



**RAPORT
O STANIE SANITARNO-
EPIDEMIOLOGICZNYM
POWIATU KOŚCIERSKIEGO**

ROK 2018



**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Kościerzynie**

**83-400 Kościerzyna,
ul. Wodna 16
tel/fax 0-58 686 33 64,**

e-mail: psse.koscierzyna@pis.gov.pl

strona: www.psse.kna.pl

Spis treści

<u>Wstęp</u>	str. 3
I. Działalność kontrolno represyjna	str. 4
II. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie Kościerskim	str. 5
III. Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka.....	str. 17
IV. Bezpieczeństwo żywności_	str. 28
V. Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo - wychowawczych ...	str. 44
VI. Nadzór nad higienicznymi warunkami pracy.....	str. 51
VII. Nadzór nad środkami zastępczymi	str. 56
VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	str. 59
IX. Działalność w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	str. 62

WSTĘP

Szanowni Państwo,

Mam zaszczyt przekazać Państwu informację na temat stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kościerskiego za rok 2018.

Przygotowany dokument informuje o wykonywanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną zadaniach i podejmowanych działaniach przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie, które gwarantują mieszkańcom bezpieczeństwo sanitarne.

Powiat kościerski tworzy 8 gmin otaczających miasto Kościerzynę.



Gmina miejska: Kościerzyna,
Gminy wiejskie: Dziemiany, Karsin,
Kościerzyna, Liniewo, Lipusz,
Nowa Karczma, Stara Kiszewa

Działania Inspekcji Sanitarnej wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. zm. Dz.U. z 2017r., poz. 1261 ze zm.) i dotyczą ochrony zdrowia publicznego poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej.

Zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego są niezwykle zróżnicowane, zmienne i nieprzewidywalne, obejmują skutki klęsk żywiołowych, wystąpienia epidemii a także pojawienie się nowych zagrożeń jak środki zastępcze zwane dopalaczami.

W przypadku zaistnienia sytuacji kryzysowych w tym zagrożeń epidemiologicznych działa system powiadamiania alarmowego, a w sytuacji stwierdzenia żywności stanowiącej ryzyko dla zdrowia lub życia ludzi – system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt RASFF.

Mam nadzieję, że raport, będący kompendium wiedzy o stanie sanitarnohigienicznym powiatu kościerskiego, stanie się podstawą działań, które przyczynią się do poprawy warunków życia i pracy mieszkańców naszego powiatu.

Z wyrazami szacunku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Kościerzynie
Grażyna Greinke

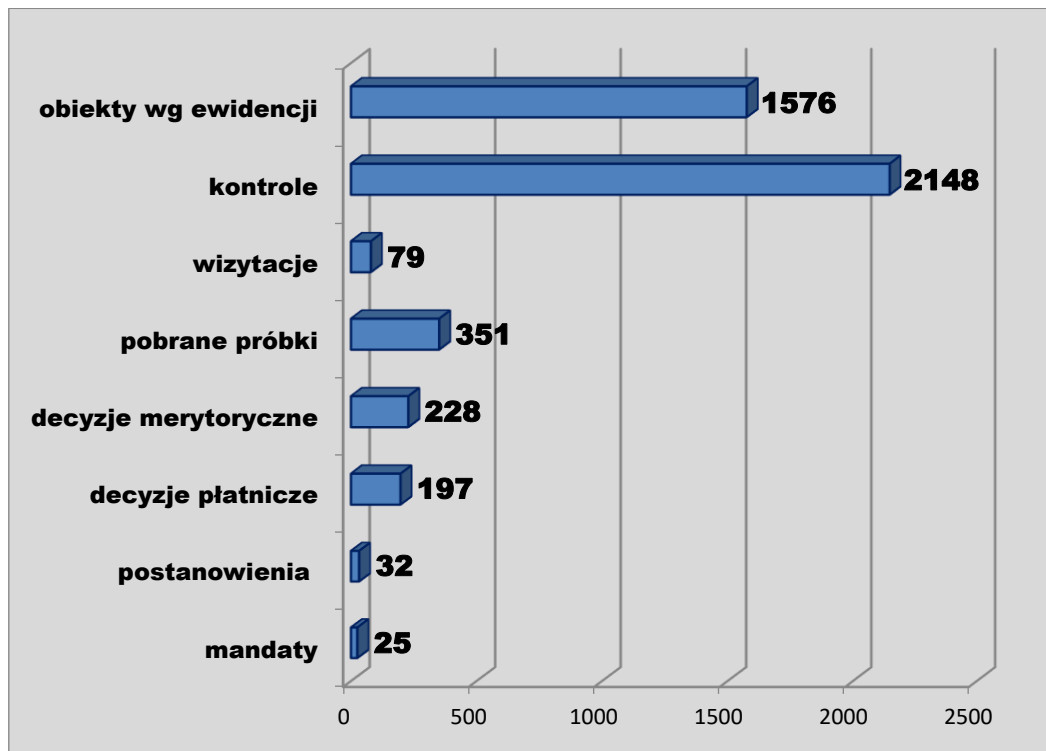
I. Działalność kontrolno represyjna

W 2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie objął nadzorem **1576** obiektów.

Przeprowadzono **2148** kontroli oraz **79** wizytacji, wydano **228** decyzji merytorycznych, **197** decyzji płatniczych, **32** postanowienia, nałożono **25** mandatów karnych na kwotę **7.900** zł.

Pobrano do badania **351** próbek (higiena komunalna - 117, higiena żywienia - 233, higiena pracy - 1).

Wykres. Działalność kontrolno-represyjna w 2018r.



II. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Tabela. Liczba zachorowań i zapadalność na choroby zakaźne w 2018 roku

Występowanie chorób na terenie powiatu kościerskiego			
Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2018r. POWIAT	
1.	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	32	
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. Przez <i>E. coli</i> biegóbkotwórczą	1	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Clostridium difficile</i>	17	
3.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	97	
4.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	34	
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone	10	
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe – nie określone	2	
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	82	
8.	Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	499	
9.	Krztusiec	1	
10.	Płonica (szkarlatyna)	50	
11.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> - Róża	7	
12.	Legioneloza	Choroba Legionistów	13
		Gorączka Pontiac	2
13.	Borelioza	56	
14.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	11	
15.	Ospa wietrzna	340	
16.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	2	
17.	Nowo wykryte zakażenie HIV	1	
18.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	3	
19.	Malaria (zimnica)	1	
20.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	6	
21.	Choroba wywołana przez <i>Hemophilus influenzae</i>	1	
22.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	3	
23.	Grypa sezonowa	24313	
24.	Zachorowania na gruźlicę	7	
25.	Pokąsania przez zwierzęta	110	

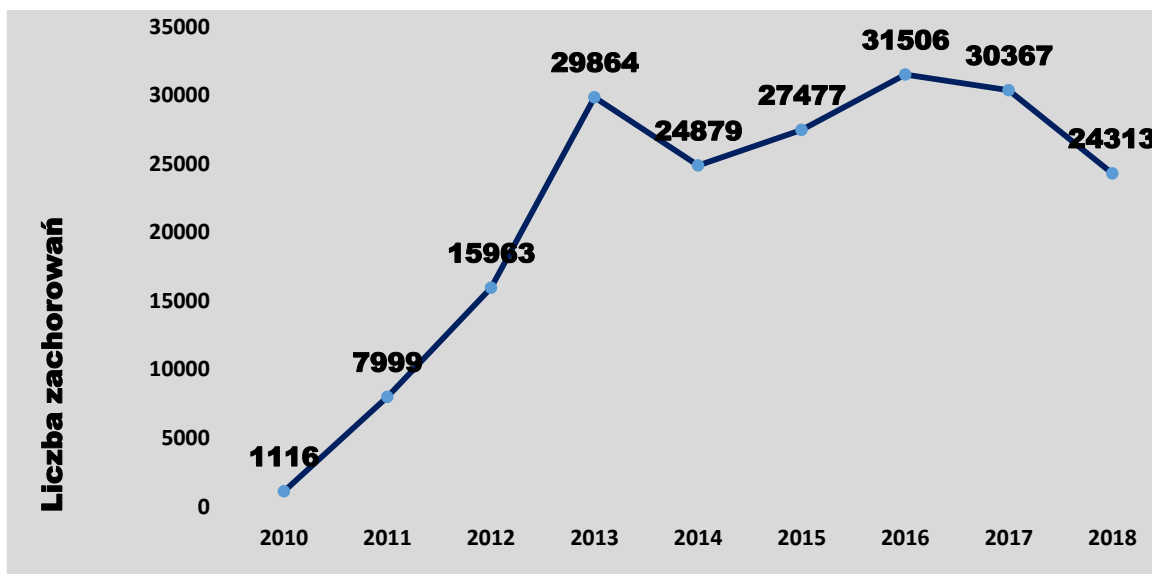
1. CHOROBY ZAKAŻNE

GRYPA I INFEKCJE GRYPOPODOBNE

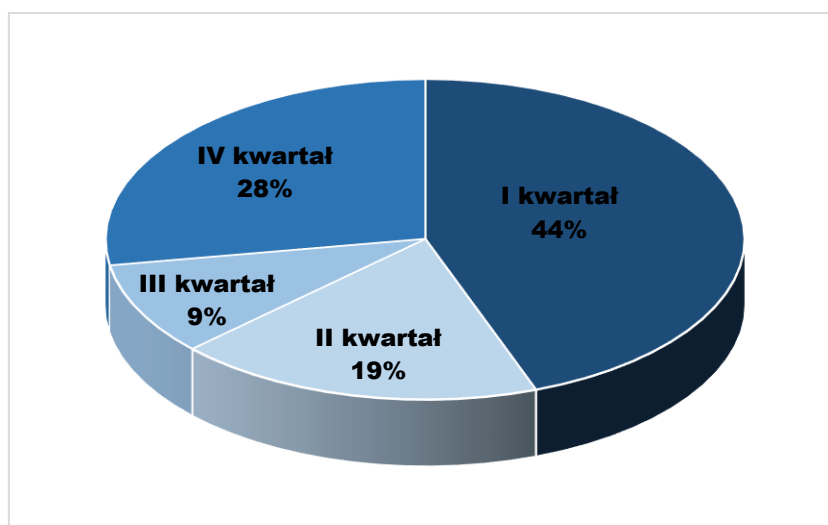
W roku 2018 zarejestrowano **24313** zachorowań na gripę.

Analizując rejestrację grypy w poszczególnych kwartałach, biorąc pod uwagę lata 2010 – 2018, można zauważyć charakterystyczny dla tej jednostki chorobowej wzrost zachorowań w okresie jesienno-zimowym – co obejmuje kwartał I i IV, natomiast w kwartale III widać wyraźny spadek zachorowań

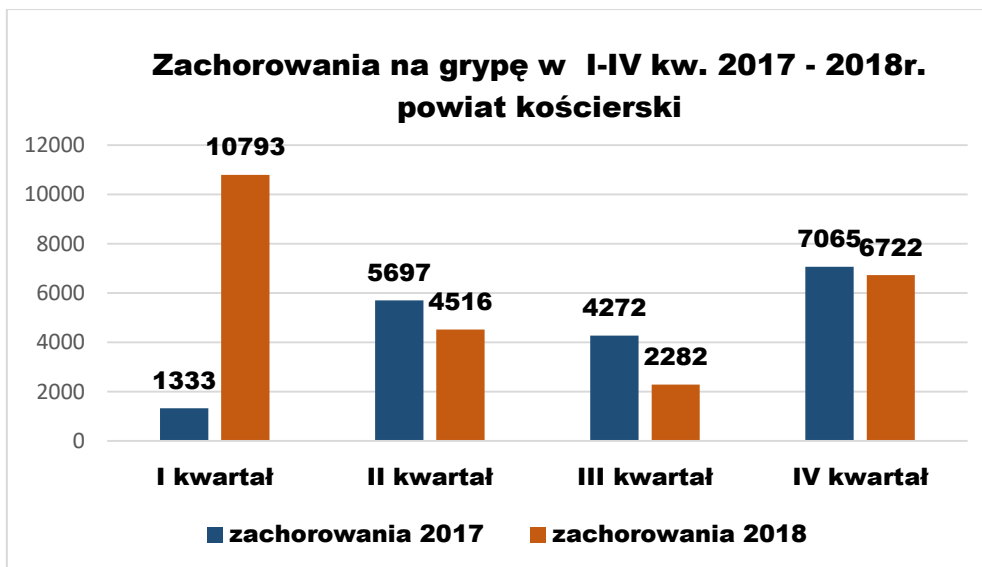
Wykres Zachorowania na gripę w latach 2010-2018



Wykres Zachorowania na gripę w roku 2018 z podziałem na kwartały



Wykres Zachorowania na grypę w poszczególnych kwartałach 2017r. i 2018r.



OSPA WIETRZNA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA, SZKARLATYNA

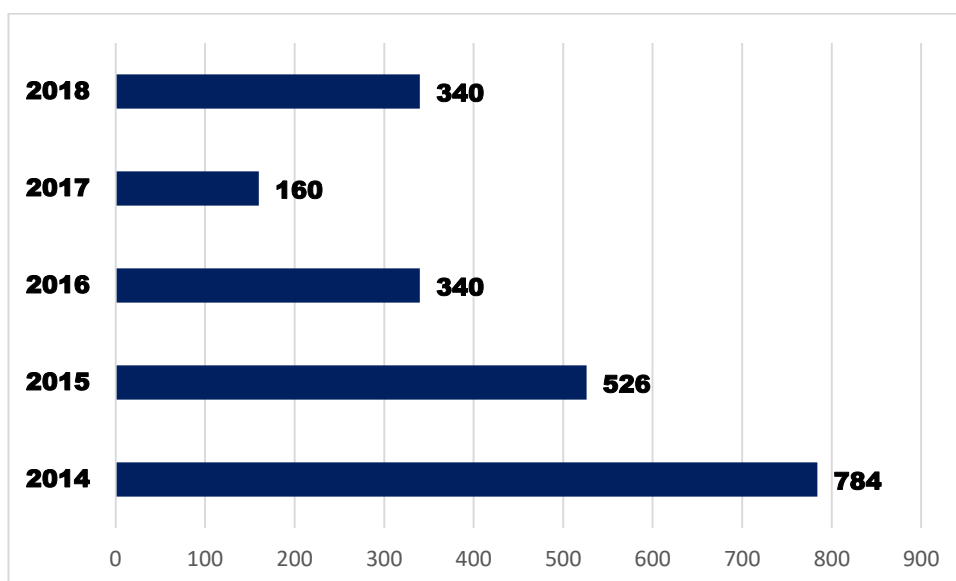
Najczęstsza choroba zakaźna wieku dziecięcego charakteryzująca się znaczną zaraźliwością. Po przechorowaniu ospy wietrznej wirus przyjmuje postać latentną (ukrytą) w czuciowych (grzbietowych) zwojach nerwów rdzeniowych i czaszkowych, w których pozostaje w formie uśpionej do końca życia. W warunkach obniżonej odporności organizmu może dojść do reaktywacji wirusa i rozwoju pólpaśca.

W 2018r. zarejestrowano **340** przypadków zachorowań na ospę wietrzną.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną na przełomie lat 2006 – 2018:

2006 - **134** zachorowania; 2007 - **160**; 2008 - **65**; 2009 - **177**; 2010 - **249** zachorowań; 2011 - **433**; 2012 - **399**; 2013 - **632**; 2014 - **784**; 2015 - **526**; 2016 - **340**; 2017 - **160**; 2018 - **340**

Wykres Zachorowania na ospę wietrzną w latach 2014 – 2018



Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) jest to ostra wirusowa choroba zakaźna przebiegająca z gorączką i bolesnym obrzękiem gruczołów ślinowych - najczęściej przyusznych, rzadziej podżuchwowych lub podjęzykowych i nierzadko z objawami ze strony centralnego układu nerwowego. Źródłem zakażenia jest chory człowiek oraz osoby z bezobjawowym przebiegiem choroby.

W 2018 na terenie powiatu kościerskiego stwierdzono **3** zachorowania na **nagminne zapalenie przyusznic**.

W 2017 roku na terenie powiatu kościerskiego **nie odnotowano** zachorowań na świnkę.

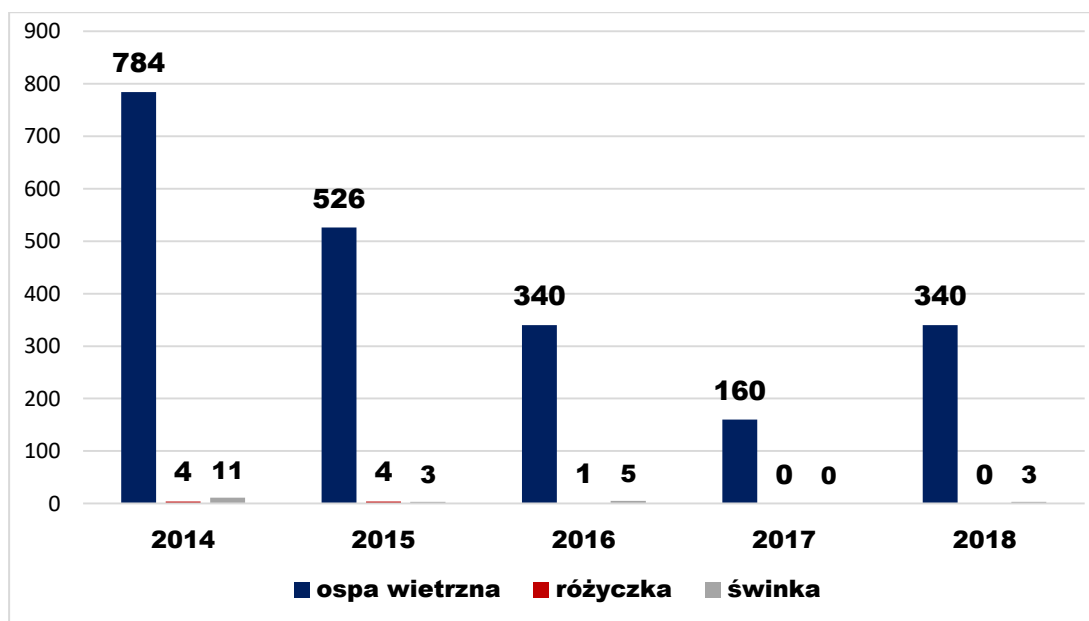
Różyczka jest chorobą o dwóch obliczach. Nabyta jest przeważnie niegroźna. Przebiega z wysypką i objawami grypopodobnymi, choć zdarzają się przypadki o ciężkim przebiegu. Jest silnie zakaźna, a chorują na nią głównie dzieci nabywając tym samym odporność na wiele lat. Inaczej jest z różyczką wrodzoną, która jest bardzo niebezpieczna dla płodu. Zakażenie we wczesnym okresie ciąży często prowadzi do poronienia. Zakażenie w II lub III trymestrze ciąży przyczynia się do licznych wad wrodzonych.

W 2018 roku jak i w 2017r. nie stwierdzono zachorowań na różyczkę.

Tab. Liczba zachorowań na ospę wietrzną, różyczkę, świnkę w latach 2015–2018

choroba zakaźna		rok			
		2015	2016	2017	2018
		powiat	powiat	powiat	powiat
ospa wietrzna	liczba zachorowań	526	340	160	340
różyczka	liczba zachorowań	4	1	0	0
świnka	liczba zachorowań	3	5	0	3

Wykres Liczba zachorowań na ospę wietrzną, różyczkę, świnkę w latach 2014–2018



Błonica, Szkarlatyna (płonica), Krztusiec

Błonica zwana również dyfterytem jest to ostra choroba zakaźna wywołana przez bakterie. Błonica została skutecznie wykorzeniona przez szczepienia ochronne i do początku lat dziewięćdziesiątych uważano, że błonica nie stanowi już niebezpieczeństwa. Błonica jest nadal chorobą niebezpieczną i że należy jej zapobiegać poprzez szczepienia ochronne.

Na terenie powiatu kościerskiego **nie odnotowano** zachorowania na błonice.

Szkarlatyna (Płonica), jak potocznie nazywa się płonicę, **jest zakaźną chorobą bakteryjną, głównie wieku dziecięcego**, wywoływaną przez paciorkowce z grupy A. Zakażenia tą grupą paciorkowców to najczęstsze zakażenia u dzieci, w tym sensie wymagające szczególnej czujności, iż mogą one po ostrym okresie choroby pozostawić stan nosicielstwa, jak i długotrwałe następstwa w postaci mniej lub bardziej ciężkich i niebezpiecznych dla zdrowia powikłań.

W 2018 roku liczba zachorowań **50**, natomiast w 2017 roku liczba zachorowań wyniosła **29**.

Krztusiec, zwany także **kokluszem**, to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych o bardzo dużej zaraźliwości, którą wywołują Gram ujemne pałeczki *Bordetella pertussis*. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową. Drogą powietrzną bakterie krztuśca przedostają się do górnych dróg oddechowych, gdzie dzięki różnym czynnikom adhezyjnym, zostają zatrzymane na nabłonku migawkowym. Bakterie krztuśca nie wykazują cech inwazyjności, co oznacza, że nie przedostają się do krwi, a ich patogenne działanie związane jest z produkcją toksyn.

Krztusiec należy do jednych z **najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych** (podobnie jak odra i ospa). Wskaźnik podatności na zakażenie jest bardzo wysoki i wynosi ok. 90%, co oznacza, że na każde 100 osób mających kontakt z osobą chorą, które nie posiadają odporności na zachorowanie aż 90 zachoruje, a tylko 10 uniknie zakażenia. W 1960 roku wprowadzono w Polsce szczepienia ochronne p-ko krztuścowi, co spowodowało znaczne obniżenie współczynnika zapadalności z 100-200 zachorowań na 100000 mieszkańców do poziomu poniżej 1.

