przez ZPWIS w Szczecinie harmonogramem poboru próbek wody na rok 2022. Częstotliwość kontroli jakości wody zgodna jest z wymogami przedmiotowego rozporządzenia i zależy od ilości produkowanej wody.

W przypadku wodociągów o produkcji do 100 m<sup>3</sup>/dobę - ustalono pobór 2 krotnie w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP) – dotyczy wodociągów nieobjętych tą kontrolą w 2021r. W przypadku wodociągów o produkcji od 101 m<sup>3</sup> do 1000 m<sup>3</sup>/dobę – ustalono 2 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie MP parametrów z grupy B (MP).

W wodociągach o produkcji powyżej 1000 m<sup>3</sup>/dobę zaplanowano: dla wodociągu publicznego Kamień Pomorski 4-krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1-krotny w zakresie parametrów grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Strzeżewo 4-krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1-krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Międzyzdroje 4-krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 2-krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP).

**Tabela 3 Liczba wodociągów z podziałem na produkcję wody na dzień 31 grudnia 2022r.**

Lp.	Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę z podziałem na produkcje wody o wydajności w m <sup>3</sup> /d	Miasto	Wieś
1	<100	0	32
2	100-1000	2	11
3	1000-10000	2	1
Lp.	Inne podmioty zaopatrujące w wodę	Miasto	Wieś
1.	<100	0	10

#### **Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody**

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

Wodociągi o produkcji wody < 100m<sup>3</sup>/d skontrolowano 32 wodociągi na jakość dostarczanej wody odbiorcom znajdujących się w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

Wodociągi o produkcji wody 100m<sup>3</sup>/d – 1000m<sup>3</sup>/d skontrolowano 13 wodociągów na jakość dostarczanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszystkie, które znajdują się pod nadzorem tutejszej Inspekcji.

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

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

#### **Wodociągi o produkcji wody poniżej 100m<sup>3</sup>/d**

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

PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w wodzie pobranej w ramach kontroli wewnętrznej bieżącego nadzoru sanitarnego po analizie zagrożeń zdrowotnych podejmował stosowne decyzje zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszczynano postępowanie administracyjne w sprawie

złej jakości wody w zakresie tych parametrów Zarządcy każdorazowo podejmowali działania zmierzające do poprawy jakości wody, przedkładali badania powtórkowe, na podstawie których stwierdzono, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. PPIS w Kamieniu Pomorskim umorzył wszczęte postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody

- **wodociąg publiczny Ostromice** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny), w zakresie liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy)

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

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

- **wodociąg publiczny Wiejkówko** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej l. mikroorganizmów po 72h (bieżący nadzór sanitarny, kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy), w zakresie liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Śniatowo** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Giżkowo** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy), (bieżący nadzór sanitarny),

- **wodociąg publiczny Jarszewo** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny),

- **wodociąg publiczny Sibin** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu i żelaza (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

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

- **wodociąg publiczny Sierosław** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie zawartości liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Kaleń** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej l. mikroorganizmów po 72h (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Dobropole** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości sodu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Radawka** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza (bieżący nadzór sanitarny),

- **wodociąg publiczny Benice** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza i mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Skoszewo** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu i jonów amonowych (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Rekowo-Borzysław** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności i manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

- **wodociąg publiczny Mierzęcin** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie zawartości liczby bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny),

- **wodociąg publiczny Ciesław** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie zawartości liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

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

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS na wniosek strony bądź z urzędu wydawał decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia natomiast w przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, których obecność w wodzie jest niedopuszczalna Organ stwierdzał brak przydatności wody. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów :

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

- **wodociąg publiczny Ciesław** – decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności, żelaza i manganu;

- **wodociąg publiczny Kaleń** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h;

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

- **wodociąg publiczny Świerżno** – decyzja brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli;

- **wodociąg publiczny Benice (sieć wodociągowa Benice)** – decyzja brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli i liczby *Escherichia coli*;

- **wodociąg publiczny Rekowo-Borzysław** – decyzja brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli i liczby *Escherichia coli*.

W przypadku w/w decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia badania powtórkowe wykonane w celu potwierdzenia skuteczności prowadzonych działań zmierzających do poprawy jakości wody wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym analizy próbek wykazały wykonanie decyzji i stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Jednocześnie nadmienia się, iż przedsiębiorstwo wodociągów-kanalizacyjne zarządzające ujęciem w Borzysławiu i siecią wodociągową Benice za pośrednictwem PPIS w Kamieniu Pomorskim pismami z dnia 03 października 2022r. złożyła odwołanie od przedmiotowych decyzji do ZPWIS w Szczecinie. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie decyzjami z dnia 10 listopada 2022r. utrzymał w mocy zaskarżone decyzje organu I instancji.

**Tabela 4 Wykaz decyzji dotyczących wodociągów o produkcji wody poniżej 100 m<sup>3</sup>/d obowiązujących na dzień 31 grudnia 2022r.**

Lp.	Nazwa wodociągu	Przekroczony parametr		uwagi
		mikrobiologiczny	fizykochemiczny	
1	Gizkowo	-	chlorki	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem wykonania obowiązku do dnia 16.01.2023r.

Ponadto w 2022r. w związku z sytuacją na rzece Odrze (tj. wystąpienia zanieczyszczenia śniętymi rybami) oraz w nawiązaniu do pisma z dnia 12 sierpnia 2022r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczącego potencjalnego zagrożenia zdrowotnego wynikającego z zaistniałej sytuacji na rzece Odrze zwiększono monitorowanie między innymi ujęć wody. Zwiększony monitoring ujęć wody oparty był na przeprowadzonej ocenie ryzyka zagrożenia ujęć wody w związku z zaistniałą sytuacją na rzece Odrze, które może wynikać z zanieczyszczenia poprzez potencjalną możliwość zasilania ujęć przez wodę wód Zalewu Szczecińskiego i innych wód łączących się z Zalewem Szczecińskim. W związku z powyższym w tej grupie wodociągów zwiększony monitoring jakości wody związany z sytuacją na rzece Odrze przeprowadzono dla wodociągu publicznego Reclaw, dla wodociągu publicznego Dargobądz, dla wodociągu publicznego Skoszewo, dla wodociągu publicznego Zagórze.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 115 próbek wody w ramach nadzoru sanitarnego z 32 wodociągów publicznych. Liczba zakwestionowanych prób 13, w tym pod względem fizykochemicznym – 8 i 6 pod względem mikrobiologicznym.

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym, nie odnotowano interwencji dotyczących złej jakości wody.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego Wiejkówko, wodociągu publicznego Ciesław i wodociągu publicznego Chomino. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

### **Wodociągi o produkcji wody 101m<sup>3</sup>/d – 1000m<sup>3</sup>/d**

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

Analogicznie do grupy wodociągów o produkcji do 101m<sup>3</sup>/d w przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg publiczny Łukęcin** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości jonu amonowego (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),
- **wodociąg publiczny Mechowo** – 5 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie liczby bakterii grupy coli, (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy, bieżący nadzór sanitarny) w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności i przekroczonej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (bieżący nadzór sanitarny),
- **wodociąg publiczny Golczewo** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie liczby bakterii grupy coli oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),
- **wodociąg publiczny Kłęby** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności oraz w zakresie manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) oraz w zakresie mętności (bieżący nadzór sanitarny),
- **wodociąg publiczny Kretlewo** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),
- **wodociąg publiczny Rzeczyn** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),
- **wodociąg publiczny Stuchowo** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy).

W roku sprawozdawczym w związku z ponadnormatywną zawartością sodu i chlorków PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję warunkowej przydatności wody do spożycia dla

**wodociągu publicznego Gostyń.** Badanie powtórkowe wody, sprawdzające wykonanie decyzji wykazały, iż woda została doprowadzona do wymaganej jakości zgodnie z rozporządzeniem.

Jednolicie jak w przypadku wodociągów z grupy o produkcji 100 m<sup>3</sup>/d w związku z sytuacją na rzece Odrze (tj. wystąpienia zanieczyszczenia śniętymi rybami) oraz w nawiązaniu do pisma z dnia 12 sierpnia 2022r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczącego potencjalnego zagrożenia zdrowotnego wynikającego z zaistniałej sytuacji na rzece Odrze objęto zwiększonym monitoringiem jakości wody z ujęcia wody w Wapnicy oraz z ujęcia wody w Wolinie. Analogicznie monitoring ujęć wody oparty był na przeprowadzonej ocenie ryzyka zagrożenia ujęć wody w związku z zaistniałą sytuacją na rzece Odrze, które może wynikać z zanieczyszczenia poprzez potencjalną możliwość zasilania ujęć przez wodę wód Zalewu Szczecińskiego i innych wód łączących się z Zalewem Szczecińskim.

Na dzień 31 grudnia 2022 r. nie obowiązuje żadna decyzja w sprawie złej jakości wody.

**W tej grupie wodociągów pobranych zostało 56 próbek wody z 13 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 6 pod względem fizykochemicznym.**

W okresie sprawozdawczym w tej grupie wodociągów nie przeprowadzono kontroli urządzeń wodociągowych i SUW. Nie wpłynęły interwencje na jakość wody.

#### **Wodociągi o produkcji wody 1001m<sup>3</sup>/d – 10000m<sup>3</sup>/d**

W okresie sprawozdawczym zaobserwowano, iż jakość wody pod względem mikrobiologicznym uległa pogorszeniu z uwagi na pojawiające się jednorazowe obecności liczby bakterii grupy coli. Na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożenia zdrowotnego jakości wody PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmował adekwatne działania, wydawał decyzje w sprawie jakości wody.

Organ wydawał między innymi decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości:

- **wodociąg publiczny Strzeżewo** – 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie liczby bakterii grupy coli oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny),
- **sieć wodociągowa Zastań-Łowno, wodociąg publiczny Strzeżewo** – decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu, żelaza, mętności (bieżący nadzór sanitarny),
- **wodociąg publiczny Kamień Pomorski** – 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny).

Ponadto w okresie sprawozdawczym w tej grupie wodociągów obowiązywały 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia dla wodociągu publicznego Strzeżewo z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne tj.: obecność liczby bakterii grupy coli.

- **wodociąg publiczny Strzeżewo (sieć wodociągowa ul. Wolińska w Międzywodziu)** – decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli;
- **sieć wodociągowa Zastań-Łowno (wodociąg publiczny Strzeżewo)** – decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli.

Badania powtórkowe wykonane w celu potwierdzenia skuteczności prowadzonych działań zmierzających do poprawy jakości wody wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym analizy próbek wykazały wykonanie decyzji i stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Wydane decyzje powiązane były z interwencją dotyczącą złej jakości wody w miejscowości Zastań-Łowno opisaną poniżej.

W okresie sprawozdawczym wpłynęły 2 zgłoszenia interwencyjne dotyczące złej jakości wody.

Pierwsza interwencja dotyczyła jakości wody w miejscowości Międzyzdroje. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, iż w jej mieszkaniu płynie woda o konsystencji brudnej brei, woda nie nadaje się do picia, mycia ani prania. Jakość wody wg osoby skarżącej związana jest z prowadzonymi pracami drogowymi przy ul. Słowiańskiej w Międzyzdrojach, które powodują częste wyłączenia dostaw wody. W związku z powyższym zostały pobrane próbki w trzech punktach, na wyjściu ze Stacji Uzdatniania Wody w Międzyzdrojach, na sieci wodociągowej w najbliższym punkcie zlokalizowanym punktu wskazanym przez osobę wnoszącą interwencję, punkt w mieszkaniu osoby zgłaszającej interwencję. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody nie stwierdzono przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Woda w badanym zakresie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Dodatkowo PPIS w Kamieniu Pomorskim otrzymał wyjaśnienia od zarządcy tj. Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. z siedzibą w Międzyzdrojach, w których poinformował, iż prowadzone są prace na ul. Słowiańskiej oraz ul. Marii Dąbrowskiej wykonywane pod stałym nadzorem ZWiK Sp. z o.o. w ramach inwestycji pn. „Przebudowa ulic południowo zachodniego kwartału w m. Międzyzdroje”. Nadmienił, iż ostatnia przerwa w dostawie wody wynikała z uszkodzenia przyłącza wodociągowego, które zostało naprawione przez ZWiK Sp. z o. o na zlecenie wykonawcy. Prace zostały wykonane bezzwłocznie, sieć na w/w ulicach została przepłukana i zdezynfekowana.

Kolejna interwencja dotyczyła jakości wody w miejscowości Zastań-Łowno. Osoba zgłaszająca interwencję poinformowała, iż „woda jest brudna, śmierdząca, mętna, zabarwienie kolor „ecru”, dodatkowo występujące dolegliwości jelitowo-żołądkowe powiązuje z jakością wody. W przypadku wody zasilającej budynek mieszkalny w miejscowości Zastań - Łowno ustalono, iż przedmiotowy budynek jak i miejscowość Zastań-Łowno w okresie składania interwencji zaopatrywana była z wodociągu publicznego Strzeżewo, którego zarządcą jest Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. w Dziwnowie. Woda dla miejscowości Zastań-Łowno jest sprzedawana dla Miejskiego Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o. w Wolinie. W związku z powyższym odpowiedzialnymi za jakość wody z rozgraniczeniem miejscowym



odpowiada ZWiK Sp. z o. o. w Dziwnowie (sieć wodociągowa, ul. Wolińska w Międzywodziu) i MPGK Sp. z o.o. w Wolinie (sieć wodociągowa Zastań-Łowno). Biorąc pod uwagę powyższe zostały pobrane próbki wody do analiz z wodociągu publicznego Strzeżewo oraz z sieci wodociągowej Zastań-Łowno. Próbkę pobrano z 5 punktów tj.: wodę na wyjściu ze Stacji Uzdatniania Wody w Strzeżewie, punkt na sieci wodociągowej w miejscowości Międzywodzie, punkty na sieci wodociągowej Zastań (w tym najbliższy punkt na sieci w stosunku do punktu wskazanego w zgłoszeniu interwencyjnym) oraz punkt w domu osoby zgłaszającej interwencję. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, iż woda nie odpowiada wymaganiom mikrobiologicznym i fizykochemicznym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w większości punktów za wyjątkiem punktu na wyjściu ze Stacji Uzdatniania Wody w Strzeżewie.

W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim niezwłocznie po otrzymaniu sprawozdań z badań mikrobiologicznych w dniu 16 lutego 2022r. wydał decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z sieci wodociągowej ul. Wolińska w Międzywodziu oraz z sieci wodociągowej Zastań-Łowno. Przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne odpowiedzialne za jakość wody zaopatrywanych sieci wodociągowych (tj. Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Dziwnowie oraz Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o.) zostały zobowiązane między innymi do podjęcia działań naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody.

Przedmiotowe przedsiębiorstwa podjęły prace mające na celu zapewnienie należytej jakości wody. W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa przeprowadziły powtórkowe badania wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, iż parametry mikrobiologiczne zostały doprowadzone do wymaganej wartości. W związku z powyższym w dniu 23 lutego 2022r. PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził wykonanie obowiązków wynikających z wydanych decyzji.

**W tej grupie wodociągów pobranych zostało 23 próbek wody z 3 wodociągów publicznych. łączna liczba zakwestionowanych prób to 6 w tym pod względem fizykochemicznym 5 i mikrobiologicznym 5.**

W tej grupie wodociągów na dzień 31 grudnia 2022r. nie obowiązuje żadna decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli obiektów wodnych pod względem utrzymania stanu sanitarno-technicznego

#### **Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody**

- Wodociąg publiczny Giżkowo – obowiązuje 1 decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - chłorków decyzja wydana w dniu 14 lipca 2022r. z terminem wykonania do dnia 30 grudnia 2022r. (termin warunkowej przydatności 16 stycznia 2023r.) - **w trakcie realizacji,**
- Wodociąg publiczny Kaleń - obowiązywała decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie:

- ogólnej liczba mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 30 września 2022r. z terminem wykonania do dnia 31 października 2022r. (termin warunkowej przydatności 14 listopada 2022r.) – **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Ciestaw – obowiązywała decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - manganu, mętności, żelaza decyzja wydana w dniu 25 maja 2022r. z terminem wykonania do dnia 15 czerwca 2022r. (termin warunkowej przydatności 04 lipca 2022r.) - przedłużona w dniu 15 czerwca 2022r. z terminem wykonania do dnia 15 lipca 2022r. (termin warunkowej przydatności 01 sierpnia 2022r.) – **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Świerżno – obowiązywała decyzja na brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - bakterii grupy coli decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia wydana w dniu 02 września 2022r. z rygiem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Benice, sieć wodociągowa Benice – obowiązywała decyzja na brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - bakterii grupy coli, *Escherichia coli* decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia wydana w dniu 28 września 2022r. z rygiem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Rekowo – Borzysław – obowiązywała decyzja na brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - bakterii grupy coli, *Escherichia coli* decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia wydana w dniu 28 września 2022r. z rygiem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Strzeżewo (sieć wodociągowa ul. Wolińska w Międzywodziu)– obowiązywała decyzja na brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - bakterii grupy coli decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia wydana w dniu 16 lutego 2022r. z rygiem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- sieć wodociągowa Zastań-Łowno (wodociąg publiczny Strzeżewo)– obowiązywała decyzja na brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - bakterii grupy coli, *Escherichia coli* decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia wydana w dniu 16 lutego 2022r. z rygiem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Gostyń – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - sodu decyzja wydana w dniu 09 czerwca 2022r. z terminem wykonania do dnia 15 lipca 2022r. (termin warunkowej przydatności 01 sierpnia 2022r.) – **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Stuchowo – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - ogólnej liczba mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 22 grudnia 2021r. z terminem wykonania do dnia 15 stycznia 2022r. (termin warunkowej przydatności 31 stycznia 2022r.) – **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Kępica – obowiązywały decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:

- manganu decyzja wydana w dniu 14 października 2021r. z terminem wykonania do dnia 30 października 2021r. (termin warunkowej przydatności 15 listopada 2021r.) - przedłużona w dniu 15 listopada 2021r. z terminem wykonania do dnia 15 grudnia 2021r. (termin warunkowej przydatności 10 stycznia 2022r.), przedłużona w dniu 17 grudnia 2021r. z terminem wykonania do dnia 20 stycznia 2022r. (termin warunkowej przydatności 09 lutego 2022r.), przedłużona w dniu 07 lutego 2022r. z terminem wykonania do dnia 28 lutego 2022r. (termin warunkowej przydatności 14 marca 2022r.) – **wykonana,**
- mętności decyzja wydana w dniu 22 grudnia 2021r. z terminem wykonania do dnia 09 lutego 2022r. (termin warunkowej przydatności 25 lutego 2022r.) przedłużona w dniu 07 lutego 2022r. z terminem wykonania do dnia 28 lutego 2022r. (termin warunkowej przydatności 14 marca 2022r.) – **wykonana,**
- ogólnej liczba mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 22 grudnia 2021r. z terminem wykonania do dnia 09 lutego 2022r. (termin warunkowej przydatności 24 lutego 2022r.) – **wykonana,**
- mętności decyzja wydana w dniu 08 kwietnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 15 maja 2022r. (termin warunkowej przydatności 27 maja 2022r.) przedłużona w dniu 24 maja 2022r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2022r. (termin warunkowej przydatności 18 lipca 2022r.) – **wykonana,**
- manganu, żelaza decyzja wydana w dniu 24 maja 2022r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2022r. (termin warunkowej przydatności 18 lipca 2022r.) - **wykonana,**
- ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h decyzja wydana w dniu 30 września 2022r. z terminem wykonania do dnia 31 października 2022r. (termin warunkowej przydatności 14 listopada 2022r.) – **wykonana.**

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

- 1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:
  - 10 decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia,
  - 5 decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia,
  - 4 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków,

Na dzień 31 grudnia 2022r. pozostaje 1 decyzja w trakcie realizacji obowiązków nałożonych na przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne w związku ze złą jakością wody.

**Ponadto w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody do spożycia przez ludzi stosowany przez laboratorium Zakładu Badania Wód i Ścieków z siedzibą w Gostyniu na okres 1 roku.**

#### **Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie**

W okresie sprawozdawczym występowały krótkotrwałe awarie lub planowane przerwy w dostawie wody w Gminie Dziwnów.

