



# **STAN SANITARNY POWIATU KOŚCIERSKIEGO W ROKU 2020**

---

**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](mailto:psse.koscierzyna@pis.gov.pl)

strona: [www.gov.pl/web/psse-koscierzyna](http://www.gov.pl/web/psse-koscierzyna)

## Spis treści

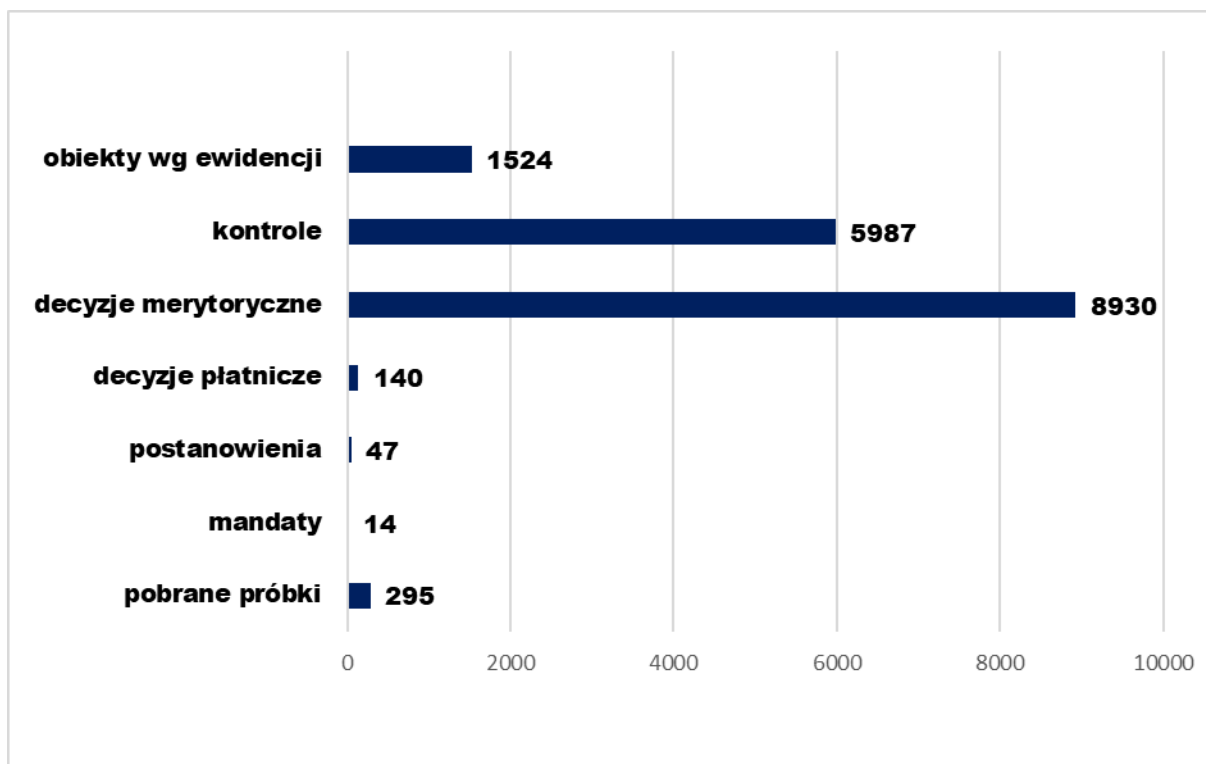
<b>Działania kontrolno-represyjne .....</b>	str. 4
<b>Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi .....</b>	str. 6
1. Choroby zakaźne .....	str. 7
2. Szczepienia ochronne .....	str. 14
3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych .....	str. 16
3.1 Szpital .....	str. 17
3.2. Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze inne niż szpitale .....	str. 18
<b>Stan sanitarny wody oraz obiektów użyteczności publicznej .....</b>	str. 20
1. Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi .....	str. 20
2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli .....	str. 23
3. Ocena stanu sanitarnego pływalni .....	str. 24
4. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej .....	str. 25
5. Interwencje .....	str. 27
<b>Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych .....</b>	str. 28
1. Zakres nadzoru .....	str. 28
2. Ocena obiektów żywności i żywienia .....	str. 29
3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności .....	str. 31
4. Nadzór nad obiektami obrotu żywnością .....	str. 32
5. Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego .....	str. 33
6. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego .....	str. 34
6.1 Ocena jakości żywienia .....	str. 35
7. Jakość zdrowotna środków spożywczych .....	str. 36
8. Nadzór nad obiektami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz kosmetyki .....	str. 37
8.1 Kosmetyki .....	str. 37
9. Zatrucia pokarmowe .....	str. 38
10. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF.....	str. 38
11. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach kosmetycznych – RAPEX .....	str. 39
12. Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świń i dzików (świnia dzika, dzik) .....	str. 39
13. Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS .....	str. 40
14. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, urzędami, służbami w zakresie bezpieczeństwa żywności .....	str. 40
<b>Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych .....</b>	str. 43
<b>Nadzór nad placówkami oświatowo – wychowawczymi .....</b>	str. 43
1. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek .....	str. 44
1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży .....	str. 44
<b>Nadzór nad higienicznymi warunkami pracy .....</b>	str. 47

1.	Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego .....	str. 47
2.	Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów .....	str. 49
3.	Nadzór nad dystrybucją produktów biobójczych .....	str. 49
4.	Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest	str. 50
5.	Choroby zawodowe .....	str. 50
6.	<u>Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami</u> .....	str. 51
<b>Oświata zdrowotna i promocja zdrowia .....</b>		str. 52
1.	Programy edukacyjne .....	str. 52
2.	Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia .....	str. 54
<b>Działania państwowej inspekcji sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego .....</b>		str. 57
<b>Nadzór nad środkami zastępczymi .....</b>		str. 59

## DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE

W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie objął nadzorem **1524** obiekty, w których przeprowadzono łącznie **5987** kontroli sanitarnych (w tym 5244 wywiady), wydano **8930** decyzji nakazowych, **140** decyzji płatniczych, **47** postanowień, nałożono **14** mandatów karnych na kwotę **6.400** zł., pobrano do badania **295** próbek (higiena komunalna - 89, higiena żywienia - 206).

Wyk. Działania kontrolno-represyjne w 2020r.



Tab. Działalność kontrolno-represyjna

	Higiena Żywności Żywienia i Produktów Kosmetycznych	Epidemiologia	Higiena Komunalna	Higiena Pracy	Higiena Dzieci i Młodzieży	Oświata i promocja zdrowia	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	Ogółem
<b>Liczba przeprowadzonych kontroli/wizytacji</b>	394	5280 (36 kontroli obiektów)	134	44	44	97	38	<b>5987</b>
<b>Liczba decyzji nakazowych</b>	86	8807	17	20	0	-	-	<b>8930</b>
<b>Liczba decyzji płatniczych</b>	43	2	4	13	0	-	78	<b>140</b>
<b>Liczba postanowień</b>	-	35	12	-	-	-	-	<b>47</b>
<b>Liczba nałożonych mandatów</b>	14	0	0	0	0	-	-	<b>14</b>
<b>Kwota mandatów</b>	6.400	0	0	0	0	-	-	<b>6.400</b>
<b>Liczba pobranych próbek</b>	206	-	89	0	-	-	-	<b>295</b>

# ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHORÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

Nadzór epidemiologiczny to jeden z kluczowych obszarów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, który realizuje zadania w zakresie: nadzoru nad chorobami zakaźnymi, nadzoru nad obiektami lecznictwa zamkniętego i otwartego, a także nadzoru nad szczepieniami ochronnymi. W ramach powyższego nadzoru m.in. prowadzona jest analiza sytuacji epidemiologicznej zachorowań na choroby zakaźne wśród mieszkańców powiatu kościerskiego, a także działania ukierunkowane na zwalczanie i zapobieganie chorobom zakaźnym, prowadzony jest stały nadzór nad stanem sanitarno-technicznym podmiotów działalności leczniczej oraz przestrzeganiem procedur zapobiegających wystąpieniu zakażeń. Do zadań PIS należy także sprawowanie kontroli nad wykonywaniem szczepień ochronnych, jak również udział w procesie dystrybucji szczepionek do punktów szczepień.

Zwalczanie i zapobieganie zakażeniom i chorobom zakaźnym u ludzi - Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie prowadzi stały monitoring sytuacji sanitarno-epidemiologicznej powiatu kościerskiego w oparciu o analizę chorób zakaźnych w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i weryfikacji zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywa się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny (NIZP-PZH) na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Jednocześnie prowadzona jest analiza sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w Polsce jak i na świecie. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób przedstawiono w poniższej tabeli.

**Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych w powiecie kościerskim w 2020r.**

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2020r. POWIAT	
1.	<b>Salmonellozy – zatrucia pokarmowe</b>	11	
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <b><i>E. coli</i></b>	-	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <b><i>Campylobacter</i></b>	-	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <b><i>Clostridium difficile</i></b>	5	
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do 2 lat	-	
4.	<b>Gardioza (lamblioza)</b>	-	
5.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy</b>	8	
6.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy</b>	8	
7.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone</b>	4	
8.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe – nie określone</b>	2	
9.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2</b>	11	
10.	<b>Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem</b>	102	
11.	<b>Krztusiec</b>	1	
12.	<b>Płonica (szkarlatyna)</b>	17	
13.	<b>Choroba meningokokowa</b>	-	
14.	<b>Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - Róża</b>	2	
15.	<b>Legionelloza</b>	<b>Choroba Legionistów</b>	3
		<b>Gorączka Pontiac</b>	-
16.	<b>Kiła</b>	-	
17.	<b>Borelioza z Lyme</b>	37	
18.	<b>Ospa wietrzna</b>	131	
19.	<b>Wirusowe zapalenie wątroby typu C</b>	-	
20.	<b>Nowo wykryte zakażenie HIV</b>	-	

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2020r. POWIAT
21.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	-
22.	Malaria (zimnica)	1
23.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	2
24.	Choroba wywołana przez <i>Hemophilus influenzae</i>	-
25.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych – inne nieokreślone	1
26.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	2
27.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	<b>2389</b>
28.	Grypa sezonowa	15522
29.	Opracowanie ognisk gruźlicy	1
30.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	3
31.	Pokąsania przez zwierzęta	57

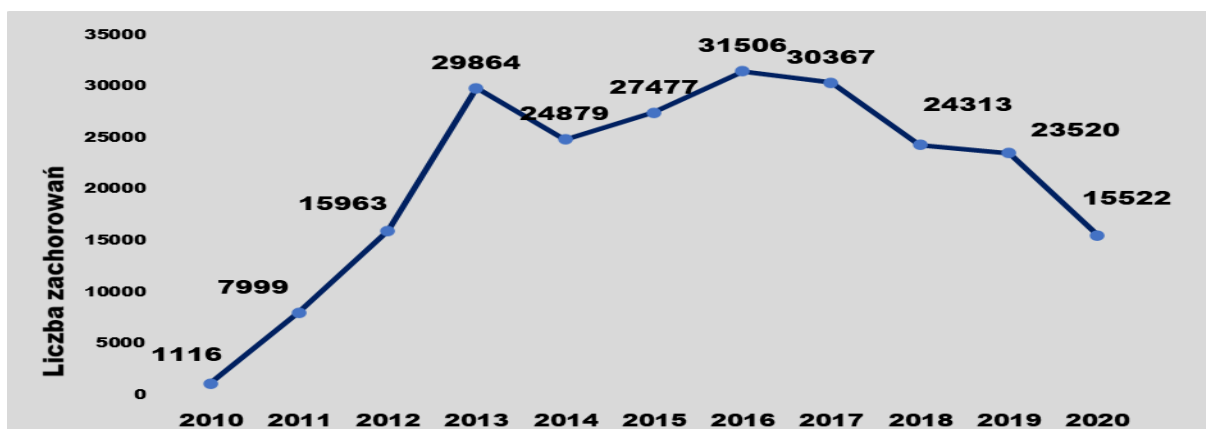
## 1. CHOROBY ZAKAŻNE

### Grypa i infekcje grypopodobne

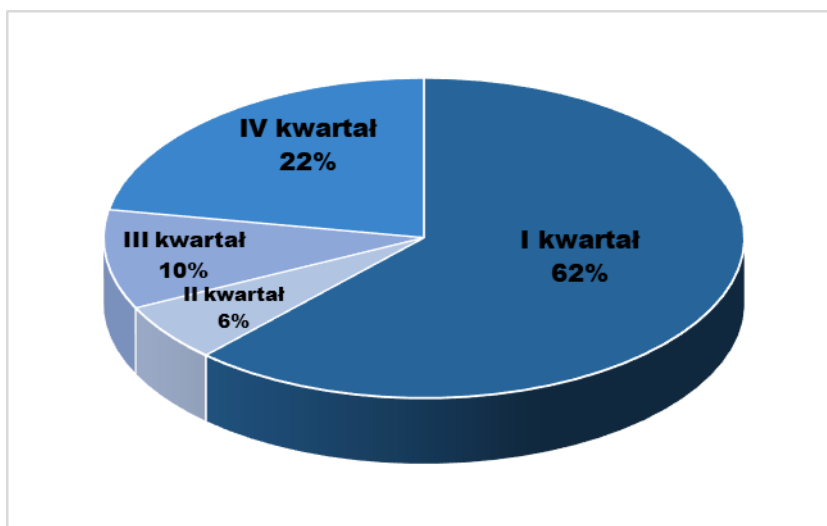
Ostre infekcje dróg oddechowych, w tym grypa i podejrzenia grypy należą do najczęściej występujących chorób zakaźnych. Grypa jest ostrą chorobą zakaźną, którą wywołują wirusy grypy. Związana jest z zakażeniem układu oddechowego – wirusy grypy atakują komórki nabłonka dróg oddechowych, w których się namnażają. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową, a także poprzez kontakt ze skażoną powierzchnią. Na przestrzeni ostatnich lat w powiecie kościerskim obserwowany jest spadek zachorowań.

W ostatnich latach liczba zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie sięgała ponad 20 tysięcy w 2020 roku ilość zachorowań spadła i wyniosła **15522** (2017r.-30367; 2018r.-24313; 2019-23520; 2020 -15522)

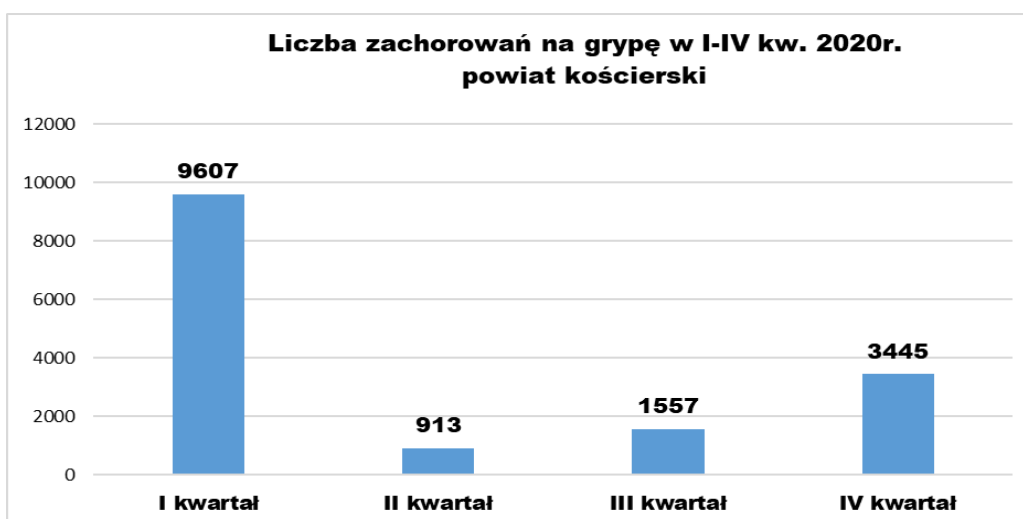
Analizując rejestrację zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w poszczególnych kwartałach, biorąc pod uwagę lata 2010 – 2020, można zauważyć charakterystyczny dla tej jednostki chorobowej wzrost zachorowań w okresie jesienno zimowym – co obejmuje kwartał I i IV, natomiast w kwartale II i III widać spadek zachorowań.



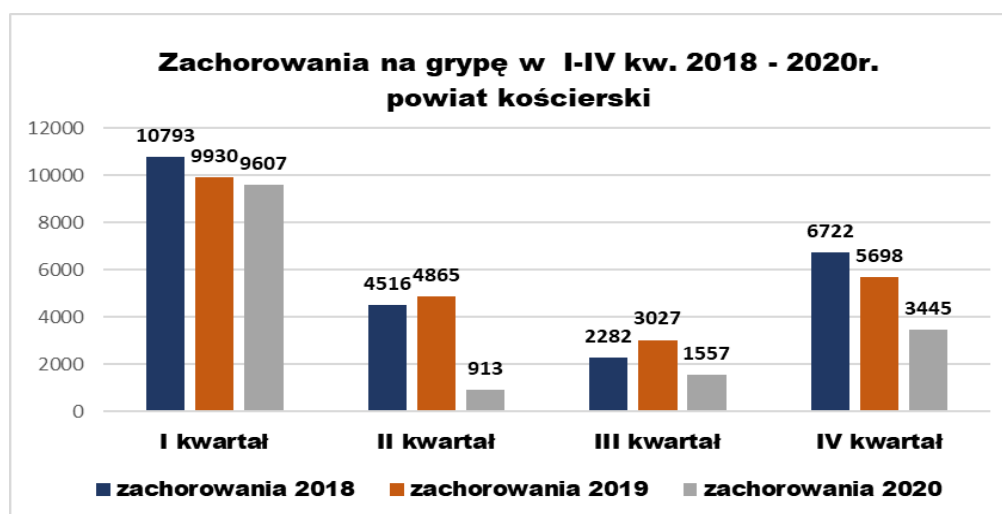
Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w latach 2010-2020



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w roku 2020 z podziałem na kwartały



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w roku 2020 z podziałem na kwartały



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w poszczególnych kwartałach 2018 i 2020r.