Obecnie szczepienie przeciwko krztuścowi składa się z 3 dawek podstawowych w 1 roku życia oraz dawki uzupełniającej w 16-18 miesiącu życia. Od 2006 roku, w ramach programu Światowej Inicjatywy ds. Krztuśca w Polsce, wprowadzono dodatkowe szczepienie przypominające dla sześciolatków, a w 2016 dla 14- latków.

W 2018 roku zarejestrowano **1** zachorowanie na krztusiec.

W 2017 roku zarejestrowano **14** zachorowań.

Tab. 2. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec na terenie powiatu kościerskiego w latach 2009-2018

choroba zakaźna		rok									
		2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Szkarlatyna (Płonica)	Liczba zachorowań	15	4	24	45	38	27	41	58	29	50
Krztusiec	Liczba zachorowań	0	0	1	0	6	12	65	9	14	1

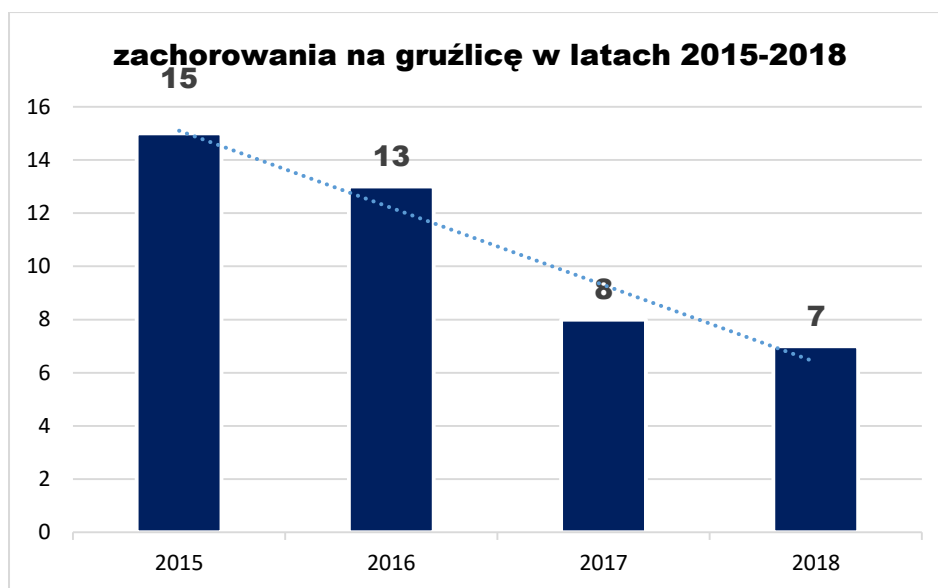
GRUŹLICA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie rejestruje przypadki podejrzeń/zachorowań na gruźlicę oraz prowadzi nadzór epidemiologiczny nad chorymi i osobami z ich najbliższego otoczenia.

W 2018 roku na gruźlicę zachorowało **7** osób z terenu powiatu kościerskiego, natomiast aż 80 osób objęto nadzorem epidemiologicznym. W większości osoby objęte nadzorem to mieszkańcy Schroniska dla osób bezdomnych we Wielu.

W 2017 roku zachorowało – **8** osób, a **34** objęto nadzorem.

Wykres Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2015–2018 na terenie powiatu kościerskiego



ZATRUCIA POKARMOWE, ZAKAŻENIA JELITOWE

Zatrucia pokarmowe – to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką i wymiotami. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami lub trującymi substancjami chemicznymi. Okres wylegania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie odnotował **2** zbiorowe zatrucia pokarmowe.

1. Zbiorowe zatrucie pokarmowe w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego:

Przedszkole nr 7 w Kościerzynie, ul. Wybickiego 10, 83-400 Kościerzyna.

Kontrola interwencyjna w dniu 06.09.2018r. dotyczyła prowadzenia dochodzenia epidemiologicznego w zakładzie, w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego ośmiorgo dzieci z grupy „Motylki”. Objawy: bóle brzucha, wymioty, bez gorączki. Zgłoszone do PPIS w Kościerzynie przez lekarza SOR ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie- stwierdzono objawy zatrucia pokarmowego u trójki dzieci.

Badania mikrobiologiczne próbek pokarmowych (4 próbki: polędwica z indyka, rosół

z makaronem, surówka szwedzka, schab pieczony w sosie własnym), wymazów sanitarnych sprzętu (3 wymazy: miska do surówek, powierzchnia stołu produkcyjnego, deski krajalnicze) oraz wymazów sanitarnych rąk (3 wymazy: 2 - kucharki, 1- pomoc kuchenna) nie wykazały czynnika chorobotwórczego.

W trakcie kontroli interwencyjnej nie stwierdzono uchybień higieniczno – sanitarnych. Wszystkie serwowane potrawy były świeże. Na gotowe produkty i półprodukty okazano faktury i dowody ich zakupu i handlowe dokumenty identyfikacji. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano próbki kału u sześciorgo dzieci chorych oraz u jednego dziecka zdrowego z grupy „Motylki” w/w przedszkola, które poddano badaniom mikrobiologicznym w Laboratorium Mikrobiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Gdańsku. U pięciorgo dzieci chorych oraz u jednego dziecka zdrowego, wyniki były dodatnie, tj. wzrost mierny *Staphylococcus aureus*-enterotoksyna gronkowcowa typu A.

U jednego dziecka chorego nie stwierdzono w badaniach - *Staphylococcus aureus*.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie stwierdził, że czynnikiem etiologicznym ogniska-zatrucia była enterotoksyna typu A Staphylococcus aureus, prawdopodobnie przenoszona przez żywność.

2. Zbiorowe zatrucie pokarmowe w domu prywatnym.

Zgłoszenie o zatruciu pokarmowym w dniu 09.10.2018r. od lekarza prowadzącego ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie. Dotyczyło trójki dzieci hospitalizowanych w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie, w związku z wykryciem w badaniach kału *Salmonelli*. Późniejsze badania u rodziców wykazały również obecność *Salmonelli* w kale.

Wywiad epidemiologiczny wskazał, że prawdopodobnym źródłem zatrucia były „Jajka z Sokołowa”, używane do produkcji potraw (naleśniki, szarlotka), zakupione w Punkcie Sprzedaży nr 5624, ul. Mazurka Dąbrowskiego 1 w Kościerzynie. Rodzic okazał opakowanie po w/w jajkach. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę w w/w sklepie i pobrano do badania jajka na obecność *Salmonelli*. Zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr 3353/51/18 z dnia 16.10.2018r. laboratorium WSSE w Gdańsku nie stwierdzono obecności *Salmonelli* spp. we wnętrzu jajka i w wymazie na powierzchni zewnętrznej skorupki.

Bakteryjne zakażenia pokarmowe

W 2018 roku najczęstszą przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych były:

Bakterie Salmonella sp.

Salmonellozy przebiegały głównie pod postacią nieżytu żołądkowo-jelitowego.

W 2018 roku zarejestrowano **32** przypadki zachorowań wywołane tymi bakteriami.

W 2017 roku zarejestrowano **23** przypadki zachorowań wywołane tymi bakteriami.

W 2016 roku zarejestrowano **23** przypadki zachorowań wywołane tymi bakteriami.

Clostridium difficile

Clostridium difficile (*C. difficile*) to beztlenowa bakteria, która w sprzyjających warunkach wywołuje zapalenie (uszkodzenie) jelita grubego. Zakażenie szerzy się drogą pokarmową i dotyczy przede wszystkim osób starszych, przebywających w szpitalach i domach opieki.

Głównym objawem zakażenia *C. difficile* jest wodnista biegunka bez domieszki krwi. Przy cięższym przebiegu, u osób z zapaleniem jelita grubego pojawiają się gorączka oraz wzdęcie i bóle brzucha. W skrajnych przypadkach (10–15% chorych) liczba wypróżnień maleje, a wzdęcie i bóle brzucha narastają. Takie objawy świadczą o niedrożności z rozszerzeniem jelita grubego i wskazują nawet na zagrożenie życia.

W 2018 roku odnotowano **17** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - w tym 15 osób hospitalizowanych.

W 2017 roku odnotowano **27** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - w tym u 23 osób hospitalizowanych.

W 2016 roku odnotowano **21** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - w tym u 17 osób hospitalizowanych.

Choroba meningokokowa inwazyjna

Zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i posocznice o etiologii meningokokowej określane są jako inwazyjna choroba meningokokowa. Chorobę cechuje ciężki, gwałtowny przebieg, możliwość występowania trwałych pochorobowych powikłań.

W ostatnich kilku latach **nie zanotowano** przypadków choroby meningokokowej.

Ostatnie 2 przypadki choroby meningokokowej odnotowano w 2016 roku (1 przypadek posocznicy oraz 1 przypadek zapalenia opon mózgowych).

W każdym przypadku choroby meningokokowej podejmowane są przez Inspekcję Sanitarną działania przeciwepidemiczne w środowisku chorego. Osoby z najbliższego otoczenia są obejmowane nadzorem epidemiologiczno-lekarskim polegającym na wdrażaniu profilaktyki antybiotykowej oraz w sytuacjach tego wymagających, na badaniu bakteriologicznym wymazów z gardła w kierunku obecności meningokoków.

Streptococcus pneumoniae

W **2018** roku zarejestrowano **6** przypadków zachorowań.

W **2017** roku nie zarejestrowano **żadnego** przypadku zachorowania, natomiast w 2016r. - 1 przypadek

WŚCIEKLIZNA

Wścieklizna jest wirusową chorobą odzwierzęcą, objawiająca się ostrym zapaleniem mózgu i rdzenia, niemal zawsze prowadzącą do śpiączki i śmierci. Źródłem zakażenia są chore zwierzęta, np. psy, koty, dzika, konia oraz nietoperza,. Do zakażenia dochodzi poprzez kontakt śliny chorego zwierzęcia z zranioną skórą lub błoną śluzową człowieka.

W 2018 roku odnotowano zwiększoną liczbę **pokaśań przez zwierzęta 110 przypadków** w tym 92 pokaśania przez psy, 15 przez koty, po 1 pokaśaniu przez nietoperza, dzika oraz konia. Zaszczepiono przeciw wścieklicznie 11 osób, które były mieszkańcami powiatu kościerskiego.

W 2017 roku- **102 przypadki pokaśań przez zwierzęta** w tym 81 pokaśania przez psy, 18 przez koty, po 1 pokaśaniu przez nietoperza, sarnę oraz nieznaną zwierzę. Zaszczepiono przeciw wścieklicznie 12 osób.

BORELIOZA (choroba z Lyme)

Występowaniu boreliozy sprzyja obecność na terenie powiatu dużych obszarów leśnych będących siedliskiem kleszczy i zakażenie tych stawonogów drobnoustrojem *Borrelia burgdorferi* stwierdzone w badaniach naukowych.

W roku 2018 zgłoszono, aż 56 przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 47 potwierdzonych.

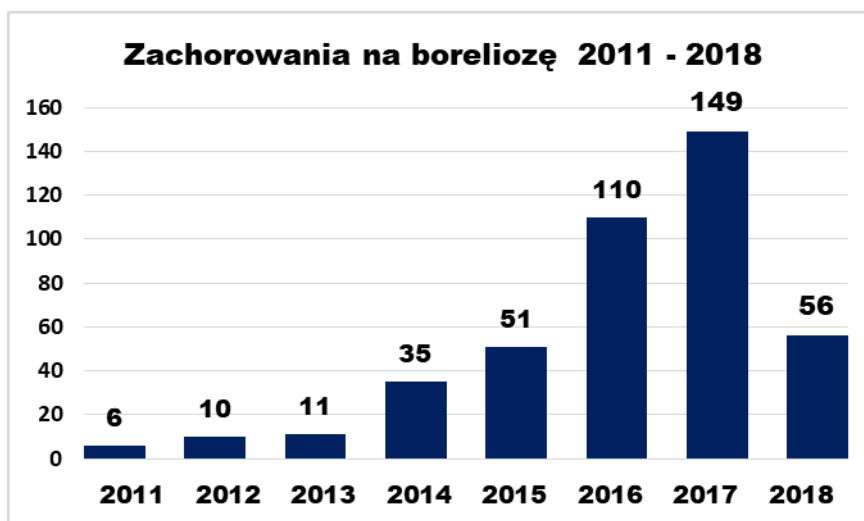
W roku 2017 zgłoszono, aż 149 przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 147 potwierdzonych.

W roku 2016 zgłoszono **110** przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 108 potwierdzonych.

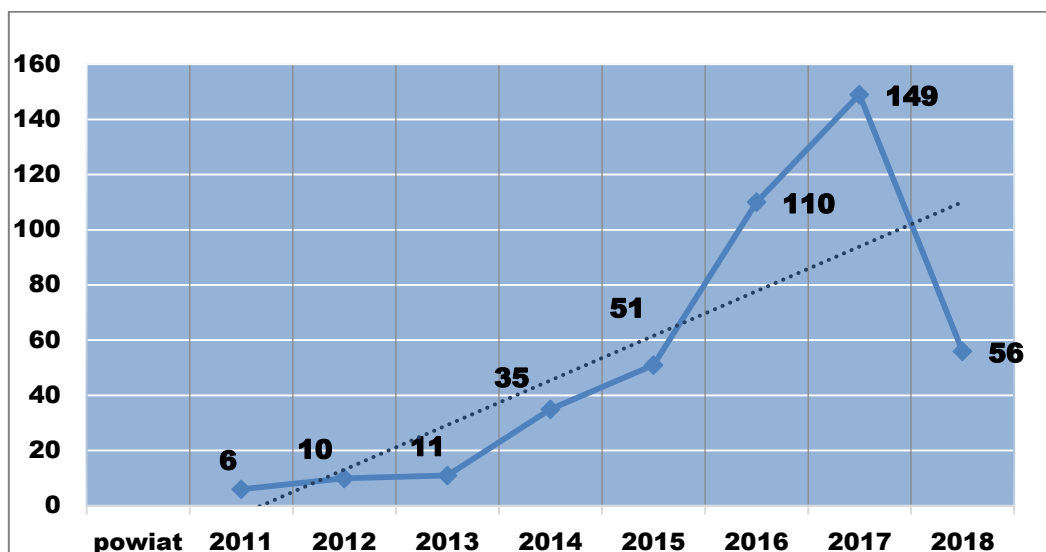
W roku 2015 zgłoszono **51** przypadków zachorowań na boreliozę;

W roku 2014 zgłoszono **35** przypadków zachorowań na boreliozę.

Wykres Zachorowania na boreliozę w latach 2011 – 2018



Wykres Zachorowania na boreliozę na terenie powiatu kościerskiego w latach 2012 – 2018



LEGIONELOZA (CHOROBA LEGIONISTÓW, GORĄCZKA PONTIAC)

Legioneloza jest zakaźną chorobą wywołaną przez bakterie Legionella spp. występujące w wodzie. Do zakażenia dochodzi poprzez wdychanie aerozolu kropelek wody (aerozolu wodno - powietrznego) zawierających bakterie, choroba może przebiegać w postaci zapalenia płuc. Legionelozowe zapalenie płuc (inaczej choroba legionistów) to poważne, atypowe zapalenie płuc - w przypadku braku odpowiedniego leczenia antybiotykami może doprowadzić do poważnych komplikacji zdrowotnych. Choroba może mieć szczególnie ciężki przebieg u osób starszych i obciążonych innymi chorobami. Co roku w Europie odnotowuje się ponad 1000 przypadków legionelozowego zapalenia płuc u osób, które uległy zakażeniu w różnych obiektach zakwaterowania turystycznego, takich jak np. hotele, pensjonaty czy kempingi.

Choroba nie przenosi się pomiędzy ludźmi. Zakażenie bakteriami Legionella następuje w wyniku wdychania aerozoli - mikroskopijnych, niedostrzegalnych gołym okiem kropelek wody, zawierających bakterie, zawieszonych w powietrzu.

ABY DOSZŁO DO ZAKAŻENIA, BAKTERIE MUSZĄ DOSTAĆ SIĘ DO DRÓG ODDECHOWYCH. PICIE SKAŻONEJ BAKTERIAMI WODY NIE PROWADZI DO ZAKAŻENIA. Podczas picia wody do zakażenia może dojść jedynie w przypadku zakrztuszenia się i aspiracji płynu do dróg oddechowych.

W 2018 roku na terenie powiatu odnotowano **13** zachorowań na **Chorobę Legionistów** oraz **2 gorączki Pontiac**.

2. Szczepienia ochronne

W ramach nadzoru nad dystrybucją szczepionek i wykonawstwem szczepień ochronnych, podczas kontroli sanitarnej sprawdza się:

- dokumentację medyczną, w tym obieg kart szczepień,
- prawidłowość wypełniania kart szczepień,
- poświadczenia wysłanych przez przychodnię wezwań na szczepienia,
- zapisy dotyczące przekazania rodzicom/opiekunom dziecka informacji na temat obowiązkowych i zalecanych szczepień ochronnych w tym możliwości wystąpienia NOP-u,
- technikę wykonania szczepień z oceną miejsca wkłucia oraz zachowania zasad aseptyki i antyseptyki,
- warunki techniczne i higieniczno-sanitarne punktów szczepień
- postępowanie z odpadami medycznymi.

Wykonawstwo szczepień

Na terenie powiatu funkcjonuje 13 punktów szczepień, a liczba dzieci podlegająca obowiązkowi szczepień wyniosła 27 263.

Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) - jest to nieprawidłowa reakcja organizmu, mająca związek z podaną szczepionką.

Tabela Występowanie NOP-ów w latach 2012-2018 (z podziałem na rodzaj)

Lata/rodzaj NOP	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
ciężki	-	-	-	-	-	-	-
poważny*	-	-	-	-	-	2	1
łagodny	3	3	5	5	3	9	13
suma	3	3	5	5	3	11	14

W roku 2018 zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie 14 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP).

Egzekwowanie obowiązku szczepień ochronnych

W porównaniu do lat ubiegłych w 2018 roku nastąpił znaczny wzrost liczby rodziców, którzy odmawiają szczepień swoich dzieci. 71 rodziców nie zaszczepiło 51 dzieci. Odmowa szczepień często związana jest z ruchem anty-szczepionkowym.

W 2018r. Wojewoda Pomorski nałożył 2 grzywny o łącznej wartości 20 000 złotych.

W 2017r. 31 rodziców odmówiło wykonania szczepień swoich dzieci.

W 2017 Wojewoda nałożył 1 grzywną o łącznej wartości 10 000 złotych.

3. NADZÓR SANITARNY NAD OBIEKTAMI SŁUŻBY ZDROWIA

W 2018r. pod nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się **103** podmioty lecznicze, w których przeprowadzono **107** kontroli.

Sekcja Epidemiologii Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w roku 2018 sprawowała nadzór nad Szpitalem Specjalistycznym w Kościerzynie.

Przeprowadzono ogółem 6 kontroli w lecznictwie zamkniętym w zakresie zagadnień sterylizacji, dezynfekcji, stanu technicznego, funkcjonalności oraz przestrzegania zasad reżimu sanitarnego w zakresie zwalczania zakażeń szpitalnych.

W ramach nadzoru nad procesami dezynfekcji sprawdza się, czy w zakładach opieki zdrowotnej używane są środki dezynfekcyjne dopuszczone do stosowania, czy środek do dezynfekcji został właściwie dobrany, a jego stężenie robocze, czas użytkowania roztworu roboczego i czas dezynfekcji są prawidłowe. Cała aparatura sterylizująca znajdująca się w Szpitalu jest systematycznie kontrolowana.

Dezynfekcja sprzętu, narzędzi, powierzchni odbywa się zgodnie z obowiązującymi procedurami zatwierdzonymi przez sekcję ds. epidemiologii.

W Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie istnieje powołany przez dyrektora zespół i komitet ds. kontroli zakażeń szpitalnych. Kompetencje członków zespołów i komitetów określone są odpowiednimi zarządzeniami dyrektora i zatwierdzonym regulaminem pracy. W Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie Komitet Kontroli Zakażeń Zakładowych funkcjonuje pod nazwą Rady ds. Higieny I Epidemiologii.

Zespół ds. kontroli zakażeń zakładowych ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie sporządził roczny raport za 2018 rok o zakażeniach zakładowych i patogenach alarmowych, który przekazał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kościerzynie.

Działalność kontrolno- represyjna sekcji epidemiologii w 2018r.

- przeprowadzone kontrole i wywiady - 470
- decyzje merytoryczne - 1
- decyzje płatnicze -1
- mandaty - 0

III. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

1. Nadzór nad zaopatrzeniem w wodę do spożycia przez ludzi

Sprawowanie nadzoru nad wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi odbywa się poprzez:

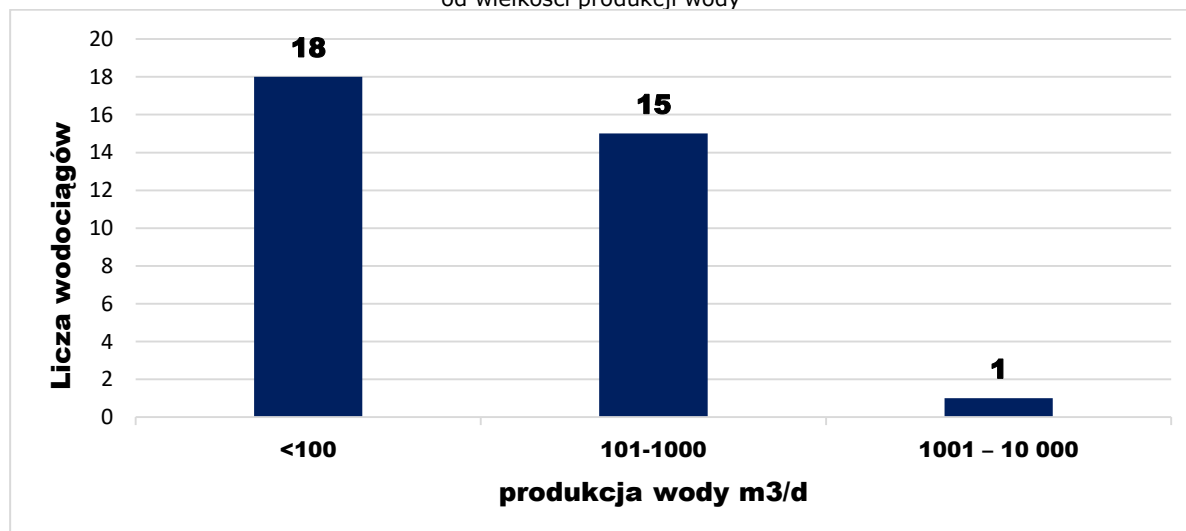
- Prowadzenie monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- Nadzór nad obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę.
- Dokonywanie ocen jakości wody do spożycia okresowych i obszarowych oraz informowanie organów samorządowych i ludności o jakości wody w nadzorowanych urządzeniach wodociągowych (oceny dostępne na stronie PSSE w Kościerzynie): (www.psse.kna.pl)
- Wydawanie ocen higienicznych dotyczących materiałów oraz wyrobów stosowanych do uzdatniania i dystrybucji wody.