Natomiast z uwagi na stwierdzony brak przydatności wody do spożycia dla wodociągu publicznego Rekowo-Borzysław i wodociągu publicznego Benice - Gmina Kamień Pomorski odpowiedzialne przedsiębiorstwa zapewniały zastępcze źródła wody.

## **Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej**

**Gmina Golczewo** - Zakład Usług Publicznych w Golczewie przeprowadziło:

- SUW Kłęby – wymiana złoża filtracyjnego w drugim zbiorniku odmanganiacza oraz wprowadzenie masy G-1,
- SUW Mechowo – wymiana złoża filtracyjnego w jednym zbiorniku odmanganiacza oraz wprowadzenie masy G-1,
- SUW Golczewo – wymiana złoża filtracyjnego w jednym zbiorniku odmanganiacza oraz wprowadzenie masy G-1,
- SUW Unibórz – wykonanie aktywacji ziół manganowych wodnym roztworem nadmanganianem potasu,

**Gmina Wolin** - Wodociągi Zachodniopomorskie Sp. z o. o. w Goleniowie wybudowano sieć wodociągową: wodociąg publiczny Reclaw - miejscowość Gogolice -164,5 mb; miejscowość Reclaw 134,5 mb; wodociąg publiczny Mierzęcin miejscowość Troszyn 134,5 mb.

- Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o. w Wolinie wybudowało: sieć przesyłową Kołczewo o długości 690m, dodatkowo przedsiębiorstwo uzupełniono złoża kwarcowe w zbiornikach filtrów SUW Chynowo, SUW Wiejkówko, SUW Zagórze i SUW Wisetka, zamontowano aeratory w SUW Zagórze i wymieniono w SUW Chynowo.

**Gmina Dziwnów** - Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. w Dziwnowie przejął: 160m sieci wodociągowej w Dziwnówku ul. Wolności, 100m sieci wodociągowej w Dziwnowie ul. Daglezji, 800 m sieci wodociągowej w Międzywodziu ul. Turystyczna. Dodatkowo prowadzono prace związane z budową nowej SUW w Międzywodziu.

**Gmina Kamień Pomorski** - Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Kamieniu Pomorskim oddało do eksploatacji retencyjny zbiornik na wodę pitną znajdujący się na terenie SUW w Kamieniu Pomorskim, zakończono rozbudowę sieci wodociągowej w miejscowości Grębowo.

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

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

#### **Inne podmioty zaopatrujące w wodę.**

**Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.**

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

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 10 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, kontroli jakości wody dokonano w 7 wodociągach.

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

W tej grupie wodociągów w trakcie okresu sprawozdawczego pobrano wodę z 7 wodociągów lokalnych tj.: łącznie pobrano 16 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów z grupy A i z grupy B. Liczba próbek zakwestionowanych to 4 pod względem fizykochemicznym

Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie zawartości liczby bakterii grupy coli oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),
- **wodociąg lokalny Grodno I Kompleks Edukacyjny WPN** – decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie zawartości liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy),

Dodatkowo obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg lokalny U Benka w Wiselce** – 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności; manganu i żelaza
- **ujęcie wody Kopalni Ropy Naftowej Kamień Pomorski w miejscowości Buniewice** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności i żelaza

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

W tej grupie obiektów/innych podmiotów zaopatrujących w wodę na dzień 31 grudnia 2022r. obowiązują 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych wodociągów lokalnych.

- **Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody**
  - Wodociąg lokalny u Benka w Wiselce – obowiązują 2 decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:

- mętności decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności do 26 czerwca 2023r.) – **w trakcie realizacji;**
  - żelaza, manganu decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.)
  - **w trakcie realizacji**
- Ujęcie wody Kopalni Ropy Naftowej Kamień Pomorski w miejscowości Buniewice - obowiązywała 1 decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody w zakresie:
- żelaza i mętności decyzja wydana w dniu 08 lipca 2022r. z terminem wykonania do dnia 31 lipca 2022r. (termin warunkowej przydatności 16 sierpnia 2022r.) - **wykonana;**

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

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

#### **Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej**

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

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

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

#### **Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie**

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

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

W okresie sprawozdawczym prowadzono również kontrolę jakości wody ciepłej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej i obiektach użyteczności publicznej. Nadzorem objęto w ciągu okresu sprawozdawczego 14 obiektów.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 6 nadzorowanych obiektach stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* (*średni stopień skażenia*).

W związku z powyższym Organ wezwał do podjęcia niezwłocznych działań, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* W piśmie zwracano uwagę, że ze względu na obecność i możliwość potencjalnego skolonizowania instalacji

wodnej pałeczkami *Legionella* i realne zagrożenie zakażenia ludzi ważne jest podjęcie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania. Jednorazowe przeprowadzenie dezynfekcji nie chroni przed rekolonizacją systemu, niezbędne jest więc wprowadzenie stałego monitoringu w tym zakresie. Dodatkowo nadmieniono, iż na uwagę zasługuje fakt, iż w chwili poboru temperatura wody, w zakwestionowanych punktach poboru nie osiągnęła zalecanych 55°C, co może mieć istotny wpływ na wynik badania. Kolejny pobór próbek wody wykazał, iż podmioty podejmowały skuteczne działania.

Dodatkowo o okresie sprawozdawczym: bieżąca kontrola jakości wody w 3 nadzorowanych obiektach wykazały przekroczoną zawartość *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia jako wysoki stopień skażenia. W związku z czym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje zakazujące korzystanie z pryszniców. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Odpowiedzialne podmioty podjęły działania naprawcze. Powtórkowe badania wykazały, iż zawartość parametru *Legionella sp.* została doprowadzona do dopuszczalnej ilości.

**Reasumując pobranych zostało 55 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 74 próbek, liczba próbek zakwestionowanych w ramach bieżącego nadzoru to 22 próbki.**

### **3.2. Pływalnie i baseny**

Ogółem nadzorowanych basenów kąpielowych jest 28, w tym 20 basenów z nieckami krytymi, 5 basenów z nieckami basenowymi odkrytymi oraz 3 baseny kryto-odkryte. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 27 basenów pod względem jakości wody. Jeden basen włączono do ewidencji z końcem 2022r. i zaplanowano pobór próbek wody na 2023r.

W okresie sprawozdawczym pobrano 111 próbek wody niecek basenowych i z systemów cyrkulacji. Ogółem zakwestionowanych było 58 próbek, w tym pod względem mikrobiologicznym 23 próbki, a pod względem fizykochemicznym 43.

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

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

Dodatkowo podczas prowadzonej kontroli jakości wody zaobserwowano podwyższoną zawartość chloroformu,  $\Sigma$  THM, mętności, utlenialności oraz ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h. W związku z powyższym organ wydawał pisma wzywające do obniżenia ich zawartości do

poziomu zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Ponadto pobrano w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego 25 próbek ciepłej wody w natryskach, w szatniach, przy basenie lub bliskim sąsiedztwie niecek basenowych. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań stwierdzono w 6 obiektach skażenie na poziomie średnim, natomiast w 3 skażenie na poziomie wysokim. W związku z wysokim skażeniem PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje nakazujące nie korzystania z pryszniców z rygiorem natychmiastowej wykonalności. W związku ze średnim poziomem skażenia wystosowano pismo do podmiotu odpowiedzialnego za jakość wody wzywające do podjęcia działań zgodnie z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* Zobowiązany podmiot przedłożył sprawozdania z przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej badań na podstawie, których nie stwierdzono przekroczenia mikrobiologicznego.

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

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w 9 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. W 1 skontrolowanym obiekcie krytym stwierdzono nieprawidłowości w części kompleksu basenowego dotyczące braku zatwierdzonego przez PPIS w Kamieniu Pomorskim harmonogramu poboru próbek wody z kompleksu basenowego. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Podmiot przedłożył harmonogram, na podstawie którego PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował stronę, iż nie wnosi uwag do przedłożonego harmonogramu badań. Jednocześnie umorzył wszczęte postępowanie.

**Tabela 5 Zestawienie danych dotyczących kontroli sanitarnych basenów kąpielowych**

Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
		ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
9	9	0	1	0	1/ 18,77zł	0/0,00 zł	1

### 3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2022 na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało łącznie 11 kąpielisk , w tym 10 kąpielisk morskich i 1 kąpielisko śródlądowe tj.:



**Gmina Międzyzdroje** sezon kąpielowy ustalono w okresie od 01 czerwca 2022 r. do 15 września 2022 r.

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

**Gmina Dziwnów** - sezon kąpielowy ustalony został w okresie od 15 czerwca 2022 r. do 31 sierpnia 2022 r.

- Kąpielisko morskie Międzywodzie
- Kąpielisko morskie Dziwnów
- Kąpielisko morskie Łukęcin „Spacerowa”
- Kąpielisko morskie Łukęcin „Bajkowa”
- Kąpieliska morskie Dziwnówek

sezon kąpielowy ustala się w okresie od 1 lipca 2022r. do 31 sierpnia 2022r.

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

**Gmina Golczewo** - sezon kąpielowy ustala się w okresie od 25 czerwca 2022r. do 31 sierpnia 2022r.

- Kąpielisko Szczucze na Jeziorze Szczucze

Zgodnie z przepisami próbki wody z kąpielisk zostały pobrane w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego tj. w dniu 07 czerwca 2022r. oraz 24 czerwca 2022r. w gminie Dziwnów i 24 maja 2022r. w gminie Międzyzdroje oraz 17 czerwca 2022r. w gminie Golczewo.

Pobór próbek wody z kąpielisk morskich i kąpieliska śródlądowego przeprowadzanych przez organizatorów w ramach kontroli wewnętrznej odbywał się zgodnie z zaplanowanymi i ustalonymi harmonogramami na sezon letni 2022. Dla kąpielisk w gminie Międzyzdroje zaplanowano po 6 poborów - pobrano 7 (z uwagi na przekroczenie i konieczność poboru dodatkowej próbki) i w gminie Dziwnów zaplanowano po 4 pobory, w przypadku kąpieliska morskiego Dziwnówek pobrano 5 (z uwagi na przekroczenie i konieczność analizy dodatkowej próbki) i również dla Kąpieliska Szczucze na Jeziorze Szczucze zaplanowano 3 pobory.

Ponadto w 2022r. w związku z sytuacją na rzece Odrze (tj. wystąpienia zanieczyszczenia śniętymi rybami) oraz w nawiązaniu do pisma z dnia 12 sierpnia 2022r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczącego potencjalnego zagrożenia zdrowotnego wynikającego z zaistniałej sytuacji na rzece Odrze zwiększono monitorowanie między innymi wody z kąpielisk.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim zgodnie z § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpeli w większości analiz stwierdził przydatność wody do kąpeli w nadzorowanych kąpieliskach, jednakże w dwóch kąpieliskach jednorazowo

z uwagi na ponadnormatywną zawartość liczby *Escherichia coli* i liczby *Enterokoków kałowych* wprowadzane były zakazy przydatności.

W przypadku dwóch kąpielisk morskich tj. Kąpielisko morskie Dziwnówek oraz Kąpielisko morskie Międzyzdroje Zachód – obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m, na zachód od Molo w pobranych próbkach odpowiednio w dniu 17 sierpnia 2022r. i 20 sierpnia 2022r. stwierdzono krótkotrwałe zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Dla kąpieliska morskiego Dziwnówek w ramach urzędowej kontroli analizy wykazały zanieczyszczenie mikrobiologiczne tj. ponadnormatywną zawartość liczby bakterii *Escherichia coli*. PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził brak przydatności wody do kąpeli i wprowadził zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności do kąpeli. W związku z krótkotrwałym zanieczyszczeniem wody tutejszy Organ w dniu 18 sierpnia 2022r. pobrał próbki wody do badań w celu potwierdzenia ustąpienia zanieczyszczenia. Wyniki z analizy wody wykazały, iż woda odpowiadała wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255). Sporządzono oceny jakości wody stwierdzające przydatność wody do kąpeli. W związku z powyższym organizator kąpieliska w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 26 sierpnia 2022r. w myśl ustawy Prawo Wodne pobrał dodatkową próbkę wody z kąpieliska w terminie 7 dni po ustaniu krótkotrwałego zanieczyszczenia. Po zapoznaniu się z wynikiem PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził przydatność wody do kąpeli.

Dla kąpieliska morskiego Międzyzdroje Zachód – obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m, na zachód od Molo w ramach urzędowej kontroli analizy wykazały zanieczyszczenie mikrobiologiczne tj.: ponadnormatywną zawartość liczby bakterii *Escherichia coli* i liczby *Enterokoków kałowych*. PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził brak przydatności wody do kąpeli i wprowadził zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności do kąpeli. W związku z krótkotrwałym zanieczyszczeniem wody tutejszy Organ w dniu 21 sierpnia 2022r. pobrał próbki wody do badań w celu potwierdzenia ustąpienia zanieczyszczenia. Wyniki z analizy wody wykazały, iż woda odpowiadała wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255). Sporządzono oceny jakości wody stwierdzające przydatność wody do kąpeli. W związku z powyższym organizator kąpieliska w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 26 sierpnia 2022r. w myśl ustawy Prawo Wodne pobrał dodatkową próbkę wody z kąpieliska w terminie 7 dni po ustaniu krótkotrwałego zanieczyszczenia. Po zapoznaniu się z wynikiem PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził przydatność wody do kąpeli.

Pobór próbek wody z kąpielisk morskich i kąpieliska śródlądowego przeprowadzanych przez organizatorów w ramach kontroli wewnętrznej odbywał się zgodnie z zaplanowanymi i ustalonymi harmonogramami na sezon letni 2022. Dla kąpielisk w gminie Międzyzdroje zaplanowano po 6 poborów - pobrano 7 (z uwagi na przekroczenie i konieczność poboru dodatkowej próbki) i gminie Dziwnów zaplanowano po 4 pobory, w przypadku kąpieliska morskiego Dziwnówek pobrano 5 (z uwagi na przekroczenie i konieczność poboru dodatkowej próbki) i również dla Kąpieliska Szczucze na Jeziorze Szczucze zaplanowano 3 pobory.

W okresie sprawozdawczym nie otrzymano zgłoszeń dotyczących zmiany czy pogorszenia się jakości wody.

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzje dotyczące zakazu kąpeli.

W trakcie okresu sprawozdawczego pobrano w ramach urzędowej kontroli 92 próbki i 50 w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora. Wydanych zostało łącznie 140 ocen przydatności wody do kąpeli i 2 decyzje wprowadzające zakaz kąpeli.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano wszystkie 11 kąpielisk w wyniku czego stwierdzono między innymi, że tablice informacyjne znajdujące się na kąpieliskach posiadają wpisy zgodne rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2011r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpeli.

#### ***Liczba miejsc wykorzystywanych do kąpeli:***

W sezonie letnim okresu sprawozdawczego 2022 roku na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli. Sezon kąpielowy ustalono w okresie od 01 lipca 2022r. do 30 lipca 2022r.

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

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

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim zgodnie z § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpeli stwierdził przydatność wody do kąpeli w nadzorowanym miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.

### **3.4. Stan sanitarny obiektów**

#### ***Ustępy publiczne.***

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 35 ustępów publicznych, w tym 3 ustępy stałe skanalizowane, 17 ustępów tymczasowych skanalizowanych oraz 15 ustępów tymczasowych nieskanalizowanych. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 ustępy stałe skanalizowane oraz 6 obiektów w grupie ustępy tymczasowe skanalizowane. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów ustępy tymczasowo skanalizowane wpłynęły 3 interwencje. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono zasadności treści interwencji ustalono, iż obiekty utrzymane w należyłym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

### ***Domy Pomocy Społecznej.***

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się jeden Dom Pomocy Społecznej. Kontrola w obiekcie została uwzględniona w harmonogramie pracy na rok 2022. Czynności kontrole przeprowadzono wspólnie z Sekcją Higieny Pracy oraz z Sekcją Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno – technicznego obiektu tj.: pokoi oraz pomieszczeń ogólnodostępnych jak również ciągów komunikacyjnych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości, a następnie wydał decyzję administracyjną z terminem realizacji obowiązków do dnia 31 stycznia 2023r.

### ***Placówki zapewniające całodobową opiekę.***

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt zapewniający całodobową opiekę. Obiekt został uwzględniony w harmonogramie pracy na rok 2022 na miesiąc grudzień. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno – technicznego tj.:

- podłogi znajdującej się w jednym z pokoi na parterze budynku, podłoga wyłożona panelami z miejscowymi ubytkami powierzchni paneli oraz w miejscu łączenia paneli stwierdzono szczeliny uniemożliwiające codzienne prawidłowe sprzątanie - powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- umywalki usytuowanej w pomieszczeniu sanitarno - higienicznym przy pokoju umywalka pęknięta z ubytkami w powierzchni ceramicznej – powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości, a następnie wydał decyzję administracyjną z terminem realizacji obowiązków do maja 2023 roku.

### ***Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją.***

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 10 hoteli. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole w 3 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty spełniają wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie pomieszczeń noclegowych, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych, a także postępowanie z bielizną.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 5 obiektów należących do kategorii kempingi. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w jednym obiekcie znajdującym się tej grupie obiektów. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyłym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 3 obiekty należące do kategorii pól biwakowych. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w każdym z trzech obiektów znajdującym się w tej grupie obiektów. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego.

W jednym obiekcie na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających do decyzji administracyjnej wydanej w 2021 r. dotyczącej braku bieżącej ciepłej wody przy 4 umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym stwierdzono niewykonanie nałożonych obowiązków. W związku z powyższym wydano upomnienie. Przeprowadzone kolejne czynności kontrolne sprawdzające wykazały wykonanie nałożonego obowiązku.

W przypadku drugiego obiektu w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości. W związku z powyższym wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 195 obiektów – ośrodki wczasowe. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 76 obiektów, w których przeprowadzono 94 kontrole.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 13 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w 9 nieprawidłowości dotyczyły tylko stanu sanitarno – technicznego oraz 4 dotyczyły stanu sanitarno - technicznego i sanitarno - higienicznego. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- braku stosowania osłony ust i nosa maseczką ochronną przez trzech zatrudnionych pracowników w czasie pandemii;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego poduszek, kołder oraz materacy znajdujących się na łóżkach, stwierdzono trwałe zabrudzenia/ zaplamienia;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia zapewnionego w jednostkach mieszkalnych tj.: łóżek oraz foteli;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego elementów obudowy w miejscu prysznicowym z ubytkami farby;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego umywalek w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego drzwi wejściowych do pokoju z ubytkami okleiny w dolnej części;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian - miejscami z widocznymi zaciekami;
- brak możliwości zamknięcia uchylnego okna;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pokojach mieszkalnych. Powierzchnia ścian oraz sufitów odmalowane farbą miejscami z ubytkami tynku i farby, tłuszczącą się farbą, powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości;

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wykładziny dywanowej w pokojach. Wykładzina miejscami porwana, z trwałymi plamami wnikiemniętymi w strukturę, powierzchnia nierówna, miejscami widoczny beton;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych znajdujących się przy pokojach. Powierzchnie ścian i sufitów miejscami z ubytkami tynku i farby, łuszczącą się farbą, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ciągów komunikacyjnych prowadzących do pokoi;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny klatki schodowej. Ściany miejscami z ubytkami tynku i farby, podłogi miejscami przedarte z ubytkami wykładziny PCV;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny lampy sufitowej;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny lustra, widoczne ciemne naloty;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ościeżnicy drzwi do pomieszczenia sanitarno-higienicznego;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny silikonu przy umywalce w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny fug w glazurze w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, fugi z ciemnym nalotem;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny urządzenia chłodniczego znajdującego się w aneksie kuchennym, urządzenie chłodnicze w dolnej części skorodowane powierzchnie ściennie wyłożone panelem ściennym w jednej z wnęk brak częściowo listwy narożnej;
- bytowania pluskiew na materacach, na podłodze przy listwach przypodłogowych w pokoju mieszkalnym;
- niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy podłóg z powodu nagromadzonego kurzu na podłodze przy łózkach w pokojach mieszkalnych;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny drewnianego stelaża z czarnymi plamami, ciemnym nalotem;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego paneli podłogowe przy drzwiach balkonowych z ubytkiem powierzchni;
- ściany z częściowym ubytkiem tynku i farby, w tym napuchnięcia farby i tynku przy łączeniu ściany z panelem pcv;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłogi - odstająca wykładzina pcv z widocznym rozdarciem – powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości;
- brak osłony kratki wentylacyjnej oraz brak osłony puszek elektrycznej;
- rama okienna z ubytkami drewna i farby, próg ramy okiennej drzwi balkonowych z ubytkiem drewna, drzwi wejściowe do pokoju oraz do pomieszczenia sanitarno-higienicznego z ubytkami farby;
- w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym – ubytek w glazurze;
- brak osłon puszek elektrycznych;
- niewłaściwy stan tapicerki łóżka;

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ościeżnic z widocznymi ubytkami farby;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szyb w pokoju z widocznymi pęknięciami;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitów w pokojach, innych pomieszczeniach tj.: świetlica, magazyn pościeli brudnej i środków czystości oraz w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych - miejscami z ubytkami tynku i farby;
- brak osłon otworów wentylacyjnych w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
- brak osłon na lampach sufitowych;
- niewłaściwy stan sanitarno - techniczny kaloryferów znajdujących się w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych. Powierzchnie kaloryferów z widocznymi ubytkami farby w powłoce malarskiej oraz z widoczną rdzą;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny wykładzin w pokojach mieszkalnych tj.: wykładzina miejscami z przetarciami, dziurami;
- niewłaściwy stan sanitarno - techniczny kratki podłogowej (ściekowej), w pomieszczeniu WC – kratka uszkodzona (pęknięta), podłoga z miejscowymi ubytkami i odpryskami farby;
- podłoga w do przechowywania bielizny czystej wyłożona wykładziną dywanową, nasiąkliwa, trudna do utrzymania w czystości.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W toku postępowania administracyjnego przeprowadzono kontrole sprawdzające na podstawie, których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości i wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. Natomiast w przypadku 9 obiektów wydano decyzje administracyjne z terminem realizacji obowiązku do sezonu letniego 2023 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tych obiektach. Ponadto PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały wykonanie obowiązków wynikających z niniejszej decyzji.