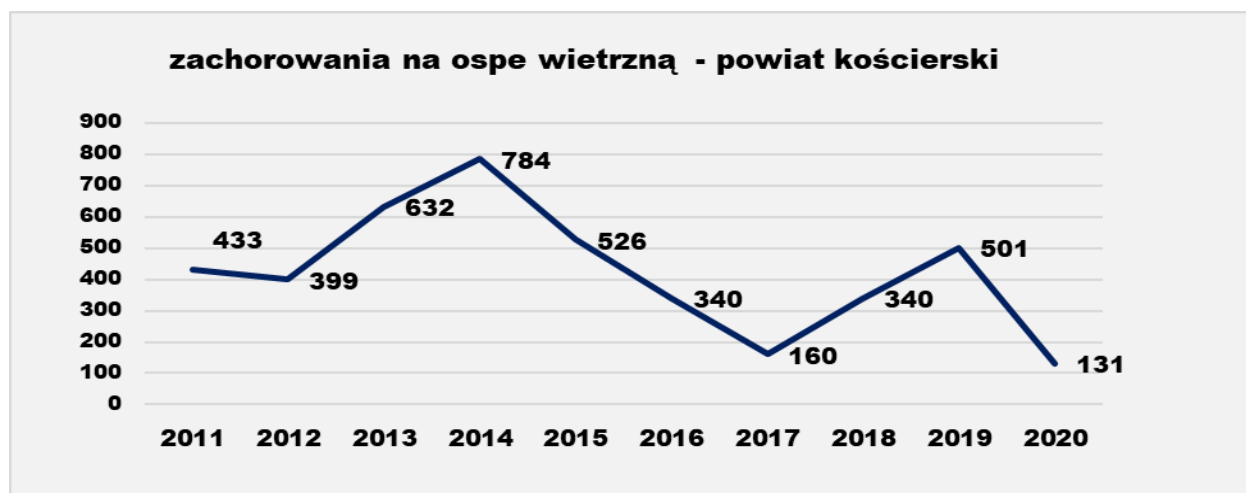


## OSPA WIETRZNA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA, SZKARLATYNA

**Ospa wietrzna** jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez wirus ospy wietrznej i półpaśca. Jest jedną z najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych. Najczęstszym źródłem zakażenia jest bezpośredni kontakt z chorym lub droga kropelkowa. Zakażenie szerzy się także przez kontakt z przedmiotami zanieczyszczonymi wydzielinami z dróg oddechowych chorej osoby. Do głównych objawów choroby należą: swędząca wysypka grudkowo-pęcherzykowa na tułowie, twarzy, owłosionej skórze głowy, kończynach, błonach śluzowych, gorączka, złe samopoczucie, bóle głowy i mięśni, powiększenie węzłów chłonnych. W większości przypadków ospa wietrzna przebiega łagodnie, jednak u 2-6% chorych mogą wystąpić groźne powikłania. Do najczęstszych powikłań należą zakażenia bakteryjne skóry, które mogą powodować powstanie szpecących blizn, objawy neurologiczne (zapalenie mózdzku, mózgu, czy opon mózgowo-rdzeniowych) oraz ostra małopłytkowość. Okres zakaźności trwa 1-2 dni przed i do 6 dni po pojawieniu się wysypki, praktycznie do przyschnięcia wszystkich pęcherzyków. 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 półpaśca.

W 2019r. zarejestrowano **131** przypadków.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną na przełomie lat 2006 – 2019- powiat  
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**; 2019 - **501**; 2020 - **131**



Wyk: Liczba zgłoszonych zachorowań na ospę wietrzną na terenie powiatu kościerskiego w latach 2011-2020

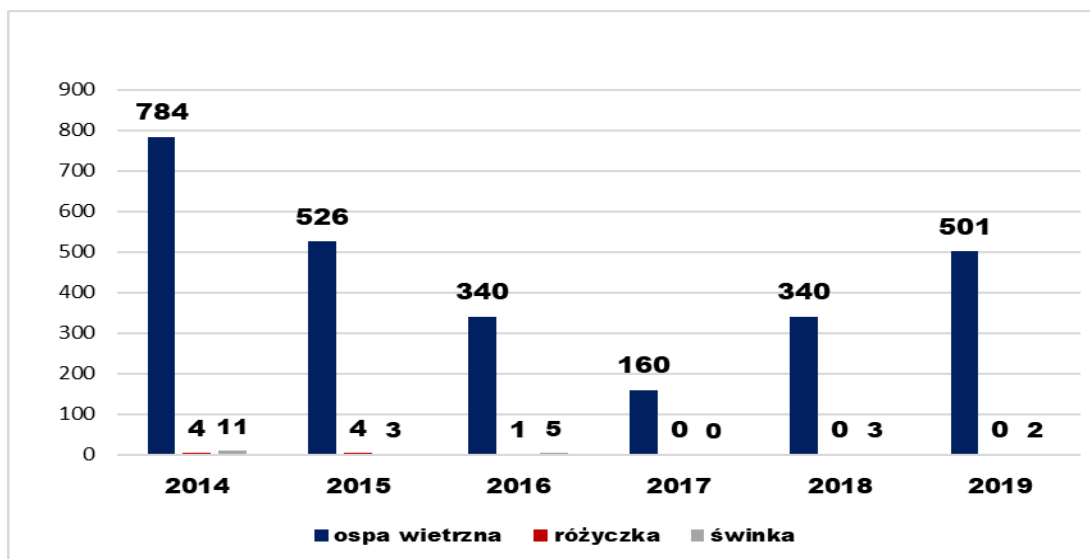
**Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)** jest to ostra wirusowa choroba zakaźna przebiegająca z gorączką i bolesnym obrzękiem gruczołów ślinowych - najczęściej przyusznich, rzadziej podżuchwowych lub podjęzykowych i nierzadko z objawami ze strony centralnego układu nerwowego. Źródłem zakażenia jest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

W 2020 na terenie powiatu kościerskiego nie stwierdzono zachorowania na **nagminne zapalenie przyusznic**.

W 2019 na terenie powiatu kościerskiego stwierdzono **2** zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic. W 2018 roku na terenie powiatu kościerskiego zgłoszono 3 zachorowania 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.

Od 2017r. na terenie powiatu nie stwierdzono zachorowań na różyczkę.



Wyk. Liczba zachorowań na ospę wietrzną, różyczkę, świnkę w latach 2014–2020

### 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 2020 roku liczba zachorowań wyniosła **17**, natomiast w 2019r. **44**, a w 2018 roku **50**.

**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 2020 roku zarejestrowano **1** zachorowanie na krztusiec.

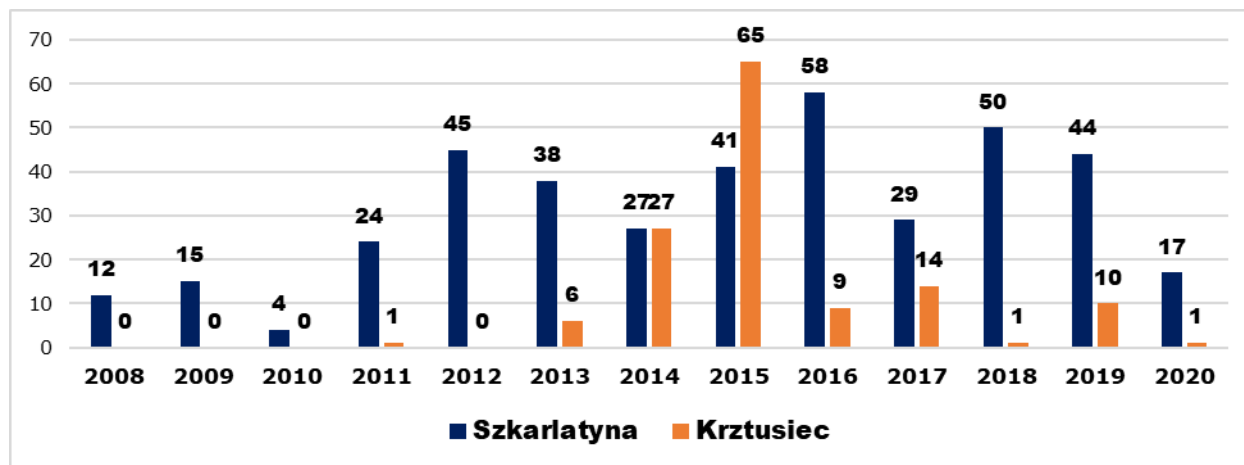
W 2019 roku zarejestrowano **10** zachorowań na krztusiec.

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

W 2017 roku zarejestrowano **14** zachorowań.

Tab. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec na terenie powiatu kościerskiego w latach 2010-2020

choroba zakaźna	rok											
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
Szkarlatyna (Płonica)	4	24	45	38	27	41	58	29	50	44	17	
Krztusiec	0	1	0	6	12	65	9	14	1	10	1	

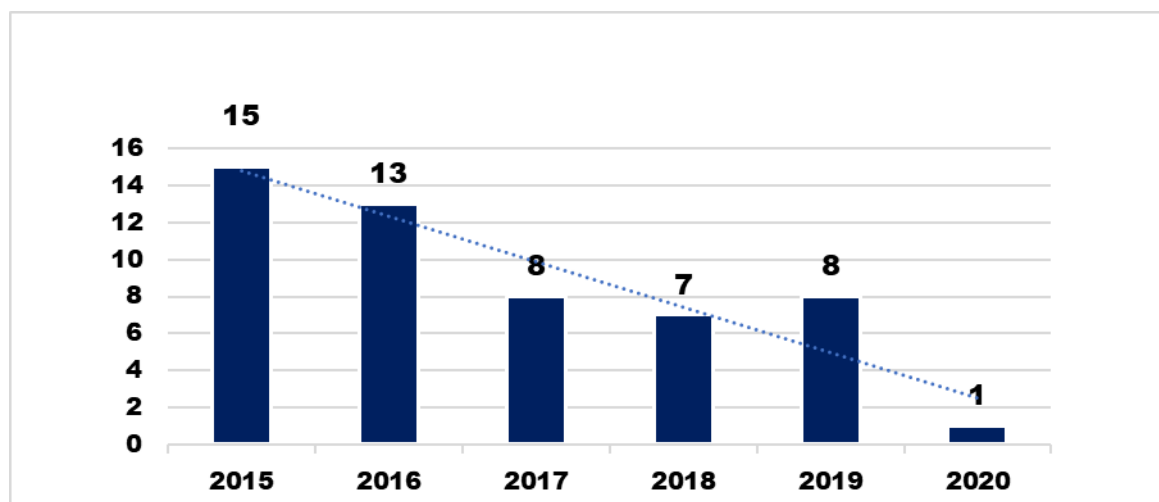


Wyk. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec w latach 2008-2020

### Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną, wywołaną przez prątki gruźlicy z grupy *Mycobacterium tuberculosis complex*. Źródłem prątków gruźlicy jest chory wydalający prątki podczas oddychania, mówienia, a zwłaszcza kaszlu. Gruźlica należy do najczęstszych chorób zakaźnych na świecie i stanowi globalne zagrożenie dla zdrowia. Sytuację epidemiologiczną gruźlicy w Polsce monitoruje Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie (IGiChP), który prowadzi Krajowy Rejestr Gruźlicy (KRG) oraz prezentuje aktualne dane dotyczące zachorowań na gruźlicę w Polsce.