W 2018r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **66** urządzeń dostarczających wodę, objętych monitoringiem w myśl Ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1152 ze zm.).

Podział nadzorowanych wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w zależności od wielkości produkcji wody

Produkcja wody [m3/d]	Liczba wodociągów
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę - ogółem	34
<100	18
101-1000	15
1001 - 10 000	1
Inne podmioty zaopatrujące w wodę	32

Wykres podział nadzorowanych wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w zależności od wielkości produkcji wody



Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t. j. Dz.U. z Dz.U.2017.1261 ze zm.) i ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o *zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (t.j. Dz.U. z 2018 poz. 1152 ze zm.). Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w *sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz.U. z 2017r. poz.2294 ze zm.).

Podstawę zaopatrzenia w wodę do spożycia mieszkańców powiatu kościerskiego stanowią wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, które oparte są na wodach podziemnych.

Zaopatrywały one na stałe w wodę **63997** osób z terenu powiatu kościerskiego. Największym wodociągiem jest wodociąg kościerski, produkujący 2683 m³ wody /dobę i zaopatrujący 22161 mieszkańców miasta Kościerzyna.

Na obszarze powiatu kościerskiego w 2018r. skontrolowano **66** urządzeń dostarczających wodę w tym:

- **34** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę
- **32** wodociągi innych podmiotów zaopatrujące w wodę

Pobrano do badania **117** próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz próby wody na obecność bakterii *Legionella* sp.

Wydano **104** oceny o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach prowadzonego monitoringu, jakości wody dokonywane były pobory próbek wody do badania z urządzeń wodociągowych, z częstotliwością w zależności od wielkości wodociągu (tj. produkcji wody i ilości odbiorców) i jego rodzaju (tj. wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę lub inny profil działalności), jak również stwierdzanych nieprawidłowości, jakości wody oraz na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Próbki wody pobierane były przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora w Kościerzynie, zgodnie z ustalonym harmonogramem poboru prób wody w ustalonych punktach poboru. Następnie dostarczane do badań w Laboratorium PSSE w Starogardzie Gdańskim i Laboratorium WSSE w Gdańsku.

Badania jakości wody, niezależnie od badań wykonywanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru bieżącego, prowadzone były w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody, przez przedsiębiorstwa, nadzorujące jakość wody w procesie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody oraz bezpośrednio po awariach, a ich wyniki w ramach monitoringu oceniane były przez Inspektora Sanitarnego.

Obowiązkiem przedsiębiorstwa wodociągowego było informowanie Inspektora o każdorazowym pogorszeniu jakości wody (nieodpowiadającej wymaganiom rozporządzenia) oraz o podejmowanych działaniach naprawczych.

W celu określenia czy spożywana woda jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego Inspekcja Sanitarna systematycznie w oparciu o sprawozdania z badań jakości wody do spożycia, dokonuje jej oceny w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz obowiązującego Rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Oceny jakości wody były dostępne na stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Kościerzynie (<http://pssekoscierzyna.pis.gov.pl/>).

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, badania, jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wykonują laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Ocena nadzorowanych urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę

W 2018r. oceniono i skontrolowano 18 wodociągów o wydajności <100 m³/dobę. Stan sanitarno-higieniczny był dobry, a jakość wody w badanym zakresie spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 20017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności 100 -1000 m³/dobę

W 2018r. oceniono i skontrolowano 15 wodociągów o wydajności od 100 do 1000m³ /dobę, Jakość wody w badanym zakresie spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności i 1001 - 10000 m³/dobę

W 2018r. eksploatowano i oceniono 1 wodociąg, którego stan sanitarno-higieniczny był dobry, a jakość wody w badanym zakresie spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W 2018r. oceniono 32 wodociągi znajdujące się w ewidencji. Stan sanitarno-higieniczny wodociągów był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

Badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny monitoruje jakość wody w wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej względem obecności bakterii Legionella w wytypowanych obiektach użyteczności publicznej takich jak domy opieki, szpital, hotele, baseny. W celu zapobiegania skażeniom wody bakteriami Legionella niezbędne jest wdrożenie w obiektach procedur przeciwdziałania namnażania się bakterii w sieci wodociągowej. Procedura ta powinna obejmować m.in. monitorowanie temperatury wody, regularne czyszczenie wylewek, termiczną dezynfekcję wewnętrznej sieci wodociągowej, nie dopuszczanie do powstawania zastoin wody, systematyczne czyszczenie i dezynfekcję urządzeń klimatyzacyjnych.

W roku 2018 przeprowadzono badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. w obiektach użyteczności publicznej (szpital, dom opieki, basen, hotele). W ramach kontroli urzędowej pobrano **38** prób wody na obecność bakterii *Legionella sp.*.

W 2018r. w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie stwierdzono skażenie instalacji wewnętrznej bakteriami Legionella w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzkiego w związku z **wysokim skażeniem bakteriami Legionella spp.** w ciepłej wodzie użytkowej.

Decyzja obejmowała:

1. Wyłączenie z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej na Oddziale Dziecięcym Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie.
2. Zakaz używania pryszniców znajdujących się w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie.

Po dokonaniu przeglądu technicznego sieci oraz instalacji i podjętych działaniach zmierzających do redukcji liczby bakterii Legionella y Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał pozytywną oceną w zakresie jakości ciepłej wody użytkowej.

Działalność kontrolno-represyjna

W przypadku stwierdzenia przekroczeń dopuszczalnych wartości wskaźników i parametrów określonych w obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia prowadzone było postępowanie administracyjne mające na celu doprowadzenie jakości wody do obowiązujących wymogów sanitarnych.

W wyniku działań z nadzoru nad zaopatrzeniem ludności w wodę, wydano:

- 2 decyzje (na wodę ciepłą w związku z wystąpieniem bakterii Legionella sp.)
- 1 decyzje rachunkową na łączną kwotę 916 zł.

2. Nadzór nad kąpieliskami, miejscami okazjonalnie wykorzystywanymi do kąpieli oraz basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej

Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w 2018r.

W 2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sprawował nadzór sanitarny nad **9 kąpieliskami** oraz **12 miejscami okazjonalnie wykorzystywanymi do kąpieli**.

Kąpieliska

Gmina miejska Kościerzyna

1. Kąpielisko nad jez. Gałęźne w KOŚCIERZYNIE

Gmina Dziemiany

1. Kąpielisko przy O.W. G.S."R" im. J. Piłsudskiego S.A. nad jez. Radolne w CZARLINIE
2. Kąpielisko nad jez. Rzuno w DZIEMIANACH

Gmina Karsin

1. Kąpielisko „Wielewskie” nad jez. Wielewskim w miejscowości WIELE

Gmina Kościerzyna

3. Kąpielisko przy Hotelu „Niedźwiadek” we WDZYDZACH nad jez. Jelenie
4. Kąpielisko przy O.W. Politechniki Gdańskiej CZARLINA nad jez. Jelenie
5. Kąpielisko Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz
6. Kąpielisko przy Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowym w GARCZYNIE

Gmina Lipusz

1. Kąpielisko nad jez. Skrzynki Duże w NOWYM KARPNIIE

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii

Gmina Karsin

1. O.W. BEAVER Wiele-Rogalewo 1, jez. Wielewskie
2. O.W. BEAVER Wiele-Rogalewo 1, jez. Wielewskie
3. O.W. eFKA Wiele-Piątkowo 2, jez. Wielewskie
4. O.W. eFKA Wiele-Piątkowo 2, jez. Wielewskie
5. Camping Półwysep Lipa-Wdzydze Tucholskie Lipa 2, jez. Wdzydze
6. O.W. LARGO – Czarnowodzianka 2, jez. Wdzydze (BORSK TURIST)
7. O.W. LARGO – Czarnowodzianka 2, jez. Wdzydze

Gmina Kościerzyna

1. Podleś, jez. Zagnanie
2. Kompleks Wypoczynkowy Szarlota Sp. z o.o. - Miejsce Plaża Ośrodka
3. OW. Stawiska nad jeziorem Zakrzewie

Gmina Stara Kiszewa

1. Struga, jez. Wielkie
2. Bartoszyłas, jez. Kozielnia

Podczas sezonu w 2018r. na w/w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził **29** kontroli, a organizatorzy prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie na podstawie uzyskanych od organizatora sprawozdań z badań oraz przeprowadzonych kontroli urzędowych wydał **66** bieżących ocen jakości wody w nadzorowanych kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych

do kąpielii, w tym 2 oceny o nieprzydatności wody do kąpielii- ze względu na zakwit sinic.

Zakwit sinic stwierdzono:

- w Kąpielisku Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz w okresie od 16.08.2018 – do końca sezonu
- miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii Podleś nad jeziorem Zagnanie w terminie od 01.08 – do końca sezonu.

Oceny jakości wody były zamieszczane na tablicach informacyjnych umieszczonych przy wejściach na plaże oraz stronie PSSE.

Badania pobieranych z kąpieliska i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii próbek wody, były wykonywane zgodnie z metodami referencyjnymi, określonymi w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpielii (Dz.U. z 2016r. poz. 1602), przez Laboratorium PSSE w Starogardzie Gdańskim.

Ocena stanu sanitarnego basenów kąpielowych i urządzeń atrakcji wodnych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2018r. sprawował nadzór sanitarny nad obiektami:

- KASZUBSKIE CENTRUM SPORTOWO-REKREACYJNE Sp. z o.o. „AQUA Centrum”;
- Niedźwiadek Sp. z o.o. – Basen przy Hotelu Niedźwiadek;
- jacuzzi w obiektach hotelarskich.

W 2018r. pobrano w ramach kontroli urzędowej **17** próbek wody do badania oraz **5** prób z instalacji ciepłej wody (w kierunku bakterii Legionella) z basenów i urządzeń atrakcji wodnych typu jacuzzi oraz przeprowadzono **4** kontrole.

Na dwa obiekty tj. KASZUBSKIE CENTRUM SPORTOWO-REKREACYJNE Sp. z o.o. oraz Hotel Niedźwiadek Sp. z o.o. zostały wydane decyzje administracyjne na doprowadzenie jakości wody wprowadzanej do niecek basenowych oraz w nieckach do obowiązujących norm w zakresie parametru chemicznego chloroformu.

Decyzje PPIS w Kościerzynie w terminach :

- Hotel Niedźwiadek Sp. z o.o. do 31.12.2018r.
- AQUA CENTRUM Kaszubskie Centrum Sportowo - Rekreacyjne Sp. z o.o. ul. Hallera 2, 83-400 Kościerzyna na okres do dnia 17.09.2019r.

Kontrole sanitarne w w/w obiektach obejmowały ocenę jakości wody pod względem wskaźników mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody wprowadzanej do niecek basenowych oraz w nieckach basenowych i jacuzzi oraz ocenę stanu sanitarno-technicznego całego obiektu, tj. zaplecza sanitarnego (szatnie, natryski, zaplecze socjalne dla personelu).

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na prawidłową dezynfekcję wody, systematyczną dezynfekcję powierzchni, tzw. plaży basenowej oraz kontrolowanych pomieszczeń zaplecza sanitarnego.

W obiekcie AQUA CENTRUM:

- opracowany jest, wdrożony i egzekwowany Regulamin uwzględniający warunki korzystania z obiektu.
- opracowany jest i wdrożony Plan Higieny z uwzględnieniem wykazu środków myjąco dezynfekujących oraz specyfikacji w zastosowaniu (na bieżąco uaktualniany)..
- stosowane są preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania, również w kierunku wirusa brodawczaka ludzkiego.
- zobowiązuje się osoby do stosowania obuwia ochronnego, przeznaczonego do używania wyłącznie w obiekcie.
- zapewnia się przejście przez „nogomyjki” zawierające środek dezynfekcyjny przed halą basenową i po wyjściu z hali,
- umieszczone są tabliczki w widocznych miejscach informujące o obowiązku dokładnego mycia ciała pod natryskiem z zastosowaniem środka myjącego przed wejściem na halę basenową i po wyjściu z niej,
- w indywidualnych szatniach zamontowane są urządzenia dozujące preparat grzybobójczy do stóp w celu profilaktyki przeciwgrzybiczej stóp a szatnie zbiorowe wyposażone są w dozowniki z preparatem do dezynfekcji stóp.

Ratownicy WOPR oraz instruktorzy zobowiązani są, aby każdorazowo przeprowadzając odprawę z grupami zorganizowanymi i szkolnymi informowali uczestników tych grup o zasadach bezpieczeństwa obowiązujących na terenie obiektu, w tym o poruszaniu się strefie czystej wyłącznie w klapkach basenowych, obowiązku dokładnego mycia całego ciała przy użyciu mydła z dozownika oraz przechodzeniu przez „nogomyjki” obiema stopami. Stosowane są oznakowania graficzne w strefie czystej obiektu znakami nakazu chodzenia wyłącznie w klapkach basenowych. Ponadto przed wejściem do natrysków i w przedsiionkach umieszczone są oznakowania informujące o obowiązku mycia ciała pod natryskiem przy użyciu środka myjącego ułatwiający przekaz informacji. Personel zatrudniony w KCRS monitoruje pobyt klientów grup zorganizowanych i klientów indywidualnych zwracając szczególną uwagę na widoczne na ciele rany i schorzenia skóry, posiadania w strefie czystej kłapek basenowych (czystych), umycia całego ciała mydłem z dozownika pod prysznicem oraz przejście przez „nogomyjki”, gdzie następuje pierwsza dezynfekcja stóp i kłapek.

W obiekcie stale podejmowane są działania w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych.

Przeprowadzona kontrola nie wykazała zaniedbań warunków sanitarno-higienicznych.

Nadzór sanitarny prowadzony przez PPIS oraz zarządzających w/w obiektami prowadzony jest w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (Dz.U. z 2015r. poz. 2016)

3. Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej

Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad następującymi obiektami użyteczności publicznej.

1. Nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym obiektów użyteczności publicznej: hoteli, obiektów świadczących usługi hotelarskie, obiektów sportowych, zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, solariów, domów pomocy społecznej, jednostek organizacji pomocy społecznej, ogrzewalni, schroniska dla bezdomnych, dworca PKP, domów kultury, kina, pralni, środków transportu, ustępów publicznych.
2. Nadzór nad stanem sanitarnym pomieszczeń i urządzeń oraz warunków przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych podmiotów wykonujących działalność leczniczą, a w szczególności w aspekcie prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.
3. Nadzór nad stanem sanitarno-porządkowym środków transportu, karetek, autobusów turystycznych i komunikacji publicznej, środków transportu szynowego taboru osobowego kolejowego, środków transportu do przewozu chorych, zwłok i szczątków ludzkich.

Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

W 2018 roku pod nadzorem ogólnym Sekcji Higieny Komunalnej było **299** obiektów użyteczności publicznej.

W czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych dokonywano ocen stanu higieniczno-sanitarnego i sanitarno-technicznego niżej wymienionych grup obiektów:

- **103** podmioty lecznicze,
- **2** pływalnie,

- **1** ogrzewalnia,
- **1** schronisko dla osób bezdomnych,
- **10** hoteli,
- **35** innych obiektów świadczących usługi hotelarskie obiektów hotelarskich,
- **1** dom pomocy społecznej,
- **82** zakłady usługowe (zakłady: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług),
- **7** ustępów publicznych,
- **1** dworzec PKP,
- **4** inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej.
- **2** placówki zapewniające całodobową opiekę
- **27** cmentarzy,
- **23** inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino, gabinet fizjoterapii,).

Podmioty lecznicze

W 2018r. pod nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się **103** podmioty lecznicze, w których przeprowadzono **107** kontroli.

Nadzór sanitarny dotyczył m.in. gospodarki odpadami medycznymi. Gospodarka odpadami prowadzona była zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami. Postępowanie z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie są one wytwarzane postępuje się w oparciu o stworzone procedury uwzględniając ich właściwości oraz sposób ich unieszkodliwiania w myśl obowiązującego rozporządzenia w sprawie szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi.

Wytwarzane odpady komunalne zbierane są w sposób selektywny lub zmieszany na podstawie złożonych deklaracji do gmin i Związku Gmin Wierzyca w Starogardzie Gdańskim.

Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej

W 2018 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się:

- **1** dom pomocy społecznej,
- **4** inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej,
- **2** placówki zapewniające całodobową opiekę,
- **1** schronisko dla osób bezdomnych,
- **1** ogrzewalnia

Domy pomocy społecznej

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2018r. znajdował się **1** Dom Pomocy Społecznej w Stawiskach.

Obiekt utrzymany był w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

Przeznaczony jest dla 50 mieszkańców, w tym dla 30 osób w podeszłym wieku i 20 osób przewlekle somatycznie chorych zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego.

Dom przystosowany jest dla potrzeb osób niepełnosprawnych (windy i podjazd).

Dom dla bezdomnych

Na terenie powiatu kościerskiego w miejscowości Wiele znajduje się jeden schronisko dla osób bezdomnych. Dom prowadzony jest przez Chrześcijańskie Stowarzyszenie Dobroczynne Oddział Gdynia.

W placówce tej przebywają osoby bezdomne, które mają zapewniony nocleg i wyżywienie.

W 2018 roku wpłynęła jedna interwencja dotycząca złej opieki nad osobami bezdomnymi w schronisku. W wyniku przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

W 2018r. w rejestrze obiektów objętych nadzorem tut. Inspektora Sanitarnego były **82** zakłady w tym:

- zakłady fryzjerskie – 36,
- zakłady kosmetyczne – 24,
- zakłady odnowy biologicznej – 6,
- zakład tatuażu - 1
- zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług – 15.

Pomieszczenia, w których są świadczone w/w usługi utrzymane były w czystości i porządku.

W celu zachowania standardów obiekty podlegały okresowym remontom.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W roku 2018 nadzorem sanitarnym objętych było **45** obiektów:

- hoteli – 10;
- innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie – 35,

Wszystkie nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego hotele posiadają decyzję Marszałka Województwa Pomorskiego o zaszeregowaniu do danego rodzaju i kategorii.

Środki transportu

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego skontrolowali **10** środków transportu, w tym:

- 5 autobusów komunikacji publicznej,
- 5 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W trakcie przeprowadzonych kontroli środków transportu i ich zapleczy w zakresie stanu sanitarnego nie stwierdzono uchybień.

Ustępy publiczne

W 2018 roku nadzorem sanitarnym objętych było 7 ustępów publicznych, w tym 4 stałe skanalizowane, 3- tymczasowe nieskanalizowane typu TOY TOY.

Wszystkie skontrolowane ustępy publiczne utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym. Wszystkie obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość środków myjąco-dezynfekujących o szerokim spektrum działania a obiekty stałe zaopatrzone były w bieżącą ciepłą i zimną wodę.

Opiniowanie dokumentacji dotyczącej imprez masowych

W związku z wnioskiem organizatora imprezy masowej pn. „Dni Kościerzyny” w 2018r. wystawiono **1** opinie opiniującą pozytywne przygotowanie imprezy pod względem sanitarnym. Przed rozpoczęciem imprezy przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas, której nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych.

Wydawanie zezwoleń na ekshumacje i przewóz zwłok

Sprawy związane z ekshumacjami i transportem zwłok rozpatrywane były niezwłocznie na wniosek zainteresowanych.

W 2018r. wydano:

- **7** postanowień pozytywnie opiniujących sprowadzenie zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy celem ich pochówku.
- **15** decyzji zezwalających na ekshumację szczątków ludzkich na nadzorowanych cmentarzach.
- **1** decyzja na przewóz zwłok poza granice RP wraz z pieczętowaniem trumny.

Przeprowadzono kontrole sanitarne **6** ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

4. Interwencje

W roku 2018 do Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Kościerzynie wpłynęło **15** interwencji.

Interwencje dotyczyły m.in.

- uciążliwego zapachu i hałasu spowodowanego hodowlą ptactwa, królików i trzody chlewnej;
- niewłaściwego gromadzenia śmieci przy jednej z restauracji na terenie miasta;
- składowania beczek z zbiorników wypełnionych cieczą niewiadomego pochodzenia;
- skałeczenia nożyczkami klientki przy wykonywaniu usługi w zakładzie fryzjerskim;
- złej opieki nad osobami bezdomnymi w schronisku dla osób bezdomnych we Wielu;
- rzutu nieczystości płynnych na pola.

Wszystkie interwencje rozpatrywane były niezwłocznie a w przypadku braku kompetencji przekazywane właściwym organom celem podjęcia odpowiednich działań.

Działalność kontrolno- represyjna sekcji higieny komunalnej w 2018r.