W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 3420zł.

### **Gospodarstwa agroturystyczne**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 5 obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w 1 obiekcie znajdującym się w tej grupie obiektów. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należytym stanie sanitarno - technicznym oraz sanitarno -higienicznym.

### **Inne obiekty hotelarskie nieskategoryzowane**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 104 obiekty. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 28 kontroli w 25 nadzorowanych obiektach. Na podstawie czynności kontrolnych w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą:

- braku bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym oznaczonym jako WC.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczęła postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości. W toku postępowania administracyjnego wydano decyzję administracyjną z terminem realizacji obowiązku do sezonu letniego 2023 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tym obiekcie.

W okresie sprawozdawczym w 4 obiektach przeprowadzono kontrole sprawdzające do decyzji wydanych w roku 2021. W 2 przypadkach czynności kontrolne wykazały wykonanie nałożonych obowiązków, natomiast w 2 obiektach po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał upomnienie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w jednym z obiektów wykazały wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z terminem wykonania do sezonu letniego 2022r. Natomiast w 1 obiekcie PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał postanowienie nr 1 oraz postanowienie nr 2 o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 2000 zł, postępowanie nadal pozostaje w toku.

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

**Tabela 6 Zestawienie danych dotyczących obiektów świadczących usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacji**

Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
<i>Hotele</i>	3	3	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
<i>Kempingi</i>	1	1	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
<i>Schroniska młodzieżowe, schronisk, pola biwakowe</i>	3	5	0	2	0	2/75,09zł	0/0zł	0
<i>Ośrodki wczasowe</i>	76	94	4	9	12	15/ 2298,09 zł	8/ 3420zł	0



<i>Gospodarstwa agroturystyczne</i>	1	1	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
<i>Inne</i>	25	28	0	3	7	6/ 550,67 zł	0/0zł	0
<b>RAZEM</b>	<b>109</b>	<b>132</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>23/ 2384,43 zł</b>	<b>8/ 3420zł</b>	<b>0</b>

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

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowały się 133 obiekty świadczące w/w usługi z czego:

- 48 - zakładów fryzjerskich,
- 45 - zakładów kosmetycznych,
- 4 - zakłady tatuażu,
- 15 - zakładów odnowy biologicznej,
- 12 - innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 21 obiektów spośród 48 zakładów fryzjerskich znajdujących się w ewidencji, 21 zakładów kosmetycznych spośród 45 znajdujących się w ewidencji, 1 tatuaż z 4 obiektów znajdujących się w ewidencji, 6 obiektów spośród 15 odnowy biologicznej oraz 5 obiektów z 12 w grupie innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług. W grupie opisywanych obiektach łącznie przeprowadzono 54 kontrole tj.:

- 21 kontroli zakładów fryzjerskich (w tym: 16 kontroli planowych, 1 kontrola sprawdzająca, 2 kontrole tematyczne oraz 2 kontrole na wniosek strony),
- 21 kontroli zakładów kosmetycznych (w tym: 12 kontroli planowych, 2 kontrole sprawdzające, 5 kontroli na wniosek strony oraz 2 kontrole tematyczne),
- 1 kontrola zakładu tatuażu (w tym: 1 kontrola planowa),
- 6 kontroli zakładów odnowy biologicznej (w tym: 3 kontrole planowe, 1 kontrola sprawdzająca, 2 kontrole na wniosek strony),
- 5 kontroli innych obiektów świadczących więcej niż 1 usługę (w tym: 3 kontrole planowe, 2 kontrole na wniosek strony).

W okresie sprawozdawczym w zakładach fryzjerskich przeprowadzono 21 kontroli, w wyniku których w czterech obiektach stwierdzono nieprawidłowości, w tym w trzech obiektach nieprawidłowości dotyczyły braku opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, a w jednym nieprawidłowość dotyczyła niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu głównym, miejscami z ubytkami tynku i farby, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu

Pomorski wystosował zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Zobowiązane strony w wyznaczonym terminie przedłożyły opracowane procedury. W związku z powyższym zostały wydane decyzje umarzające wszczęte postępowania administracyjne. W przypadku obiektu, w którym stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego została wydana decyzja administracyjna z terminem realizacji nałożonego obowiązku. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca do wydanej decyzji administracyjnej PPIS w Kamieniu Pomorskim z dnia 31 stycznia 2022 r. dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wykazała wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej.

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą do decyzji administracyjnej wydanej w 2021 r. dotyczącej niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego. Czynności kontrolne wykazały doprowadzenie obiektu do należytego stanu sanitarno-technicznego.

Pozostałe skontrolowane obiekty fryzjerskie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należyłym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 21 kontroli zakładów kosmetycznych. Na podstawie czynności kontrolnych w 3 obiektach stwierdzono brak dostosowanych zapisów w opracowanych procedurach zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi oraz dodatkowo w 1 obiekcie stwierdzono, iż w gabinecie stosowane są niesterylne narzędzia wielorazowego użytku powodujące naruszenie ciągłości tkanki tj. pęsety do regulacji brwi, brak wdrożonej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi u ludzi. W procedurze nie uwzględniono zapisów dotyczących stosowania narzędzi wielorazowego użytku i sposobu postępowania z nimi. W związku z powyższym wobec podmiotów odpowiedzialnych zostały wszczęte postępowania administracyjne. Dodatkowo osobę odpowiedzialną za brak przeprowadzonej sterylizacji stosowanych narzędzi wielorazowego użytku powodujących naruszenie ciągłości tkanki ukarano mandatem karnym w wysokości 300 złotych. Podmioty w trakcie czynności kontrolnych zostały zobowiązane do przedłożenia w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim opracowanych procedur. Podmioty opracowały i wdrożyły procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. W związku z powyższym wydano decyzje umarzające wszczęte postępowania administracyjne. Natomiast w przypadku 1 obiektu została wydana decyzja administracyjna z terminem realizacji obowiązku. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązku wynikającego z wydanej decyzji administracyjnej.

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

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt – tatuaż. Kontrola została przeprowadzona zgodnie z harmonogramem pracy na rok 2022. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono brak opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Strona w wyznaczonym terminie przedłożyła opracowaną procedurę. W związku z powyższym umorzono wszczęte postępowanie w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości.

W grupie obiektów odnowa biologiczna przeprowadzono 6 kontroli. Czynności kontrolne w 1 obiekcie wykazały nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny w szczególności przy łączeniu ścian z sufitem w ciągu komunikacyjnym przy pomieszczeniu szatni damskiej. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości. W związku z powyższym wszczęte postępowanie zostało umorzone.

W okresie sprawozdawczym w grupie innych obiektów świadczących więcej niż 1 z usług na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

**Tabela 7 Zestawienie danych dotyczących zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie wybrane z powyższych usług**

Obiekty	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno – porządkowym	ze złym stanem sanitarno – technicznym				
<b>Zakłady fryzjerskie</b>	20	21	3	1	1	4 /228,18 zł	0/0zł	<b>0</b>
<b>Zakłady kosmetyczne</b>	20	21	4	0	1	5/339,43 zł	1/300zł	<b>0</b>
<b>Tatuaż</b>	1	1	1	0	0	1/37,55 zł	0/0zł	<b>0</b>
<b>Zakłady odnowy biologicznej</b>	5	6	0	1	0	1/37,55zł	0/0zł	<b>0</b>
<b>Zakłady w których świadczone są więcej niż jedna usługa</b>	5	5	0	0	0	1/50,06 zł	0	<b>0</b>
<b>RAZEM</b>	<b>51</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12/692,77 zł</b>	<b>1/300zł</b>	<b>0</b>

**Dworce autobusowe**

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

### ***Dworce, stacje i przystanki PKP***

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2022 na dworcach znajdujących się w ewidencji tutejszej Stacji. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny w pomieszczeniu holu głównego tj. sufit z wyraźnym zaciekiem, pęknięciami ubytkami farby. Dodatkowo na ścianie przy suficie przy wejściu na peron widoczne ubytki tynku i farby ubytek osłony jednej lampy sufitowej, znajdującej się w części kas holu, stwierdzono w osłonach pozostałych lamp znajdujących się w holu przy kasach obecność martwych owadów oraz zabrudzeń z odchodów ptasich. Na podstawie oględzin stwierdzono, iż zanieczyszczenia są długotrwałe (zaschnięte).

Wobec podmiotu odpowiedzialnego wystosowano zawiadomienie o wszczęciu postępowania w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca do protokołu kontroli przeprowadzona wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości. W związku z powyższym w całości umorzono wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości.

Ponadto w 2022 r. przeprowadzono kontrole sprawdzające do decyzji administracyjnych wydanych w 2021 r. z terminem wykonania obowiązków, w 1 przypadku zmienioną decyzją przedłużającą termin wykonania obowiązków. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie nałożonych obowiązków.

Przy dworcach PKP zapewniono toalety przenośne typu TOI-TOI. Obsługą toalet zajmuje się firma TOI-TOI Systemy Sanitarne Sp. z o. o. zgodnie z ustaloną częstotliwością. W trakcie kontroli kabiny utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym.

### ***Przystanie***

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 2 obiekty, które w okresie sprawozdawczym nie zostały skontrolowane.

### ***Tereny rekreacyjne***

W danej grupie znajdują się 72 obiekty tj.:

- 1) 44 place zabaw w tym 15 piaskownic,
- 2) 3 parki,
- 3) 11 plaż,

- 4) 3 siłownie plenerowe,
- 5) 11 innych terenów rekreacyjnych

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 26 obiektów będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzając 26 kontroli.

Podczas czynności kontrolnych 4 placów zabaw nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno – higienicznego. Na terenie placów zabaw znajdowały się tablice informacyjne z regulaminem korzystania określającym zasady użytkowania znajdujących się na nim urządzeń oraz zawierającą dane zarządcy, nr kontaktowy do zarządcy i nr telefonów alarmowych. Ponadto szczegółowe informacje dotyczące ustaleń kontroli opisywane zostały w załączniku nr 1 „Formularz oceny stanu sanitarno – higienicznego placu zabaw”.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli 11 kąpielisk wraz z przyległymi przy kąpielisku plażami. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż kąpieliska są właściwie oznakowane, pobór próbek wody odbywał się zgodnie z opracowanym harmonogramem poboru próbek wody na rok 2022, zejścia utrzymane są w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – porządkowym. Pojemniki na odpady znajdujące się przy zejściach oraz na terenie plaży utrzymane w należytym stanie sanitarno – porządkowym nie przepełnione. Skontrolowane objekty utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym.

### ***Inne objekty stałe***

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajdują się 133 obiektów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 13 obiektów przeprowadzono 15 kontroli:

- z 7 pralni skontrolowano 4 objekty przeprowadzając 6 kontroli. W jednym ze skontrolowanych obiektów stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji wydanej przez PPIS w Kamieniu Pomorskim w roku 2021 tj. doprowadzono do należącego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu głównym pralni, poprzez zapewnienie powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości; doprowadzono do należącego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu głównym pralni, poprzez zapewnienie powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości; doprowadzono do należącego stanu sanitarno-technicznego podłogę w pomieszczeniu głównym pralni, poprzez zapewnienie powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości; zabezpieczono otwory wentylacyjne znajdujące się na suficie w pomieszczeniu głównym pralni, poprzez zapewnienie kratki wentylacyjnych; doprowadzono do należącego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu służącym do przechowywania środków czystości, sprzętu porządkowego i środków piorących poprzez zapewnienie powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości; zabezpieczono otwór wentylacyjny znajdujący się na suficie w pomieszczeniu służącym do przechowywania środków czystości, sprzętu porządkowego i środków piorących, poprzez zapewnienie kratki wentylacyjnej; doprowadzono do należącego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, poprzez zapewnienie powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania

w czystości; doprowadzono do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, poprzez zapewnienie powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2 obiektach stwierdzono, iż pomieszczenia obiektu oraz wyposażenie utrzymane były w nienależytym stanie sanitarno-technicznym. Dodatkowo w jednym z obiektów stwierdzono uchybienia bieżącego stanu sanitarno – higienicznego, za co osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Wobec podmiotów odpowiedzialnych zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości, a następnie zostały wydane decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków do 2023 roku.

- 1 dom kultury - czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku z uwzględnieniem obiektu w harmonogramie pracy na rok 2022. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt utrzymany w należytym stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym;
- 2 kina - czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku z uwzględnieniem obiektów w harmonogramie pracy na rok 2022 w trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym;
- z 8 innych obiektów kultury – skontrolowano 2 obiekty. Przeprowadzone kontrole zostały uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2022. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty utrzymane są w należytym stanie sanitarno - technicznym oraz sanitarno-porządkowym.
- 1 kregielnia – na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż pomieszczenia utrzymane są w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym;
- z 12 innych obiektów użyteczności publicznej - skontrolowano 3 obiekty. Przeprowadzone kontrole uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2022. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym.

### ***Środki transportu***

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 5 środków do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 6 samochodów do przewozu bielizny. W okresie sprawozdawczym na wniosek strony przeprowadzono czynności kontrolne 2 środków transportu do przewozu bielizny. Skontrolowane środki transportu przeznaczone do przewozu bielizny trwale oznakowane, kabiny kierowców oddzielone od komory załadunkowej. Środki transportu utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

Ponadto nie przeprowadzono kontroli autokarów z uwagi na ich brak podczas przeprowadzanych czynności na dworcu PKS w Kamieniu Pomorskim.

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

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 23 cmentarze. Na cmentarzu w Kamieniu Pomorskim, Międzyzdrojach oraz Wolinie zapewniono Domy Przedpogrzebowe, natomiast w Golczewie, Kołczewie, Świerznie, Dziwnowie, Międzywodziu, Gostyniu i Ładzinie zapewniono Domy Pogrzebowe. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne 7 cmentarzy znajdujących się w danej grupie obiektów. W wyniku czynności kontrolnych w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ogrodzenia terenu. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości. Strona zwróciła się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania nałożonego obowiązku. W wyniku przeprowadzonych czynności sprawdzających stwierdzono wykonanie obowiązku wynikającego z decyzji administracyjnej.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stwierdzono, iż są utrzymane w należyty stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

**Tabela 8 Dane dotyczące ekshumacji**

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników w PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	23	31	31	0	26	23	0

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-higienicznych. Pracownicy firm przeprowadzających czynności ekshumacyjne pracowali w ochronnych kombinezonach jednorazowego użytku, gumowych rękawicach oraz maseczkach ochronnych jednorazowego użytku. Wydobytą ziemię z grobu umieszczano na nieprzepuszczalnej macie, które według uzyskanych informacji zabierane są do zakładu gdzie poddawane są zabiegom myjąco-dezynfekującym. Po wydobyciu szczątek dół dezynfekowano wapnem lub środkiem ACE.

**Tabela 9 Dane dotyczące zakładów pogrzebowych**

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

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Barbara Wasylów Zakład Pogrzebowy „Wasylów” ul. Jana Kasprowicza 71, 72-320 Trzebiatów – dzierżawca pomieszczeń chłodni na Cmentarzu w Kamieniu Pomorskim	2	5	nie	nie	0
2.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. ul. Adama Mickiewicza 2d, 72-510 Wolin	2	5	tak	tak	1
3.	Zakład Ochrony Środowiska ul. Nowomyśliwska 86, 72-500 Międzyzdroje	1	2	tak	tak	1
4.	Gmina Golczewo- Zakład Usług Publicznych ul. Krótka 4, 72-410 Golczewo	0	0	nie (zakład zajmuje się wyłącznie pochówkiem)	nie dotyczy	0
5.	Salon Pogrzebowy „Morfeusz” ul. Jedności Narodowej 1a, 72-410 Golczewo	0	0	tak	tak	2

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy - 24
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 1



## 5. Szpitale

Pod stałym nadzorem tutejszej Inspekcji znajdują się szpitale ogółem (4) w tym: szpital uzdrowski (1), szpital jednodniowy (1), szpital rehabilitacyjny (1). Woda pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w związku z otrzymanymi zgłoszeniami interwencyjnymi, w których stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego. Kontrole sprawdzające wykazały doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń. Ponadto przeprowadzono kontrolę planową wspólną, która została przeprowadzona przez pracowników Sekcji Epidemiologii, Sekcji Higieny Komunalnej, Sekcji Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku oraz Stanowiska ds. Higieny Pracy. Podczas czynności kontrolnych w powyższym zakresie stwierdzono nieprawidłowości. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej do protokołu kontroli w zakresie higieny komunalnej dotyczącego stanu sanitarno - higienicznego stwierdzono wykonanie nieprawidłowości, natomiast w zakresie stanu sanitarno-technicznego została wydana decyzja administracyjna z terminem wykonania obowiązków. Kontrola sprawdzająca do decyzji wykazała wykonanie przez podmiot odpowiedzialny obowiązków dotyczących stanu sanitarno-technicznego w zakresie higieny komunalnej.

Ponadto okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę kompleksową podmiotu leczniczego zaplanowaną w harmonogramie pracy na rok 2022. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Strona złożyła pismo z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej. PPIS w Kamieniu Pomorskim przychyłając się do pisma strony wydał decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków do dnia 31 grudnia 2024 r.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono również kontrolę kompleksową szpitala uzdrowskiego. Przeprowadzone czynności kontrolne w zakresie higieny komunalnej nie wykazały nieprawidłowości. Pomieszczenia obiektu utrzymane w należyłym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

### 5.1. Zaopatrzenie w wodę

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono badanie wody we wszystkich obiektach znajdujących się w tej grupie obiektów. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, iż w jednym z obiektów jakość ciepłej wody pobranej w ramach urzędowej kontroli w kierunku *Legionella sp.* pobranej z instalacji wewnętrznej wykazały obecność w/w bakterii w punkcie najdalej położonym od zbiornika ciepłej wody – pokój nr 505 – prysznic bez sitka – temp. wody 52,4°C – 83 jtk/100ml.