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 2020r. zarejestrowano **1 zachorowanie na gruźlicę**, 5 osób z otoczenia chorych objęto nadzorem epidemiologicznym.



Wyk. Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2015-2020 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 2020 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie nie zgłoszono ogniska zatrucia pokarmowego.

### **Bakteryjne zakażenia pokarmowe**

W 2020 roku najczęstszą przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych były:

#### ***Bakterie Salmoella sp.***

*Salmonellozy* przebiegały głównie pod postacią niezytu żołądkowo-jelitowego.

W 2020 roku zarejestrowano **11** przypadków zachorowań wywołane tymi bakteriami.

W 2019 roku zarejestrowano **11** przypadków zachorowań wywołane tymi bakteriami.

W 2018 roku zarejestrowano **32** 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 2020 roku odnotowano **5** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - wszystkie osoby hospitalizowano.

W 2019 roku odnotowano **14** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - wszystkie osoby hospitalizowano.

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.

#### ***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 2020r. nie odnotowano zachorowania na chorobę meningokokową.

W 2019r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na chorobę meningokokową – mieszkańiec powiatu kościerskiego

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 **2020** roku zarejestrowano **2** przypadki zachorowań.

W **2019** roku zarejestrowano **7** przypadków zachorowań.

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

## 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 2020 roku odnotowano **57 przypadków pokąsań przez zwierzęta**.

- 52 pokąsania przez **psy**
- 4 pokąsania przez **koty**
- 1 pokąsanie przez **nietoperza**

Zaszczepiono przeciw wścieklicznie 3 osoby

## BORELIOZA (choroba z Lyme)

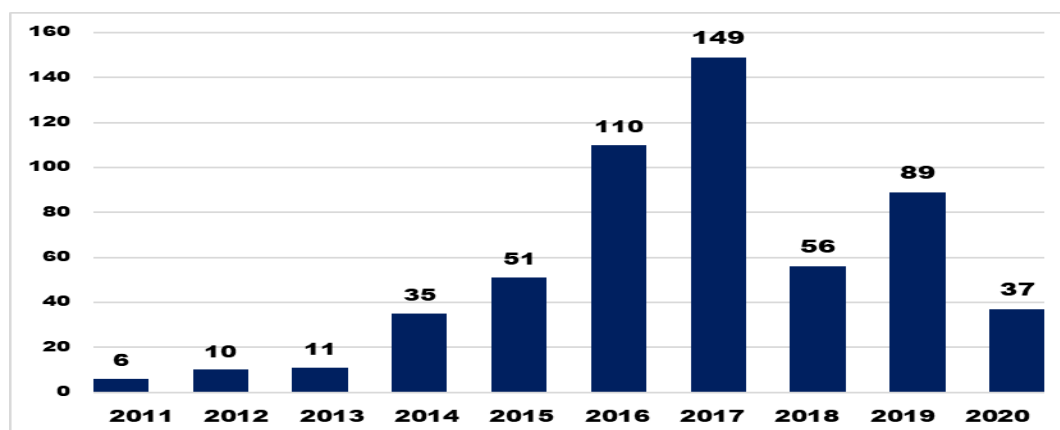
Występowaniu boreliozy sprzyja obecność na terenie powiatu dużych obszarów leśnych będących siedliskiem kleszczy i zakażenie tych stawonogów drobnoustrojem *Borrelia burgdorferi* stwierdzone w badaniach naukowych.

**W roku 2020 zgłoszono, 37 przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 36 potwierdzonych.**

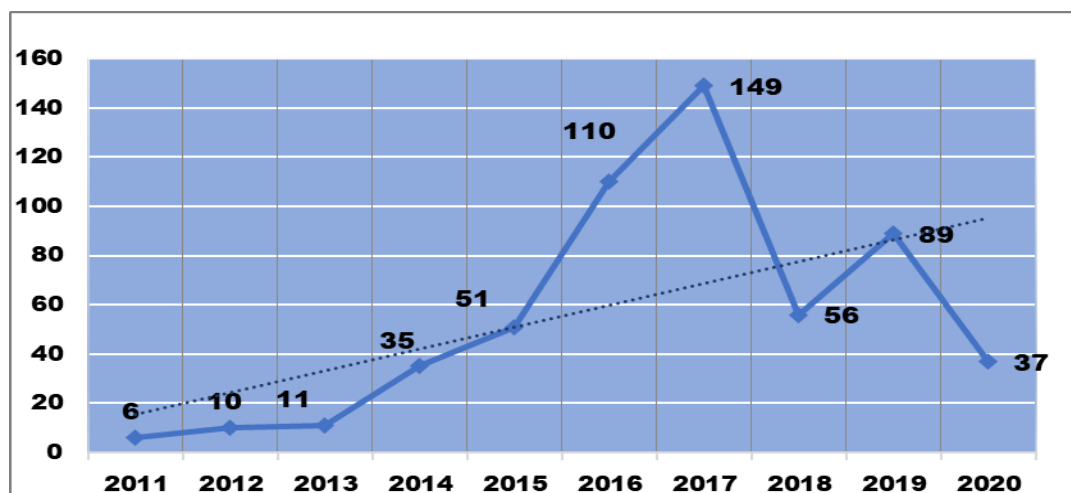
W roku 2019 zgłoszono, aż 89 przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 84 potwierdzonych.

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.



Wyk. Zachorowania na boreliozę w latach 2011 – 2020



Wyk. Zachorowania na boreliozę na terenie powiatu kościerskiego w latach 2011 – 2020

## LEGIONELOZA (CHOROBA LEGIONISTÓW, GORĄCZKA PONTIAC)

Legioneloza jest zakaźną chorobą wywoływana przez bakteria 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.

Liczba zgłoszonych zachorowań w 2020r. to:

- **3** zachorowania na **Chorobę Legionistów**
- **0** zachorowań na **gorączkę Pontiac**

W 2019 roku na terenie powiatu odnotowano **3** zachorowanie na **Chorobę Legionistów** oraz **3** **gorączki Pontiac**.

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

## 2. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Realizację Programu Szczepień Ochronnych, w tym realizację szczepień, które wynikają z koordynowanych przez Światową Organizację Zdrowia programów eliminacji i eradykacji chorób zakaźnych należy uznać za najistotniejszy i najbardziej skuteczny element działań zapobiegawczych.

Sposób regulacji obowiązkowych szczepień ochronnych w polskim prawie wynika zarówno z uczestnictwa Polski w koordynowanych przez WHO międzynarodowych programach całkowitego wykorzenia (eliminacji) takich chorób zakaźnych jak polio, odra i różyczka, jak również z krajowych programów zwalczania chorób zakaźnych, a także konieczności zapewnienia ochrony populacji przed chorobami zakaźnymi o szczególnie ciężkim przebiegu i wysokiej śmiertelności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sporządza ilościowe zapotrzebowanie na szczepionki służące do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych. Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazuje Inspektorom powiatowym harmonogram dostaw szczepionek na dany rok kalendarzowy i transportuje je z zachowaniem łańcucha chłodniczego

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie przekazywała szczepionki świadczeniodawcom przeprowadzającym obowiązkowe szczepienia ochronne, z którymi Narodowy Fundusz Zdrowia zawarł umowy o udzielanie tych świadczeń i koordynowała przekazywanie szczepionek na obszarze powiatu kościerskiego.

Odnośnie monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych punktów szczepień, które mają zawartą umowę z NFZ na realizację świadczeń i otrzymują szczepionki jest na terenie powiatu

kościerskiego **14** wszystkie posiadają rejestrator temperatur z możliwością wydruku temperatur oraz funkcją powiadamiania sms.

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,
- monitorowanie łańcucha chłodniczego w przechowywaniu preparatów szczepionkowych.

### **Wykonawstwo szczepień**

W 2020 roku obowiązkowym szczepieniem ochronnym poddano 17 227 dzieci i młodzieży do 19 roku życia.

W 2019 roku obowiązkowym szczepieniem ochronnym poddano 17 284 dzieci i młodzieży do 19 roku życia.

### **Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)**

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

**Tab. Występowanie NOP-ów w latach 2012-2020 (z podziałem na rodzaj odczynu)**

Lata/rodzaj NOP	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>ciężki</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>poważny</b>	-	-	-	-	-	2	1	2	3
<b>łagodny</b>	3	3	5	5	3	9	13	13	2
<b>suma</b>	3	3	5	5	3	11	14	15	

W roku 2020 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono łącznie 5 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), nie zgłoszono NOP-ów ciężkich zagrażających życiu.

### **Egzekwowanie obowiązku szczepień ochronnych**

Obowiązkowe szczepienia ochronne są skuteczną i powszechnie społecznie akceptowaną metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zarówno w wymiarze zapobiegania zachorowaniom u osoby poddanej szczepieniom ochronnym (prewencji indywidualnej), jak również kształtowania odporności całej populacji na zachorowania (prewencji zbiorowej).

Na koniec 2020r. 236 rodziców uchylało się od obowiązku szczepień.

Wskutek uchylania się rodziców od wykonania prawnego obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie w 2020 roku nie zostało poddanych szczepieniom ochronnym 158 dzieci.

Analizując przyczyny nasilania się zjawiska uchylania się od obowiązku szczepień wykazano, że wzrost liczby osób uchylających się w 2020 roku dotyczył osób pozostających pod wpływem ruchów antyszczepionkowych.