- przeprowadzone kontrole - 398
- decyzje merytoryczne - 27
- decyzje płatnicze - 4
- postanowienia - 16

W 2018 roku pod nadzorem sanitarnym Sekcji Higieny Komunalnej znajdowało się **386** obiektów, w tym:

- **34** wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, (1 na terenie miasta)
- **32** wodociągi innych podmiotów, (5 na terenie miasta).
- **9** kąpielisk i **12** miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- **299** obiekty użyteczności publicznej.

W związku z prowadzonym nadzorem sanitarnym pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej w 2018r. przeprowadzili łącznie **398 kontroli**, pobrali do badań **112** próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, z basenów, jacuzzi, kąpielisk, miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli oraz wykonali podczas ich poboru **46** badań parametrów fizykochemicznych.

W ramach prowadzonego w 2018r. postępowania administracyjnego oraz działalności kontrolno-represyjnej pracownicy Sekcja Higieny Komunalnej wystawili:

- **27** decyzji merytorycznych;
- **16** postanowień;
- **4** decyzje płatnicze;
- **104** oceny o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- **66** bieżących ocen jakości wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli i kąpieliskach;
- **2** oceny sezonowe kąpielisk;
- **2** zbiorcze roczne oceny jakości wody na pływalni.

IV. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Do zadań Sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku należy w szczególności:

- 1) nadzór sanitarny nad miejscami wyrobu, magazynowania oraz sprzedaży artykułów żywności i przedmiotów użytku oraz nad środkami transportu do przewozu żywności;
- 2) nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych procesie produkcji i w obrocie oraz kosmetykami;
- 3) sprawowanie nadzoru nad produktami wprowadzanymi do obrotu, a mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia;
- 4) planowanie i pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz przekazywanie ich do laboratorium;
- 5) prowadzenie ewidencji zakładów produkcji, magazynowania i obrotu środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, a także aktualizowanie bazy danych w Centralnym Rejestrze Obiektów będących pod nadzorem PIS (SBŻ II);
- 6) podejmowanie działań pokontrolnych, w tym działań administracyjno-egzekucyjnych, a także działań w systemie RASFF i RAPEX;
- 7) współpraca z komórkami merytorycznymi Stacji, w tym z: sekcją epidemiologii w zakresie opracowania ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych; zapobiegawczym nadzorem sanitarnym w zakresie spraw związanych z opiniowaniem, odbiorem obiektów oraz wydawaniem decyzji o zatwierdzeniu zakładu; oświatą zdrowotną w zakresie uczestniczenia w realizacji programów prozdrowotnych; higieną dzieci i młodzieży w zakresie kontroli obiektów wypoczynku dzieci i młodzieży;
- 8) współpraca z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną oraz z jednostkami samorządowymi (Starostwem, Policją, Strażą Miejską);
- 9) sporządzanie ocen, informacji i sprawozdań wynikających z zadań planowanych, a także na polecenie Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;
- 10) prowadzenie i aktualizowanie ewidencji zakładów żywnościowo-żywnieniowych;
- 11) nadzór nad środkami zastępczymi.

1. Działalność kontrolno-represyjna

W 2018 roku liczba zaplanowanych kontroli w zakładach w powiecie kościerskim wynosiła **577**.

W nadzorowanych zakładach przeprowadzono ogółem **904** kontroli, w tym:

Rodzaje kontroli	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2018 roku	Liczba przeprowadzonych kontroli w roku poprzednim	Liczba kontroli	
			wzrost	spadek
kompleksowe	481	476	5	-
tematyczne	138	182	-	44
sprawdzające	34	72	-	38
interwencyjne (RASFF)	81	24	57	-
interwencyjne pozostałe	62	79	-	17
kontrole tzw. odbiorowe	109	135	-	26
kontrole graniczne	-	-	-	-
Ogółem	904	968	-	64

Przyczyną nie wykonania planu kontroli na 2018r. była likwidacja zakładów lub zawieszenie działalności przez podmioty gospodarcze.

Wydano ogółem **45** decyzje, w tym:

- **14** decyzje, które dotyczyły poprawy stanu technicznego zakładu,
- **5** decyzji zmieniających własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
- **21** decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- **3** decyzje wygaszających własne decyzję,
- **2** decyzje o zamknięciu obiektu (w części lub w całości),
- **1** decyzja o wykreśleniu zakładu z rejestru,
- **20** decyzji o wygaśnięciu poprzednią decyzję zatwierdzającą dany zakład.

Ponadto wydano:

- **92** decyzje o zatwierdzeniu zakładu przez PPIS (w tym: **74** decyzje o zatwierdzeniu zakładu, **17** decyzji o zatwierdzeniu zakładu w związku z rozszerzeniem działalności, **1** decyzja o warunkowym zatwierdzeniu zakładu).
- **83** decyzje płatnicze.

W postępowaniu mandatowym nałożono **25** mandatów karnych na kwotę **7.900** zł. (średnia wysokość mandatu wynosiła **316** zł).

2. Nadzór nad obiektami żywności i żywienia, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz zakładami wprowadzającymi kosmetyki do obrotu.

Kryteria oceny sanitarnej obiektów żywności i żywienia:

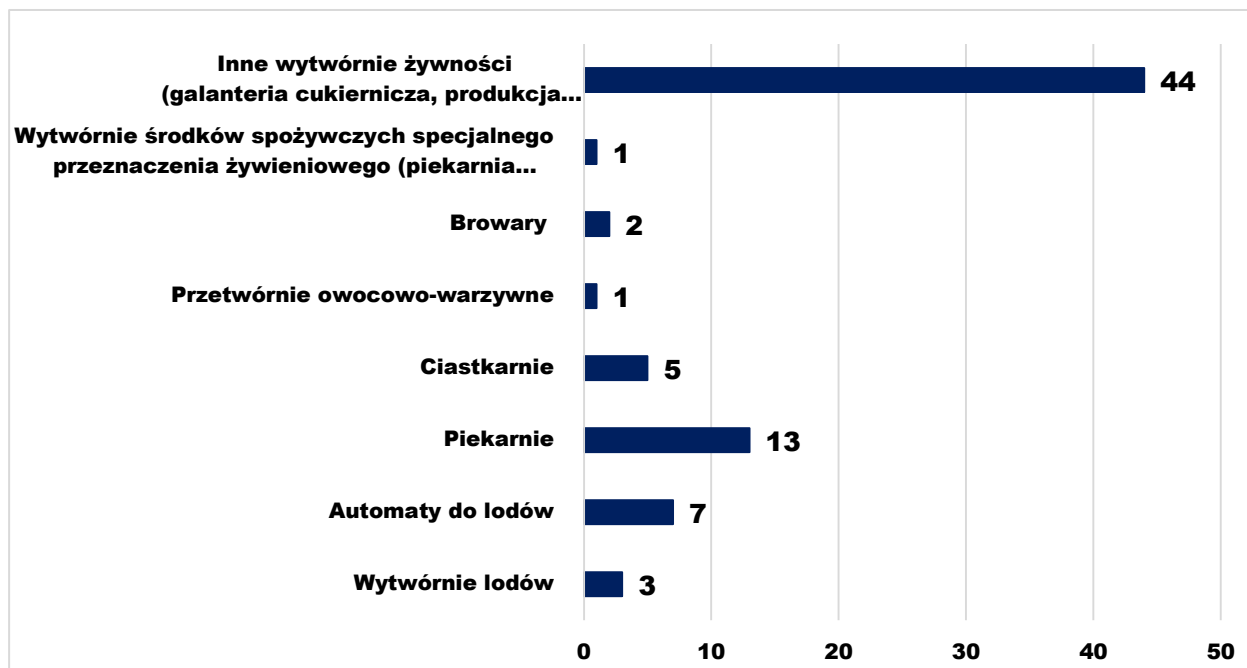
- stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu oraz stan higieniczno-sanitarny otoczenia zakładu,
- jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji,
- jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności,
- stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością,

- transport surowców i wyrobów gotowych,
- gospodarkę odpadami,
- stosowanie systemów kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP).

Obiekty produkcji żywności

W tej grupie zakładów przeprowadzono **86** kontrole sanitarne (w tym **10** kontroli interwencyjnych).

Wykres 1. Podział nadzorowanych zakładów ze względu na rodzaj prowadzonej działalności



Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakładach produkujących żywność to:

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (np. miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczona podłoga, stolarka drzwiowa i okienna, zużyty sprzęt produkcyjny),
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń, sprzętu,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych,
- brak wdrożonych programów sanitarno-higienicznych GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach),
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wystąpienie zanieczyszczenia biologicznego (ekskrementy gryzoni).

W obiektach produkcji żywności wydano **7** decyzji administracyjnych, w tym:

- **2** decyzji administracyjne na poprawę stanu technicznego,
- **1** decyzja z rygorem natychmiastowej wykonalności (wykonanie zabiegów DDD z wyłączeniem pomieszczeń zakładu z eksploatacji),
- **1** decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- **1** decyzja o wygaśnięciu decyzji z rygorem natychmiastowej wykonalności,
- **2** decyzje ustalające nowy terminy wykonania zarządzeń decyzji.

Ogółem pobrano do badań 24 próbki:

Do badań *mikrobiologicznych* pobrano 10 próbek żywności, do badań *fizyko-chemicznych* pobrano 11 próbek - nieprawidłowości nie stwierdzono.

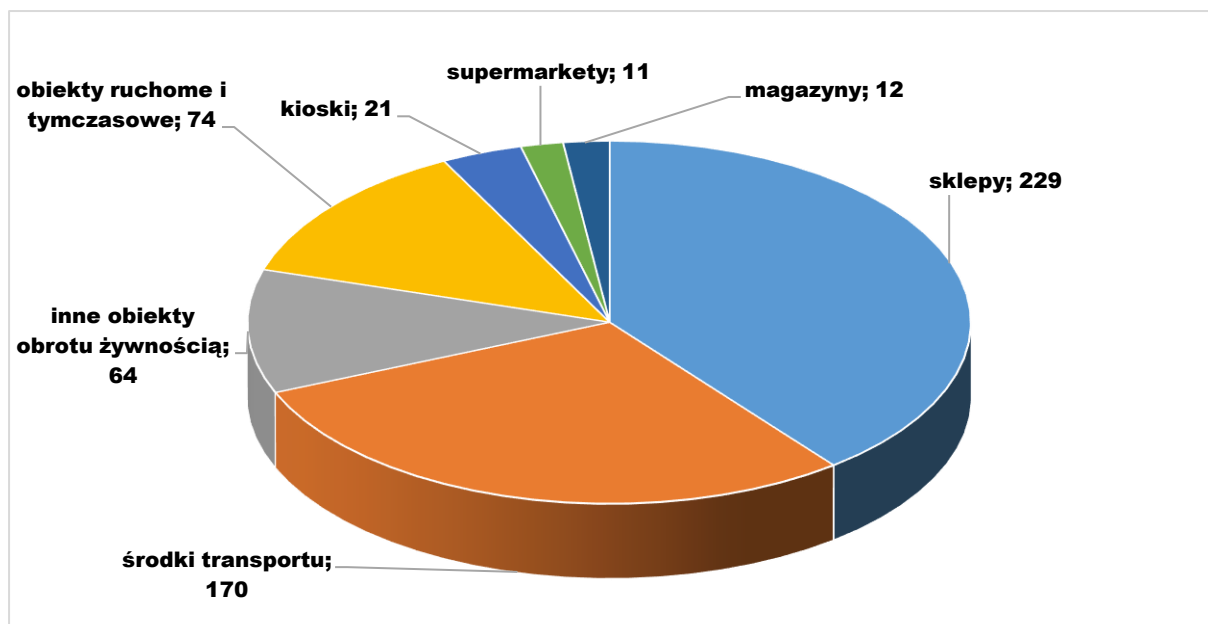
Zbadano również 3 próbki zmiotek w jednym z zakładów produkcji żywności – żadna z próbek nie uległa dyskwalifikacji.

Podczas kontroli w zakładach produkcji żywności nałożono **3** mandatów karnych na kwotę **1000zł**, (co stanowi **12%** ogółem nałożonych mandatów) m. in. za brak czystości bieżącej pomieszczeń zakładu, urządzeń i sprzętu; środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny środka transportu.

Obiekty obrotu żywnością

W tej grupie zakładów przeprowadzono **445** kontrole i rekontrole, w tym **87** kontroli interwencyjnych.

Wykres 2. Rodzaje zakładów obrotu żywnością – powiat kościerski



Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w zakładach to:

- brak wdrożonych programów sanitarno-higienicznych GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach),
- brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością,
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany, sufity),
- urządzenia i sprzęt stykający się z żywnością zniszczony, wyeksploatowany,
- niewłaściwa jakość środków spożywczych (po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości),
- niewłaściwa ochrona zakładu przed szkodnikami (owady i gryzonie),
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych m.in. pod względem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

Wydano **23** decyzje administracyjne w tym:

- **7** decyzji nakazujących poprawę stanu technicznego zakładów,

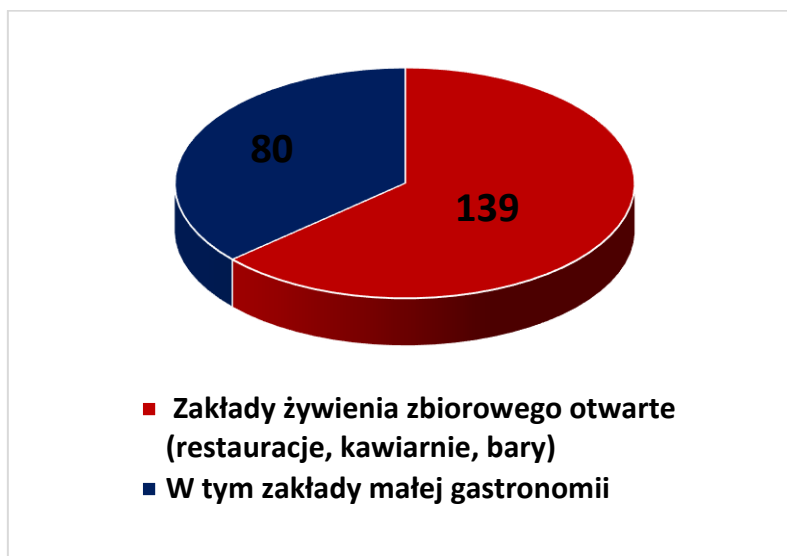
- **1** decyzja z terminem natychmiastowej wykonalności, o nakazie wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **12** decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- **2** decyzje ustalające nowy terminy wykonania zarządzeń decyzji,
- **1** decyzja o wygaśnięciu decyzji z rygorem natychmiastowej wykonalności.

Podczas kontroli w zakładach obrotu żywnością nałożono **11** mandatów karnych na kwotę **2600** zł. (co stanowi **44%** ogółem nałożonych mandatów) m. in. za niewłaściwą jakość środków spożywczych (po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości), brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, brak identyfikowalności produktu, brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością, obecność pozostałości szkodników).

Obiekty żywienia zbiorowego otwartego

W tej grupie zakładów przeprowadzono **176** kontroli i rekontroli, w tym **8** kontroli interwencyjnych.

Wykres 3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego



Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:

- brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach),
- brak wdrożonych procedur postępowania z odpadami (pojemniki na odpady komunalne przepełnione, brak czystości bieżącej w miejscu składowania odpadów komunalnych),
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany sufity),
- brak zachowania segregacji towaru,
- brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością,
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń, sprzętu.

Wydano **11** decyzje administracyjnych, w tym **5** w zakładach małej gastronomii, w tym:

- **4** decyzje nakazujących poprawę stanu technicznego zakładów,
- **6** decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- **1** decyzja o wygaśnięciu decyzji administracyjnej.

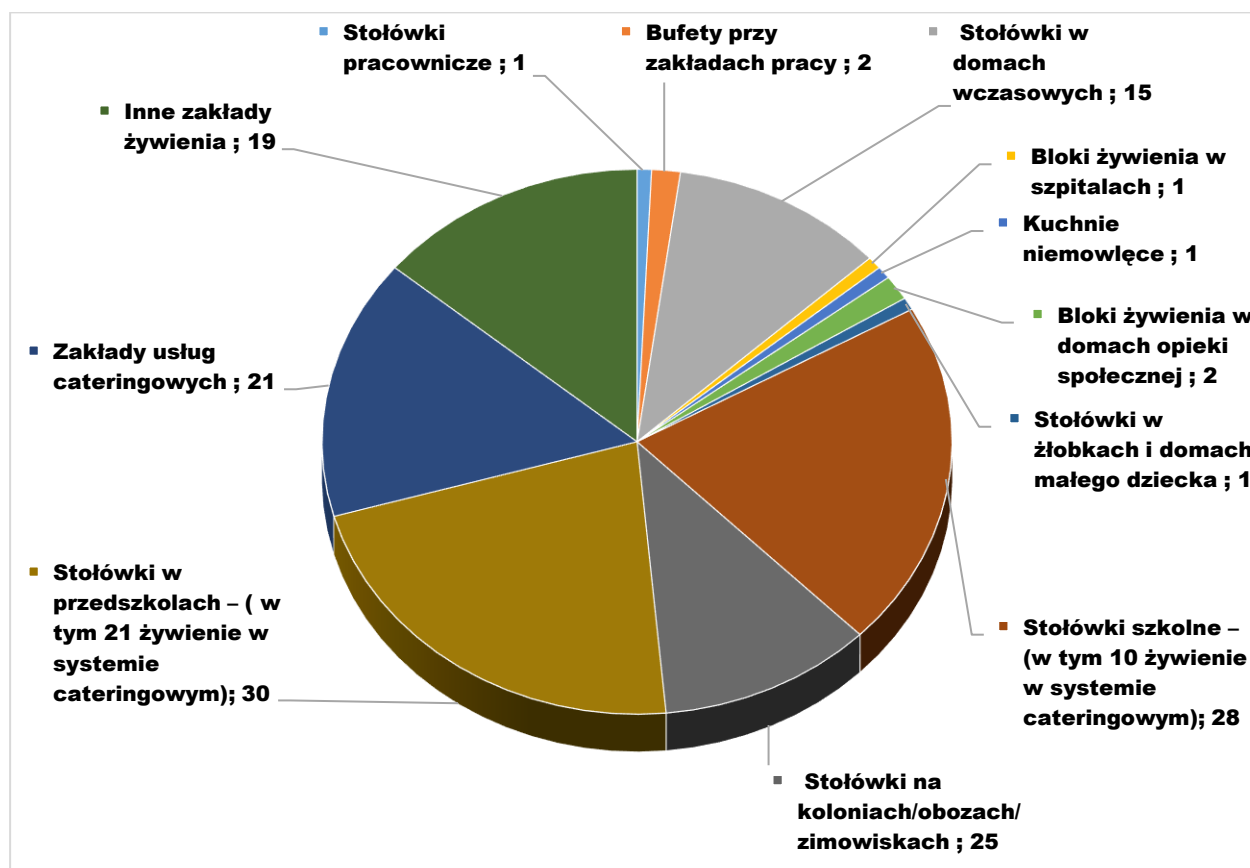
W **10** zakładach zbiorowego żywienia otwartego, w tym w **6** zakładach małej gastronomii wykonano badania jakości tłuszczu smaźalniczego testem barwnym „LIPID TEST”. W badanych próbkach nie stwierdzono złej jakości tłuszczu i stwierdzono jego przydatność do dalszego smażenia.

Podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego nałożono **5** mandatów karnych na kwotę **2300 zł.** (co stanowi **20%** ogółem nałożonych mandatów) m.in. za brak porządku i czystości pomieszczeń zakładu oraz urządzeń, występowanie zbędnych przedmiotów w przypadkowych miejscach, brak czystości w otoczeniu zakładów, brak bieżących zapisów w rejestrach GHP/GMP, brak wdrożenia i utrzymania procedur, obecność owadów, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W tej grupie zakładów przeprowadzono **163** kontroli i rekontroli, w tym **18** kontroli interwencyjnych.

Wykres 4. Rodzaje zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego – powiat kościerski



Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:

- brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń, sprzętu,
- brak udokumentowanego stanu zdrowia personelu w obiektach,
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany sufitu),
- brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach).

Wydano **4** decyzji administracyjnych w tym:

- **1** decyzji nakazujących poprawę stanu technicznego zakładów,

- 1 decyzję zmieniającą własną decyzję,
- 2 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego.

Podczas kontroli w zakładach produkcji żywności nałożono 3 mandaty karne na kwotę 900 zł. (co stanowi 12% ogółem nałożonych mandatów) m. in. za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu, urządzeń i sprzętu; brak udokumentowanego stanu zdrowia personelu)

Obiekty produkujące i wprowadzające do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Obiekty produkujące i wprowadzające do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – 28.

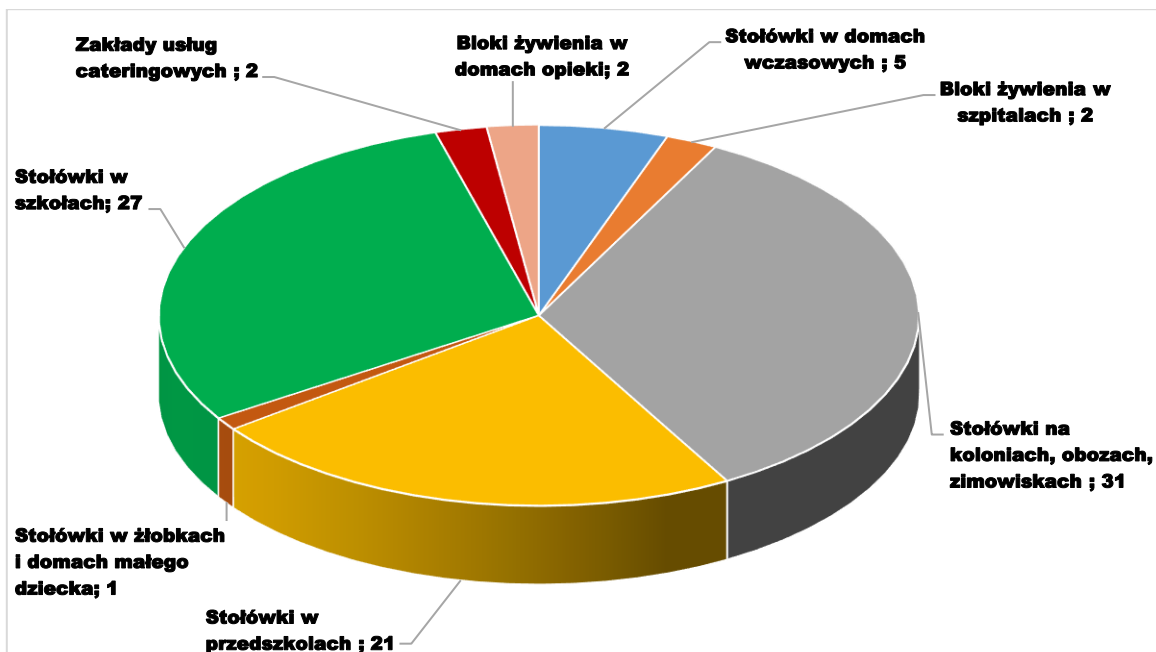
W tej grupie obiektów przeprowadzono 16 kontroli i rekontroli.