W związku z przekroczeniem parametru mikrobiologicznego tj. *Legionella sp.* PPIS w Kamieniu Pomorskim wystosował pismo do Strony wskazując jako znikomy stopień skażenia bakteriami *Legionella sp.*, w myśl §3 ust. 2 oraz załącznika nr 5 – tabela A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z dnia 2017r. poz. 2294). Niemniej jednak biorąc pod uwagę powyższe i charakter prowadzonej działalności leczniczej wezwano przedsiębiorcę do podjęcia niezwłocznych działań zgodnie z zapisami przedmiotowego rozporządzenia, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.*

Strona złożyła pismo wyjaśniające oraz przedłożyła sprawozdania z badań jakości wody pobranej z instalacji wewnętrznej w kierunku *Legionella sp.* ciepła woda użytkowa odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z dnia 2017r. poz. 2294).

W związku z włączeniem w roku 2022 do ewidencji obiektu: szpital jednodniowy próbki wody w zakresie wody użytkowej zostaną pobrane w roku 2023.

## **5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo**

W jednym z nadzorowanych podmiotów leczniczych wydzielono magazyny do przechowywania bielizny czystej i bielizny brudnej. W magazynie bielizny brudnej wydzielono pojemnik do przechowywania bielizny skażonej. Zapewniono umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia, dezynfekcji oraz suszenia rąk. Zapewniono środki do dezynfekcji rąk oraz do szybkiej dezynfekcji i czyszczenia wyrobów medycznych. Środki przechowywane w oryginalnych opakowaniach. Według uzyskanych informacji pościel brudna do czasu odbioru przechowywana jest w wózkach metalowych w foliowych workach oraz w pojemniku plastikowym. Według uzyskanych informacji oraz przedłożonych procedur postępowania bielizna brudna z oddziałów transportowana jest zamykanym wózkiem/pojemnikiem plastikowym na kółkach. Na oddziałach następuje rozdział bielizny brudnej na bieliznę skażoną (worki czerwone), kosz opisany „bielizna skażona” i na bieliznę brudną kosz opisany „bielizna brudna”. W pomieszczeniu zapewniono wentylację naturalną oraz grawitacyjną. Po przekazaniu bielizny brudnej, skażonej do pralni pojemniki – kontenery są dezynfekowane. Podmiot posiada opracowaną Instrukcję, w której określono obieg bielizny brudnej, skażonej biologicznie, w tym zanieczyszczonej organicznie oraz określenie zasad postępowania z bielizną brudną i skażoną. W zawartej umowie z pralnią widnieje zapis, iż wykonawca oświadcza, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług prania przemysłowego oraz posiada niezbędne zaplecze, sprzęt i urządzenia, wykwalifikowany personel oraz zgodę Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej na pranie bielizny szpitalnej, dodatkowo przedmiotem umowy w zakresie świadczonych usług wynajmu, prania i serwisu bielizny szpitalnej płaskiej łącznie ze znakowaniem w systemie RFID. W magazynie bielizny czystej zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środkami do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk przechowywane w oryginalnych opakowaniach lub w pojemnikach opisanych z aktualnym terminem ważności. Według uzyskanych informacji i opracowanych procedur bielizna czysta przechowywana jest w foliowych workach w zamykanych szafach. Transport bielizny czystej na oddziały odbywa się wydzielonym

oznakowanym wózkiem, zgodnie z opracowaną instrukcją. Wózek w trakcie czynności kontrolnych utrzymany czysto, w należyłym stanie sanitarno - technicznym. W w/w instrukcji określono również „Zasady postępowania z bielizną czystą”. Dodatkowo podmiot opracował procedurę „Przechowywania bielizny czystej”. Prowadzony jest rejestr przychód i rozchód pościeli, uwzględniający datę i rodzaj oraz ilość rozchodu pościeli. Według wyjaśnień bielizna pościelowa wymieniana jest 3x w tygodniu. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczenia bielizny czystej i brudnej.

W szpitalu rehabilitacyjnym wydzielono magazyn do przechowywania bielizny czystej. Bielizna przechowywana na regałach. Pościeli w trakcie czynności kontrolnych utrzymana czysto, w dobrej kondycji technicznej, bez zastrzeżeń. Według uzyskanych informacji pranie bielizny brudnej odbywa się w Pralni, na co przedłożono stosowne dokumenty potwierdzające ten fakt. Poinformowano, iż zasadnym byłoby rozważenie dostosowanie usług pralniczych do charakteru prowadzonej działalności leczniczej, mając na uwadze, że bielizna „szpitalna” może być źródłem zakażenia zarówno pacjentów, jak i zatrudnionego personelu. Zapewnienie właściwego postępowania jest jednym z ważniejszych elementów zapobiegania i ograniczania rozprzestrzeniania się zakażeń związanych z opieką zdrowotną. W obiekcie wydzielono miejsce do gromadzenia bielizny brudnej, która przechowywana jest w foliowych workach oraz zapewniono wózek - przestrzeń ładunkową z przestrzenią zamkniętą. W trakcie czynności kontrolnych magazyny pościeli czystej i brudnej utrzymane w należyłym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym.

W szpitalu uzdrowiskowym wydzielono pomieszczenia magazynowe do przechowywania bielizny brudnej oraz bielizny czystej. W pomieszczeniu bielizny czystej zapewniono metalowe wózki wyłożone zamykanym pokrowcem. Pościel przechowywana w workach foliowych, pościel skażona przechowywane w foliowych workach w kolorze czerwonym. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych, utrzymane czysto. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu stosowne dokumenty potwierdzające pranie bielizny. Podmiot posiada również zaświadczenie o dezynfekcji chemiczno-termicznej bielizny pościelowej z wykorzystaniem środków piorących i dezynfekujących. W obiekcie opracowano procedurę postępowania z bielizną, która uwzględnia tok postępowania z bielizną czystą oraz brudną, w tym również tok postępowania z „bielizną skażoną - bielizna używana przez osobę z rozpoznaniem zakażeniem, poplamiona krwią, wydaliniami, wydzielinami lub płynami ustrojowymi - worki czerwone”. Na podstawie tej procedury dezynfekcja termiczno-chemiczna (kocy, kołder, poduszek, materacy) odbywa się okresowo zewnętrznie zgodnie z planem higieny. W magazynie pościeli czystej zapewniono regały do przechowywania bielizny czystej. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż magazyny pościeli czystej i brudnej utrzymane w należyłym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

W szpitalu jednodniowym wydzielono w części piwnicznej pomieszczenia do przechowywania bielizny brudnej oraz bielizny czystej. W obiekcie opracowano procedurę postępowania z bielizną czystą oraz brudną. Podmiot posiada stosowne dokumenty potwierdzające pranie bielizny w pralni wraz z jej dezynfekcją. W trakcie czynności kontrolnych magazyny pościeli czystej i brudnej utrzymane w należyłym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym.

### 5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

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

W nadzorowanym podmiocie leczniczym znajdującym się na terenie powiatu kamieńskiego zapewniono pomieszczenie do przechowywania odpadów medycznych, które przechowywane są w kontenerach o pojemności 1100l. Odpady przechowywane w workach foliowych koloru czerwonego, worki oznakowane etykietą z zapisem daty zamknięcia, podpisem i kodem odpadu. W pomieszczeniu zapewniono umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia, dezynfekcji i suszenia rąk. W pomieszczeniu zapewniono środki do mycia powierzchni i dezynfekcji. Pomieszczenie zabezpieczone przed dostępem gryzoni oraz osób postronnych. Powierzchnie ścian wyłożone glazurą pomalowaną farbą, widoczne ubytki, odpryski farby. Podłoga wyłożona terakotą, gładka łatwa do utrzymania w czystości w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Zapewniono kratkę spustową. Pomieszczenie wyposażone w wentylator oraz termometr, który w dniu kontroli wskazywał 15°C. Kontenery znajdujące się w magazynie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno – higienicznym oraz sanitarno – technicznym. Podmiot prowadzi monitoring kontroli temperatur w pomieszczeniu, przedłożono do wglądu monitoring temperatury pomieszczeń, zapisy również potwierdzają utrzymanie wymaganej temperatury w pomieszczeniu na poziomie 17°C. Przy magazynie odpadów medycznych wydzielono pomieszczenie do mycia i dezynfekcji wewnętrznych środków transportu odpadów medycznych. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Powierzchnie ściennie częściowo wyłożone glazura i częściowo pomalowane farbą. Ściana przy oknie z widocznym napuchnięciem, łuszczeniem i ubytkami farby oraz z ubytkami farby nad wejściem do pomieszczenia przechowywania odpadów medycznych. Sufit przyłączeniu ze ścianą zabrudzony, z widocznym łuszczeniem się farby, zaplamieniem. Zapewniono również umywalkę z podłączeniem bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środki do mycia i dezynfekcji rąk. Odbiorem odpadów zajmuje się firma specjalistyczna, częstotliwość odbioru nie rzadziej niż 3 x w tygodniu. Podmiot wytwarzający odpady posiada wpis rejestrowy w systemie BDO. Podmiot posiada opracowaną instrukcję „Postępowania z odpadami medycznymi”, w opracowanym załączniku „Transport wewnętrzny odpadów medycznych i komunalnych” wózek służący do transportu odpadów medycznych jest dezynfekowany, myty i czysty.

W szpitalu uzdrowiskowym wydzielono magazyn do przechowywania odpadów medycznych, w którym ustawione zostało urządzenie chłodnicze wykorzystywane do przechowywania odpadów, utrzymane czysto, w dobrej kondycji technicznej. Urządzenie wyposażone w termometr. W obiekcie prowadzony jest rejestr temperatury w urządzeniu, odczyt codzienny. W pomieszczeniu zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody, środki do dezynfekcji i mycia i suszenia rąk. Odbiorem odpadów zajmuje

się firma specjalistyczna. Podmiot posiada karty przekazania odpadów wygenerowanych w systemie BDO. Podmiot posiada nr rejestrowy systemu. Strona posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi o uwzględniającą tok postępowania z odpadami w obiekcie.

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

W Szpitalu jednodniowym zapewniono pomieszczenie przeznaczone do przechowywania odpadów medycznych. W pomieszczeniu zapewniono urządzenie chłodnicze wyposażone w termometr służący do pomiaru temperatury. Urządzenie w dniu kontroli utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – higienicznym. Dodatkowo w pomieszczeniu znajduje się umywalka z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody, środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Opisywane pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane czysto. Według informacji uzyskanych odbiorem odpadów medycznych zajmuje się specjalistyczna firma. Karta przekazania odpadów generowana jest elektronicznie w systemie BDO, podmiot posiada nadany nr rejestrowy. Strona posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi uwzględniającą tok postępowania z odpadami w obiekcie.

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

W nadzorowanym podmiocie leczniczym zapewniono pomieszczenie pro-morte, w którym zwłoki osoby zmarłej przebywają do 2 godziny od czasu zgonu. W pomieszczeniu zapewniono dwa metalowe wózki. Pomieszczenie i wyposażenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym. Powierzchnia ścienne pomalowane farbą, podłoga wyłożona terakotą, zapewniono wentylację grawitacyjną. Podmiot posiada opracowany dokument „Dezynfekcja pomieszczenia PRO MORTE, w którym określono przeprowadzanie dezynfekcji pomieszczenia po każdym wywiezieniu zwłok. Podmiot posiada podpisaną umowę na transport zwłok ludzkich na sekcję i z sekcji oraz odbiór zmarłego pacjenta z pomieszczenia na terenie podmiotu leczniczego z firmą specjalistyczną. Zgodnie z umową odbiór zwłok odbywa się specjalnie do tego przeznaczonym środkiem transportu w szczelnie zamykanej kapsule wyznaczonymi ciągami komunikacyjnymi. Wózek z korpusem po każdym

użyciu jest myty i dezynfekowany. Zgodnie z umową wykonawca zobowiązał się do dotrzymania następujących warunków świadczenia usług: przyjmować zgłoszenie o potrzebie wykonania usługi całodobowo we wszystkich dniach tygodnia; zrealizować usługę w ciągu 24 h od zgłoszenia; odbierać zwłoki zmarłych pacjentów do 2 h po zgłoszeniu telefonicznym. Podmiot posiada zeszyt zgonów. Wpisy podzielone są okresem miesięcznym, odnotowywane są w nim między innymi takie dane jak: numer księgi głównej oddziału, imię i nazwisko osoby zmarłej i adres, wiek i płeć osoby zmarłej, datę i godzinę zgonu, podpis pielęgniarki, datę i godzinę oraz imię i nazwisko osoby zgłaszającej zgon oraz przyjmującej zgłoszenie, datę i godzinę oraz podpis pracownika firmy pogrzebowej odbierającej zwłoki. Zapisy potwierdzają odbiór zwłok do 2h od godziny zgonu. Przedłożono do wglądu kserokopię upoważnienia pracowników właściciela w/w firmy pogrzebowej do odbioru zwłok ze szpitala. Osoby wymienione w upoważnieniu faktycznie potwierdzone są zapisem w przedmiotowym zeszycie.

W szpitalu uzdrowskim i w szpitalu jednodniowym opracowano procedurę postępowania w przypadku zgonu w obiekcie.

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

#### **5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.**

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

#### **6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych**

z uwzględnieniem następujących informacji:

- 0 - ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych,

- 0 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem:
- 0 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej,
- 0 - ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii.

## **7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach**

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE  
(w jakim zakresie - liczba wspólnych kontroli – kompleksowych, problemowych, współdziałanie w innych przedsięwzięciach, itp.)

Sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła 37 kontroli wspólnych z innymi działami (Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Stanowisko ds. Higieny Pracy). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej uczestniczyła w kontrolach z innymi działami wiodącymi tj.: z Sekcją Epidemiologii z którą przeprowadziła 3 kontrole.

- współpraca z instytucjami, podmiotami etc. (w jakim zakresie - efekty),  
W okresie sprawozdawczym prowadzona jest współpraca z innymi podmiotami w razie zaistniałej potrzeby.  
- współpraca z mediami (RTV, prasa).  
Na bieżąco przekazywane były informacje dotyczące jakości wody z poszczególnych wodociągów oraz kąpielisk znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego dla mediów lokalnych.

## **8. Krótkie podsumowanie – wnioski.**

Z roku na rok obserwuje się większą ilość zgłaszanych interwencji. Dość duża ilość zgłoszeń dotyczy noclegów świadczących usługi noclegowe ponieważ zdarzają się obiekty w głównej mierze sezonowe, których stan techniczny odbiega od wyznaczonych standardów. W związku z powyższym w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są postępowania administracyjne mające na celu zobowiązanie podmiotów prowadzących działalność do doprowadzenia do należytego stanu pomieszczeń obiektu.

Zaobserwować można, iż w obiektach typu hotele wiele podmiotów gospodarczych w swojej działalności dąży do poprawy funkcjonalności pomieszczeń, zmiany wystroju wnętrz, wyposaża swoje obiekty w nowoczesne, dobrej jakości materiały sprzęty i urządzenia, co idzie w parze z wymaganiami technicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących aktach prawnych.

Natomiast w przypadku zakładów fryzjerskich i gabinetów kosmetycznych częstą stwierdzaną nieprawidłowością jest brak opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Jednakże podmioty w zobowiązane

w wyznaczonym terminie przedkładały opracowane procedury w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim. Natomiast w przypadku braku możliwości opracowania procedur w wyznaczonym terminie podmioty zwracały się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania obowiązku. Wszystkie wydane decyzje z terminem wykonania nałożonego obowiązku były w tym terminie zrealizowane.

## HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

### I. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

#### 1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo - wychowawczych.

##### 1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami.

W roku 2022 przeprowadzono 168 kontroli. Na ogólną liczbę 168 kontroli przeprowadzonych w roku 2022 składają się następujące kontrole:

- 57 kontroli zaplanowanych w harmonogramie kontroli na rok 2022 - placówek stałych
- 62 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży (6 – wypoczynek zimowy i 56 – wypoczynek letni w tym 2 kontrole interwencyjne)
- 5 kontroli odbiorowych
- 18 kontroli tematycznych dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2022/2023, dostosowania mebli szkolnych do wymagań ergonomii oraz kontroli tematycznych dot. oceny obciążenia uczniów tornistrami
- 3 kontrole interwencyjne
- 14 kontroli sprawdzających (14 kontroli sprawdzających – dot. placówek stałych)

**Tabela nr 1. Wykaz placówek stałych pod nadzorem PSSE w Kamieniu Pomorskim w latach 2021 i 2022.**

L.p.	Rodzaj Placówki	Liczba placówek w ewidencji		Liczba skontrolowanych placówek	Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	
		2022	2021	2022				
1.	Żłobki/kluby dziecięce	2	2	2	3	5	80	63
2	Przedszkola	12	13	11	12	26	961	776
3	Szkoły podstawowe	16	16	16	38	34	3178	2545
4	Licea ogólnokształcące	2	2	2	5	4	292	261
5	Branżowe szkoły I stopnia	1	1	1	2	1	21	0



6	Szkoły Specjalne (szkoła przysposabiająca do pracy...)	1	1	1	2	2	7	10
7	Zespoły szkół	5	5	4	13	12	1169	1003
8	Specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy	1	1	1	3	2	37	39
9	Placówki opiekuńczo-wychowawcze	2	2	2	2	2	19	22
10	Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	26	20	14	17	16	228	186
11	Młodzieżowe domy kultury	8	7	2	2	4	180	80
12	Pozaszkolne placówki specjalistyczne	3	3	3	3	3	1619	1130
13	Inne placówki wychowania pozaszkolnego	1	1	1	1	0	4000	0
14	Domy wczasów dziecięcych	1	1	1	2	2	0	0
15	<b>Ogółem (placówki stałe - wiersz 1 do 12)</b>	<b>81</b>	<b>75</b>	<b>61</b>	<b>105</b>	<b>113</b>	<b>11791</b>	<b>6115</b>
16	Wypoczynek zimowy	8	1	6	6	1	275	21
17	Wypoczynek letni	264	218	56	56	64	13805	4255
18	<b>Ogółem liczba placówek pod nadzorem (wiersz 16, 17 i 18)</b>	<b>353</b>	<b>294</b>	<b>143</b>	<b>167</b>	<b>178</b>	<b>25871</b>	<b>10391</b>

Ponadto w I półroczu 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę w Punkcie Przedszkolnym, który został zlikwidowany 01 września 2022 r.

W 2022 roku do Higieny Dzieci i Młodzieży wpłynęło 8 interwencji. W związku z powyższym podjęto działania mające na celu sprawdzenie wniesionych zarzutów. Nie wszystkie wniesione interwencje załatwione były przez PSSE w Kamieniu Pomorskim. Przekazano 1 interwencję do innej instytucji, zgodnie z kompetencjami. Przekazano do Szkoły Podstawowej w Stuchowie interwencję dot. zgłoszonej wszawicy.

Przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych, z których sporządzono protokoły kontroli. Spośród 8 zgłoszonych interwencji 3 okazały się bezzasadne i 5 zasadnych. W przypadku potwierdzenia zarzutów podjęto działania naprawcze. W przypadku stwierdzenia zaniedbań higienicznych nałożono mandaty karne (4 mandaty na łączną kwotę 900 zł). Wszystkie mandaty zostały nałożone na kierowników wypoczynku dzieci i młodzieży w okresie letnim 2022.