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wystosował do osób uchylających się od wykonania obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie:

- 8 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- 8 tytułów wykonawczych;

skierował

- 8 wnioski do wojewodów o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień.

W 2020r. Wojewoda nałożył 8 grzywny na osoby uchylające się od obowiązku szczepień o łącznej wartości 8 000 złotych.

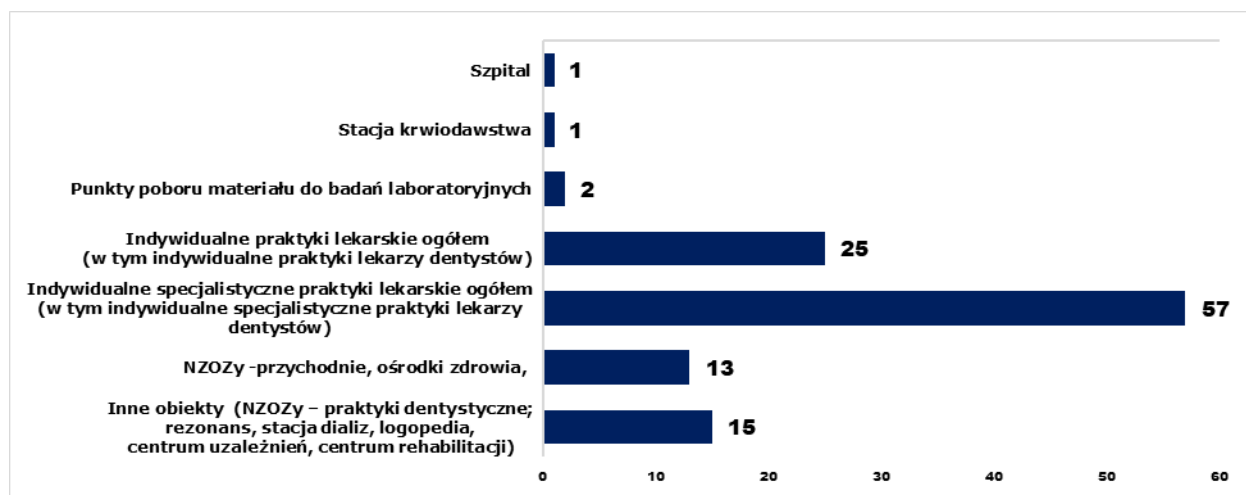
### 3. STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna w 2020r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych.

Podczas kontroli uwzględniano przede wszystkim zagadnienia dotyczące:

- szczepień ochronnych,
- podejmowanych działań zapobiegania oraz zwalczania zakażeń szpitalnych,
- prawidłowości opracowania i wdrożenia procedur dezynfekcyjnych i sterylizacyjnych oraz oceny sprzątnięcia i czystości bieżącej pomieszczeń,
- spełnienia wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą,
- sposobu postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.

W 2020r. skontrolowano **20** podmioty prowadzące działalność leczniczą ze **114** ujętych w ewidencji. W obiektach tych przeprowadzono **21** kontroli. Kontrole odbywały się zgodnie z harmonogramem kontroli na 2020r..



**Wykres: Podmioty, w których prowadzono działalność leczniczą będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie**



**Tab. Podmioty, w których wykonywano działalność leczniczą będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie**

Podmioty lecznicze	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym	Liczba przeprowadzonych kontroli
Szpital	1	1	0	2
Stacja krwiodawstwa	1	1		0
Punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych	1	1		1
Indywidualne praktyki lekarskie ogółem (w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków)	25 (16)	5 (4)		5 (4)
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem (w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków)	37 (6)	6 (1)		6 (1)
NZOZy (przychodnie, ośrodki zdrowia)	13	13	0	2
Inne obiekty (NZOZy – praktyki dentyckie; rezonans, stacja dializ, logopedia, centrum uzależnień, centrum rehabilitacji)	15	15		3
<b>Ogółem</b>	<b>99</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>19</b>

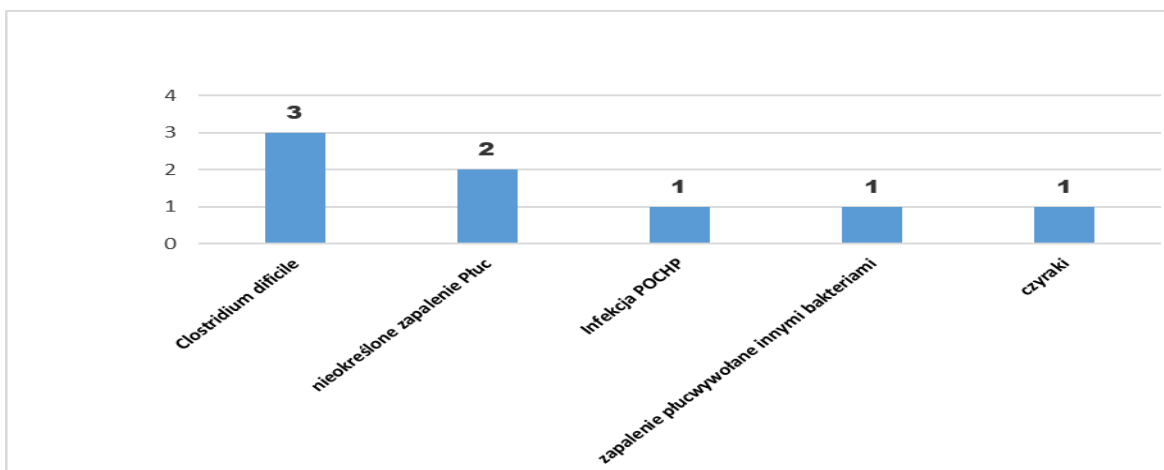
### 3.1 Szpital

Przeprowadzając planowe kontrole oceniano warunki sanitarno-techniczne oraz sanitarno-higieniczne, postępowanie z czystą i brudną bielizną, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, sposób zaopatrzenia w wodę, sposób przeprowadzenia procesów sterylizacji. Szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom szpitalnym poprzez kontrole opracowanych i stosowanych procedur.

Kierownicy podmiotów leczniczych zgodnie z art. 14 ust. 1 ww. ustawy są obowiązani między innymi do: monitorowania i rejestracji zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, wykonywania badań laboratoryjnych i ich weryfikację, sporządzania i przekazywanie raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala, oraz zgłaszania w ciągu 24 godzin potwierdzonego epidemicznego wzrostu liczby zakażeń szpitalnych. Ponadto art. 14 ust. 2 ustawy nakłada na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje zbiorcze roczne dane dotyczące patogenów alarmowych występujących w szpitalach oraz dane dotyczące zakażeń w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby - informacje o ogniskach zakażeń w szpitalach.

W 2020 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zostało zgłoszone przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie **18 ognisk epidemicznych** oraz **8 przypadków zakażeń szpitalnych** oprócz ognisk związanych z SARS CoV-2.



Wyk. Czynniki etiologiczne zakażeń szpitalnych w 2020 roku

### 3.2 Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze inne niż szpitale

W 2020 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali następujące obiekty udzielające świadczeń zdrowotnych, innych niż świadczenia szpitalne

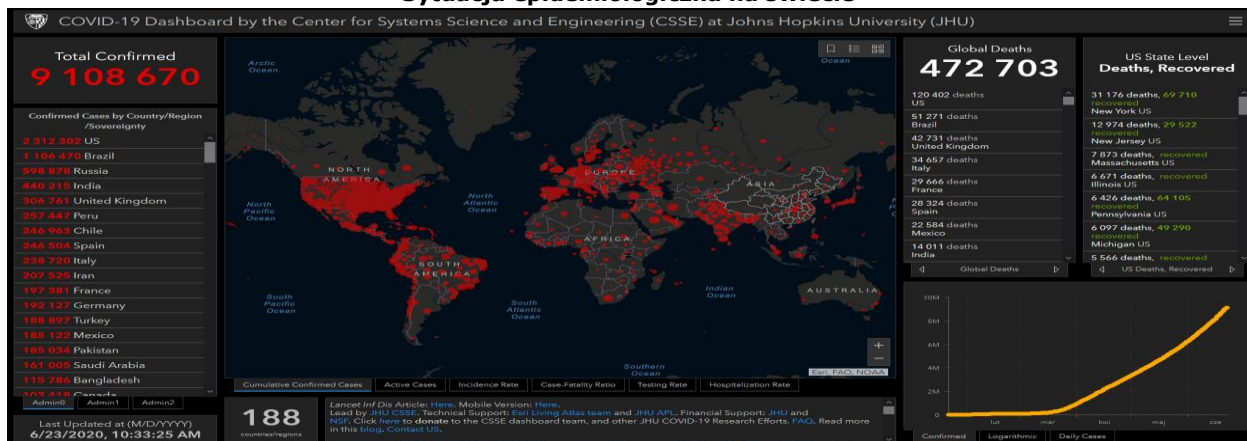
- punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarzy dentyków
- NZOZ (przychodnie , ośrodki zdrowia)
- NZOZ (praktyki dentyckie, centrum rehabilitacji)

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-higieniczny pozostałych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

#### Nowy koronawirus SARS-Cov-2 wywołuje chorobę o nazwie COVID-19

- 31 grudnia 2019r. w Wuhan w prowincji Hubei w Chinach zarejestrowano grupę przypadków zapalenia płuc o nieznanym etiologii.
- W dniu 9 stycznia 2020 r. Chiński CDC zgłosił nowy koronawirus jako czynnik sprawczy tych przypadków – **SARS-CoV-2**
- Choroba związana z wirusem jest określana jako nowa choroba koronawirusowa 2019 (**COVID-19**).
- Okres inkubacji 2019-nCoV wynosi 2-12 dni. Ze względów ostrożności 14-dniowy okres obserwacji.
- Uważa się, że chory jest najbardziej zakaźny, gdy ma objawy, ale może być źródłem zakażenia przed wystąpieniem objawów. Zakaźność prawdopodobnie będzie skorelowana z nasileniem objawów.
- Osoby u których wykryto wirusa SARS-CoV-2 odbywają obowiązkową 10 dniową izolację o ile lekarz nie zdecyduje inaczej.
- Osoby mające kontakt z osobą zakażoną koronawirusem zostają objęte kwarantanną w warunkach domowych lub odbywają kwarantannę w miejscu kwarantanny zbiorowej. Na terenie województwa pomorskiego na miejsce kwarantanny zbiorowej wyznaczono Powiatowe Centrum Młodzieży w Garczynie.