Pobrano do badań 4 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością (m. in. wyroby ceramiczne, wyroby z poliamidu oraz wyroby silikonowe) w kierunku migracji metali ciężkich (Pb, Cd) - nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Ocena jakości żywienia

W 2018 roku przeprowadzono ocenę jakości żywienia w 80 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, oceniono 89 jadłospisów w tym:

Wykres 5 Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego- powiat kościerski



Przeprowadzono 2 oceny teoretyczne jadłospisów dekadowych i 2 oceny laboratoryjne pobranych posiłków obiadowych. Ocena teoretyczna jadłospisów polegała na oszacowaniu w jadłospisie 10-dniowym zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów i substancji mineralnych dostarczanych w posiłkach na zgodność z zaleceniami żywieniowymi.

Stwierdzone nieprawidłowości w jadłospisach

Wniesiono następujące uwagi do jadłospisu dekadowego:

W **3** placówkach szkolnych wniesiono poprawki do jadłospisu dekadowego.

- ✓ w jadłospisie nie zaplanowano porcji ryby w tygodniu.
- ✓ nie zaplanowano każdego dnia co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych
W dziewięciu dniach zaplanowano podaż mleka lub przetworów mlecznych w jednym posiłku.
w trzech dniach nie zaplanowano porcji warzyw.

W związku z powyższym, zalecono prowadzić żywienie dzieci w wieku przedszkolnym właściwie zbilansowane energetycznie zgodnie z zaleceniami żywieniowymi.

Pobrano w 2018r. do badania **3 próbki** posiłków obiadowych w kierunku oceny jakości wartości odżywczej (w 2 placówkach):

- w punkcie wydawania posiłków w Prywatnym Przedszkolu „MONTESSORI” ul. Kalinowa 37, 83-400 Kościerzyna,
- w bloku żywienia Szkoła Podstawowa nr 6 ul. M.C. Skłodowskiej 19, 83-400 Kościerzyna.

W celu poprawy żywienia dzieci szkolnych, w planowaniu posiłku obiadowego zalecono:

- zwiększyć kaloryczność posiłków obiadowych (rozważyć prawidłowe porcjowanie posiłków),
- prawidłowo zbilansować energetycznie posiłki tj. zmniejszyć udział energii z białka na rzecz udziału energii z tłuszczu.

4. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2018r. w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano do badań **233** próbki, w tym próbki środków spożywczych, posiłków oraz wyrobów do kontaktu z żywnością w miejscach produkcji, dystrybucji i obrotu żywnością oraz kosmetyków.

W **ramach kontroli urzędowej** pobrano 143 próbki.

W **ramach kontroli urzędowej i monitoringu** pobrano 71 próbek.

W **ramach monitoringu** pobrano 6 próbek.

Dodatkowo pobrano do badań 5 próbek kosmetyków.

W 2018r. zdyskwalifikowano **2** próbki (co stanowi **0,85%** wszystkich pobranych próbek).

- Zawartość jodu w soli – **1 próbka** (dyskwalifikacja z uwagi na nieprawidłowe znakowanie)
- Analityka i znakowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego – **1 próbka** (dyskwalifikacja z uwagi na nieprawidłowe znakowanie).

5. Zatrucia pokarmowe

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie odnotował 2 podejrzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego.

1. Zbiorowe zatrucie pokarmowe w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego.

Kontrola interwencyjna dotyczyła prowadzenia dochodzenia epidemiologicznego w zakładzie, w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego ośmiorgo dzieci. Objawy: bóle brzucha, wymioty,

bez gorączki. Zgłoszone do PPIS w Kościerzynie przez lekarza SOR ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie- stwierdzono objawy zatrucia pokarmowego u trójki dzieci.

Badania mikrobiologiczne próbek pokarmowych (4 próbki: polędwica z indyka, rosół z makaronem, surówka szwedzka, schab pieczony w sosie własnym), wymazów sanitarnych sprzętu (3 wymazy: miska do surówek, powierzchnia stołu produkcyjnego, deski krajalnicze) oraz wymazów sanitarnych rąk (3 wymazy: 2 -kucharki, 1- pomoc kuchenna) nie wykazały czynnika chorobotwórczego.

W trakcie kontroli interwencyjnej nie stwierdzono uchybień higieniczno – sanitarnych. Wszystkie serwowane potrawy były świeże. Na gotowe produkty i półprodukty okazano faktury i dowody ich zakupu i handlowe dokumenty identyfikacji. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano próbki kału u sześciu dzieci chorych oraz u jednego dziecka zdrowego, które poddano badaniom mikrobiologicznym w Laboratorium Mikrobiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku. U pięćciu dzieci chorych oraz u jednego dziecka zdrowego, wyniki były dodatnie, tj. wzrost mierny *Staphylococcus aureus*- enterotoksyna gronkowcowa typu A.

U jednego dziecka chorego nie stwierdzono w badaniach - *Staphylococcus aureus*.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie stwierdził, że czynnikiem etiologicznym ogniska-zatrucia była enterotoksyna typu A *Staphylococcus aureus*, prawdopodobnie przenoszona przez żywność.

2. Zbiorowe zatrucie pokarmowe w domu prywatnym.

Zgłoszenie o zatruciu pokarmowym od lekarza prowadzącego ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie. Dotyczyło trójki dzieci hospitalizowanych w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie, w związku z wykryciem w badaniach kału *Salmonelli*. Późniejsze badania u rodziców wykazały również obecność *Salmonelli* w kale.

Wywiad epidemiologiczny wskazał, że prawdopodobnym źródłem zatrucia były jajka używane do produkcji potraw (naleśniki, szarlotka). Pobrano do badania jajka na obecność *Salmonelli*.

Zgodnie ze sprawozdaniem z badań laboratorium WSSE w Gdańsku nie stwierdzono obecności *Salmonelli* spp. we wnętrzu jaja i w wymazie na powierzchni zewnętrznej skorupki.

6. Działania interwencyjne i akcyjne

I. Działania w zakresie eliminowania z rynku produktów stanowiących potencjalne zagrożenie zdrowia i życia ludzi w ramach systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt) oraz RAPEX (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach kosmetycznych).

W ramach systemu RASFF – PPIS w Kościerzynie w 2018r. otrzymał 25 powiadomień:

- 17 powiadomień Krajowe alarmowe – przeprowadzono 56 kontroli,
- 7 powiadomień Krajowych informacyjnych – przeprowadzono 37 kontroli,
- 3 powiadomienia KE alarmowych – przeprowadzono 4 kontrole,
- 2 powiadomienia KE informacyjne – przeprowadzono 2 kontrole.

PPIS w Kościerzynie w 2018r. nie zgłosił w ramach systemu RASFF żadnego powiadomienia.

Wybrane przykładowe powiadomienia w systemie RASFF

- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OHŻ.9011.7.29.2018.MT.8 z dnia 25.05.2018r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2018.9, dot. stwierdzenia przekroczenia NDP Ochrotoksyny A w produkcie pn. **„RODZYNKI BAKPLANET”** 90g, HELIO S.A. Dystrybucja – Magazyn Eurocash S.A., Kościerzyna. Informacja o zakończeniu procesu wycofywania w/w produktu ze sklepów, który został zwrócony do dostawcy- Magazyn Eurocash S.A, Kościerzyna. Okazano do wglądu w PPIS w Kościerzynie dokumenty zwrotu w/w produktu.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OHŻ.9011.7.61.2018.AD.1 z dnia 28.08.2018r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2018.16, dot. obecności bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w produkcie pn. **„Żywiec Zdrój niegazowany. Krystaliczna Górską wodą źródłaną”**. Dystrybucja – Hurtownia MAG Dystrybucja Sp. z o.o., Sp.k., ul. Bysewska 18, Gdańsk. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu- sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OHŻ.9011.6.18.2018.AD.1 z dnia 21.09.2018r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2018.18, dot. obecności bakterii *Salmonella* spp. w 25g w jednej z pięciu badanych próbek produktu pn. **„Pieprz czarny mielony”**. Dystrybucja – NATALIA, Tomasz Cichos, Szyszyńskie Holendry 72, 62-561 Ślesin. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu- sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OHŻ.9011.7.82.2018.AD z dnia 20.11.2018r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2018.27, w sprawie stwierdzenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu z serii HIME & DINER Suppenkelle pn. „Łyżka wazowa”. Dystrybucja –centrala firmy KIK Textil, Wrocław. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną, podczas której nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu. Zakład został poinformowany o możliwości wycofania z obrotu przedmiotowej łyżki wazowej, przez dział sprzedaży KIK w dniu 16.11.2018r. i w tym dniu ołożono 6 szt. kwestionowanej łyżki wazowej na magazynie celem zwrotu do dostawcy (liczba dostarczona do sklepu).

W ramach systemu RAPEX – PPIS w Kościerzynie w 2018r. otrzymał 1 powiadomienie:

Przeprowadzono 3 urzędowe kontrole interwencyjne w związku powiadomieniem w systemie RAPEX nr A12/511/18 oraz A12/0512/18 – pismo PPWIS w Gdańsku nr OHŻ.9011.9.6.2018.AL z dnia 05.04.2018r. dotyczące kosmetyków Claire’s – zestaw cieni do oczu oraz puder w kamieniu do twarzy, w których wykryto włókna azbestu. Kontrole nie wykazały ww. kosmetyku w obrocie.

II. Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świnia dzika, dzik)

W Polsce pojawiły się przypadki afrykańskiego pomoru świń, w związku z czym wzmożono nadzór nad sprzedażą mięsa dzika i jego przetworów niewiadomego pochodzenia, szczególnie na targowiskach i w obiektach żywienia zbiorowego.

Z podjętych działań w 2018r. składano dwutygodniowe raporty do WSSE Gdańsk. Dotychczasowe

kontrole wspólne z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii oraz policją nie wykazały w obiektach produkcji żywności jaki i obrocie dzików niewiadomego pochodzenia.

7. Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W 2018r. skierowano **7 wniosków o ukaranie** do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

- 3 wnioski z art.103 ust.1 pkt.5 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dot. **rozszerzeniem zakresu prowadzonej działalności bez złożenia wniosku.**
- 3 wnioski z art.103 ust.1 pkt.4 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dot. **prowadzenia działalności bez złożenia wniosku** o wpisie do rejestru zakładów podlegających rejestracji do PPIS w Kościerzynie.
- 1 wniosek z art. 103 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dot. **nieprawidłowego oznakowania produktów** w zakresie wymagań 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 (Dz.Urz. L304/18 z 22.11.2011 ze zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dot. żywności (Dz.U. UE L 12 z dnia 18.01.2007 ze zm.).

8. Stan sanitarny obiektów produkujących i wprowadzających do obrotu kosmetyki

W ewidencji w 2018r. istniało 6 obiektów, w tym 2 hurtownie, 3 sklepy oraz 1 zakład produkcyjny.

W 2014r. powstał zakład VENA Paweł Kałęcki Sp.j. Sztofrowa Huta 5A, 83-403 Grabowo-produkujący i konfekcjonujący produkty kosmetyczne (kremy, toniki, pilingi, szampony, odżywki, balsamy, żele do mycia dla dzieci, serum).

Zakład Produkcyjny VENA specjalizuje się w produkcji kosmetyków na zlecenie (opracowywanie receptur, mieszanie składników, konfekcjonowanie) oraz pod marką własną klienta. W/w zakład nie zajmuje się sprzedażą i dystrybucją wyprodukowanych kosmetyków.

Ogółem przeprowadzono 4 kontrole sanitarne.

W 2018r. w ramach urzędowej kontroli dokonano poboru 5 próbek kosmetyków (krem nawilżający na dzień KOLAGEN, emulsja do higieny intymnej, krem pod oczy argonowy, pasty do zębów zawierające fluor) do badania mikrobiologicznego, fizyko-chemicznego (zawartość substancji konserwujących, zawartość fluoru całkowitego) do laboratorium WSSE w Gdańsku i oceniono znakowanie. Próbkę pobrano w zakładzie produkcyjnym oraz w zakładach obrotu kosmetykami. W/w próbki spełniały w/w wymagania i były prawidłowo oznakowane.

Dokonano również dodatkowo oceny znakowania min. pod kątem oświadczeń zdrowotnych 4 produktów firmy „Joanna”- nieprawidłowości nie stwierdzono.

9. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, urzędami, służbami w zakresie bezpieczeństwa żywności

9.1. Współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w Kościerzynie.

I. Liczba zakładów objętych wspólnym nadzorem obu inspekcji w 2018r.

a. Lista zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- brak

b. Lista zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkuje lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.

- P.P.H. „KROS” Sp. z o.o., Iłownica 3, 83-412 Głodowo.

Przedmiot działalności zakładu: produkcja kasz, grochu łuskanego, cukru pudru oraz konfekcjonowanie kasz, nasion roślin strączkowych, ryżu, bakalii, bułki tartej itp. Zakres sprawowanego nadzoru przez daną inspekcję:

PIS: produkcja kasz, grochu łuskanego, cukru pudru oraz konfekcjonowanie kasz, nasion roślin strączkowych, ryżu, bakalii, bułki tartej itp.,

IW: nadzór nad materiałem paszowym (odpady poprodukcyjne). Weterynaryjny numer identyfikacyjny
PL 2206021p.

- Piekarnia-Cukiernia, 83-420 Liniewo, ul. Dworcowa 30.

Przedmiot działalności zakładu:

produkcja pieczywa i wyrobów cukierniczych. Zakres sprawowanego nadzoru przez daną inspekcję:

PIS: produkcja pieczywa i wyrobów cukierniczych,

IW: nadzór nad materiałem paszowym (zwroty pieczywa). Weterynaryjny numer identyfikacyjny
PL 220601877p.

- Browar Kościerzyna Sp. z o.o., 83-400 Kościerzyna ul. Browarna 1.

Przedmiot działalności zakładu: produkcja i dystrybucja piwa pasteryzowanego i niepasteryzowanego. Zakres sprawowanego nadzoru przez daną inspekcję:

PIS: produkcja i dystrybucja piwa pasteryzowanego i niepasteryzowanego,

IW: nadzór nad materiałem paszowym (młóto). Weterynaryjny numer identyfikacyjny PL
2206107p.

- Browar Kościerzyna Sp. z o.o., Sp.k., 83-400 Kościerzyna ul. Słodowa 3.

Przedmiot działalności zakładu: produkcja piwa niepasteryzowanego. Zakres sprawowanego nadzoru przez daną inspekcję:

PIS: produkcja piwa niepasteryzowanego,

IW: nadzór nad materiałem paszowym (młóto). Weterynaryjny numer identyfikacyjny
PL 2206106p.

- a. Lista zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.
- brak.

W/w liczba zakładów objętych wspólnym nadzorem obu inspekcji w 2018r. została ustalona podczas spotkań w związku z sporządzeniem i podpisaniem „Porozumienia ramowego z dnia 27 listopada 2018r. zawartego pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Kościerzynie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kościerzynie o współdziałaniu i współpracy w zakresie zagadnień wynikających z funkcjonowania powyższych inspekcji”.

Na terenie powiatu kościerskiego nie ma zakładów, dla których miałyby nastąpić zmiana organu nadzorującego (PLW I PPIS).

2. Liczba kontroli przeprowadzonych w zakładach pod wspólnym nadzorem.

a) zaplanowanych:

- nie zaplanowano wspólnych kontroli z IW,
- IW przeprowadzała kontrole (nie przesłano protokołu do wiadomości PPIS w Kościerzynie),
- PPIS zaplanował 7 kontroli (4 kontrole kompleksowe, 3 kontrole tematyczne)

b) nieplanowanych z podaniem przyczyny kontroli:

- przedstawiciele obu inspekcji nie przeprowadzali wspólnie takich kontroli.

3. Liczba kontroli przeprowadzonych wspólnie z przedstawicielami IW w zakładach znajdujących się pod nadzorem PIS (przyczyny i wyniki podjętych działań kontrolnych).

Przeprowadzono 10 wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną w Kościerzynie w zakładach znajdujących się pod nadzorem PIS.

- a. 8 kontroli sanitarnych w związku z kontynuowaniem wzmożonych kontroli w związku z szerzeniem się ASF, w szczególności kontrole sprzedaży mięsa i przetworów z dziczyzny w obiektach obrotu i żywienia.
- *Targi Rolnicze w Lubaniu 2018r.*
 - *Targowisko Stara Kiszewa*
 - *Targowisko Dziemiany*
 - *Targowisko Kościerzyna*

- b. 2 kontrole sanitarne w sklepach wielkopowierzchniowych w zakresie dobrostanu i warunków sprzedaży ryb żywych.

Przeprowadzono kontrole w sklepach: Kaufland, ul. Klasztorna w Kościerzynie oraz w TESCO ul. Hallera 29 w Kościerzynie w dniu 17.12.2018r.

W jednym sklepie Tesco – stwierdzono nieprawidłowości w dokumentacji HDI. Wystosowano w związku z powyższym informacje do PLW w Pile oraz do PLW Krakowie.

- I. Kontynuacja wzmożonych, wnikliwych kontroli, ze szczególnym uwzględnieniem sprzedaży mięsa i produktów z dzików w związku z występowaniem w Polsce kolejnych przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W związku z powyższym zorganizowano w siedzibie PSSE w Kościerzynie w **2 spotkania.**

II. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie, w związku z pismami Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku nr OBŻ.9011.3.171.2018.ADM z dnia 24.10.2018r. dot. „Porozumienia ramowego zawartego pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej”, OBŻ.9011.3.182.2018.ADM z dnia 21.11.2018r., nr OBŻ.9011.3.182.2018.ADM.1 z dnia 23.11.2018r. oraz OBŻ.9011.3.182.2018.ADM.2 z dnia 26.11.2018r. Zorganizowano w siedzibie PSSE w Kościerzynie spotkanie przedstawicieli PLW i PIS w Kościerzynie, dot. omówienia zasad współpracy PPIS W Kościerzynie i PLW w Kościerzynie w celu sporządzenia i podpisania porozumienia ustalającego sposób współpracy i współdziałania na szczeblu powiatowym.

9.2. Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W 2018r. zgodnie z „Planem działania na 2018r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 20.01.2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”, przeprowadzono **3** wspólne kontrole z przedstawicielami PIORIN na **1** plantacji truskawek i **2** plantacjach malin w powiecie kościerskim. Pobrano do badania w kierunku obecności metali ciężkich dwie próbki malin, nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontrole na plantacjach nie wykazały niezgodności.

9.3. Współpraca z Inspekcją Handlową.

PPIS w Kościerzynie w związku z Porozumieniem z dnia 06.06.2011r. zawartym pomiędzy Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Inspekcji Handlowej o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej, przesyłał do PPIS w Kościerzynie informacje.

W ramach współpracy określonej powyższym Porozumieniem w § 4 pkt.1 PIH w Gdańsku zawiadomił tut. Inspektora o przeprowadzeniu kontroli w dwóch zakładach- sklepach spożywczych w powiecie kościerskim. W trzech sklepach spożywczo-przemysłowych stwierdzono środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości. Inspektorzy Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku na osoby odpowiedzialne nałożyli mandaty karne kredytowane za popełnienie wykroczenia z art. 100 ust. 1 pkt. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. (Dz.U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.). W jednym sklepie spożywczym nie okazano do wglądu orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. W związku z powyższym inspektor IH skierował wniosek do sądu o ukaranie osoby odpowiedzialnej za popełnienie wykroczenia z art. 100 ust. 1 pkt 11 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. (Dz.U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.).

Upoważnieni pracownicy PPIS w Kościerzynie podczas przeprowadzonych późniejszych kontroli w w/w sklepie nie stwierdzili nieprawidłowości w powyższym zakresie.

9.4. Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Warszawie.

a. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Warszawie.

PPIS w Kościerzynie poinformował Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie pismem z dnia 16.04.2018r. o nieprawidłowościach w znakowaniu produktu firmy „DANONE” Sp. z o.o. ul. Redutowa 9/23, 01-103 Warszawa PL 2441601WE pn. Twarożek Truskawka, Wanilia, Danonki Mega 4 x90g. Producent podał na opakowaniu zbiorczym termin przydatności do spożycia: 16.04.18 oraz nr partii 15:47 L2, natomiast na wieczkach poszczególnych opakowań jednostkowych widnieją następujące informacje: na 2 opakowaniach termin przydatności do spożycia: 16.04.18, a na pozostałych 2 opakowaniach termin przydatności do spożycia: 18.04.18, co jest niezgodne z przepisami prawa żywnościowego. Zgodnie z zał. X do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (Dz.Urz. L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.), termin przydatności do spożycia należy zamieścić na każdej z oddzielnie zapakowanych porcji, przy czym data winna być taka sama jak na opakowaniu zbiorczym gdyż wprowadza konsumenta w błąd – zasada wynikająca z art. 7 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (Dz.Urz. L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.).

b. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Gdańsku.