**Tabela nr 2. Interwencje podjęte w roku 2022 r.**

<i>Lp.</i>	<i>Rodzaj placówki</i>	<i>Interwencja zasadna dotyczyła</i>	<i>Interwencja bezzasadna dotyczyła</i>	<i>Podjęte działania</i>
1.	Placówka oświatowo-wychowawcza		Obecność szczurów w internacie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Benicach	Kontrola interwencyjna, rozmowa z kierownikiem internatu.
2.	Organizator wypoczynku dzieci i młodzieży	Wilgoć w pokojach Pościel zawilgocona Obecność robaków Niestabilne łózka piętrowe Wilgoć w łazienkach Z jedzeniem jest „coś nie tak”		Kontrola interwencyjna, analiza dokumentacji. Interwencja zasadna w zakresie wilgoci w łazienkach oraz niestabilnych łóżek piętrowych
3.	Organizator wypoczynku dzieci i młodzieży	wilgotna pościel bałagan w pokoju pogryzienia przez insekty		Kontrola interwencyjna, analiza dokumentacji, rozmowa z pielęgniarką. Interwencja zasadna w zakresie wilgoci oraz bałaganu w pokojach
4.	Organizator wypoczynku dzieci i młodzieży	Dziury w oknach, Brudne ściany, wypadające gniazdka, brak klamek w oknach, w pokojach wilgoć brak wystarczającej ilości kadry w dniu rozpoczęcia obozu brak sprzętu oraz wystarczającej ilości pomieszczeń w ośrodku do przeprowadzania zajęć Jedna pielęgniarka na ok. 350 dzieci Własy w posiłkach		Kontrola interwencyjna, analiza dokumentacji, interwencja w zakresie niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń.
5.	Placówka oświatowo-wychowawcza		Przeludnienie w internacie	Kontrola interwencyjna, przeprowadzenie pomiarów pokoi, przeprowadzenie rozmów z uczniami.
6.	Placówka oświatowo-wychowawcza	Problem wszawicy w kl. III		przekazano Dyrektorowi Szkoły Podstawowej im. M. Konopnickiej w Stuchowie jako organowi właściwemu w sprawie.

7.	Placówka oświatowo-wychowawcza	Temperatura w salach zajęć wynosi 13 °C		Przeprowadzono kontrolę interwencyjną, dokonano pomiaru temperatury w salach zajęć. Interwencja częściowo zasadna. Stwierdzono temp. poniżej 18 °C w salach gimnastycznych.
8.	Placówka oświatowo-wychowawcza		Brak ciepłej wody po godzinie 16.00 Niska temperaturach w pokojach mieszkalnych w internacie Brak papieru toaletowego	Kontrola interwencyjna, dokonanie pomiaru temperatury pokoi mieszkalnych oraz temperatury wody, rozmowa z kierownikiem internatu.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek przedstawia tabela nr 2:

**Tabela nr 3. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek w roku 2022**

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo oddanych w obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	01	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	03	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zas. Szk. Zaw.	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Szk. Wyższe	09	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	10	1	4	0	0	1	0	0	0	0
<b>OGÓŁEM</b>	11	1	4	1	1	1	0	1	0	0

Kol 1 wiersz 10 – Dziwnowski Dom Kultury w Dziwnowie

Kol. 2 wiersz 10 – Placówka Wsparcia Dziennego TPD w Wysokiej Kamieńskiej, Placówka Wsparcia Dziennego TPD w Niemicy, Placówka Wsparcia Dziennego TPD w Ładzinie, Placówka Wsparcia Dziennego TPD w Kamieniu Pomorskim

Kol. 3 wiersz 01 – Żłobek Miejski w Międzyzdrojach przeniesiono do nowo wybudowanego budynku)

Kol. 4 wiersz 02 – Zlikwidowano Punkt Przedszkolny przy Publicznej Szkole Podstawowej w Wapnicy

Kol. 5 wiersz 10 – Świetlica Środowiskowa „Iskierka” w Międzyzdrojach (przeprowadzono generalny remont pomieszczeń świetlicy)

Kol. 7 wiersz 08 – Zespół Szkół Publicznych w Golczewie (przeprowadzono generalny remont bloku sportowego)

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

W 2022 r. w 24 obiektach stwierdzono 25 nieprawidłowości w zakresie pionu HDiM, w tym 20 nieprawidłowości w obiektach stałych i 5 nieprawidłowości w obiektach sezonowych (wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie letnim).

Ogółem wydano 24 decyzje administracyjne, w tym:

- 16 nakazujących,
- 3 zmieniające termin wykonania obowiązków
- 5 dot. spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych.

Ponadto wydano 1 decyzje umarzającą postępowanie administracyjne w związku z usunięciem nieprawidłowości. Wydano na ten obiekt decyzje obciążającą.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- Ciągów komunikacyjnych w budynku – 5 placówek;
- Sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży – 10 placówek;
- Stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury – 5 placówek;
- Warunków prowadzenia zajęć WF – 5 placówek;
- Braku protokołu z kontroli zapewniania bezpiecznych i higienicznych warunków korzystania z obiektów należących do szkoły lub placówki – 1 placówka

**Tabela nr 4. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne w roku 2022**

Rodzaj placówki		Decyzje administracyjne (merytoryczne)				Decyzje płatnicze liczba	Mandaty karne	
		wydane		wyegzekwowane			liczba	kwota
		ogółem	w tym, zmieniające termin	ogółem	w tym, z lat ubiegłych			
Żłobki / kluby dziecięce	01.	1	0	0	0	0	0	
Placówki funkcjonujące samodzielnie	przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	02.	3	0	1	0	2	0
	szkoły podstawowe	03.	7	1	4	2	6	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	04.	0	0	1	1	0	0
	technika	05.	0	0	0	0	0	0
	Szkoły branżowe I i II stopnia	06.	0	0	0	0	0	0
	szkoły specjalne	07.	0	0	0	0	0	0
	szkoły policealne	08.	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	09.	3	1	2	1	1	0
	w tym specjalne	10.	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe	11.	0	0	0	0	0	0	0
Placówki całodobowe	12.	1	0	1	0	2	0	0
Pozostałe placówki stałe	13.	9	1	2	0	7	0	0
Placówki sezonowe	14.	0	0	0	0	5	4	900
<b>OGÓŁEM:</b>	15.	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>900</b>

W 2022 r. wyegzekwowano 11 decyzji, w tym 4 z lat ubiegłych:

- 2 decyzje z 2021 roku dot. stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla dziewcząt oraz dot. stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarno-higienicznych;
- 1 decyzja z 2016 roku dot. stanu sanitarno-technicznego sali rekreacyjno-zastępczej
- 1 decyzja z 2017 roku dot. stanu sanitarno-technicznego podłóg w salach zajęć;
- 7 decyzji z 2022 roku dot.:
  - stanu sanitarno-technicznego sal zajęć, ciągów komunikacyjnych na hali sportowej, sufitu w szatni oraz sufitu w ciągu komunikacyjnym prowadzącym do szatni,
  - stanu sanitarno-technicznego sufitu w sali zajęć,
  - sufitu w sali zajęć oraz sufitu w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla chłopców,
  - stanu technicznego ścian w sali gimnastycznej,
  - dot. stanu sanitarno-technicznego sufitu, glazury oraz futryny w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym oraz sufitu w ciągu komunikacyjnym,
  - stanu sanitarno-technicznego sufitu i ściany w łączniku szkoły z internatem, ścian w sali gimnastycznej oraz brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania w sali gimnastycznej,
  - stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu na klatce schodowej, sufitu w sali lekcyjnej nr 306 oraz ściany na klatce schodowej.

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

W 2022 roku pod nadzorem HDiM znajdowało się 81 placówek stałych, z których skontrolowano 61. Skontrolowane placówki (100%) są podłączone do sieci wodnej, natomiast 8 z nich nie zostało podłączonych do sieci kanalizacji.

Przeprowadzone czynności kontrolne w 2022 r. placówek znajdujących się pod nadzorem PPIS wykazały, iż 8 z nich nie posiada kanalizacji centralnej zapewniono kanalizację miejscową - zbiorniki bezodpływowe. Placówki posiadające szamba to: 2 Punkty Przedszkolne w Kołczewie i w Ładzinie, 5 szkół podstawowych: w Koniewie, w Wysokiej Kamieńskiej, w Troszynie, w Kołczewie, w Ładzinie oraz Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach. Wymienione miejscowości nie posiadają kanalizacji centralnej.

W skontrolowanych placówkach zapewniono właściwe warunki w zakresie warunków do utrzymania higieny osobistej. Szczegółowe informacje dot. warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania przedstawiono w tabeli nr.

**Tabela nr 5. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania**

Rodzaj placówki		Placówki posiadające											
		Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej		Brak kanalizacji						Instalację wodociągową	Brak wodociągów		
				zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji	Własne ujęcie wody		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów		
		<b>1</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>		<b>7</b>	
Lata	2022	2021	2021	2021	2022	2021	2022	2022	2022	2021	2022		
	Żłobki	01	2	2	0	0	0	0		2	0	0	
Przedszkola	02	9	10	2	2	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	11	0	0		
Szkoły Podstawowe	03	11	9	5	5	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	16	0	0		
Licea	04	2	1	0	0	0	0		2	0	0		
technika	05	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Branżowe szkoły I i II stopnia	06	1	0	0	0	0	0		1	0	0		
Szkoły specjalne	07	1	1	0	0	0	0		1	0	0		
Szkoły policealne	08	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Zespoły szkół	09	3	4	1	0	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	4	0	0		
Placówki kształcenia praktycznego	10	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Szk. Wyższe	11	0	0	0	0	0	0		0	0	0		

Placówki z pobytem całodobowym	12	3	3	0	0	0	0		3	0	0	
Pozostałe placówki stałe	13	21	19	0	1	0	1	Brak kanalizacji w danej m-ści	21	0	0	
<b>OGÓŁEM</b>		53	49	8	8	0	1		61	0	0	

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

W 2022 roku przeprowadzono pomiary temperatury w 45 placówkach. Skontrolowano 89 pomieszczeń, wykonując w każdym po 5 pomiarów jednostkowych w celu uśrednienia mierzonej temperatury. Jedna placówka nie zapewniła właściwej temperatury pomieszczeń.

Tabela nr 6. Szczegółowe dane dotyczące pomiarów temperatur w 2021 i 2022 r.

Rodzaj placówki	lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatury			
						Liczba placówek w których dokonano pomiaru temp.	w ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	w ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobek/klub dziecięcy	2022	0	0	0	0	2	3	0	0
	2021	0	0	0	0	2	4	0	0
przedszkola	2022	0	0	0	0	10	15	0	0
	2021	0	0	0	0	7	10	0	0
Szkoły podstawowe	2022	0	0	1	0	12	29	1	2
	2021	0	0	1	0	7	13	0	0
Liceum ogólnokształcące	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
	2021	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły ponadpodstawowe	2022	0	0	0	0	1	1	0	0



	2021	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły specjalne	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
	2021	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	2022	0	0	0	0	1	15	0	0
	2021	0	0	0	0	1	2	0	0
Placówki wsparcia dziennego	2022	0	0	0	0	4	4	0	0
	2021	0	0	0	0	2	2	0	0
Domy kultury	2022	0	0	0	0	2	2	0	0
	2021	0	0	0	0	3	4	0	0
Inne placówki pracy pozaszkolnej	2022	0	0	0	0	2	3	0	0
	2021	0	0	0	0	2	3	0	0
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	2022	0	0	0	0	1	2	0	0
	2021	0	0	0	0	1	3	0	0
Placówki opiekuńczo- wychowawcze	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
	2021	0	0	0	0	2	4	0	0
Placówka rekreacyjna	2022	0	0	0	0	1	1	0	0
	2021	0	0	0	0	1	2	0	0
Wypoczynek zimowy	2022	0	0	0	0	6	11	0	0
	2021	0	0	0	0	1	3	0	0
<b>Razem w 2022</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>89</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

W 2022 r. w jednej placówce oświatowo – wychowawczej stwierdzono niższą od wymaganej temperaturę tj. w jednej ze szkół podstawowych na terenie powiatu kamieńskiego – stwierdzono obniżoną temperaturę w dwóch salach zajęć. Nieprawidłowość została przez dyrektora placówki niezwłocznie usunięta po zwiększeniu temperatury na sterowniku pieca. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie opłat, następnie wydano decyzję płaćniczą.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami znajdującymi się na terenie powiatu kamieńskiego dokonano oceny oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież. Przeprowadzone czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości w w/w zakresie.

W 2022 r. podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w placówkach znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego, w których przebywają dzieci i młodzież oceniano również zapewnienie właściwej wentylacji. Czynności kontrolne przeprowadzone w placówkach znajdujących się w wykazie obiektów stanowiska ds. Higieny Dzieci i Młodzieży nie wykazały w w/w zakresie nieprawidłowości.

## 2. Higiena procesów nauczania.

### 2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia.

W 2022 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do zasad ergonomii w 34 placówkach. Ocenie poddano 1511 stanowisk w 112 oddziałach.

**Tabela nr 7. Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych w latach 2021 i 2022 r.**

Rodzaj placówek		ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH												
		Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków						Nieprawidłowe stwierdzono						
		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		
		2022	2021	2022	2021	2021	2021	2021	2020	2021	2020	2021	2020	
Przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego		1.	11	12	17	26	237	279	0	0	0	0	0	0
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	2.	16	14	77	48	1131	490	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	3.	2	1	5	1	23	16	0	0	0	0	0	0
	technika	4.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Branżowe szkoły I i II stopnia	5.	1	0	4	0	7	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		6.	4	4	9	12	113	168	0	0	0	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	7.	1	1	2	4	29	66	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	8.	1	1	1	3	14	39	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	9.	3	2	5	2	55	31	0	0	0	0	0	0
	technika	10.	1	2	1	3	15	32	0	0	0	0	0	0
	Branżowe szkoły I i II stopnia	11.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ogółem</b>			<b>34</b>	<b>31</b>	<b>112</b>	<b>87</b>	<b>1511</b>	<b>953</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble są oznakowane kolorami i numerami prawidłowo zestawione. Sporządzane są wykazy wzrostu uczniów/dzieci z wymaganymi numerami stolików/ławek i krzeseł. W dostosowaniu mebli do zasad ergonomii w szkołach biorą udział pielęgniarki szkolne.

## 2.2 Jakość wyposażenia placówek.

Przeprowadzone kontrole w 2022 r. w placówkach oświatowo-wychowawczych nie wykazały zmian w zakresie wyposażenia szkół/przedszkoli w meble i sprzęt sportowy z wymaganymi certyfikatami.

Sytuacja w zakresie certyfikacji mebli przedszkolnych i szkolnych przedstawia się następująco:

- a) **przedszkola:** w 2022 r. skontrolowano 11 na 12 przedszkoli, co stanowi 91,7% placówek. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają w 100% meble z certyfikatami.
- b) **szkoły podstawowe:** Skontrolowano wszystkie szkoły podstawowe. Przeprowadzone kontrole w roku 2022 r. nie wykazały zmiany w zakresie wyposażenia w meble szkolne:
  - 13 szkół posiada w 100% meble z certyfikatami
  - 3 szkoły posiadają meble z certyfikatami powyżej 50%
- c) **Liceum Ogólnokształcące:** posiadają w 100% meble z certyfikatami.
- d) **Zespoły Szkół** – Na 5 zespołów skontrolowano 4. Dwie placówki posiadają w 100 % meble z certyfikatami, natomiast pozostałe dwie placówki posiadają w 80 % meble z certyfikatami.

## Certyfikacja sprzętu sportowego placówkach oświatowo-wychowawczych w 2022 r.

W 2022 r. skontrolowano 35 placówek oświatowo-wychowawczych, co stanowi 94,6 % placówek. Przeprowadzone kontrole nie wykazały zmiany w zakresie wyposażenia w sprzęt sportowy. Stan sprzętu nie budzi zastrzeżeń co do jego bezpiecznego korzystania.

W skontrolowanych 35 placówkach stwierdzono:

- sprzęt sportowy z certyfikatami ponad 50% posiadają 4 Szkoły Podstawowe
- sprzęt sportowy z certyfikatami 100% posiadają pozostałe placówek tj. 11 przedszkoli, 12 szkół podstawowych, Liceum Ogólnokształcące, Szkoła Przystosowująca do Pracy oraz dwa Zespoły Szkół Ponadpodstawowych. Ponadto dwie placówki: nie posiadają własnej bazy sportowej, a zajęcia z w-f prowadzone są na sali gimnastycznej pobliskiej szkoły podstawowej, która w 100% posiada sprzęt sportowy z certyfikatami.

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

Podczas czynności kontrolnych szkół odniesiono się do realizacji § 4a rozporządzenia MENiS dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Skontrolowane szkoły podstawowe i ponadpodstawowe zapewniają dla uczniów, miejsce do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych - 10 placówek zapewniło uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast 13 placówek zapewniło inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych – uczniom udostępniono szafki, półki i regały w salach zajęć.

## 2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano również higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych. Skontrolowano 23 szkoły, 270 oddziałów.

**Tabela nr 8. Tygodniowy rozkład lekcji szkół powiatu kamieńskiego w 2022 r.**

Rodzaj placówek		HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH				
		Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono		
		w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach	
1	2	3	4	5	6	
Szkoly funkcjonujące samodzielnie	szkoly podstawowe	01	16	193	0	0
	licea ogólnokształcące	02	2	14	0	0
	technika	03	0	0	0	0
	branżowe szkoly I i II stopnia	04	1	4	0	0
Zespoły szkół:		05	4	59	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	szkoly podstawowe	06	1	19	0	0
	licea ogólnokształcące	07	1	4	0	0
	technika	08	3	30	0	0
	branżowe szkoly I i II stopnia	09	1	6	0	0
Razem: wiersze od 1 do 5		10	<b>23</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

W ramach higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach w 2022 roku skontrolowano 23 placówki, 270 oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze i rozłożone są równomiernie, uwzględniając godziny odjazdu autobusów. Uczniowie, którzy czekają na odwóz mają możliwość uczestniczenia w zajęciach dodatkowych, bądź pobyt w świetlicy szkolnej. Zapewniono również wypoczynek między lekcjami: przerwy 10 minutowe oraz dłuższe przerwy na posiłek.

Przeprowadzane czynności kontrolne w placówkach oświatowo wychowawczych nie wykazały zagęszczenia uczniów w placówkach.

### **2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.**

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. W wyniku tych czynności objęto badaniem 620 uczniów w 41 oddziałach w 10 szkołach podstawowych.

Przeprowadzona ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych wykazała, iż:

- 264 uczniów posiadało tornister o wadze do 10 % masy ciała

- 276 uczniów posiadało tornister o wadze w zakresie 10-15 % masy ciała
- 80 uczniów posiadało tornister, którego waga przekraczała 15 % masy ciała

Wyniki oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przedstawiano Dyrektorom placówek, którzy następnie omawiali je z wychowawcami poszczególnych oddziałów.

### **3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego**

W roku 2022 skontrolowano 16 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 szkołę specjalną oraz 4 zespoły szkół. Spośród skontrolowanych szkół:

- 1 szkoła posiada salę gimnastyczną
- 4 szkoły posiadają salę zastępczą
- 3 szkoły posiadają boisko szkolne
- 3 szkoły posiadają salę gimnastyczną z boiskiem
- 4 szkoły posiadają salę zastępczą i boisko
- 4 szkoły posiadają szkolne zespoły sportowe z boiskiem
- 1 szkoła posiada szkolny zespół sportowy bez boiska
- 2 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć

Jedenaście placówek korzysta z infrastruktury do WF poza placówką: z sali gimnastycznej, z hali sportowej oraz boiska/stadionu sportowego znajdujących się w pobliżu szkół.

- 6 szkół podstawowych
- 2 licea ogólnokształcące
- 1 szkoła branżowa
- 1 zespół szkół
- 1 szkoła specjalna

### **4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach.**

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad jednostkami systemu oświaty, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154).

W 2022 r. skontrolowano 11 stołówek szkolnych, 6 stołówek w przedszkolach, 1 stołówkę w bursach i internatach, przeprowadzając łącznie 22 kontrole, w tym 12 kontroli w zakresie w/w rozporządzenia.

W obiektach należących do jednostek systemu oświaty wydano:

- 1 decyzję nakazującą do wykonania obowiązków z określonym terminem w Zespole Szkół Ponadpodstawowych z internatem;
- 1 decyzję umarzającą w całości postępowanie administracyjne w punkcie wydawania posiłków w szkole podstawowej;
- 1 decyzję zatwierdzającą szkołę do prowadzenia działalności w zakresie podaży gotowych posiłków dostarczanych przez firmę cateringową, podaży na naczyniach tradycyjnych.

## **Stołówki szkolne**

W bieżącym roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 16 punktów żywienia w stołówkach szkolnych, 10 z nich prowadzi działalność w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego, w 6 placówkach natomiast prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 11 obiektów, w tym 4 z żywieniem w systemie cateringowym. Przeprowadzono łącznie 14 kontroli. Skontrolowano 6 obiektów na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego jako ryzyko średnie dla ocenianego zakładu.

Wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład, w tym prowadząca żywienie w systemie cateringowym oraz 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów.

W analizowanej grupie obiektów podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono zastosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży przez stołówki szkolne oraz zakłady świadczące usługi cateringowe i dostarczające do w/w zakładów. W toku kontroli przeanalizowano sposób żywienia dzieci na podstawie przedkładanych jadłospisów.

Posiłki podawane są dzieciom na naczyniach tradycyjnych w przypadku posiłków produkowanych na miejscu oraz w przypadku systemu cateringowego, w zależności od warunków podawane są na naczyniach tradycyjnych, z zapewnieniem higienicznego sposobu ich mycia, dezynfekcji oraz przechowywania lub na naczyniach jednorazowego użytku.

W przypadku żywienia w systemie cateringowym dowóz posiłków do szkół odbywa się w termosach specjalistycznymi środkami transportu, posiadającymi decyzje właściwych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

W 100 % stołówek szkolnych został wdrożony system HACCP oraz GHP/GMP.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2022 r. w analizowanej grupie wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości, a dotyczących braku opracowanej procedury określającej sposobu przeprowadzania weryfikacji systemu HACCP, braku dokumentów potwierdzających szkolenie zatrudnionego pracownika, braku podaży porcji ryby.

W okresie sprawozdawczym w stołówkach szkolnych przeprowadzono 1 kontrolę w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych.

W bieżącym roku sprawozdawczym teoretycznie oceniono 8 jadłospisów w stołówkach szkolnych, w tym 2 stołówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 6 placówkach wyliczono wartość energetyczną dekadowego jadłospisu oraz w jednej szkole wyliczoną wartość odżywczą na białko, tłuszcz i węglowodany.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

W Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica mieszczącym się w Kamieniu Pomorskim przy ul. Wolińskiej 7 wydano zalecenia dotyczące zwiększenie dziennej wartości energetycznej, w szczególności dla śniadań oraz zachowanie systematyczności przy planowaniu jadłospisów. W jadłospisie należy uwzględnić w odpowiednich proporcjach produkty ze wszystkich grup oraz sezonowość występowania produktów. Zalecono uwzględnienia wszystkich składników wchodzących w skład potraw. Zalecono, aby jadłospisy były sporządzane i podpisane przez osobę odpowiedzialną, np. intendenta żywienia.

Strona określiła się pismem, iż wydane zalecenia podczas oceny sposobu żywienia młodzieży szkolnej spożywającej posiłki w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica zostały wdrożone w bieżących jadłospisach. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim pismem poinformował, iż realizacja wydanych zaleceń dotyczących oceny sposobu żywienia zostanie przeanalizowana podczas kolejnych czynności kontrolnych wynikających z realizacji bieżącego nadzoru sanitarnego w placówce oświatowej.

### **Stołówki w bursach i internatach**

Na terenie powiatu kamieńskiego zewidencjonowano 1 Internat mieszczący się w ZSP w Benicach, gmina Kamień Pomorski przeprowadzając w roku sprawozdawczym łącznie 2 kontrole. W internacie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i podaży posiłków przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego. Podczas czynności kontrolnych w obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku sprawozdania z badania wody, braku zgodności z opracowaną procedurą, braku bieżącej ciepłej wody przy dwukomorowym zlewozmywaku w pomieszczeniu obróbki wstępnej „brudnej”, braku właściwych warunków do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki brudnej, gdzie dokonywana jest dezynfekcja jaj, braku bieżącej ciepłej wody przy umywalce w przedsiönku toalety dla personelu, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w magazynie warzyw, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ściany w magazynie urządzeń chłodniczych, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu w toalecie dla personelu, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego kratki wentylacyjnej w toalecie dla personelu. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję administracyjną nakazującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie w/w nieprawidłowości.

Na obiekt znajdujący się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych.

Działalność prowadzona jest w zakresie produkcji i podaży posiłków przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego. W placówce przeprowadzono kontrolę sanitarną podczas której dokonano oceny analizy dekadowego jadłospisu w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej, jak również sporządzono listę wspomagającą ocenę żywienia całodziennego pod kątem spełnienia wymagań zawartych w wyżej wymienionym rozporządzeniu.

W ocenianym jadłospisie zawarto różnorodne produkty zbożowe jak również oferowano dania składające się z produktów będących źródłem pełnowartościowego białka. Zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników – przeanalizowano opisy produktów dla produkowanych dań i nie stwierdzono stosowania koncentratów spożywczych. Potrawy smażone występują nie częściej niż dwa razy w tygodniu, dania przygotowywane są głównie poprzez duszenie, gotowanie. Napoje przygotowywane zawierają nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Każdego dnia podawane są: przynajmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, przy każdym posiłku codziennie podawane jest warzywo lub owoc. W przedłożonym jadłospisie raz w tygodniu uwzględniono porcję ryby.

### **Stołówki w przedszkolach**

Na terenie powiatu kamieńskiego w 2022 r. znajdowało się 9 przedszkoli, w tym 6 przedszkoli prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 6 placówek przeprowadzając łącznie 7 kontroli. Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje.

Stołówki przedszkolne są zakładami małymi, zatrudniającymi osoby posiadające aktualną dokumentację zdrowotną. Żywienie dzieci w zakresie: I śniadania, obiadu dwudaniowego, podwieczorka. W przedszkolach w wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego. Osoby odpowiedzialne oraz zatrudniony personel wykazują zaangażowanie w prawidłowe funkcjonowanie systemu HACCP w obiektach oraz utrzymanie pomieszczeń we właściwym stanie sanitarno – technicznym.

Podczas czynności kontrolnych w jednym przedszkolu stwierdzono niewłaściwe warunki sanitarno-higieniczne wydawania potraw – stwierdzono, iż posiłek śniadaniowy składający się z kanapek z wędliną i serem żółtym oraz pokrojonych dodatków warzywnych (pomidor, papryka) wydawany jest na talerz zbiorczy z którego dzieci sięgają po kanapki oraz dodatki, dzieciom nie zapewniono talerzyków oraz sztuczy, niedojedzone/nadgryzione kanapki lub dodatki odkładane są na talerz zbiorczy. Podczas czynności kontrolnych zostały dzieciom zapewnione talerzyki oraz sztucce. Pouczono o konieczności zapewnienia higienicznych warunków podczas wydawania potraw. Dyrektora placówki ukarano mandatem na sumę 100 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykazały zastosowanie się do wydanych zaleceń pokontrolnych.

W bieżącym roku sprawozdawczym analizie układanych dekadowych jadłospisów poddano 3 zakłady, w których wyliczono wartości energetyczne i odżywcze dla białka, tłuszczu i węglowodanów. Ponadto, w 1 placówce przeprowadzono kontrolę tematyczną podczas której do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1 posiłek obiadowy dwudaniowy w kierunku badań fizyko-chemicznych w zakresie wartości energetycznej oraz odżywczej: białko, węglowodany, tłuszcze.

W okresie sprawozdawczym w przedszkolach nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych, jak również nie wydano decyzji administracyjnych.

Oceniono teoretycznie 3 dekadowe jadłospisy w stołówkach przedszkolnych, w tym 1 stołówka prowadząca żywienie w systemie cateringowym. W 3 placówkach wyliczono wartość energetyczną oraz w 2 placówkach wyliczono wartość odżywczą dla białka, tłuszczu



i węglowodanów. W jednym obiekcie pobrano posiłek obiadowy celem wykazania wartości energetycznej i odżywczej.

W Przedszkolu Miejskim „Kraina Uśmiechu” mieszczącym się w Wolinie przy ul. Wiejska 10, pobrano posiłek obiadowy z okienka wydawczego, z talerza z wydzieloną porcją dla przedszkolaka. W dniu kontroli żywionych było 115 dzieci przedszkola w wieku 3-6 lat.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154) oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

W analizowanym jadłospisie stwierdzono, iż na śniadanie podawane były posiłki na mleku, pieczywo pszenne, pieczywo pszenno-żytnie z wędlinami, serami, pastami, jajkiem, dżemem z dodatkiem świeżych warzyw. Obiad składał się zawsze z dwóch dań: zupy oraz drugiego dania. W dekadowym jadłospisie na drugie dania podawano produkty będące źródłem pełnowartościowego białka, jak np. mięso, drób, ryby, które uzupełniono produktami bogatymi w węglowodany (ziemniaki, ryż, kasza). Do podwieczorku oferowano przekąski tj. różnorodne owoce (gruszka, banan, pomarańcz, jabłko z dodatkiem np. herbatników, chrupki kukurydzianych, biszkoptów oraz w postaci przetworzonej tj. mus jabłkowy z dodatkiem ryżu, cynamonu i witaminy C; kisiel owocowy; crispy owocowe, kasza manna z owocami. Do śniadania i obiadu podawano herbatę owocową, kawę zbożową Inka, kakao z mlekiem oraz kompot owocowy sporządzony z owoców świeżych lub mrożonych. Różnorodność sposobów przyrządzania potraw umożliwiała uzyskanie różnych wariantów potraw przygotowywanych z tych samych produktów spożywczych. W oferowanych posiłkach częściej podawano warzywa niż owoce o gramaturze zgodnej z zaleceniami.

W dekadowym jadłospisie występują różnorodne produkty zbożowe natomiast wydano zalecenie o uwzględnienie naprzemiennosć wybranych produktów zbożowych w układanym jadłospisie. W piątek każdego tygodnia podawana jest ryba, potrawy smażone występują 1 raz w tygodniu, w większości posiłki przygotowywane są w piecu konwekcyjnym, stosuje się również gotowanie. Do badań dostarczono posiłek obiadowy z dnia 26.09.2022 r. w skład, którego wchodziło: rosół z makaronem nitki 250 g, potrawka z kurczaka 80g, ziemniaki 150g, marchew z groszkiem 100g, kompot porzeczkowy 200g. Gramatura przy poborze, a gramatura ze sprawozdania z badań poszczególnych składników różniły się od siebie. Wartość energetyczna zadeklarowana przez przedsiębiorcę pobranego posiłku do badań wynosi 684 kcal, natomiast wartości wynikające ze sprawozdania z badań wynoszą  $422 \pm 42$  kcal. Ustalono, iż wartość kaloryczna wynikająca z pobranego posiłku obiadowego do badań i przy przyjętym zakresie tolerancji  $\pm 25\%$  nie mieści się w limicie tolerancji - przekraczała procentowe odchylenie od wyniku ze sprawozdania. Wyniki z wartości energetycznej i odżywczej zadeklarowane przez przedsiębiorcę z posiłku z dnia 26.09.2022 r., jak również z całego dekadowego jadłospisu były wyższe niż wartości wyliczone na podstawie programu dietetycznego „Dieta 6.D” przez przedstawicieli PPIS w Kamieniu Pomorskim, może być to przyczyną, iż niektóre produkty użyte celem wyliczenia wartości energetycznej i odżywczej w programie komputerowym „Dieta 6.D” znacznie zaniżała energetyczność produktu, niż wyliczenia przedsiębiorcy w analizowanym jadłospisie jak np. energia „Surówka z kiszanej kapusty” w programie dietetycznym „Dieta 6.D” wynosi 19 kcal,

natomiast u przedsiębiorcy 73 kcal, również rozbieżność może wynikać, iż nie wszystkie składniki użyte przez przedsiębiorcę do produkcji potraw znajdują się w programie dietetycznym „Dieta 6.D” w związku z powyższym używano składnika zamiennego. Natomiast podczas oceny dekadowej stwierdzono, iż wartość kaloryczna wynikająca z dekadowego jadłospisu przy przyjętym zakresie tolerancji  $\pm 15\%$  mieści się w przyjętym górnym zakresie tolerancji i pokrywa wartość energetyczną. W ocenie sposobu żywienia wydano następujące zalecenia:

- zalecono dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku;
- zalecono zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia;
- zachować dokładną wartość energetyczną i odżywczą w jadłospisie oraz w recepturach potraw;
- należy uwzględnić w odpowiednich proporcjach produktów ze wszystkich grup oraz sezonowość występowania produktów;
- należy uwzględnić naprzemiennność wybranych produktów zbożowych;
- ograniczyć zabielenie zup, które mogą wpływać na zbędne podniesienie kaloryczności potrawy;
- nie zaleca się planowania ziemniaków w II daniu, jak zostały podane w I daniu tj. zupie. Ponadto zaleca się w dekadzie zmniejszyć podaż ziemniaków oferowanych w posiłkach obiadowych, zastępując je innymi produktami zbożowymi, np. kasza gryczana, kasza jęczmienna;
- nie stosować rozbieżności pomiędzy jadłospisem, a wykazem użytych składników – planem posiłków;
- zalecono, aby jadłospisy były sporządzane i podpisane przez osobę odpowiedzialną, np. intendenta żywienia.

Strona określiła się pismem informującym, iż dostosowano jadłospis do zaleceń wydanych podczas oceny sposobu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym, spożywających posiłki w Przedszkolu Miejskim w Wolinie „Kraina Uśmiechu” mieszczącym się w Wolinie przy ul. Wiejskiej 10. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim pismem poinformował, iż realizacja wydanych zaleceń dotyczących oceny sposobu żywienia zostanie przeanalizowana podczas kolejnych czynności kontrolnych wynikających z realizacji bieżącego nadzoru sanitarnego w placówce oświatowej.

### **Stołówki w domach dziecka i młodzieży**

Na terenie działania tutejszej Inspekcji działają 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, tj. Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza mieszcząca się w Wisetce oraz w Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza mieszcząca się w Lubinie. W ramach sprawowanego nadzoru w 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej mieszczącej się w Lubinie, podczas czynności kontrolnych ustalono, iż w zakładzie nie są zatrudnione osoby w pionie żywienia i nie jest prowadzona działalność w zakresie produkcji dań obiadowych dla wychowanków. Część bloku żywienia na parterze budynku została wyłączona z użytku. W placówce przebywają dzieci zgodnie z obowiązującym prawem powyżej 10 roku życia. Podstawowym celem pracy opiekuńczo-wychowawczej placówki jest realizacja prawa dziecka do wychowywania w rodzinie. Dziecko ma prawo do żywienia dostosowanego do wymogów

dietetycznych odpowiadające indywidualnym potrzebom rozwojowymi zdrowotnym dziecka. Dziecko ma prawo do uczestniczenia w procesie podejmowania decyzji dotyczących jadłospisu, zakupów żywnościowych, przygotowywania potraw. Ustalono, iż w placówce wszystkie posiłki przygotowywane są przez wychowanków wraz z wychowawcami.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

### **Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych**

Do tej grupy zewidencjonowano placówkę tj. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy znajdujący się w Kamieniu Pomorskim, w którym nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli.

W/w obiekcie w ramach nadzoru sanitarnego została zaplanowana kontrola w roku 2023. Na obiekt znajdujący się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje.

### **Nadzór nad sklepikami szkolnymi**

W 2022 r. skontrolowano 2 sklepiki szkolne, przeprowadzając łącznie 6 kontroli, w tym 5 kontroli w zakresie w rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w sklepiku szkolnym.

Wydano:

- 1 decyzję nakazującą podmiot do wykonania obowiązków z określonym terminem;
- 1 decyzję umarzającą w całości postępowanie administracyjne w sklepiku szkolnym;
- 2 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w sklepiku szkolnym;
- 1 decyzję zatwierdzającą sklepik szkolny w zakresie rozszerzenia działalności o przygotowywanie i podaż hot-doga, tostów w oparciu o półprodukty zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, podażą na naczyniach jednorazowego użytku;

Zarządzenie wynikające z decyzji nakazującej dotyczyło wdrożenie i utrzymanie procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie - zarządzenie wynikające z decyzji zostało wykonane.

W 1 obiekcie z grupy sklepików szkolnych stwierdzono wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych niespełniających wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016

r., poz. 1154). W związku z powyższym, PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154), decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała niewykonanie obowiązków decyzji dotyczących wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych niespełniających wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Ponadto, w obrocie handlowym stwierdzono środki spożywcze, które nie spełniają wymagań nieuwjęte w decyzji nakazującej wycofanie. W związku z powyższym, PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał kolejną decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego wyżej wymienionych środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154), decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona w dalszej kolejności kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie nieprawidłowości.

PPIS w Kamieniu Pomorskim wystąpił z wnioskiem do ZPWIS w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za prowadzenie sprzedaży w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1, tj. za czyn z art. 103 ust.1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 tj.).

Jednocześnie, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w grupie sklepików szkolnych nałożono 1 mandat na kwotę 200,00 zł. Do stwierdzonych nieprawidłowości należało: brak prowadzenia bieżących zapisów dotyczących wdrożenia opracowanych systemów: GHP, HACCP. Nieprawidłowości zostały wykonane.

## **5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach**

W 2022 r. skontrolowano 24 placówki oświatowo-wychowawcze w zakresie warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach. Czynności kontrolne wykazały, iż 22 placówki posiadają gabinet profilaktyki zdrowotnej do własnej dyspozycji lub wspólnie z inną placówką. Natomiast dwie placówki nie posiadają gabinetu profilaktyki zdrowotnej a profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami świadczona jest poza terenem placówki tj. w ośrodku zdrowia znajdującym się w danej miejscowości.

W 2022 r. na terenie powiatu kamieńskiego 3 placówki organizują dla dzieci opiekę stomatologiczną. Jedna placówka zapewniła gabinet stomatologiczny poza terenem szkoły, natomiast do dwóch placówek przyjeżdża dentobus.

## **II. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży.**

## 1. Ferie zimowe

Podczas wypoczynku dzieci na półkoloniach w okresie ferii zimowych w wykazie elektronicznej bazy wypoczynku 2022 widniało 8 zgłoszonych turnusów z czego dwóch organizatorów zorganizowało 2 odrębne turnusy. W okresie ferii zimowych od 31.01.2022 r. do 11.02.2022 r. skontrolowano wszystkich organizatorów tj. przeprowadzono 6 kontroli. Dodatkowe dwa turnusy nie zostały skontrolowane z powodu niestwierdzenia nieprawidłowości w trakcie trwania pierwszych turnusów. Podczas kontroli z zakresu HDiM równoległe przeprowadzone były kontrole z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego (4 kontrole). Ponadto w placówkach, gdzie był prowadzony wypoczynek dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej HK przeprowadziła 3 kontrole wspólnie. W okresie ferii zimowych współpracowano z Policją. Wspólnie przeprowadzono 3 kontrole.

Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż 2 organizatorów zapewniło opiekę medyczną (pielęgniarka) na miejscu. Pozostali zapewnili opiekę medyczną poza obiektem (przychodnia) organizatorzy posiadali numery telefonów do przychodni. Nie stwierdzono urazów i zachorowań. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że organizatorzy przestrzegali wytycznych MEN, MZ i GIS dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży. Przedłożono opracowane procedury bezpieczeństwa w zakresie profilaktyki zachorowań na COVID-19.

Na wypadek potrzeby wymiany kadry z powodu absencji organizatorzy zapewniali ich zastępstwo.

W okresie ferii zimowych 2022 organizatorzy wypoczynku zrezygnowali z organizacji wyjazdów autokarowych (poza dojazdem na wypoczynek i z wypoczynku). W większości (5 skontrolowanych turnusów) były to obozy sportowe polegające na treningach na stadionach i hali sportowej. Wypoczynek w miejscu zamieszkania jedynie zajęcia bez wyjazdu.

Uczestnicy wypoczynku w formie wyjazdowej, którzy byli zakwaterowani w hotelach mieli wyznaczone inne godziny posiłków niż pozostali goście hotelowi. Natomiast dzieci uczestniczące w półkolonii w miejscu zamieszkania oraz w obozie na terenie ZSP w Wolinie miały stołówkę do własnej dyspozycji.

W każdym kontrolowanym obiekcie w widocznym miejscu znajdowały się dozowniki ze środkiem do dezynfekcji rąk wraz z instrukcją.

Wszystkie skontrolowane turnusy spełniały wymagania dot. powierzchni noclegowej na 1 osobę w pokoju tj. min. 3,5m<sup>2</sup> oraz przestrzeni do prowadzenia zajęć nie mniej niż 3,5 m<sup>2</sup> na 1 osobę.