### Sytuacja epidemiologiczna na świecie



[gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard](https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard)

Każdy przypadek COVID-19 ma indywidualny przebieg.

#### Najczęściej występujące objawy:

- gorączka
- suchy kaszel
- zmęczenie
- ból mięśni
- ból gardła
- biegunka
- ból głowy
- utrata smaku lub węchu
- wysypka skórna lub przebarwienia palców u rąk i stóp

## Działania Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w związku KORONAWIRUSEM

W ciągu 2020 roku

- **14 783** osób było objętych kwarantanną i izolacją
- **2389** zachorowało na COVID-19
- **12 394** osób objętych było kwarantanną
- **203** osoby były hospitalizowane w związku z zakażeniem SRS-CoV-2
- **66** osób zmarło na COVID-19
- W powiecie kościerskim oprócz ognisk rodzinnych wystąpiły ogniska zakażeń SARS-CoV-2
  - Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie
  - DPS Cisewie
  - DPS Ostoja Kaszubska
  - DPS Kaszub
  - NZOZ „Przychodnia”
  - Diaverum - Stacja dializ
  - Schronisko dla osób bezdomnych we Wielu
  - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie
  - 14 szkół i przedszkoli

## STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

### 1. Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2019r poz. 59) i ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz.U. z 2019 poz. 1437 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.).

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.gov.pl/web/psse-kościerzyna](http://www.gov.pl/web/psse-kościerzyna)
- wydawanie ocen higienicznych dotyczących materiałów oraz wyrobów stosowanych do uzdatniania i dystrybucji wody.

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

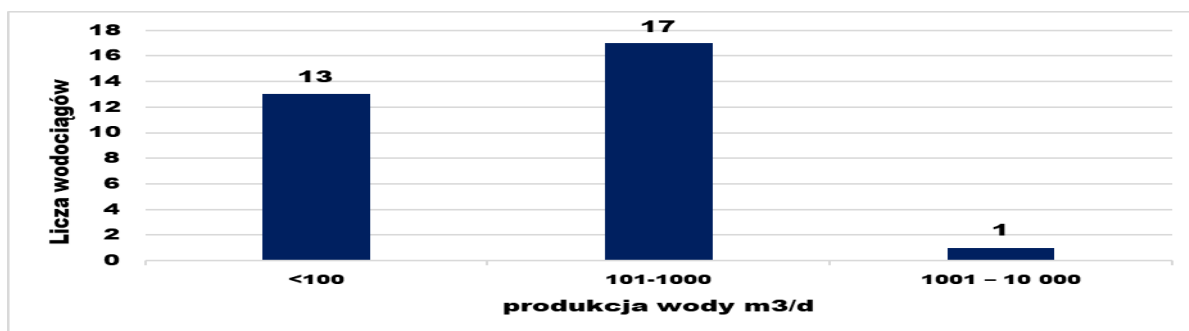
Zaopatrywały one na stałe w wodę 72688 osób z terenu powiatu kościerskiego.

Największym wodociągiem jest wodociąg kościerski, produkujący 2668 m<sup>3</sup> wody/dobę i zaopatrujący 22246 mieszkańców miasta Kościerzyna.

W 2020r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **65** 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 2019r. poz. 1437 ze zm.).

Tab. Struktura wodociągów uwzględniająca ilość produkowanej wody

Wodociągi o produkcji wody [m <sup>3</sup> /d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
<100	13	4645
101-1000	17	37882
1001 – 10 000 (wodociąg kościerski)	1	23742



Wyk. Struktura wodociągów uwzględniająca ilość produkowanej wody

Na obszarze powiatu kościerskiego w 2020r. skontrolowano **65** urządzeń dostarczających wodę w tym:

- **31** wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę;
- **34** wodociągi innych podmiotów zaopatrujące w wodę.

Pobrano do badania **71** prób wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz próby wody na obecność bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

W ramach kontroli wewnętrznej właściciele wodociągów pobrali 220 prób.

Wydano **221** ocen 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 są na stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kościerzynie ([www.gov.pl/web/psse-kościerzyna](http://www.gov.pl/web/psse-kościerzyna)).

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 m<sup>3</sup>/dobę**

W 2020r. oceniono i skontrolowano 13 wodociągów o wydajności <100 m<sup>3</sup>/dobę. Stan sanitarno-higieniczny wszystkich urządzeń wodociągowych był dobry, a jakość wody spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, za wyjątkiem 1 wodociągu, gdzie jakość wody odbiegała od norm ze względu na ponadnormatywną zawartość związków manganu* – wodociąg zaopatrujący Ośrodek Wypoczynkowy Gdańskiej Stoczni Remontowej w Czarlinie

### **Wodociągi o wydajności 100 -1000 m<sup>3</sup>/dobę**

W 2020r. oceniono i skontrolowano 17 wodociągów o wydajności od 100 do 1000m<sup>3</sup> /dobę. Stan sanitarno-higieniczny wodociągów był dobry, a jakość wody spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*.

### **Wodociągi o wydajności i 1001 - 10000 m<sup>3</sup>/dobę**

W 2020r. 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

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody w innych podmiotach takich jak: szpitale, szkoły, domy pomocy społecznej oraz ośrodki wypoczynkowe, które produkują wodę na potrzeby własne.

W ewidencji Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w roku 2020 znajdowały się 34 tego typu podmioty, które zaopatrywały 238 osób .

Stan sanitarno-higieniczny wodociągów tej grupy był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

### Badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny monitoruje jakość wody w wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej względem obecności bakterii Legionella sp. w wytypowanych obiektach użyteczności publicznej takich jak domy opieki, szpital, hotele, baseny. W celu zapobiegania skażeniom wody bakteriami Legionella sp. 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 2020 przeprowadzono badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. w obiektach użyteczności publicznej (szpital, domy opieki, basen, wybrane bazy hotelowe).

W ramach kontroli urzędowej pobrano do badania 29 prób wody na obecność bakterii Legionella sp..

**Tab. Obiekty skontrolowane pod względem bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej**

Rok	2020
Ilość obiektów skontrolowanych na obecność bakterii Legionella w ciepłej wodzie użytkowej	30
Ilość obiektów, w których badania wody nie odpowiadają wymaganiom	1 – skażenie wysokie

W 30 skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii Legionella sp. W 2 obiektach stwierdzono skażenie wody tymi drobnoustrojami.

1. Skażenie instalacji wewnętrznej bakteriami Legionella sp.. w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzkiego w związku z wysokim skażeniem bakteriami Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

Decyzja obejmowała:

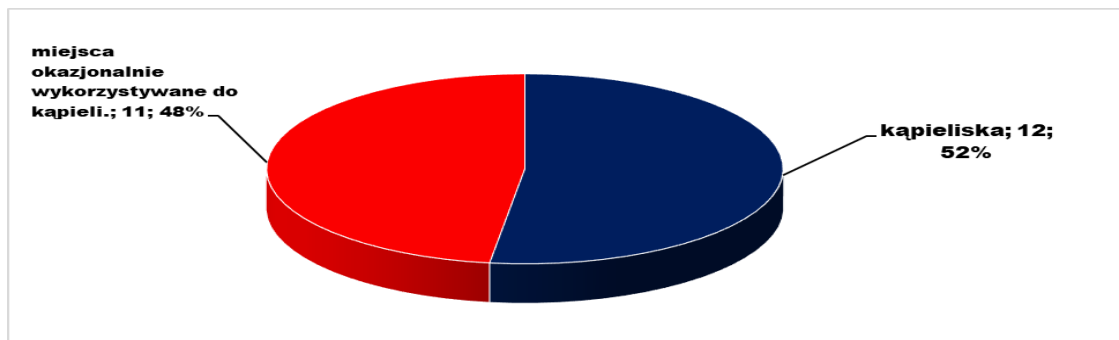
- Wyłączenie z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej na Oddziałach, na których skażenie oceniono jako bardzo wysokie (Onkologia Kliniczna, Chirurgia onkologiczna, Hospicjum, noworodki, Oddział dziecięcy, Oddział psychiatryczny)
- Zakaz używania pryszniców na Oddziałach, na których skażenie oceniono jako bardzo wysokie (Onkologia Kliniczna, Chirurgia onkologiczna, Hospicjum, noworodki, Oddział dziecięcy, Oddział psychiatryczny).

Zgodnie z załącznikiem nr 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017r., poz. 2294): „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda, minimalna częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego”,

- liczba bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie nie powinna przekraczać 100 jtk/100ml.
- liczba bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej w ilości <100 jtk/100 ml oznacza brak skażenia lub skażenie znikome,
- $\geq 100/100$  ml jest skażeniem średnim,
- natomiast  $\geq 1000/100$  ml jest skażeniem wysokim,
- natomiast  $\geq 10000/100$  ml jest skażeniem bardzo wysokim.