PPIS w Kościerzynie poinformował Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Gdańsku o nieprawidłowościach w znakowaniu wyrobów mięsnych stwierdzonych w sklepie:

- Kaszanka, wyrób podrobowy:
 - wykaz składników nie rozpoczyna się, nie jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz, co jest niezgodne z art. 18 ust.1 rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,
 - nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II nie jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, co jest niezgodne z art. 21 ust.1 lit.b rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,
 - brak informacji dot. rodzaju osłonki, co jest niezgodne z załącznikiem VI część C rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,
- Kindziuk firmowy (należy spożyć do: 31.07.18), Łopatka piastowska (należy spożyć do: 13.07.18), Szynekowa z pieprzem (należy spożyć do: 29.05.18), Przysmak w konserwie (należy spożyć do: 13.07.18) :
 - wykaz składników nie rozpoczyna się, nie jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz, co jest niezgodne z art. 18 ust.1 rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,
 - brak informacji dot. rodzaju osłonki, co jest niezgodne z załącznikiem VI część C rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,
- Ogonówka (należy spożyć do: 30.06.18), Kielbasa krotoszyńska (należy spożyć do: 18.07.18), Krupniok (należy spożyć do: 14.07.18), Serdelki (należy spożyć do: 10.07.18):
 - nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II nie jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, co jest niezgodne z art. 21 ust.1 lit.b rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,

- Kiełbasa krakowska parzona (należy spożyć do: 18.07.18), Szynekowa (należy spożyć do: 15.07.18):
 - nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II nie jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, co jest niezgodne z art. 21 ust.1 lit. b rozporządzenia (WE) nr 1169/2011,
 - brak informacji dot. rodzaju osłonki, co jest niezgodne z załącznikiem VI część C rozporządzenia (WE) nr 1169/2011.

9.5. Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną.

Zgodnie z porozumieniem z dnia 20.10.2016r. o współpracy organów Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej pomiędzy PPWIS w Gdańsku PWIF w Gdańsku, wszelkie informacje o produktach, które mogą spowodować zagrożenia zdrowia i życia ludzi należy przekazywać do PPWIS w Gdańsku.

W 2018r. PPIS w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W roku 2018 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Kościerzynie były 23 apteki.

W dniach 02.03.2018r. oraz 03.10.2018r. wystosowano do PWIF w Gdańsku pisma informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli w 3 aptekach. Kontrole tematyczne dotyczyły oceny znakowania suplementów diety, jednocześnie dokonano poboru próbek w kierunku znakowania i analityki suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Na bieżąco aktualizowano wpisy w rejestrach zakładów objętych nadzorem, w zakresie podmiotów prowadzących apteki.

9.6. Współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną oraz Wojskową Inspekcją Weterynaryjną.

W dniu 15.05.2018r. wspólnie z przedstawicielem Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w Gdyni przeprowadzono kontrolę sanitarną w bloku żywienia Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie przy ul. Piechowskiego 36. Kontrolna nie wykazała nieprawidłowości.

V. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO - WYCHOWAWCZYCH

Do zakresu działania Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2018 roku należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne i zdrowotne w obiektach szkolnych, placówkach oświatowo – wychowawczych, opiekuńczych oraz obiektach wypoczynku letniego i zimowego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w w/w placówkach kontroluje przestrzeganie przepisów dotyczących:

- stanu sanitarno – technicznego budynków i pomieszczeń, w których funkcjonują żłobki, przedszkola, szkoły, placówki opiekuńczo-wychowawcze, ośrodki wypoczynku dzieci i młodzieży;
- oceny higienicznej procesu nauczania, tj.: dostosowania mebli do wzrostu uczniów, rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, parametrów oświetlenia, oceny warunków higienicznych pobytu dzieci w szkole;
- substancji stwarzających zagrożenie i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w szkolnych pracowniach chemicznych oraz laboratoriach funkcjonujących w szkołach wyższych;
- gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek

Żłobki

W roku 2018 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 5 żłobków, które sprawowały opiekę nad 116 dziećmi.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wszystkie żłobki funkcjonują w budynkach przystosowanych do prowadzenia tego rodzaju działalności. Warunki sanitarno-techniczne żłobków oceniono jako dobre.

Przedszkola

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2018 roku objął nadzorem **27** przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego.

W roku 2018 utworzono Niepubliczny Punkt Przedszkolny „Pingwinek” w Kościerzynie.

Przeprowadzono łącznie **29** kontroli przedszkoli. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarnego.

Nadzorem objęto także place zabaw na terenie przedszkoli w szczególności pod względem zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi. Podczas kontroli zwracano uwagę na ogrodzenie terenu placu zabaw, przestrzeganie zakazu wprowadzania zwierząt na teren obiektu, zabezpieczenie piaskownic w okresie przerw w ich funkcjonowaniu oraz wymianę piasku. Stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych placów zabaw nie budził zastrzeżeń.

Ponadto w celu ograniczenia ryzyka sanitarnego i poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic Państwowy Powiatowy Inspektor w Kościerzynie każdorazowo przed rozpoczęciem sezonu wiosenno - letniego polecał i przypominał dyrektorom przedszkoli o obowiązku wymiany

piasku w piaskownicach oraz informował o zagrożeniach zdrowotnych dla dzieci wynikających z kontaktu z zanieczyszczonym odchodami zwierząt piaskiem.

Szkoły

W 2018 roku na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **39** szkół różnego typu, w tym:

- **22** szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie;
- **1** gimnazjum funkcjonujących samodzielnie;
- **1** ponadgimnazjalna szkoła zawodowa funkcjonujących samodzielnie;
- **14** zespołów szkół: w tym - przedszkola 11, - 14 szkół podstawowych, - 10 gimnazjów, - 1 ponadgimnazjalna szkoła zawodowa.

W 2018 roku w w/w placówkach przeprowadzono **56** kontroli w **38** szkołach wszystkich typów oraz 20 kontroli w pozostałych placówkach objętych nadzorem jak: domy kultury, zielona szkoła, pozaszkolne placówki specjalistyczne.

Na poprawę stanu technicznego wydano 2 decyzje, 2 zostały zrealizowane w ciągu roku. W większości placówek stwierdzono właściwe warunki sanitarno-techniczne.

Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

Wypoczynek zimowy

W czasie trwania ferii zimowych - w okresie od 29 stycznia do 11 lutego 2018 roku - Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła ocenę warunków higieniczno- sanitarnych w placówkach zimowego wypoczynku.

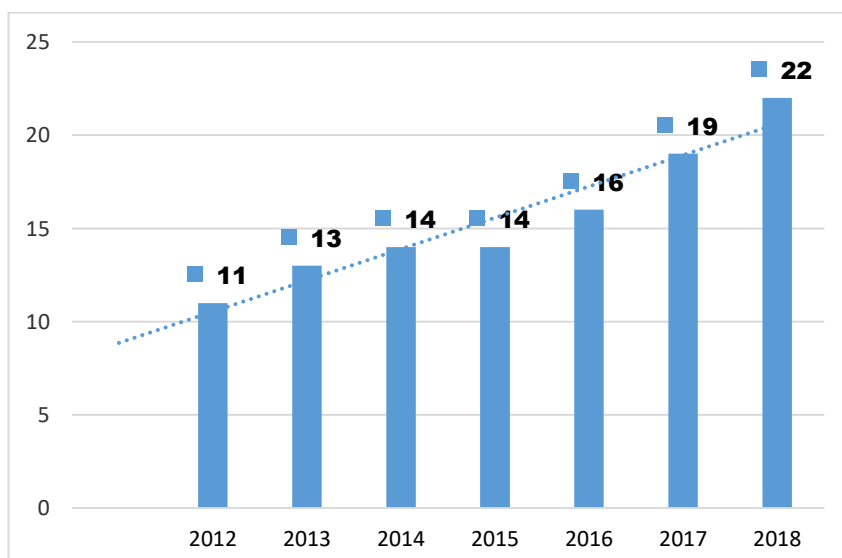
W 2018 roku wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **22** turnusach, w których uczestniczyło **797** dzieci i młodzieży.

Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **14 turnusów**- wypoczynek w obiektach całorocznych; 212 uczestników
- **8 turnusów** - w miejscu zamieszkania 585 uczestników

Przez cały okres ferii zimowych przeprowadzono **16** kontroli.

Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2018-liczba zorganizowanych turnusów



Wypoczynek zimowy był dobrze zorganizowany, zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki uczestnictwa w zajęciach. Wszystkie placówki zapewniły uczestnikom wypoczynku opiekę medyczną, utrzymane były w czystości i porządku.

Dożywianie uczestników wypoczynku zimowego prowadziło 14 placówek.

Nie stwierdzono zatruc pokarmowych, zachorowań, wypadków ani urazów.

W kontrolowanych placówkach przedstawiciele Inspekcji Sanitarnej prowadzili działania edukacyjne, dotyczące zapobiegania grypie sezonowej, chorobie meningokokowej, wszawicy, paleniu tytoniu, „Stop dopalaczom”, „Patent na bezpieczne ferie” bezpiecznego wypoczynku zimowego.

Wypoczynek letni

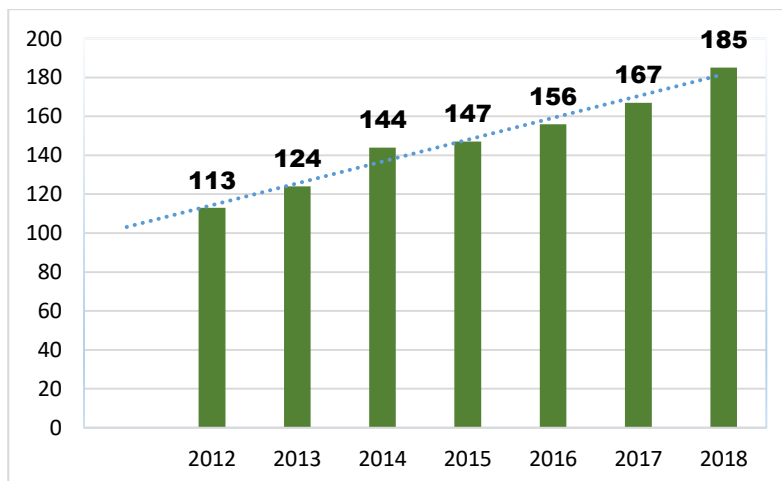
W 2018 roku wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **185** turnusach, w których uczestniczyło **4010** dzieci i młodzieży.

Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **144** wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie; 2744 uczestników
- **12** wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku; 97 uczestników
- **24** to obozy pod namiotami, 1094 uczestników
- **5** w miejscu zamieszkania, 75 uczestników

Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **78** kontroli w placówkach organizujących wypoczynek. Podczas trwania sezonu wypoczynkowego zgłoszono 1 interwencję, która okazała się bezzasadna.

Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2018 liczba zorganizowanych turnusów



W trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmowała stosowne działania edukacyjne propagujące właściwe zachowanie uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych z używaniem środków zastępczych. W kontrolowanych placówkach prowadzono dystrybucję ulotek adresowanych do młodzieży i rodziców w zakresie używania nowych narkotyków „STOP DOPALACZOM”, a także pozostawiono materiały dotyczące: Zasady bezpieczeństwa podczas upałów; ; Zapobiegaj chorobom szerszącym się drogą kropelkową; , meningokoków, pneumokoków, HIV/AIDS, grypy, „Bezpieczne wakacje”, „Patent na bezpieczne wakacje”, „Nie daj się kleszczom”, „Borelioza”

Podczas kontroli zwracano szczególnie uwagę na zaopatrzenie w wodę do mycia się, picia uczestników.

W roku 2018 zorganizowano mniejszą liczbę obozów pod namiotami ze względu na zakaz wstępu do lasu po zeszłorocznej nawałnicy.

Higiena procesu nauczania

Dostosowanie mebli

Właściwe zorganizowanie stanowiska pracy, z których dzieci i młodzież korzystają przez znaczną część dnia w przedszkolu i szkole, ma duży wpływ na kształtowanie prawidłowej postawy. Niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów sprzyja powstawaniu wad postawy, powoduje przeciążenia niektórych mięśni, a w konsekwencji powstawanie wad postawy i innych schorzeń kręgosłupa.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad warunkami higieniczno - zdrowotnymi w placówkach nauczania i wychowania, podczas oceny mebli przedszkolnych i szkolnych zwracano uwagę na:

- dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci/uczniów;
- odpowiednie zestawienie mebli;
- oznakowanie mebli;
- stan techniczny mebli oraz posiadanie przez nie certyfikatu.

Ponadto do innych działań Inspekcji Sanitarnej zmierzających do poprawy warunków dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów należy także prowadzenie podczas kontroli instruktażu dla dyrektorów, nauczycieli i uczniów na temat prawidłowego stanowiska ucznia/przedszkolaka.

W 2018 roku dokonano oceny zestawiania mebli i ich dostosowania do wzrostu dzieci i uczniów w 57 placówkach:

- **22** przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego w 33 oddziałach
- **21** szkół podstawowych w 50 oddziałach
- **14** zespoły szkół w 43 oddziałach

W ocenionych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów.

Ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Zapewnienie zgodnych z zasadami higieny rozkładów zajęć lekcyjnych wpływa korzystnie na zdolność przyswajania wiedzy i powoduje, iż praca uczniów staje się bardziej efektywna.

W 2018 roku dokonano kontroli higienicznego procesu nauczania w **35** szkołach:

- **20** podstawowych;
- **1** gimnazjum;
- **14** zespołach szkół

W ocenie prawidłowości ułożenia rozkładów zajęć lekcyjnych brano pod uwagę następujące kryteria:

- równomierne rozłożenie zajęć dydaktycznych w poszczególnych dniach tygodnia;
- rozpoczynanie zajęć o stałych porach

Niezgodne z zasadami higieny rozkłady zajęć lekcyjnych stwierdzono w 23 szkołach:

- 11 podstawowych w 47 oddziałach
- 12 zespołach szkół w 59 oddziałach

W celu wyeliminowania nieprawidłowości w tym zakresie wydano zalecenia pokontrolne dla dyrektorów szkół na poprawę planów. Ponadto wystosowano pismo do Kuratorium Oświaty Delegatura w Kościerzynie z informacją o stwierdzonych nieprawidłowościach.

Ocena zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły

W roku 2018 sytuacja uległa poprawie - wszystkie szkoły zapewniają uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły.

Klasy I-III mają indywidualne szafki, półki, w klasach starszych wydzielona miejsca zbiorowe w szafkach w salach lekcyjnych.

Nadzór nad pracowniami komputerowymi

W 2018 roku przeprowadzono kontrolę 39 pracowni komputerowych. W porównaniu do roku 2017 liczba pracowni zwiększyła się o 1 przeznaczoną dla klas młodszych.

W większości placówek jest jedna pracownia komputerowa, z której korzystają wszyscy uczniowie. Podczas kontroli pracowni komputerowych oceniano m. in.: wyposażenie stanowisk komputerowych w stoły i krzesła dostosowane do zasad ergonomii, powierzchnię blatów, odległości między sąsiadującymi monitorami, a także wentylację pomieszczeń, rodzaj oświetlenia i ochronę przed nasłonecznieniem.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję (w trakcie realizacji z lat ubiegłych) na poprawę stanu technicznego w sali komputerowej. Innych nieprawidłowości nie stwierdzono

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, stosowanymi w pracowniach chemicznych

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie kontroluje przestrzeganie przepisów z zakresu stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w szkolnych pracowniach. Sprawdzono 8 pracowni.

W 3 pracowniach zakupiono nowe zestawy niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz nowe wyposażenie.

W 2 pracowniach polecono uzupełnić oznakowania pojemników zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podczas oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin zwracano uwagę na następujące zagadnienia:

- aktualny spis posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin uwzględniający ilość posiadanych przez placówkę substancji niebezpiecznych;
- posiadanie kart charakterystyki;
- odpowiednie przechowywanie niebezpiecznych substancji i ich mieszanin;
- oznakowanie chemicznych substancji i ich mieszanin w sposób widoczny, umożliwiający ich identyfikację oraz informujący o ich niebezpieczeństwie i szkodliwości dla zdrowia;
- udokumentowanie faktu zapoznania uczniów z kartami charakterystyki chemicznych, substancji i ich mieszanin;
- regulamin określający zasady bezpieczeństwa i higieny pracy wywieszony w widocznym i dostępnym miejscu w laboratorium/pracowni chemicznej;

- oznakowanie ogólnym znakiem ostrzegawczym pracowni chemicznej/magazyneków chemicznych;
- zapewnienie środków do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w razie wypadku zgodnie z zaleceniami zawartymi w kartach charakterystyki.

3. Prowadzenie dożywiania szkółach

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2018 roku znajdowało się 38 placówek oświatowych. W 37 placówkach wydawane były ciepłe napoje dla 6257 uczniów. W 31 placówkach wydawane były ciepłe posiłki (obiady jednodaniowe) dla 4521 uczniów.

Z posiłków dofinansowanych korzystało 1563 dzieci i młodzieży. W 1 placówce organizowane były śniadania dla 12 uczniów.

4. Interwencje

Do działu Higieny Dzieci i Młodzieży w 2018 roku wpłynęło 6 interwencji, z których 2 były zasadne i dotyczyły m.in.: nieprawidłowości w 1 przedszkolu oraz w 1 szkole podstawowej. Podczas kontroli wydano zalecenia na usunięcie nieprawidłowości.

5. Współpraca z instytucjami, samorządem gmin

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie współpracuje z Biurem Obsługi Placówek Oświatowych Urzędu Miasta w Kościerzynie, Kuratorium Oświaty w Kościerzynie, organami prowadzącymi placówki, dyrektorami szkół.

W trosce o bezpieczeństwo dzieci i młodzieży, w okresie trwania letniego wypoczynku, podjęto ścisłą współpracę z Kuratorium Oświaty w Kościerzynie w zakresie nadzoru zgłaszania wypoczynku; ze Związkiem Harcerstwa Polskiego w zakresie organizacji obozów pod namiotami, z Państwową Strażą Pożarną w zakresie wydawanych opinii dla placówek wypoczynku, z urzędami gmin w sprawie sposobu postępowania z odpadami stałymi oraz ściekami. Prowadzono również kontrole wspólne z przedstawicielami Policji i Straży Pożarnej w ramach bezpieczeństwa przygotowania miejsc przeznaczonych na wypoczynek letni szczególnie obozów pod namiotami.

6. Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia

Podczas kontroli zimowisk przypomniano o sposobach zapobiegania zachorowaniom na grypę. Rozdawano ulotki „Grypa”, „Nie daj się grypie”, „Bezpieczny wypoczynek zimowy”, „Bezpieczna woda”, „Stop dopalaczom”, „Uwaga meningokoki” oraz plakaty- Przeziębienie? Grypa? Zdrowiej bez antybiotyków! „Borelioza”, „Nie poddaj się kleszczom”. Wychowawcy grup korzystali z tych materiałów - prowadzili pogadanki dla uczestników wypoczynku.

Podczas kontroli wypoczynku letniego dzieci i młodzieży rozdawano ulotki „Zasady bezpieczeństwa podczas upałów”, „Bezpieczne wakacje” oraz pozostawiano ulotki dotyczące „dopalaczy” pt. „nowe narkotyki CZY ZNASZ PRAWDĘ o „dopalaczach”; „DOPALACZE? Próbujesz – ryzykujesz”; „BIORĄC – NIE JESTEŚ SOBĄ”, „Patent na bezpieczne wakacje”, „Jak chronić się przed pokąsaniem przez kleszcze i chorobami przez nie przenoszonymi”, Borelioza”. Ponadto zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadarek na powyższy temat. Wszystkie kontrole przeprowadzane były wspólnie z higieną żywienia i żywności, podczas których mówiono także o bezpieczeństwie żywności.

7. Działania akcyjne

W roku 2018 prowadzono działania związane z ogólnopolską akcją ważenia tornistrów. Pomiary ciężaru tornistrów przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych. W 1 szkole znajdującej się w mieście oraz 1 na terenie gminy Kościerzyna. Łącznie zważono 597 tornistrów oraz 597 uczniów. Ponadto przeprowadzono takie pomiary w 2 szkołach podstawowych poza akcją. Zważono 164 tornistrów oraz 164 uczniów. Podczas pomiarów zwracano uwagę na zawartość tornistrów. Na przekroczenie wagi tornistrów/plecaków uczniów mają wpływ takie czynniki jak:

- obciążenie podręcznikami i zeszytami z przedmiotów, które nie były ujęte w programie nauczania w danym dniu,
- noszenie dodatkowych słowników i książek,
- noszenie przedmiotów nie związanych bezpośrednio z programem nauczania, takich jak: pamiętniki, albumy, zabawki, butelki z napojami,
- rodzaj materiału z jakiego został wykonany tornister lub plecak (waga pustego tornistra waha się od 0,5 kg do 2 kg),
- niewystarczający nadzór opiekunów (rodziców, nauczycieli) nad zawartością tornistrów.

Działalność kontrolno- represyjna w 2018r.

- Liczba placówek w ewidencji - **297**
- przeprowadzone kontrole - **203**
- decyzje merytoryczne - **2**
- decyzje płatnicze - **3** (355,00zł)

W **2018** roku prowadzono nadzór nad **90** obiektami stałymi oraz **186** sezonowymi – liczba zgłoszonych turnusów - **185** turnusów wypoczynku letniego; **22** turnusy wypoczynku zimowego, łącznie przeprowadzono **203** kontrole.