## 2. Wypoczynek letni

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach akcji Bezpieczne Wakacje 2022 nie stwierdzono rażących uchybień ze strony organizatorów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.

Na pięciu skontrolowanych turnusach wypoczynku letniego stwierdzono nieprawidłowości:

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- Niekompletna pościel – brak poszewek i/lub prześcieradeł
- Brak orzeczeń lekarskich kadry
- Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pokoi uczestników wypoczynku

Nieprawidłowości w zakresie niekompletnej pościeli czy niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi były usuwane jeszcze podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych. W

związku z powyższym wobec organizatorów wypoczynku zostały wszczęte postępowania administracyjne w sprawie opłat. Ponadto w przypadku stwierdzenia niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi zamieszkałych przez uczestników wypoczynku, kierowników ukarano mandatem karnym. Łącznie pion Higieny Dzieci i Młodzieży wystawił 4 mandaty na kwotę 900zł.

Organizatorzy zapewniają opiekę medyczną poprzez udanie się własnym środkiem transportu do najbliższej placówki POZ, natomiast są też takie turnusy, gdzie zapewniają własną opiekę lekarską nad dziećmi i młodzieżą – pielęgniarki. Na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się również ośrodki wypoczynkowe, w których opiekę medyczną sprawuje pielęgniarka zatrudniona przez właściciela obiektu.

W trosce o zdrowie dzieci i młodzieży kąpiele odbywają się na plażach strzeżonych w obecności ratownika WOPR i kadry. Ponadto zapewniono apteczki pierwszej pomocy z instrukcją jej udzielania.

W okresie ferii letnich ściśle współpracowano ze służbami. Przeprowadzono 17 kontroli wspólnie z Policją oraz 4 kontrole wspólnie ze Strażą Pożarną.

### **Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży.**

W roku 2022 ściśle współpracowano z Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w zakresie realizacji wytycznych oraz szkoleń. Pracownik HDiM uczestniczył w szkoleniu on-line w dniu 18.05.2022 r. oraz w szkoleniach stacjonarnych w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w dniach 13.06.2022 r. oraz 31.08.2022 r. W ramach współpracy z WSSE w Szczecinie zaproszono organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży do udziału w wideokonferencji, która odbyła się w dniu 20 czerwca 2022 r. Na konferencji omówiono zagadnienia z zakresu ogólnie rozumianego bezpieczeństwa wypoczynku dzieci i młodzieży w roku 2022.

Ściśle współpracowano z innymi komórkami PSSE w Kamieniu Pomorskim. Przeprowadzono wspólnie 21 kontroli, w tym: 18 kontroli z HŻŻiPU, 2 kontrole z HP i 1 kontrola z HŻŻiPU i HP.

Współpracowano również z Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia:

- Pracownik HDiM uczestniczył w komisjach konkursowych: konkursy plastyczne organizowane na szczeblu powiatowym takie jak: „Zdrowe zęby mam - bardzo o nie dbam”, „Czyste powietrze wokół nas”, w przeglądzie form artystycznych „Bieg po zdrowie” oraz w konkursie wiedzy o HIV/AIDS pn. „Pozytywni”.
- 27 kwietnia 2022 r. pracownik HDiM wspólnie z pracownikiem OZiPZ uczestniczył w 43 edycji Ogólnopolskiego Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym zorganizowanym przez Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim. Podczas konkursu pracownicy PSSE w Kamieniu Pomorskim byli członkami komisji konkursowej podczas konkurencji dot. umiejętności udzielenia pierwszej pomocy.
- 28 lipca 2022 r. pracownik HDiM i OZiPZ we współpracy z Oddziałem OZiPZ w WSSE w Szczecinie wzięli udział w stoisku edukacyjnym w ramach Bezpiecznych Wakacji 2022 na plaży w Łukęcinie.

- 04 sierpnia 2022 r. pracownik HDiM, OZiPZ oraz EP wzięli udział w Pikniku Rodzinnym zorganizowanym przez Kamieński Dom Kultury w Kamieniu Pomorskim. Podczas pikniku przeprowadzono pogadanki na temat substancji psychoaktywnych, zdrowego stylu życia oraz przeprowadzono pokaz udzielania pierwszej pomocy
- We wrześniu 2022 r. pracownik HDiM wspólnie z pracownikiem sekcji Epidemiologii przeprowadził prelekcje w 3 szkołach podstawowych na terenie powiatu kamieńskiego w ramach akcji „Tydzień dla profilaktyki chorób zakaźnych”.

W okresie wakacji współpracowano z Sekcją HK i HŻŻiPU. Współpraca ta dotyczyła stanu technicznego placówek, w których organizowany był wypoczynek dzieci i młodzieży, jakości wody do spożycia przez ludzi, stanu kąpielisk na wybrzeżu. Ponadto w 2022 r. przeprowadzane były wspólne kontrole sanitarne - 21 kontroli wspólnych z HŻŻiPU oraz HP.

W 2022 roku współpracowano ściśle z Powiatową Komendą Straży Pożarnej i Powiatową Komendą Policji w Kamieniu Pomorskim w ramach zapewnienia bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego. W ramach tej współpracy zorganizowano w dniu 10.06.2022 r. naradę dot. Bezpiecznych Wakacji 2022 podczas, której omówiono zagadnienia dot. podejmowanych działań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa w okresie wakacji. Zaplanowano wspólne kontrole obiektów pracowników PIS, Policji i Straży Pożarnej. Wymieniono informacje nt. organizowanego wypoczynku dla dzieci i młodzieży pomiędzy przedstawicielem Straży Pożarnej i pracownikiem HDiM. W okresie wakacji przeprowadzono 19 kontroli wspólnych z tymi służbami, w tym: 2 kontrole ze Strażą Pożarną i Policją, 15 kontroli tylko z Policją oraz 2 kontrole tylko ze Strażą Pożarną. Kontrole ze Strażą Pożarną koncentrowały się w większości na obozach pod namiotami. Udział powyższych służb został odnotowany w protokołach kontroli.

Współpraca z samorządami realizowana jest w ciągu całego roku. W przypadku toczącego się postępowania wysyłane są pisma do Burmistrzów, czy też Wójtów reprezentujących organ prowadzący placówek oświatowo-wychowawczych. Ponadto współpraca realizowana jest w zakresie przygotowania szkół do nowego roku szkolnego i organizacji wypoczynku dla dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i wakacji. W dalszym ciągu podczas wakacji letnich przesyłane są wykazy placówek oświatowo-wychowawczych oraz wykazy placówek wsparcia dziennego, w których organizowane są zajęcia pozalekcyjne w miejscu zamieszkania – świetlice środowiskowo-socjoterapeutyczne, wiejskie oraz ŚOW TPD.

Ponadto 21 października 2022 r. wspólnie z sekcją HŻŻiPU oraz OZiPZ zorganizowano dla dyrektorów szkół podstawowych naradę w ramach kampanii „Moja Szkoła Zdrowa Szkoła” podczas, której omówiono szczegółowo założenia kampanii.

## **ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

### **1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.**

W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym realizowano zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane były wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku

z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczyły planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Powiatowy Inspektor Sanitarny realizuje zadania ustawowe poprzez: uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego powiatu Kamieńskiego, uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia), uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych różnego przeznaczenia, dokonywanie odbiorów aptek, zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych.

## **2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.**

### **2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.**

**2** – uzgodnienie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

**25**- uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

**17** - opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko ,

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

Brak.

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

Brak.

### **2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.**

**123** – opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

**0** - stwierdzających potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

**123** - odstępujących od przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

**3** – opinie w sprawie uzgodnień warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach

### **2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej .**



2- opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

#### **2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów .**

Brak.

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

W 2022 r. dokonano **18 kontroli /wizytacji**. Z każdej kontroli sporządzono protokół.

**45-** stanowiska zajęte w związku z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania (**18** stanowisk po przeprowadzeniu czynności odbiorowych w obiekcie, **27** stanowisk w formie zaświadczenia, **o braku sprzeciwu w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym**, przed upływem terminu do załatwienia sprawy), **0** - sprzeciwów.

### **OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA**

W 2022 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kamieńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na przeprowadzanie programów profilaktycznych oraz akcji w celu propagowania procesów umożliwiających ludziom zwiększanie kontroli nad własnym zdrowiem oraz jego wzmacnianie.

#### **I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu**

##### **1. Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.**

W roku szkolnym 2021/2022 na terenie powiatu kamieńskiego program realizowało 16 przedszkoli. W realizacji programu wzięło udział 356 dzieci i 182 rodziców/opiekunów.

Dnia 21 października 2021 roku zorganizowano szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów programu. Liczba osób uczestniczących na szkoleniu – 8. Podczas szkolenia przedstawiono założenia programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2021/2022 oraz omówiono realizację programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2020/2021. Rozpropagowano II Edycję Wojewódzki Konkurs "Jestem Ekoprzedszkolakiem".

Przeprowadzono 2 wizytacje do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

##### **2. Program edukacji antytytoniowej dla klas IV szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie”**

W roku szkolnym 2021/2022 realizowana była VI edycja programu „Bieg po zdrowie” – ogólnopolskiego programu antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla klas IV szkół podstawowych. Na 18 szkół podstawowych w powiecie program realizowało 8 szkół, co stanowi 44% szkół podstawowych. W roku szkolnym 2021/2022 przygotowano ciekawą formę realizacji programu

jaką był IV Powiatowy Przegląd Form Artystycznych „Bieg po zdrowie”. W przeglądzie form artystycznych udział wzięły 3 filmy z dwóch szkół: Publicznej Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego w Kołczewie – 1 film i Szkoły Podstawowej im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie – 2 filmy. Role w filmach odgrywali uczniowie w grupach 4-5 osobowych. Dwa pierwsze miejsca w konkursie zajęli uczniowie ze Szkoły Podstawowej w Dziwnowie za filmy „Idziemy na wydmy” oraz „Sonda”. Miejsce trzecie należało do uczniów ze Szkoły podstawowej w Kołczewie.

Przeprowadzono 1 wizytację do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

### **3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**

Program w roku szkolnym 2021/2022 program został zawieszony.

### **4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”**

W roku szkolnym 2021/2022 prowadzona była IX edycja programu.

W powiecie kamieńskim w roku szkolnym 2021/2022 na 11 typów szkół ponadpodstawowych w programie wzięło udział 8 placówek - 205 uczniów i 112 rodziców. Rodzice i uczniowie wysoko ocenili realizowany program.

W roku sprawozdawczym 2021/2022 przeprowadzono jedną prelekcję w dwóch typach szkół: Liceum Ogólnokształcące i Wielobranżowa Szkoła I stopnia w Wolinie. Przeprowadzono 2 wizytacje do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

### **5. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania HIV”**

Program ma na celu zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji oraz edukacji ogółu społeczeństwa, w tym młodzieży w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

W ramach realizacji zadań programowych przeprowadzono prelekcje i wykłady z uczniami szkół podstawowych. Największym przedsięwzięciem był konkurs wiedzy o HIV i AIDS pod nazwą „Pozytywni”, który odbył się w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Kamieniu Pomorskim. W konkursie tym wzięło udział 15 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych z powiatu kamieńskiego. Patronem Honorowym konkursu był Starosta Kamieński, który był fundatorem nagród dla zwycięzców oraz drobnych upominków dla wszystkich uczestników.

< Powrót

🔍 Szukaj usługi, inform

## AIDS „Pozytywni”

02.12.2022

Corocznie 01 grudnia obchodzony jest Światowy Dzień Walki z AIDS pobudzający do solidaryzowania się z osobami żyjącymi z HIV i AIDS, ich rodzinami i przyjaciółmi. Tego dnia na całym świecie organizowane są kampanie, eventy i konferencje mające na celu rozpowszechnienie wiedzy społeczeństwa o problemie. W związku z tym dnia 01 grudnia 2022 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim zorganizowała w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim V Powiatowy Konkurs Wiedzy o HIV/AIDS pn. „Pozytywni” pod patronatem honorowym Starosty Kamieńskiego.



Do konkursu przystąpiło łącznie 15 uczniów z:

- Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie - 3 osoby
- Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Benicach - 3 osoby
- Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim - 3 osoby
- Zespołu Szkół Społecznych w Dziwnowie - 3 osoby
- Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim - 3 osoby



## II. Wojewódzkie programy edukacyjne

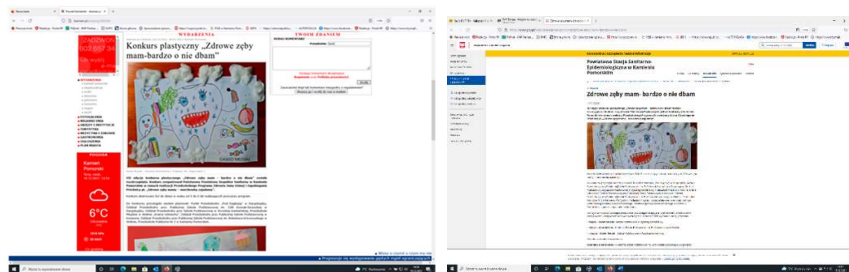
### 1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy-marchewkę zajadamy”

W roku szkolnym 2021/2022 program zrealizowały 24 placówki - 660 dzieci, 470 rodziców/opiekunów.

W roku szkolnym 2021/2022 odbyła się VIII edycja konkursu plastycznego „Zdrowe zęby mam-bardzo o nie dbam”. Do konkursu zgłoszono 15 prac z siedmiu oddziałów przedszkolnych. Komisja konkursowa oceniła nadesłane prace biorąc pod uwagę treści prozdrowotne, pomysłowość i kreatywność, walory estetyczne oraz samodzielność wykonania pracy przyznając I, II i III miejsce oraz cztery wyróżnienia. Wyniki konkursu zostały opublikowane na stronie internetowej i portalu Facebook PSSE w Kamieniu Pomorskim oraz przesłane do lokalnych portali internetowych.

Przeprowadzono 5 wizytacji do programu. W 4 placówkach nie uwzględniono realizacji programu w programie profilaktyczno – wychowawczym, natomiast w jednej placówce nie stwierdzono uwag do realizacji programu.





## **2. Wojewódzki Program Higieny i Profilaktyki Wybranych Chorób Zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”**

W roku szkolnym 2021/2022 ruszyła pilotażowa edycja programu „Higiena naszą tarczą ochronną” jako odpowiedź na zaistniałą sytuację epidemiczną i konieczność wdrażania zasad profilaktyki zdrowotnej od najmłodszych lat.

Głównym celem programu było osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród uczniów klas I-III szkół podstawowych dzięki pomocy nauczycieli i spotkaniom z rodzicami.

Do udziału w programie zgłosiło się 9 szkół podstawowych z powiatu kamieńskiego. Zakresem programowym objęto 590 uczniów klas I-III, w tym 5 uczniów pochodzących z Ukrainy. Pracownicy PSSE przeprowadzili szkolenie szkolnych koordynatorów programu, w którym udział wzięło 7 z 9 koordynatorów. Przeprowadzono 4 prelekcje „Jak zapobiegać chorobom zakaźnym”.

Przeprowadzono 2 wizytacje do programu. W jednej placówce nie uwzględniono realizacji programu w programie profilaktyczno – wychowawczym, natomiast w drugiej nie stwierdzono uwag do realizacji programu.

## **3. Wojewódzki Program Profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”**

Program został stworzony z myślą o młodych osobach celem zapobiegania sięgania przez nie po środki psychoaktywne, a w szczególności po nowe narkotyki. W roku szkolnym 2021/2022 do udziału w programie zgłosiło się 16 szkół podstawowych, z których w programie wzięło udział łącznie 898 uczniów. Przeprowadzono 15 prelekcji oraz 5 wykładów o tematyce „Środki psychoaktywne i ich wpływ na zdrowie” we współpracy z przedstawicielem Policji w Kamieniu Pomorskim.

Przeprowadzono 2 wizytacje do programu. Nie stwierdzono uwag do realizacji programu.

### **III. Lokalne programy edukacyjne**

#### **1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”.**

Program adresowany był do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (4-6 lat) oraz ich rodziców i opiekunów. Realizowany był w ramach działań profilaktycznych na terenie przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkołach i innych formach wychowania przedszkolnego.

Głównym jego celem było zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Ponadto kształtowanie postaw proekologicznych. Program został rozszerzony o elementy edukacji ekologicznej w zakresie emisji dymów do atmosfery.

W roku szkolnym 2021/2022 program realizowało 18 placówek (7 przedszkoli i 10 oddziałów przedszkolnych i 1 inna forma wychowania przedszkolnego) -352 dzieci. W realizację programu zaangażowało się 170 rodziców/opiekunów z 9 placówek biorących udział w programie.

Do najciekawszych działań zaliczyć należy VII edycję konkursu plastycznego „Czyste powietrze wokół nas”. Konkurs został objęty patronatem honorowym Burmistrza Gminy Golczewo, i skierowany był do dzieci w wieku 5 i 6 lat realizujących program „Czyste powietrze wokół nas”. Na konkurs zgłoszono 18 prac plastycznych z 7 placówek. Komisja konkursowa oceniła nadesłane prace biorąc pod uwagę treści prozdrowotne, pomysłowość i kreatywność, walory estetyczne i samodzielność wykonania pracy przyznając dwa pierwsze miejsca, po jednym drugim i trzecim miejscu oraz cztery wyróżnienia.

Przeprowadzono wizytacje w 3 placówkach realizujących program, w 2 nie uwzględniono programu w programie profilaktycznym.

#### **IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu kamieńskiego**

##### **1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”**

Działania podejmowane w ramach nieprogramowej interwencji – Profilaktyka używania „nowych narkotyków” miały na celu zapobieganie stosowania środków psychoaktywnych przez młodzież oraz szeroko pojętą edukację społeczeństwa, rzetelną informację na temat konsekwencji zdrowotnych, prawnych jak również promocję zachowań prozdrowotnych. W 2022 roku przeprowadzono 14 prelekcji i 1 wykład dot. zagrożeń dla zdrowia związanych z zażywaniem narkotyków, w tym nowych narkotyków dla 398 odbiorców. Wielokrotnie współpracowano z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Kamieniu Pomorskim.



##### **2. Bezpieczne Ferie 2022**

Celem interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Ferie 2022” było szeroko pojęte bezpieczeństwo zimowe dzieci i młodzieży, w tym profilaktyka chorób zakaźnych i bezpieczne zachowania w okresie zimowym.

Łącznie w ramach akcji przeprowadzono 13 działań. Najciekawszym wydarzeniem był konkurs fotograficzny „Moje ferie w obiektywie” organizowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie.

Przeprowadzono 8 prelekcji o tematyce "Bezpieczne zachowania podczas ferii zimowych 2022"- 1 spotkanie, "Bezpieczne zachowania podczas ferii" – 5 spotkań, "Środki psychoaktywne" – 1 spotkanie, "Profilaktyka chorób zakaźnych"-1 spotkanie dla łącznie 152 odbiorców. W tym 4 spotkania przeprowadzono we współpracy z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Kamieniu Pomorskim.

### 3. Światowy Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Światowy Tydzień Szczepień w 2022 roku obchodzony był od 24 do 30 kwietnia 2022r. Ustanowiła go Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), aby zwiększyć świadomość społeczną na temat szczepień ochronnych oraz podkreślić ich znaczenia w ochronie naszego zdrowia przez całe życie. Szczepienia ochronne, obok higieny i antybiotyków, są ogromnym dobrodziejstwem dla ludzkości.



W 2022 roku przeprowadzono 4 działania takie jak publikacja na stronie internetowej PSSE kalendarza szczepień ochronnych w i. polskim, ukraińskim i angielskim oraz informacji dot. Światowego Tygodnia Szczepień i Europejskiego Tygodnia Szczepień. Informację o Tygodniu Szczepień przesłano do lokalnych portali internetowych, które opublikowały wydarzenie na swoich portalach.

### 4. Światowy Dzień Zdrowia 2022

Światowy Dzień Zdrowia w roku 2022 przebiegał pod hasłem: „Nasza planeta, nasze zdrowie”. Działania ukierunkowane były na utrzymanie zdrowia ludzi i planety poprzez wspieranie ruchu na rzecz tworzenia społeczności koncentrujących się na dobrym samopoczuciu w środku pandemii, zanieczyszczonej planety i nasilających się chorób takich jak astma czy choroby serca.