## 2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2020 roku Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie objął **12 kąpielisk** oraz **11 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli**.



Wyk. Liczba kąpielisk śródlądowych oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli w sezonie kąpielowym 2020r.

### Kąpieliska

- Kąpielisko przy Powiatowym Centrum Młodzieży nad jez. Garczyn
- Kąpielisko nad jez. Rzuno w Dziemianach
- Kąpielisko "Wielewskie" nad jez. Wielewskim w miejscowości Wiele
- Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina nad jez. Jelenie
- Kąpielisko przy O.W. Gdańskiej Stoczni "Remontowa" im. J. Piłsudskiego nad jez. Radolne w Czarlinie
- Kąpielisko we wsi Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz
- Kąpielisko nad jez. Gałęźne w Kościerzynie
- Kąpielisko przy Hotelu "Niedźwiadek" Sp. z o.o. we Wdzydzech nad jez. Jelenie
- Kąpielisko nad jez. Skrzyńki Duże w Nowym Karpnie
- Kąpielisko przy Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowym w Garczynie
- Kąpielisko przy Ośrodku Stawiska w Stawiskach nad jeziorem Zakrzewie
- Kąpielisko przy O.W. „KORMORAN” nad jez. Sudomie w miejscowości Sycowa Huta

### Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli (MOWK)

- nad jeziorem Wielewskim przy O.W. Beavet Tourist S.C.
- nad jeziorem Wielewskim przy O.W. Beavet Tourist S.C.
- nad jeziorem Wielewskim przy O.W. "eFKa" we Wielu
- nad jeziorem Wielewskim przy O.W. "eFKa" we Wielu
- nad jeziorem Wdzydze przy O.W. "Largo"
- nad jeziorem Wdzydze przy O.W. "Largo"
- przy kempingu Półwysep Lipa nad j. Wdzydze
- nad j. Gołuń nieopodal Wdzydz Kiszewskich
- nad jez. Wielkie w miejscowości Struga
- na terenie Hotelu Gołuń nad jeziorem Gołuń
- przy kompleksie Wypoczynkowym Szarlota nad jeziorem Osuszyno

Zgodnie z ustawą Prawo wodne od dnia 1 stycznia 2018r., poza kąpieliskami, mogą być tworzone wyłącznie miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli, które mogą funkcjonować przez okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym. Utworzenie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli odbywa się za zgodą rady gminy w drodze uchwały (po złożeniu odpowiedniego wniosku przez organizatora ww. miejsca). Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli mają zabezpieczyć wyjątkowe sytuacje, w których występuje konieczność zorganizowania formy rekreacji związanej z kąpielą.

W sezonie letnim 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydały łącznie **88** bieżących ocen jakości wody, w tym **2** oceny o okresowej nieprzydatności wody do kąpielii ze względu na zakwit sinic.

- w kąpielisku we wsi Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz w terminie 27.07.2020 – 31.07.2020r., 14.07.2020 – 19.07.2020r.

Oceny zamieszczane były na tablicach informacyjnych umieszczonych przy wejściach na plaże oraz stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie.

Podczas sezonu w 2020r. na w/w kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpielii Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził 25 kontroli, natomiast organizatorzy zgodnie z obowiązującymi przepisami prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

W sezonie kąpielowym w 2020r. na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie zamieszczony był wykaz kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### 3. Ocena stanu sanitarnego pływalni

Pływalnia, zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpielii, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują Ustawa z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 59) oraz Ustawa z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych.

Za zapewnienie bezpieczeństwa kąpiących się osób odpowiedzialny jest podmiot prowadzący działalność w zakresie sportu lub rekreacji. W przypadku pływalni jest to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która prowadzi działalność w tym zakresie oraz właściwy miejscowo wójt (burmistrz, prezydent miasta). Zarządzający pływalnią umieszcza, w ogólnie dostępnym miejscu, informacje dotyczące zasad korzystania, o ograniczeniach w korzystaniu z wyznaczonego obszaru wodnego oraz sposobie powiadamiania o wypadkach wraz z numerami alarmowymi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni właściciel obiektu zobowiązany jest do prowadzenia kontroli wewnętrznej na podstawie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zgodnie z harmonogramami ustalonymi we współpracy z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole przeprowadzane są również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzanego nadzoru nad jakością wody.

Na terenie powiatu kościerskiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sprawował nadzór nad jakością wody w 2 pływalniach:

- Pływalnia w obiekcie hotelowym - Hotel Niedźwiadek Sp. z o.o. we Wdzydzach
- Pływalnia w KASZUBSKIM CENTRUM SPORTOWO-REKREACYJNYM Sp. z o.o. „AQUA Centrum” w Kościerzynie

Rozporządzenie Ministra Zdrowia reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:

- wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach;
- częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach;



- metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny, czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom;
- sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

W roku 2020 w ramach kontroli urzędowej pracownicy inspekcji pobrali do badania **17** próbek wody basenowej i **2** urządzeń atrakcji wodnych typu jacuzzi oraz **5** próbek wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp..

Zakres badań wody basenowej najczęściej obejmuje następujące parametry: Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C po 48h, Legionella sp., chlor wolny, pH, potencjał redox, chlor związany, utlenialność, chloroform, mętność, azotany.

Nadzorowane pływalnie spełniały wymagania obowiązujących przepisów.

#### **4. Ocena stanu sanitarnego obiektów 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.

W roku 2020 skontrolowano ogółem **78** obiektów użyteczności publicznej.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2020r. skontrolowano:

- zakłady (salony) fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej – **27**
- inne obiekty świadczące usługi hotelarskie - **35**
- pływalnie – **2**
- ogrzewalnia - **1**
- schronisko dla osób bezdomnych - **1**
- hotel - **4**
- ustępy publiczne - **5**
- dworzec PKP - **1**
- inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino, gabinet fizjoterapii,) –**7**
- ambulatoryjne świadczenia zdrowotne – **12**
- stacjonarne, całodobowe świadczenia zdrowotne - **1**

#### **Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej**

W 2020 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **10** obiektów:

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

## Domy pomocy społecznej

Domy pomocy społecznej – placówki zapewniające całodobową opiekę z powodu wieku, choroby lub niepełnosprawności.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2020r. znajdowały się **2** Domy Pomocy Społecznej.

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

DPS w Cisewiu- przeznaczony jest dla 114 osób dorosłych przewlekle chorych psychicznie zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego.

Domy przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych (windy i podjazdy).

Obiekty utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

## Dom dla bezdomnych

Na terenie powiatu kościerskiego w miejscowości Wiele znajduje się jedno 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 2020 roku wpłynęła jedna interwencja dotycząca złego stanu sanitarnego.

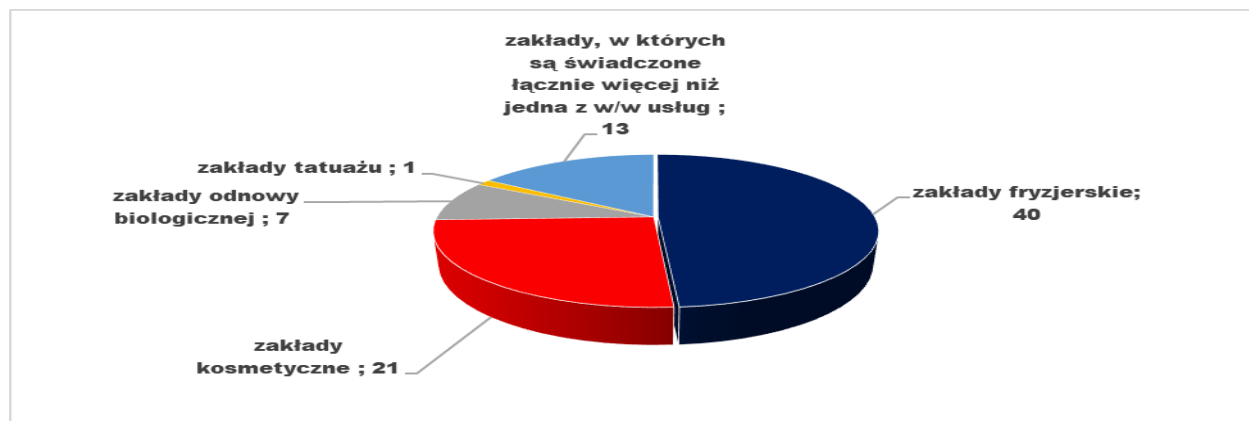
W wyniku przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

## Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej stanowią najliczniejszą grupę wśród usługowych obiektów użyteczności publicznej, nadzorowanych przez organy Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie.

Wymagania dla zakładów, w których świadczone są usługi fryzjerskie, kosmetyczne i tatuażu regulują między innymi przepisy ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 1845, ze zm.). Jedną z ważniejszych regulacji jest art. 16 ww. ustawy, który nakłada na osoby podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, obowiązek wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W 2020r. w ewidencji Państwowej Inspekcji w Kościerzynie znajdowały się **82** zakłady:



Wyk. Ewidencja zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

Przeprowadzając kontrole sanitarne oceniano warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń i ich funkcjonalność, postępowanie z narzędziami, bielizną oraz postępowanie z odpadami.

W zakładach kosmetycznych szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom oceniając:

- opracowane i stosowane procedury mające na celu zapobieganie zakażeniom,
- właściwe postępowanie z narzędziami wielorazowego użytku wykorzystywanymi do zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanki,
- właściwe postępowanie z odpadami potencjalnie zakaźnymi

### **Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie**

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w tego typu obiektach kontrolowała: zaopatrzenie w bieżącą wodę ciepłą i zimną, jakość wody przeznaczonej do spożycia, gospodarkę ściekami i odpadami, postępowanie z brudną i czystą bielizną oraz pościelą, procedury utrzymania czystości, środki czystości i dezynfekcyjne, warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji, dokumentację zdrowotną pracowników, stan sanitarno – higieniczny, techniczny oraz infrastrukturę terenów przeznaczonych pod kempingi, pola namiotowe.