VI. NADZÓR NAD HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie obejmuje nadzorem powiat kościerski. Do zakresu działania Sekcji Higieny Pracy w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego, należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno - zdrowotne w środowisku pracy, zapobieganie chorobom zawodowym i innym chorobom związanym z warunkami pracy. Ponadto w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań prozdrowotnych sprawowany jest również nadzór nad przestrzeganiem:

- obowiązków wynikających z przepisów prawa przez osoby wprowadzające do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz przez użytkowników ww. substancji lub mieszanin,
- przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 (bezwodnik octowy, kwas fenylloctowy, kwas antranilowy, piperydyna, nadmanganian potasu) oraz kategorii 3 (kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylo-etylowy),
- przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowanie w działalności zawodowej,
- warunków i ograniczeń wprowadzania do obrotu i stosowania środków powierzchniowo czynnych i detergentów zawierających te środki.

Udzielane są także porady w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

W roku 2018 w ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kościerzynie zarejestrowanych były 307 zakłady (w roku 2017 – 300 zakładów), które zatrudniały łącznie 9762 pracowników (w roku 2017 – 9392 pracowników).

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba zewidencjonowanych podmiotów utrzymywała się na tym samym poziomie.

Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Nadzorem sanitarnym objęto 74% zewidencjonowanych w rejestrze PSSE w Kościerzynie zakładów. Przeprowadzono 128 kontroli sanitarnych w 95 obiektach (w roku ubiegłym 101 kontroli w 67 zakładach). W trakcie prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego zwrócono uwagę na warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, stan sanitarny pomieszczeń pracy i zaplecza socjalnego oraz realizację wcześniej wydanych nakazów i zaleceń.

Wydano **37** decyzji administracyjnych, w tym na zakłady znajdujące się w mieście wydano **9** decyzji, obejmujące nakazy, które dotyczyły m.in.:

- złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno – sanitarnych,
- uchybień dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy,
- uchybień dotyczących ocen ryzyka zawodowego,
- uchybień w zakresie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,

- uchybień w zakresie stosowania mieszanin niebezpiecznych, mieszanin stwarzających zagrożenie

W **3** skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Oznacza to, że pracownicy wykonywali pracę w warunkach szkodliwych tj. w przekroczeniach normatywów higienicznych:

- hałas – **54** pracowników
- czynników chemicznych - **6** pracowników

Tabela: Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w latach 2017– 2018

Kontrole	2017	2018
Czynniki chemiczne	32	70
Czynniki biologiczne	28	46
Czynniki biobójcze	17	23
Czynniki rakotwórcze	10	13

Czynniki biologiczne

Prowadzenie nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami. Skontrolowano 1 zakład, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na nadzorowanym terenie w 2018r. funkcjonowało **99** zakładów pracy, w których pracownicy są narażeni na działanie szkodliwych czynników biologicznych z grupy ryzyka 2 lub 3.

Skontrolowano **46** zakładów, gdzie narażonych na czynniki biologiczne było ogółem 1295 osób. Wydano 1 decyzję w związku z brakiem oceny ryzyka dotyczącą czynników biologicznych.

Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów

Polska od 01.06.2007r. w raz z krajami Unii Europejskiej wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów w tym sporządzenia karty charakterystyki substancji czy też mieszaniny stwarzającej zagrożenie oraz od 01.12.2010r. Rozporządzenia CLP dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów.

Skierowane jest do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka.

W 2018 roku przeprowadzono ogółem **70** kontroli w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących stosowania chemikaliów m.in. zapewnienia karty charakterystyki, prawidłowego oznakowania

i etykietowania opakowań, przestrzegania ograniczeń dotyczących produkcji, wprowadzania do obrotu i stosowania niektórych niebezpiecznych substancji, mieszanin i wyrobów.

Karta charakterystyki jest podstawowym narzędziem służącym do przekazywania informacji w zakresie klasyfikacji niebezpiecznych mieszanin oraz informowania o zagrożeniach i zarządzaniu ryzykiem. Najważniejsze informacje, jakie stosujący chemikalia może uzyskać z karty charakterystyki to oprócz zidentyfikowania zagrożeń danej substancji czy mieszaniny informacje na temat pierwszej pomocy, postępowania z mieszaniną i jej magazynowaniem oraz informacje o wymaganych środkach ochrony indywidualnej.

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły m.in.:

- braku lub nieprawidłowych kart charakterystyki substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie,
- braku instrukcji postępowania z substancjami lub mieszaninami niebezpiecznymi lub stwarzających zagrożenie opracowanymi na podstawie kart charakterystyki,
- braku spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny brał udział w realizacji inicjatyw Forum wymiany informacji w egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów – projekt REACH-EN-FORCE6.

Nadzór nad warunkami bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowywania, podawania i przechowywania leków cytostatycznych

W 2018r. prowadzono kontrole w podmiotach leczniczych zajmujących się przygotowaniem i podawaniem leków cytostatycznych. Są to leki przeciwnowotworowe używane w chemioterapii nowotworów, działająca toksycznie na komórki nowotworowe. Choć cytostatyki są dobrodziejstwem dla pacjentów z chorobami nowotworowymi, to w przypadku personelu pracującego z tymi lekami stanowią poważne zagrożenie zdrowotne. Największy problem stanowi ekspozycja na leki cytostatyczne osób pracujących na oddziałach szpitalnych wykorzystujących je w codziennej terapii pacjentów. Narażenie w tych warunkach może dotyczyć każdej grupy zawodowej służby zdrowia, przede wszystkim zaś pielęgniarek, lekarzy, farmaceutów a także ekip sprzątających. Zawodowa ekspozycja na cytostatyki może stanowić dla personelu podającego je pacjentom zagrożenie rozwojem chorób nowotworowych, jak i nienowotworowych. W Polsce sposób podawania ww. leków reguluje Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 19 czerwca 1996r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy przygotowywaniu, podawaniu i przechowywaniu leków cytostatycznych w zakładach opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 80, poz. 376 z późn. zm.).

Pod nadzorem PPIS w Kościerzynie jest **1** podmiot leczniczy zajmujących się przygotowaniem i podawaniem leków cytostatycznych.

Celem przeprowadzonych kontroli była ocena przestrzegania przez pracodawców przepisów regulujących zagadnienia związane z narażeniem na leki cytostatyczne.

W skontrolowanym zakładach w narażeniu na leki cytostatyczne pracuje **7** osób w tym 6 kobiet.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień w w/w zakresie.

Produkty biobójcze

Produkty biobójcze przeznaczone są do niszczenia, odstraszania bądź unieszkodliwiania organizmów szkodliwych (np. grzyby, wirusy, bakterie, gryzonie).

Stosowane są w gospodarstwach domowych i w działalności zawodowej. W gospodarstwach domowych głównie do odstraszania owadów takich jak komary, muchy czy kleszcze oraz do dezynfekcji toalet, a w działalności zawodowej przede wszystkim w celach dezynfekcyjnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych oraz stosowania ich w działalności zawodowej.

Substancje czynne, które nie mogą znajdować się w obrocie w danej kategorii zastosowania wymienione są w decyzjach Komisji o niewłączeniu niektórych substancji do załącznika I, IA lub IB do dyrektywy 98/8/WE.

W 2018r. przeprowadzono **23** kontrole w zakresie produktów biobójczych, z czego 13 kontroli na terenie miasta.

Azbest

W 2018r. przeprowadzono 1 kontrolę w siedzibie firmy w zakresie przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest.

Na terenie działania PPIS w Kościerzynie usuwaniem, zabezpieczaniem oraz transportem wyrobów zawierających azbest zajmowały się 4 firmy. W 2018r. firmy z powiatu kościerskiego nie zgłosiły do PPIS w Kościerzynie rozbiórki elementów azbestowych. Pozostałe prace wykonywały firmy spoza powiatu kościerskiego. Zgłoszono 3 takie rozbiórki azbestu.

Choroby zawodowe

W 2018r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono **6** przypadków podejrzenia chorób zawodowych. Wystawiono 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 1 decyzje o nie stwierdzeniu choroby zawodowej.

Tabela: Choroby zawodowe w latach 2017- 2018

Rodzaj choroby	2017	2018
Przewlekłe choroby narządu słuchu		1
Choroby zakaźne i pasożytnicze	1	1
Przewlekłe choroby układu oddechowego		1
OGÓŁEM	1	3

Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami

- Organy samorządu terytorialnego, jak co roku informowano o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu i miasta.
- Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy – przekazywanie informacji na temat zagrożeń w zakładach pracy, ocena ryzyka zawodowego.
- Państwowa Inspekcja Pracy – przekazanie informacji na temat chorób zawodowych

Promocja Zdrowia

W 2018r. podczas kontroli sanitarnych, wzorem lat ubiegłych, zajmowano się również promocją zdrowia poprzez szerzenie oświaty zdrowotnej. W szczególności zwracano uwagę na:

- Przestrzeganie przepisów z zakresu ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu.
- Przekazywanie informacji pracownikom o zagrożeniach występujących na stanowiskach pracy (np. badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, znaki nakazujące stosowanie środków ochrony indywidualnej, instrukcje stanowiskowe zawierające wszystkie niezbędne informacje, odzież ochronna i robocza).
- Stosowanie środków technicznych w zakładzie, dobór i stosowanie środków ochrony indywidualnej przez pracowników.
- Zachowanie higieny przez pracownika, szczególnie przy wykonywaniu prac w narażeniu na czynniki biologiczne, egzekwowanie zaleceń wynikających z rozporządzenia dot. bhp przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienia narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.
- Profilaktykę szczepień przy wykonywaniu prac w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne
- Propagowanie zachowań prozdrowotnych wśród pracowników mających kontakt na stanowiskach pracy z czynnikami rakotwórczymi.
- Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy -substancje niebezpieczne pod kontrolą.

Poza tym w czasie kontroli informowano o kampanii "Bezpieczni na starcie, zdrowi na mecie" prowadzonej przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia z siedzibą w Bilbao. Odsyłano doza poznania się z kampanią na stronie internetowej www.healthy-workplaces.eu.

Informowano o możliwości wzięcia udziału w konkursie dobrych praktyk organizowanych przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej oraz o Ogólnopolskim Konkursie Poprawy Warunków Pracy.

Działalność kontrolno- represyjna w 2018r.

- Liczba placówek w ewidencji - **307**
- przeprowadzone kontrole - **128**
- decyzje merytoryczne - **37**
- pobrana próbki - **1**
- mandaty - **0**

XI. Nadzór nad środkami zastępczymi

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad przestrzeganiem przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przewozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych w myśl przepisów ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U.2017.1261. ze zm.), ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t.j. Dz.U. z 2018r., poz. 1030 ze zm.).

W przypadku uzasadnionego podejrzenia, że do obrotu wprowadzany jest produkt spełniający definicję środka zastępczego, Państwowy Inspektor Sanitarny może podjąć następujące działania:

- Wstrzymać produkcję lub wprowadzanie do obrotu albo nakazać wycofanie z obrotu,
- Zatrzymać produkt na okres maksymalnie 18 miesięcy w celu wykonania badań,
- Zakazać prowadzenia działalności w pomieszczeniach lub obiektach wykorzystywanych do produkcji lub obrotu środkami zastępczymi na okres maksymalnie 3 miesięcy.
- W przypadku stwierdzenia, że produkt stwarza zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi nałożyć karę pieniężną w wysokości od 20.000 do 1.000.000 zł.

W 2018 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie wpłynęła 1 sprawa związana z posiadaniem środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, którą przekazano do Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku w związku ze stwierdzeniem w zabezpieczonym produkcie substancji psychotropowej grupy IV-P (benzfetamina).

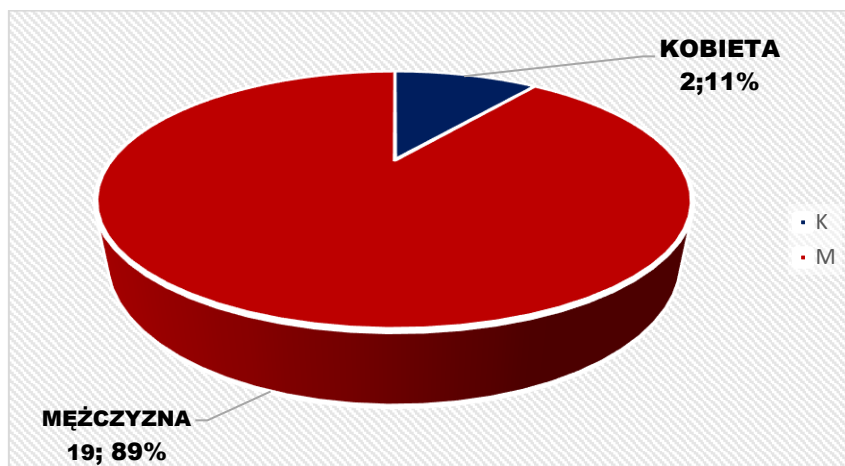
W związku z prowadzonymi postępowaniami związanymi z wprowadzaniem do obrotu w 2017r. środków zastępczych, PPIS w Kościerzynie w 2018r. wydał **2 decyzje** za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych oraz wymierzył odpowiednio **karę pieniężną w wysokości 141.600,00 zł oraz 42.000,00zł.**

W 2018r. Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie zgłosił do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **21** przypadków zatruc środków psychoaktywnymi z czego **4** przypadki zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Natomiast w 2017 roku odnotowano 27 przypadków zatruc środkami psychoaktywnymi w tym 2 przypadki zatruc tzw. „dopalaczami”.

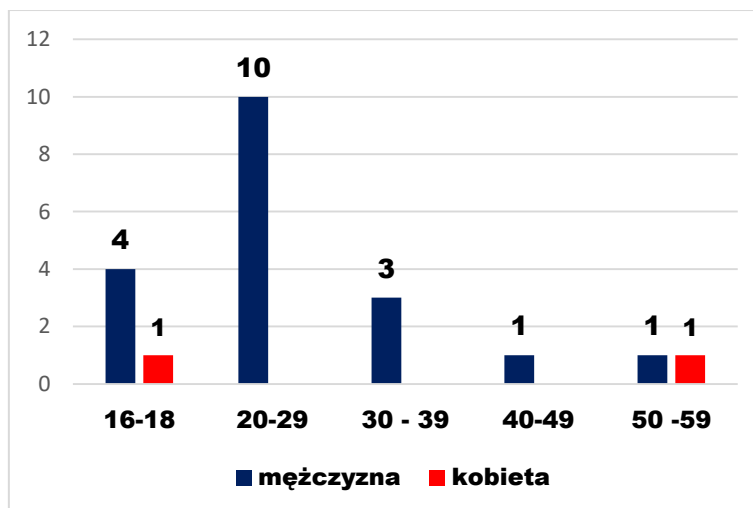
Tabela Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi prowadzone w latach 2016r. – 2018r.

ROK	liczba spraw, które wpłynęły do PPIS w Kościerzynie
2016	9
2017	4
2018	1 (przekazana do Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku)

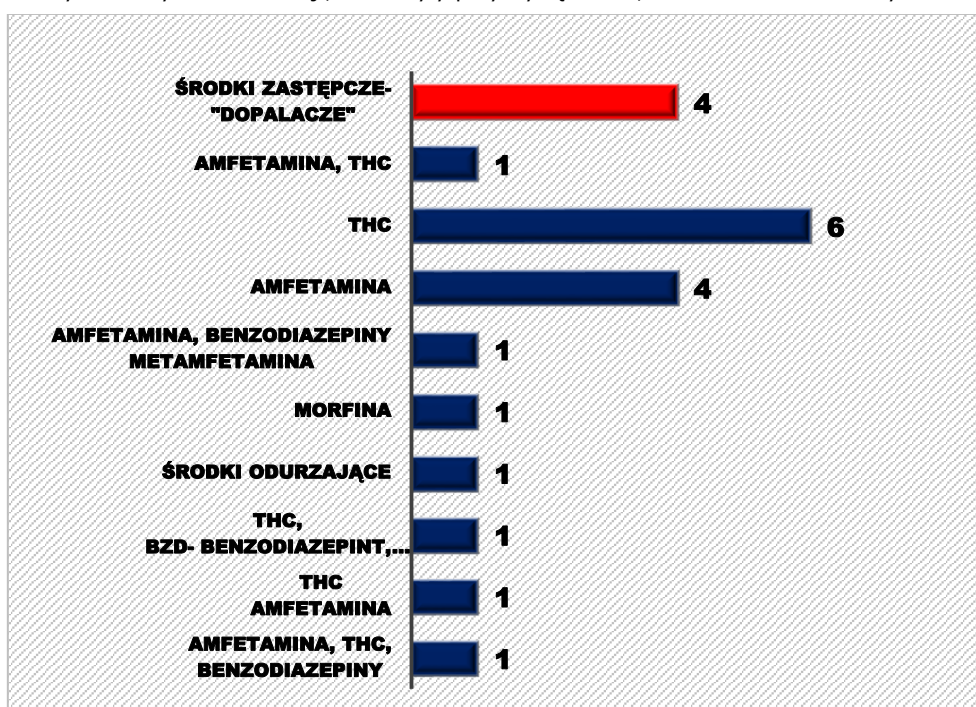
Wykres: Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na płeć



Wykres: Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na wiek



Wykres: Wykaz substancji, które były przyczyną zatruc, w odniesieniu do liczby osób



Działalność oświatowa w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi

Począwszy od początku 2018 roku pracownicy PSSE w Kościerzynie wspólnie z pracownikami Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, Komendy Powiatowej Policji oraz Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie sukcesywnie prowadzili dla młodzieży z terenu miasta i powiatu kościerskiego prelekcje dotyczące składu oraz szkodliwości działania „dopalaczy”.

Prelekcje przeprowadzono w następujących placówkach oświatowych dla młodzieży:

- ✓ I Liceum Ogólnokształcącym w Kościerzynie – 7 prelekcji;
- ✓ ZESPÓŁ KSZTAŁCENIA W WIELKIM KLINCZU -1 prelekcja;
- ✓ Zespół Szkół Powiatowych Nr 2 w Kościerzynie -1 prelekcja.

Prelekcji wysłuchało **570** uczestników.

Podczas kontroli placówek oświatowych oraz podczas wycieczek letniego i zimowego dzieci i młodzieży pracownicy inspekcji przekazywali ulotki informacyjne odnośnie szkodliwości „dopalaczy”. pt. „nowe narkotyki CZY ZNASZ PRAWDĘ o „dopalaczach”; DOPALACZE? Próbujesz – ryzykujesz; BIORĄC – NIE JESTEŚ SOBĄ.

Ponadto zamieszczono informacje dotyczące „dopalaczy” na stronie internetowej PSSE.

Promowanie profilaktyki zapobiegania używaniu dopalaczy poprzez organizację **Przeгляdu Małych Form teatralnych**. W dniu 04 grudnia br. w Sali im. Lubomira Szopińskiego w Kościerzynie odbył się XI Przegląd Małych Form Teatralnych dot. HIV/AIDS oraz uzależnień od dopalaczy i narkotyków.

W roku 2018 ogłoszono konkurs na **spot antidopalaczowy pn „Dopalacze -Zatruwacze”** wśród młodzieży gimnazjalnej oraz klasy VII szkoły podstawowej z terenu miasta Kościerzyna, którego rozstrzygnięcie odbyło się 24 maja w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Kościerzynie (współorganizatora konkursu). Celem konkursu było zapobieganie zażywaniu środków psychoaktywnych przez młodzież, poprzez popularyzację wiedzy na temat przeciwdziałania narkomanii. Zaktywizowanie młodzieży do samodzielnego poszukiwania informacji, utrwalania wiedzy i promocji zdrowego trybu życia, wolnego od używek, w tym przede wszystkim od narkotyków i tzw. dopalaczy. Patronat medialny nad konkursem objęła TVK Kaszuby, portal internetowy *Kościerzyna24.info*. Do udziału w konkursie zgłoszono 4 prace z dwóch szkół podstawowych.

X. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma charakter prewencyjny. Do zakresu działania należy w szczególności:

- uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- opiniowanie przedsięwzięć oddziałujących na środowisko i uwarunkowań środowiskowych,
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

W 2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził **45** kontroli, wydał

- **73** decyzje płańnicze,
- **23** postanowienia,
- **153** opinie.

Tabela: Dane liczbowe dotyczące działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru w 2018r.

Wyszczególnienie	Liczba wydanych opinii
Strategiczne oceny oddziaływania na środowisko	
Uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	0
Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	18
Opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	17
projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy	0
Ocena oddziaływania na środowisko	
Opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	23
Wydawanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	0
Wydawanie opinii w sprawie uzgadniania warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	6
Wydawanie opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko	0

Wyszczególnienie	Liczba wydanych opinii
Opinie dotyczące innych spraw	
Uzgadnianie dokumentacji projektowej, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	20
Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych	7
Opinie o spełnieniu wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą	0
Uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	55
Sprzeciw na użytkowanie obiektu budowlanego	0
Inne sprawy	30
RAZEM	176
Kontrole – wizytacje	
ogółem	45
W tym obiektów w trakcie budowy	0

W roku 2018 zajęto 176 stanowisk w zakresie spełnienia warunków sanitarno-higienicznych i ochrony środowiska w zakresie:

- 0** wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 18** wniosków w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 17** wniosków w sprawie zaopiniowania/uzgodnienia miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 0** wniosków odnośnie zaopiniowania /uzgodnienia studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego
- 23** wnioski co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- 6** wniosków w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- 20** wniosków dotyczących dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu,
- 2** wnioski w sprawie uzgodnienia warunków zabudowy,

oraz

- 7** wniosków w sprawie ocen higienicznych na zastosowanie materiałów planowanych do użycia do dystrybucji / uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia,
- 28** wniosków dotyczących innych spraw (korespondencje, informacje, pisma)

W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzono **55** wniosków oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzono **23** wnioski.

IX. STAN SANITARNY POWIATU W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJA ZDROWIA

Działalność pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest realizacją zadań określonych w art. 6 ustawy o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* oraz działań, które wynikają z zaleceń *Światowej Organizacji Zdrowia, Komisji Europejskiej, Ministerstwa Zdrowia*, a także sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa.