W ramach akcji przeprowadzono 29 działań m.in. szkolenie na temat „Stres – jaki ma wpływ na zdrowie” dla pracowników PSSE w Kamieniu Pomorskim czy 2 prelekcje „Światowy Dzień Zdrowia Nasza Planeta Nasze Zdrowie”. Najciekawszymi wydarzeniami były 3 eventy przeprowadzone dla dzieci i młodzieży w szczególności event współorganizowany ze Starostwem Powiatowym w Kamieniu Pomorskim w ramach „XLII Ogólnopolskiego Turnieju Bezpieczeństwa

w Ruchu Drogowym – etap powiatowy” oraz konkurs plastyczny „Nasza planeta, nasze zdrowie”, do którego przystąpiło 12 uczniów z 4 szkół podstawowych.



## 5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2022

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu było zwrócenie uwagi społeczeństwu na fakt, że palenie tytoniu powoduje nie tylko choroby układu oddechowego, ale także stanowi istotny czynnik ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, wiodącej przyczynie śmierci ludzi na całym świecie.

W ramach akcji w roku 2022 przeprowadzono 17 działań (narada, organizacja konkursu, dystrybucja, publikacje artykułów, listy intencyjne, prelekcje, eventy, stoisko edukacyjno - informacyjne), które objęły 450 odbiorców.

Do najbardziej spektakularnych działań należy zaliczyć event w Szkole Podstawowej im. Dr Juliana Grunera w Świerznie, w którym wspólnie z przedstawicielami Policji oraz Straży Pożarnej prowadzono prelekcje, zawody sportowe, a także pokaz pierwszej pomocy. Kolejnym wartym wspomnienia wydarzeniem był Powiatowy Konkurs Wiedzy „Biegnij po zdrowie” zorganizowany dla uczniów szkół podstawowych powiatu kamieńskiego. Do konkursu zgłosiło się 5 szkół.



## 6. Bezpieczne Wakacje 2022

Celem akcji Bezpieczne Wakacje 2022 była edukacja uczestników wypoczynku w zakresie kształtowania bezpiecznych zachowań. Omówiono zagrożenia zdrowotne dzieci i młodzieży podczas kąpieli, opalania na słońcu, zagrożenia w lesie- kleszcze, zatrucia pokarmowe, profilaktykę chorób zakaźnych, w tym zagrożenie COVID-19. Celem akcji było także zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków przez młode osoby, w związku z czym przeprowadzono prelekcję na temat szkodliwości zażywania narkotyków.

Adresatami były osoby, korzystające z różnych form wypoczynku wakacyjnego, w tym opiekunowie dzieci i młodzieży w placówkach na terenie powiatu kamieńskiego.



Podjęto 57 działań, którymi objęto 2395 osób (społeczność lokalna, organizatorzy wypoczynku, wypoczywający na terenie powiatu – dzieci i młodzież, wychowawcy), w tym: 29 prelekcji – 827 odbiorców, 10 wykładów – 878 odbiorców, 2 stoiska edukacyjno – informacyjne – 190 odbiorców, 3 warsztaty zajęciowe – 111 odbiorców, 9 pogadanek - 383 odbiorców, 3 instruktaże szkoleniowe – 3 odbiorców oraz wysłano 1 list intencyjny do 3 odbiorców. Dodatkowo wykonano 4 publikacje na stronie internetowej PSSE, które przesłano również do lokalnych portali internetowych Przeprowadzono 3 dystrybucje – 1175 materiałów edukacyjno- informacyjnych (ulotki, plakaty). Ponadto OZiPZ podczas akcji Bezpieczne Wakacje podjęła współpracę z policją i strażą pożarną. Przeprowadzono 24 działania edukacyjne z policją, 3 ze strażą pożarną, oraz 1 wspólnie przeprowadzone działania edukacyjne.

Najbardziej spektakularnym działaniem był Event "Bezpieczne wakacje 2022", który odbył się 28 lipca 2022r. w miejscowości Łukęcin na plaży. Działanie było współorganizowane z Wojewódzką Stacją Sanitaro – Epidemiologiczną w Szczecinie, a uczestnikami wydarzenia byli uczestnicy pobliskich obozów harcerskich oraz turyści.

## 7. Światowy Dzień Rzucenia Palenia 2022

Celem Światowego Dnia Rzucenia Palenia było zachęcenie osób palących do podjęcia próby rzucenia palenia – nie tylko w tym dniu, ale na całe życie. Przeprowadzono 16 działań (wykłady, prelekcje, publikacje artykułów, dystrybucje), którymi objęto 248 odbiorców.

Do najciekawszych działań należy zaliczyć wykłady i prelekcje na temat „Szkodliwe działanie palenia papierosów i e-papierosów”, „Papierosy i e-papierosy tu zaczyna się przygoda z używkami”, „Edukacja antytytoniowa” prowadzone dla uczniów szkół Powiatu Kamieńskiego a także dla kuracjuszy w Uzdrowisku.

## 8. Profilaktyka wszawicy

Problem wszawicy, powraca do placówek oświatowych jak bumerang. Celem akcji było zwiększenie świadomości wśród dzieci i rodziców dzieci uczęszczających do placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu kamieńskiego w zakresie profilaktyki pedikulozy/wszawicy. Ponadto eliminowanie stereotypowego myślenia o wszawicy jako chorobie wstydlivej.

Adresatami działań były placówki edukacyjne, dzieci i młodzież z przedszkoli oraz szkół podstawowych oraz ich rodzice.

Najciekawszymi działaniami były prelekcje dla dzieci oraz rodziców w zakresie profilaktyki i zwalczania wszawicy. Łącznie przeprowadzono 12 prelekcji dla łącznie 222 odbiorców.



## 9. Profilaktyka chorób zakaźnych

Celem podejmowanych działań jest zmniejszenie występowania chorób zakaźnych – grypy, poprzez podnoszenie wiedzy, świadomości i kształtowanie postaw prozdrowotnych w duchu zdrowego stylu życia, propagowanie szczepień ochronnych przeciwko grypie. Adresatami działań były dzieci w wieku przedszkolnym, uczniowie szkół podstawowych powiatu kamieńskiego.

Przeprowadzono 10 działań edukacyjne wśród dzieci przedszkolnych i szkolnych dla łącznie 284 odbiorców. Najciekawszymi wydarzeniami były prelekcje dla przedszkoli i szkół podstawowych w powiecie kamieńskim.

## 10. Kampania „ Bądź swoją Bohaterką”

Celem kampanie jest propagowanie zapobiegania zachorowaniom na nowotwory kobiece, w tym raka piersi. Działania kampanijne mają trafiać do mieszkank województwa zachodniopomorskiego w miejscach skupiających wiele kobiet w różnym wieku. Podczas spotkań z kobietami poruszane są zagadnienia takie jak podstawowe informacje o chorobie, symptomy i czynniki rakotwórcze. Szczególną uwagę skupia się na kształtowaniu świadomości kobiet namawiając do samobadania piersi i regularnego wykonywania badań diagnostycznych.



W ramach akcji przeprowadzono 20 działań kampanijnych dla 352 odbiorców takich jak wykłady, prelekcje, instruktaże, warsztaty i stoiska edukacyjno-informacyjne. Najciekawszym wydarzeniem było przeprowadzenie cyklu spotkań z kobietami dnia 18.10.2022r. – pracownicami PSSE w Kamieniu Pomorskim, pracownicami Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Kamieniu Pomorskim, uczniami i pracownikami Liceum Ogólnokształcącego w Kamieniu Pomorskim, na które zaproszono Panią Prezes Stowarzyszenia „Amazonki” w Gryficach, która opowiadała o indywidualnych doświadczeniach związanych z zachorowaniem na raka piersi i zwracała uwagę na istotę samobadania piersi i diagnostykę, które są podstawą długiego i zdrowego życia. Przeprowadzono również instruktaże samobadania piersi wykorzystując model piersi.

## 11. Kampania wojewódzka #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Celem kampanii było promowanie zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży szkolnej ze szczególnym uwzględnieniem wad postawy, ergonomii stanowisk pracy i właściwego poziomu oświetlenia.

W ramach akcji przeprowadzono 20 działań dla 429 odbiorców takich jak narady, rozmowy indywidualne z uczniami, prelekcje i pogadanki, instruktaże szkoleniowe, publikacje, listy intencyjne i dystrybucje.

Najbardziej spektakularnym wydarzeniem było połączenie akcji ważenia tornistrów w szkołach z indywidualnymi rozmowami z uczniami. Podczas rozmów uczniowie zostali zapytani o powody noszenia w plecaku np. zabawek, o częstotliwość korzystania z szafek dostępnych w szkole jak również wskazano jak prawidłowo powinien być założony tornister.



## **12. Program edukacyjny „Znamię! Znam je?”**

Cel programu edukacyjnego „Znamię! Znam je?” było upowszechnienie wiedzy na temat czerniaków oraz budowanie właściwych prozdrowotnych postaw młodzieży szkół ponadpodstawowych.

W powiecie kamieńskim 9 szkół ponadpodstawowych wzięło udział w programie włączając w działania 414 uczniów. Program został rozszerzony w 4 placówkach poprzez wykonanie gazetki nt. czerniaka, prezentacje multimedialne i filmowe oraz rozpowszechnienie wśród rodziców materiałów edukacyjnych.

## **13. Program edukacyjny „Podstępne WZW”**

Celem programu edukacyjnego „Podstępne WZW” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C, tym samym przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażeń HAV, HBV, HCV, uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie, pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością w zakresie własnych zachowań zdrowotnych, a także kształtowanie postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych. Adresatami programu: uczniowie szkół ponadpodstawowych.

W powiecie kamieńskim w programie wzięło udział 9 szkół ponadpodstawowych. Liczba uczniów realizujących program – 405 uczniów z klas I-IV. Program został rozszerzony o w 4 placówkach o działania takie jak dodatkowe zajęcia online podczas nauczania hybrydowego i dystrybucję materiałów dla uczniów i rodziców.

## **14. Wybrane dodatkowe działania lokalne**

### **14.1 Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach**

Kampania miała na celu zwrócenie uwagi i podniesienie świadomości społeczeństwa jak poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Prowadzone działania powinny zwiększać świadomość czym jest oporność na antybiotyki oraz tego konsekwencje.

W ramach prowadzonych akcji przesłano materiały edukacyjne do placówek oświatowych, podmiotów medycznych oraz jednostek samorządowych, a także opublikowano na stronie internetowej PSSE artykuł „Wspólnie zadbajmy o skuteczność antybiotyków”. Do lokalnych mediów przesłano artykuł dotyczący trwającego Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach.

### **14.2. Szkolna Radonowa Mapa Polski**

Akcja ukierunkowana jest na zwiększanie wiedzy o naturalnie występującym promieniowaniu jonizującym, a w szczególności wpływie radonu na zdrowie. Dodatkowo uczniowie zainteresowani w szczególności naukami ścisłymi zostają zapoznani z zagadnieniami związanymi z szeroko pojętą dozymetrią promieniowania i ochroną radiologiczną.

W ramach kampanii opublikowano artykuł na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim pt. „Radon – podstawowe informacje” oraz wysłano list intencyjny dotyczący działań kampanijnych.

### **14.3. Kampania Wybieraj Bezpieczną Żywność**

Celem kampanii było zachęcenie społeczeństwa do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kampania umożliwia konsumentom łatwy dostęp do praktycznych informacji przydatnych podczas kupowania i spożywania żywności – od pomocy przy czytaniu etykiet, przez informacje na temat istoty i zasadności stosowania suplementów diety, do wskazówek na temat przygotowania i przechowywania produktów spożywczych.

W ramach akcji opublikowano 4 artykuły na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim, przeprowadzono dwie dystrybucje materiałów edukacyjnych oraz przeprowadzono dwie prelekcje skierowane do rodziców dzieci uczęszczających do przedszkoli.

### **14.4. Profilaktyka zatruc grzybami**

Główną przyczyną zatrucia grzybami jest niewłaściwe rozpoznanie jadalnych i trujących grzybów oraz nieodpowiednie przygotowanie potraw z niektórych jadalnych grzybów. Pierwsze objawy zatrucia grzybami mogą pojawić się już po kilku godzinach od ich zjedzenia, jednak w zależności od rodzaju, symptomy zatrucia potrafią wystąpić nawet po kilkunastu godzinach od ich spożycia. W związku z powyższym tak ważne jest uświadamianie o podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania.

W ramach akcji przeprowadzono jedną prelekcję na temat bezpieczeństwa podczas grzybobrania oraz opublikowano na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim i w lokalnych mediach artykułu „Czas na grzybobranie”

#### **14.5. Światowy Dzień Seniora**

Aby przybliżyć społeczeństwu zagadnienie starzenia się i sytuację osób starszych obchodzone są globalnie i lokalnie „Dni Seniora”. Obchody tych dni stają się okazją do zwrócenia uwagi na potrzeby osób starszych związanych z dyskryminacją, niepełnosprawnością, opieką zdrowotną ale również jest to możliwość wspólnego spędzania czasu, integracji i poprawy jakości życia Seniorów.

W celu zachęcenia seniorów do wyjścia z domu, edukacji i pokazania świata, że starość może być pięknym, radosnym i aktywnym okresem życia Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim opublikowała 2 artykuły dotyczące Światowego Dnia Seniora, a jeden z nich przesłano do mediów oraz wykonano dystrybucję materiałów edukacyjnych. Najciekawszymi wydarzeniami były prelekcje przeprowadzone dla pacjentów i kuracjuszy Szpitala Uzdrowskiego Mieszko i Uzdrowisko S.A. „Chrobry” w Kamieniu Pomorskim dla łącznie 30 odbiorców.

#### **14.6. Kampania Badamy się**

Celem kampanii było zwiększenie liczby osób wykonujących badania, które służą wczesnemu wykrywaniu chorób i zaburzeń oraz zapobieganie ich rozwojowi. W czasie pandemii dostępność do opieki medycznej i badań oferowanych przez Narodowy Fundusz Zdrowia była ograniczona, dlatego obecnie tak ważne jest, by ten czas zrekompensować i wykonać badania profilaktyczne. Wczesne wykrycie schorzeń to większa szansa na skuteczne leczenie. W związku z powyższym przeprowadzono jedną prelekcję i dystrybucję materiałów edukacyjnych.

#### **14.7. Zdrowy styl życia**

Zdrowy styl życia to sposób życia, który ma na celu zapewnić optymalne zdrowie oraz minimalizować ryzyko zachorowania na choroby określane mianem społecznych. Zdrowy styl życia uznawany jest za główny czynnik decydujący o zdrowiu człowieka dlatego tak ważna jest profilaktyka zdrowotna. W ramach działań akcyjnych 7-krotnie publikowano artykuły na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim oraz 2-krotnie przesłano materiały do lokalnych mediów. Przeprowadzono prelekcje, pogadanki oraz dystrybucję, jednak najciekawszym wydarzeniem był event, którego organizatorem było Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim dla 38 odbiorców ramach Powiatowego Konkursu o Ruchu Drogowym Rowerem Bezpiecznie i Zdrowo”

#### **14.8. Promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia**

Dbanie o higienę jamy ustnej dziecka należy rozpocząć już od pierwszych dni jego życia. W przyszłości procentuje to pięknym i zdrowym uśmiechem. W związku z powyższym tak ważne

jest zaszczepienie wśród najmłodszego społeczeństwa zdrowych i nawyków odpowiedniej higieny jamy ustnej. W ramach akcji przeprowadzono 8 działań dla 69 odbiorców, z których najciekawszymi były pogadanki dla najmłodszych.

#### **14.9. Profilaktyka chorób nowotworowych**

Nowotwory zaraz po chorobach układu krążenia są drugą najczęstszą przyczyną śmierci wśród pacjentów. Każdego roku diagnozę choroby na całym świecie słyszy około 3,5 mln osób. Według danych statystycznych w Polsce jest to około 150 tysięcy osób rocznie, z których niestety około 90 tysięcy umiera. Zdiagnozowany nowotwór nie oznacza wyroku śmierci jednak ważne jest, aby dzięki profilaktyce zapobiegać zachorowaniu na tą jedną z najgroźniejszych chorób. Dzięki trwającym od lat badaniom naukowców wiemy, że wielu zachorowań można było uniknąć, gdyby stosowano kilka prostych zasad zdrowego stylu życia, które przedstawiono na szkoleniu dla pracowników PSSE w Kamieniu Pomorskim pt. „Profilaktyka Walki z Rakiem”

#### **15. Działania związane z epidemią koronawirusa.**

W trosce o zdrowie i bezpieczeństwo całego społeczeństwa i zmniejszenia rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 w dalszym ciągu podejmowano działania na rzecz walki z pandemią koronawirusa. Pełniono 5 dyżurów w SEPIS, w tym czasie przeprowadzono 221 wywiady epidemiologiczne oraz uczestniczono w 2 kontrolach w ramach COVID-19.

#### **V. Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)**

1. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Szczecinie – realizacja wspólnych przedsięwzięć, programów, akcji i konkursów.
2. Komenda Powiatowa Policji w Kamieniu Pomorskim – wspólne działania edukacyjne nauczycieli, dzieci i młodzieży oraz rodziców w zakresie bezpieczeństwa, w tym profilaktyka używania środków psychoaktywnych.
3. Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Kamieniu Pomorskim – wspólne działania edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w okresie wycieczek dzieci i młodzieży.
4. Szkoły podstawowe powiatu kamieńskiego w ramach realizacji programów edukacyjnych, konkursów i interwencji nieprogramowych.
5. Organizatorzy wycieczek zimowego i letniego – współpraca w ramach organizowanych zajęć edukacyjnych, dystrybucja materiałów edukacyjno-informacyjnych.
6. Przedszkola na terenie powiatu kamieńskiego w ramach realizacji programów edukacyjnych i interwencji nieprogramowych.
7. Szkoły ponadpodstawowe powiatu kamieńskiego w ramach programów edukacyjnych, konkursów i interwencji nieprogramowych.
8. Portale internetowe: ikamien.pl, Echo Powiatu Kamieńskiego, kamieńskie.info, dziwnow.net – publikacje przesłanych informacji.
9. Burmistrz Gminy Golczewa – patronat honorowy oraz sfinansowanie nagród w VII edycji konkursu plastycznego „Czyste powietrze wokół nas”.

10. Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim – Patronat Honorowy oraz sfinansowanie nagród w V Powiatowym Konkursie wiedzy o HIV/AIDS „Pozytywni” dla szkół ponadpodstawowych, Współpraca przy organizacji „XLII Ogólnopolskiego Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym – etap powiatowy” w ramach Światowego Dnia Zdrowia .
11. Prezes Stowarzyszenia „Amazonki” w Gryficach Pani Maria Najdowska – prelekcje, wykłady i instruktaże w ramach kampanii „Bądź swoją bohaterką”
12. Współpraca z pielęgniarką szkolną ZSP im. S. Staszica w Kamieniu Pomorskim Panią Anną Gawłowicz – prowadzenie prelekcji w ramach kampanii „Bądź swoją bohaterką”
13. Kierownik Uzdrowiska Kamień Pomorski S.A. ul. Szpitalna 14 72-400 Kamień Pomorski – pomoc w organizacji spotkań z seniorami.

## **VI. Podsumowanie i wnioski**

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2022 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie prozdrowotnego stylu życia, czyli świadomych zachowań sprzyjających utrzymaniu i ochronie zdrowia. Składa się na to: profilaktyka uzależnień, profilaktyka chorób zakaźnych, aktywność fizyczna, racjonalne żywienie, zachowanie bezpieczeństwa, propagowanie szczepień ochronnych itp.

Wobec takich celów działania programowe i akcje kierowano przede wszystkim do dzieci, młodzieży, ale i rodziców/opiekunów. Zadania realizowano w środowisku przedszkolnym, szkolnym, ale także w środowisku lokalnym podczas eventów i za pomocą Internetu i mediów lokalnych. Dobrze układała się współpraca z Policją i Strażą Pożarną w Kamieniu Pomorskim, które współuczestniczyły w wielu działaniach profilaktycznych zwłaszcza w okresie wypoczynku letniego i zimowego w 2022 roku.