Oświat Zdrowotna podejmuje zadania, których podstawowym celem jest ochrona zdrowia ludzkiego w formie realizacji programów edukacyjnych adresowanych do dzieci i młodzieży oraz działań informacyjnych skierowanych do ogółu społeczeństwa.

W roku 2018 realizowano:

1. Programy edukacyjne oraz
2. Działania w ramach profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

1. Programy edukacyjne

- **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VI szkoły podstawowej oraz I-III gimnazjum
- **Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce** w tym:
 - **„Czyste powietrze wokół nas”** - Program antytytoniowy dla przedszkolaków w wieku 5-6 lat;
- **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**
- **„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” – program edukacyjny „ARS-czyli jak dbać o miłość?”** program skierowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych.
- **„Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz „Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych.
- **„Bieg po zdrowie”** – profilaktyka antynikotynowa - Program skierowany jest wyłącznie do klas IV szkoły podstawowej, a więc grupy wiekowej 9-10 lat.

2. Akcji i interwencje nieprogramowe:

- Światowy Dzień Zdrowia
- Światowy Dzień bez Tytoniu
- Światowy Dzień Rzucenia Palenia
- Zapobieganie grypie oraz Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach
- Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia
- Bezpieczny Wypoczynek
- Profilaktyka dopalaczy Nowe narkotyki- STOP DOPALACZOM
- Profilaktyka nadmiernego promieniowania UV
- Profilaktyka wszawicy
- Profilaktyka chorób odkleszczowych – borelioza

TRZYMAJ FORMĘ!

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” został opracowany z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego, jako realizacja zadań strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia oraz Narodowej Strategii opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Grupą docelową programu są uczniowie III klas gimnazjalnych oraz V i VII, VIII klasy szkoły podstawowej i ich rodzice.

Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym opracowują najlepsze i najciekawsze metody propagowania zasad zdrowego stylu życia zarówno w szkole jak i w rodzinie. Program realizowany jest od roku szkolnego 2006/2007. W programie bierze udział szkół.

Program ma na celu zwiększenie wiedzy w zakresie racjonalnego odżywiania się oraz wpływu aktywności fizycznej na zdrowie.

„CZyste Powietrze wokół nas”

Skala biernego narażenia na dym tytoniowy wśród polskich dzieci jest ogromna. Według danych ok. 48% dorosłych Polaków przyznało, że pali i paliło w obecności dzieci, a 27% czyni to także w obecności kobiet w ciąży. Szacunkowo, co roku ok. 4 mln polskich dzieci narażonych jest na mimowolne wdychanie dymu tytoniowego, czyli na palenie bierne. (Raport stan zagrożenia epidemią palenia tytoniu w Polsce, WHO).

W 2018 roku realizowano X edycję krajowego programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas” skierowanego do dzieci przedszkolnych – 4, 5 i 6 letnich, ich rodziców i opiekunów. Program w województwie zakończono, jednak w powiecie kontynuowany jest w roku szkolnym 2018/2019.

Celem programu jest ochrona dzieci przed szkodliwym wpływem dymu tytoniowego poprzez zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów oraz zwiększenia wrażliwości dzieci na miejsca, w którym mogą być narażone na dym. Oddziaływaniami programowymi objęto łącznie 15 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych tj. 533 dzieci oraz 170 rodziców.

KRAJOWY PROGRAM ZWALCZANIA AIDS I ZAPOBIEGANIA ZAKAŻENIOM HIV

Działania prewencyjne w zakresie HIV/AIDS rozpoczęto w latach dziewięćdziesiątych. Podstawą realizacji są wytyczne zawarte w Krajowych Programach Zapobiegania HIV/AIDS, które opracowuje Krajowe Centrum ds. AIDS.

Podobnie jak poprzednio za cel główny stawia sobie ograniczenie liczby nowych przypadków zakażeń wirusem HIV m.in. poprzez wzrost wiedzy społeczeństwa, zmianę postaw i zachowań zdrowotnych zwłaszcza ludzi młodych oraz poprawę jakości życia ludzi dotkniętych problemem HIV/AIDS.

W ramach programu przy współpracy Starostwa Powiatowego i Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, Urzędu Gminy w Kościerzynie, Urzędu Gminy w Lipuszu, UG w Starej Kiszewie oraz UG w Nowej Karczmie, UG w Liniewie oraz UG w Dziemianach zorganizowano 4 grudnia **XI Edycję Konkursu Małych Form Teatralnych o tematyce HIV/AIDS oraz Uzależnieniach**. Konkurs odbył się w Kinie Remus w Kościerzynie.

W konkursie wzięło udział 6 zespołów teatralnych z miasta i powiatu.

„PROFILAKTYCZNY PROGRAM W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA UZALEŻNIENIU OD ALKOHOLU, TYTONIU I INNYCH ŚRODKÓW PSYCHOAKTYWNYCH”

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15, a 49 rokiem życia oraz ograniczenie używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków, w tym środków zastępczych) przez młodzież.

W ramach tego programu w roku szkolnym 2017/18 kontynuowano program edukacyjny w zakresie profilaktyki uzależnień, autorstwa dra Krzysztofa Wojcieszka pt. **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, skierowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Program jest jednym z komponentów pięcioletniego Projektu KIK/68 **„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnienia od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”** współfinansowanego w ramach Szwajcarsko- Polskiego Programu Współpracy.

Projekt realizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny w partnerstwie czterech instytucji: Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Krajowego Biura Do Spraw Przeciwdziałania Narkomanii, Instytutu Medycyny Pracy im. Jerzego Nofera w Łodzi oraz Instytutu Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie.

Do programu zgłosiły się 3 placówki ponadgimnazjalne z terenu miasta Kościerzyna. Liczba uczniów biorących udział w programie 321. W roku szkolnym 2018/2019 kontynuuje się realizację tegoż programu.

„Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz „Znamie, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.”

Oba programy profilaktyczne kierowane są do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, szkolenia nt zagrożeń wynikających z zakażeń HBV i HCV oraz sposobów zapobiegania im, a także wczesnego wykrywania zachorowań i profilaktyki czerniaka zostały przeprowadzone przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Celem szkoleń było podniesienie poziomu wiedzy na temat infekcji wywołanych przez wirusy zapalenia wątroby typu B i C oraz odpowiedzialnego korzystania z solariów i właściwej ochrony przed promieniowaniem UV. W każdym programie biorą udział wszystkie 3 placówki ponadgimnazjalne

z terenu miasta i 1 z powiatu (szkoła zawodowa w Starej Kiszewie), łącznie 885 osób.

„Bieg po zdrowie” – profilaktyka antynikotynowa - Program skierowany jest wyłącznie do klas IV szkoły podstawowej, a więc grupy wiekowej 9-10 lat. Celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e – papierosów. Łącznie do programu zgłosiło się 14 placówek, objęto działaniami 600 dzieci oraz 301 rodziców.

AKCJE, IMPREZY PROMUJĄCE ZDROWY STYL ŻYCIA:

1. OBCHODY „ŚWIATOWEGO DNIA ZDROWIA”

24 kwietnia 2018r. PSSE w Kościerzynie wspólnie z MOPS po raz X na Rynku Miasta zorganizowały obchody **„Światowego Dnia Zdrowia”** W roku 2018 tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia było „Zdrowie dla wszystkich”.

Zdjęcia: Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”



Do współpracy zaproszono kilkanaście instytucji z miasta i powiatu Kościerskiego, które zajmują się tematyką prozdrowotną, po to aby mieszkańcy miasta i powiatu Kościerskiego mogli zapoznać się z daną działalnością i ofertą zdrowotną poszczególnych instytucji oraz na jaką pomoc specjalistów mogą liczyć.

Podczas festynu mieszkańcy powiatu kościerskiego oraz miasta skorzystali m.in. z bezpłatnych badań profilaktycznych, porad dietetyka, psychologa i pedagoga. Dzień ten był okazją by zachęcać kobiety do badań kontrolnych; między innymi mammografii i cytologii. Nałogowym palaczom polecano badania spirometryczne, a także można było skorzystać z bezpłatnych badań profilaktycznych (pomiar cukru, ciśnienia tętniczego krwi, pomiar masy ciała BMI, pomiar wagi i wzrostu). Utworzono 2 punkty informacyjne promujące gastroenterologię-profilaktykę jelita grubego oraz punkt informacyjny nt programu reumatologicznego.

Uczestnicy imprezy mogli zobaczyć pokaz ratownictwa medycznego oraz nauczyć się udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, a także skorzystać ze sprzętu, który symulował wypadek samochodowy w przypadku niezapiętych pasów. W czasie akcji można było spróbować degustacji zdrowej żywności. Prowadzono rozdawnictwo ulotek, a także udzielano porad i wskazań zdrowotnych. Każdy uczestnik obchodów mógł obejrzeć z bliska ambulans reanimacyjny oraz radiowóz policyjny. Każdy zainteresowany uczestnik przy okazji otrzymał drobny upominek w postaci zdrowej żywności (owoce, warzywa, jogurty i soki). Liczba uczestników – ok. 800 osób.

2. Akcja RZUĆ PALENIE RAZEM Z NAMI 2018

W dniu 15 listopada b.r przeprowadzono dla uczniów klas II, III szkoły ponadgimnazjalnej (łącznie 120 osób) wykład, prelekcje dot. przeciwdziałania uzależnieniu od tytoniu w kontekście aspektu zdrowotnego, społecznego oraz ekonomicznego, przedstawiono nowe regulacje prawne dot. e-papierosów. Na koniec przeprowadzono wśród młodzieży quiz antytytoniowy sprawdzający wiedzę uzyskaną podczas warsztatów.

Dodatkowo w tym dniu na terenie szkoły przeprowadzono akcję plakatową na w/w temat oraz przygotowano stoisko oświatowo- edukacyjne z ulotkami, przy którym pedagog szkolny mierzył ciśnienie krwi.

Podczas akcji prezentowano społeczności szkolnej alkoogole, pokazujące wirtualny poziom alkoholu we krwi, które umożliwiają trzeźwej osobie widzenie świata oczami kogoś z promilem alkoholu we krwi. Przekazano materiały edukacyjne w postaci ulotek oraz plakatów. Dodatkowo

uczniowie obejrzeni sondę uliczną TVK Kaszuby odnośnie problemu palenia tytoniu w naszym powiecie oraz wprowadzenia przepisów prawnych w związku z e-papierosami. W budynku PSSE również przygotowano stoisko informacyjne nt. akcji z ulotkami antytytoniowymi.

3. ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU 2018

W dniu 29 maja 2018r. pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Kościerzynie zorganizował akcję profilaktyczną z okazji obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu 2018” w Powiatowym Zespole Szkół nr 3 w Kościerzynie.

Zdjęcie: Obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu 2018”



Pracownik Oświaty Zdrowotnej przeprowadził warsztaty tematyczne nt. szkodliwości papierosów oraz e-papierosów, przygotował wystawę plakatową nt. zdrowego trybu życia bez używek oraz stoisko profilaktyczno - konsultacyjne. Chętna młodzież podczas zajęć wypełniła test uzależnienia od tytoniu lub test motywacji do zaprzestania palenia. Dodatkowo młodzież skorzystała z alkoholgli symulujących wirtualną zawartość % alkoholu w organizmie. Przy stoisku można było również zbadać ciśnienie tętnicze krwi.

Namawiano młodych ludzi do zaprzestania palenia tytoniu gdyż nałóg ten niesie za sobą poważne konsekwencje zdrowotne.

Niektórzy uczestnicy, którzy odwiedzili nasze stoisko profilaktyczne otrzymali gadżet w postaci smyczy i długopisu.

4. DZIAŁANIA EDUKACYJNE PODCZAS WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY 2018

W czasie trwania wycieczki dzieci i młodzieży, w trosce o bezpieczny wypoczynek podejmowano działania edukacyjne propagujące właściwe zachowanie uczestników.

Prowadzono rozmowy z organizatorami, kierownikami placówek wycieczki zimowej oraz przekazywano materiały edukacyjne dotyczące m.in. zdrowotnych skutków palenia tytoniu, rozdawano ulotki pt. „NIE PODDAJ SIĘ GRYPIE”; „CHROŃ PRZED GRYPĄ SIEBIE I Innych”, PROFILAKTYKA DOPALACZY. Podczas wycieczki letniej w placówce kolonijnej i na obozach pozostawiono kierownikom oraz komendantom obozów ulotki dot. „BORELIOZY”, „ZASAD BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UPAŁÓW”, „ZASADY POSTĘPOWANIA PODCZAS ZADŁAWIEŃ”

„BEZPIECZNE WAKACJE” ORAZ ULOTKI „STOP DOPALACZOM”, w celu codziennego przypominania zaleceń dla grup podczas spotkań i apeli.

5. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWA W RAMACH NADZORU NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

Począwszy od początku 2018 roku pracownicy PSSE w Kościerzynie wspólnie z pracownikami Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, Komendy Powiatowej Policji oraz Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie sukcesywnie prowadzili dla młodzieży z terenu miasta i powiatu kościerskiego prelekcje dotyczące składu oraz szkodliwości działania „dopalaczy”.

Prelekcje przeprowadzono w następujących placówkach oświatowych dla młodzieży:

- ✓ I Liceum Ogólnokształcącym w Kościerzynie
- ✓ Powiatowy Zespół Szkół Nr 2 w Kościerzynie
- ✓ Zespół Szkół Publicznych Nr 3 Kościerzyna
- ✓ Zespół Szkół Publicznych Nr 3 Kościerzyna
- ✓ Szkoła Podstawowa Nr 3

Prelekcji wysłuchało **706** uczestników.

Podczas kontroli placówek oświatowych oraz podczas wycieczek letniego i zimowego dzieci i młodzieży pracownicy inspekcji przekazywali ulotki informacyjne odnośnie szkodliwości „dopalaczy”. pt. „nowe narkotyki CZY ZNASZ PRAWDĘ o „dopalaczach”; DOPALACZE? Próbujesz – ryzykujesz; BIORĄC – NIE JESTEŚ SOBĄ.

Ponadto zamieszczono informacje dotyczące „dopalaczy” na stronie internetowej PSSE.

Promowanie profilaktyki zapobiegania używaniu dopalaczy organizację **Przeгляdu Małych Form teatralnych**. W dniu 04 grudnia br. w Sali im. Lubomira Szopińskiego w Kościerzynie odbył się XI Przegląd Małych Form Teatralnych dot. HIV/AIDS oraz uzależnień od dopalaczy i narkotyków.

Zdjęcie: Przegląd Małych Form teatralnych.



W dniu 20.06.2018r. w Powiatowym Centrum Młodzieży w Garczynie w ramach „Dni Profilaktyki i Sportu” zorganizowano przy współpracy I Liceum Ogólnokształcącego w Kościerzynie piknik zdrowotny, podczas którego przygotowano stoisko edukacyjne,

przeprowadzono wśród młodzieży quiz antytytoniowy i antyalkoholowy, prezentowano algogole oraz rozmawiano z młodzieżą nt. profilaktyki zachowań ryzykownych podejmowanych szczególnie w okresie wakacji letnich.

W roku 2018 ogłoszono konkurs na **spot antydopalaczowy pn „Dopalacze -Zatruwacze”** wśród młodzieży gimnazjalnej oraz klasy VII szkoły podstawowe z terenu miasta Kościerzyna, którego rozstrzygnięcie odbyło się 24 maja w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Kościerzynie (współorganizatora konkursu). Celem konkursu było zapobieganie zażywaniu środków psychoaktywnych przez młodzież, poprzez popularyzację wiedzy na temat przeciwdziałania narkomanii. Zaktywizowanie młodzieży do samodzielnego poszukiwania informacji, utrwalania wiedzy i promocji zdrowego trybu życia, wolnego od używek, w tym przede wszystkim od narkotyków i tzw. dopalaczy. Patronat medialny nad konkursem objęła TVK Kaszuby, portal internetowy Kościerzyna24.info. Do udziału w konkursie zgłoszono 4 prace z dwóch szkół podstawowych.

6. PROFILAKTYKA NOWOTWOROWA RAKA PIERSI - AKCJA „PAŹDZIERNIK - MIESIĄCEM WALKI Z RAKIEM PIERSI”

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie na przełomie października i listopada br., zorganizowała szkolenie dla uczniów i nauczycieli z 3 szkół ponadgimnazjalnych w Kościerzynie z nauki samobadania i wykrywania raka piersi. Szkolenie poprowadziły panie z oddziału chirurgii onkologicznej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie. Zarówno uczennice jak i uczniowie mieli okazję zasięgnąć wiedzy teoretycznej jak i praktycznej z zakresu profilaktyki nowotworowej raka piersi. Rak piersi jest najczęściej występującym nowotworem złośliwym wśród kobiet, w związku z tym szkolenie to miało służyć wzrostowi poziomu wiedzy wśród naszej młodzieży, również zmienić ich postawy uwzględniając ich odpowiedzialność za własne zdrowie i życie.

6. Dodatkowe działania

- **Profilaktyka grypy i „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykoterapii”** – strona internetowa, Facebook, ulotki i plakaty do szkół i przedszkoli.

- **Promieniowanie UV-** dystrybucja ulotek do salonów fryzjerskich, solarium, dystrybuowano ulotki informacyjne podczas akcji profilaktycznej „Światowy Dzień Zdrowia” oraz wypoczynku letniego;

Przeprowadzenie kampanii informacyjno-edukacyjnej pt: „Jasne jak słońce” poprzez dystrybucję plakatów do szkół średnich, szkół podstawowych oraz przedszkoli. Kampania zakończy się w okresie letnim 2019r.

- **„Światowy Dzień Mycia Rąk”**-15 października - zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE, Facebook, w dwóch przedszkolach (Przedszkole nr 7 oraz filia) prelekcje nt. zachowania higieny osobistej, w zajęciach uczestniczyło 89 dzieci.

- 25.05.2018r. udział w imprezie plenerowej w ramach akcji **„Światowego Dnia Ziemi”** w Ogródku Jordanowskim w Kościerzynie. Zorganizowano stoisko edukacyjno-informacyjne z ulotkami, a także wystawę profilaktyczną dot. profilaktyki dopalaczy. Liczba uczestników akcji ok. 400 osób.

- przekazywanie do WSSE **miesięcznego raportu** dotyczącego aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
- przeprowadzenie **prelekcji z zakresu zdrowego odżywiania się i aktywności** fizycznej w oddziałach przedszkolnych w Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie. W ramach łącznie uczestniczyło w zajęciach 113 dzieci. Zamieszczenie informacji na stronie Facebook.
- W dniu 16.10.2018r. pracownicy PSSE udali się na akcję grzybobrania po okolicznych lasach kościerskich, aby zorganizować wspólnie z Nadleśnictwem Kościerzyna oraz Ligą Ochrony Przyrody **wystawę grzybów**. Jednakże, ze względu na tegoroczną suszę, z uwagi na małą ilość gatunków grzybów, wystawa grzybów została odwołana.
- **Pedikuloza – profilaktyka wszawicy głowowej** – dystrybucja folderu informacyjnego pt: "Pedikuloza, czyli co twoje dziecko może mieć na głowie" do placówek szkolnych, zamieszczenie na stronie internetowej PSSE oraz facebook- informacji o wszawicy głowowej oraz poradnika.
- **Profilaktyka świerzbu** -dystrybucja ulotek do szkół materiałów edukacyjnych, „Co zrobić, gdy świerzbi?" oraz zamieszczenie informacji na stronie Facebook.
- **Profilaktyka Wirusowego Zapalenia Wątroby typu A** -dystrybucja ulotki do szkół „Żółtaczką pokarmowa” oraz zamieszczenie na stronie Facebook.
- **Profilaktyka chorób odkleszczowych w tym boreliozy** – dystrybucja ulotek „Jak uniknąć boreliozy krok po kroku” i plakatów „Nie Daj się kleszczom” do szkół oraz placówek kolonijnych oraz obozów. Zamieszczenie informacji o boreliozie na stronie PSSE oraz Facebook.
- **Profilaktyka szczepień ochronnych** – punkt informacyjny dot. promocji szczepień ochronnych podczas akcji „Światowego Dnia Zdrowia”, promowano szczepienia przeciwko grypie, meningokokom, pneumokokom, szczepienia dla podróżujących, dodatkowo w budynku PSSE jest punkt informacyjny z ulotkami dot. szczepień ochronnych. Aktywnie uczestniczono w akcji propagującej bezpłatne szczepienie pn: „**Wiosna bez pneumokoków**”, podczas którego w ramach programu bezpłatnie zaszczepiono blisko 8 tys. dzieci w naszym województwie w wieku 2-5 lat. Podjęte działania przez PSSE w Kościerzynie stanowiły propozycję dla innych PSSE, w celu skutecznego dotarcia do rodziców dzieci nieuodpornionych przeciwko pneumokokom.
- Akcja „**Ogólnopolskiego Dnia Tornistra**”-1 października
W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono interwencję wspólnie z Higieną dzieci i młodzieży pn. „**Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów**” po raz pierwszy w kwietniu 2018. Akcję warzenia tornistrów podjęto w dwóch szkołach (w mieście i powiecie), a potem w październiku w ramach akcji „**Ogólnopolskiego Dnia Tornistra**” ogłoszonego przez Minister Edukacji Narodowej oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Warzeniem tornistrów i uczniów przy udziale pielęgniarek szkolnych objęto 4 placówki szkolne, łącznie zwarzono 597 uczniów i tyle samo tornistrów szkolnych. Opracowane wyniki zostały przesłane do WSSE w Gdańsku. Wady postawy dzieci w wieku rozwojowym najczęściej spowodowane są złymi nawykami lub nadmiernym w stosunku do wzrostu i wagi obciążeniem ciała i mogą prowadzić do trwałych zniekształceń w obrębie narządu ruchu.