W roku 2020 nadzorem sanitarnym objętych było **46** obiektów:

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

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

W 2020r. wydano 3 opinie sanitarne celem kategoryzacji obiektu hotelowego.

### **Środki transportu**

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego skontrolowali **3** środki transportu:

- 1 autobus komunikacji publicznej,
- 2 środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,

Kontrole środków transportu wykazały właściwy stan sanitarny.

### **Ustępy publiczne**

W 2020 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.

### **Wydawanie zezwoleń na ekshumacje i przewóz zwłok**

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

Wydano:

- **8** postanowień dot. sprowadzenia zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy celem ich pochówku.
- **7** decyzji zezwalających na ekshumację szczątków ludzkich na nadzorowanych cmentarzach.

## **5. Interwencje**

W roku 2020 do pionu Higieny Komunalnej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wpłynęły **49** interwencje, które dotyczyły m.in.:

- stanu sanitarnego schroniska dla bezdomnych we Wielu;
- wywożenia nieczystości z ubojni na pola uprawne;
- przepełnionych pojemników na odpady;
- zanieczyszczenia powietrza poprzez spalanie rozkruszu pochodzącego z płyt meblowych w kotłowni Spółdzielni mieszkaniowej Kalisz w Kaliszu gmina Dziemiany;
- niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładzie fryzjerskim;
- utworzenie pola kempingowego we Wdzydzach;
- odprowadzania ścieków do rzeki Wierzyca w okolicach Starej Kiszewy;
- pojawienia się szczurów na terenie miasta;

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

# STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ ORAZ PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH

## 1. Zakres nadzoru

### Przedmiotem nadzoru jest:

- 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 produktami 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 produktów kosmetycznych, 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-żywnościowych;
- 11) nadzór nad środkami zastępczymi.

Dodatkowo w 2020r. w związku z ogłoszonym na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii związanym z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, pracownicy sekcji HŻŻIPK zostali oddelegowani do wykonywania zadań związanych z epidemią. Kontrole przeprowadzono na podstawie Rozporządzeń Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W roku 2020 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **983** obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, z których skontrolowano **277**, w tym:

- **34** obiekty produkcji żywności
- **124** obiekty obrotu żywnością
- **110** obiektów żywienia zbiorowego
- **9** obiektów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Nieprawidłowości stwierdzono w podczas **25** kontroli sanitarnych w **23** kontrolowanych obiektach (nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz sanitarno-technicznej).

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono **394** kontrole, w tym **92** kontrole interwencyjne od indywidualnego klienta, powiadomień w systemie RASFF, RAPEX oraz informacji otrzymywanych od innych inspekcji w ramach współpracy np., PLW, PIH, PIORIN, IJHARS itp..

Kontrole interwencyjne najczęściej dotyczyły:

- niezachowania właściwej higieny w zakładzie, brak czystości bieżącej sprzętu, pomieszczeń, urządzeń,
- obecności w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej, z oznakami pleśni itp.),
- obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości,
- zanieczyszczenia środków spożywczych szkodnikami, obecność szkodników w zakładzie,
- braku czystości w otoczeniu zakładu (np. przepełnione pojemniki z odpadami),
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- braku higienicznej podaży środków spożywczych.

Wydano ogółem **87** decyzje, w tym:

- 6 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 2 decyzje zmieniające własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
- 12 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- 1 decyzja o odmowie wydania decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- 2 decyzje o zakazie wprowadzania środka spożywczego do obrotu,
- 5 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru,
- 1 decyzja o unieruchomieniu działalności całego lub w części zakładu,
- 7 decyzji o wygaśnięciu poprzednią decyzją zatwierdzającą dany zakład.
- 51 decyzji o zatwierdzeniu zakładu (w tym: 43 decyzje o zatwierdzeniu zakładu, 7 decyzji o zatwierdzeniu zakładu w związku z rozszerzeniem działalności, 1 decyzja o warunkowym zatwierdzeniu zakładu).

W postępowaniu mandatowym ukarano winnych zaniedbań sanitarnych **14** mandatami na łączną kwotę **6.400** zł.

## 2. Ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej, na których spoczywa obowiązek opracowania, wdrożenia i utrzymania procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Poniżej przedstawiono podział nadzorowanych obiektów.

**Tab. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
<b>Obiekty produkcji żywności</b>			
1.	Wytwórnice lodów	3	1
2.	Automaty do lodów	6	-
3.	Piekarnie	10	1
4.	Ciastkarnie	2	-
5.	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	-
6.	Browary i słodownie	1	-

**Stan sanitarny powiatu kościerskiego**

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
7.	Inne wytwórnie żywności	11	2
<b>Obiekty obrotu żywności</b>			
1.	Sklepy spożywcze	78	9
2.	w tym: supermarkety, hipermarkety	12	-
3.	Kioski	5	-
4.	Magazyny hurtowe	2	-
5.	Obiekty ruchome i tymczasowe	19	1
6.	Środki transportu	13	-
7.	Inne obiekty obrotu żywnością	7	-
<b>Obiekty żywienia zbiorowego</b>			
1.	<b>Zakłady żywienia zbiorowego otwarte</b>	59	4
2.	w tym: zakłady małej gastronomii	21	2
3.	<b>Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte</b>	51	7
4.	Stołówki pracownicze	-	-
5.	Bufety przy zakładach pracy	-	-
6.	Stołówki w domach wczasowych	11	3
7.	Bloki żywienia w szpitalach	1	-
8.	Kuchnie niemowlęce	-	-
9.	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	1	-
10.	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	-
11.	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	1	-
12.	Stołówki szkolne	6	1
13.	w tym: żywienie w systemie cateringowym	3	-
14.	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	16	1
15.	Stołówki w przedszkolach	7	1
16.	w tym: żywienie w systemie cateringowym	3	1
17.	Zakłady usług cateringowych	1	-
18.	Inne zakłady żywienia	7	1
19.	Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	-
20.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	8	-
21.	w tym: hurtownie	-	-
22.	sklepy	8	-

Kryteria stosowane podczas oceny sanitarnej obiektów:

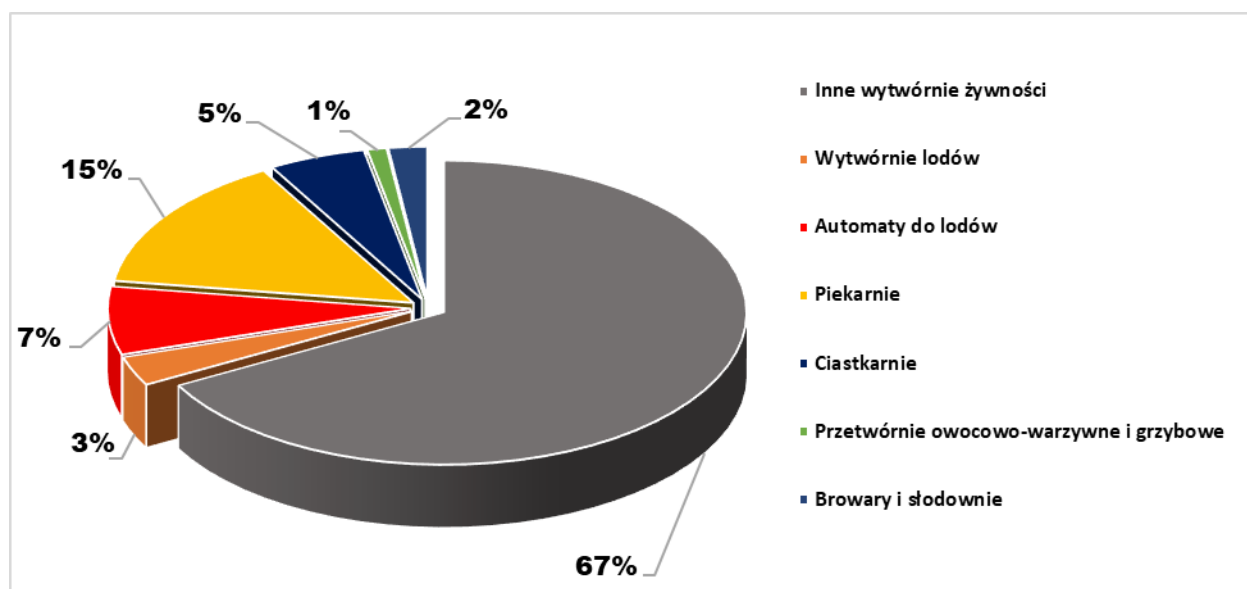
- stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu oraz stan higieniczno-sanitarny otoczenia zakładu,
- jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji,
- jakość i identyfikowalność środków spożywczych w obrocie
- jakość wody stosowanej w zakładzie,
- stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością,
- transport surowców i wyrobów gotowych,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie,
- gospodarka odpadami,
- stosowanie systemów kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP).

### 3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności

W roku 2020 pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali **34** obiektów produkcji żywności. Kontrole przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- listy pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli wyniosła **49** w tym **9** kontroli interwencyjnych.



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

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w trakcie kontroli:

- 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,
- obecność szkodników,
- brak wdrożonych programów sanitarno-higienicznych GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa:

- w obiektach produkcji żywności nałożono **1** mandat karny na kwotę **500zł**
- wydano ogółem **5** decyzji administracyjnych, w tym:
  - 1** decyzja nakazująca poprawę stan technicznego,
  - 2** decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego,
  - 1** decyzja zmieniająca własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
  - 1** decyzja o unieruchomieniu działalności części zakładu.

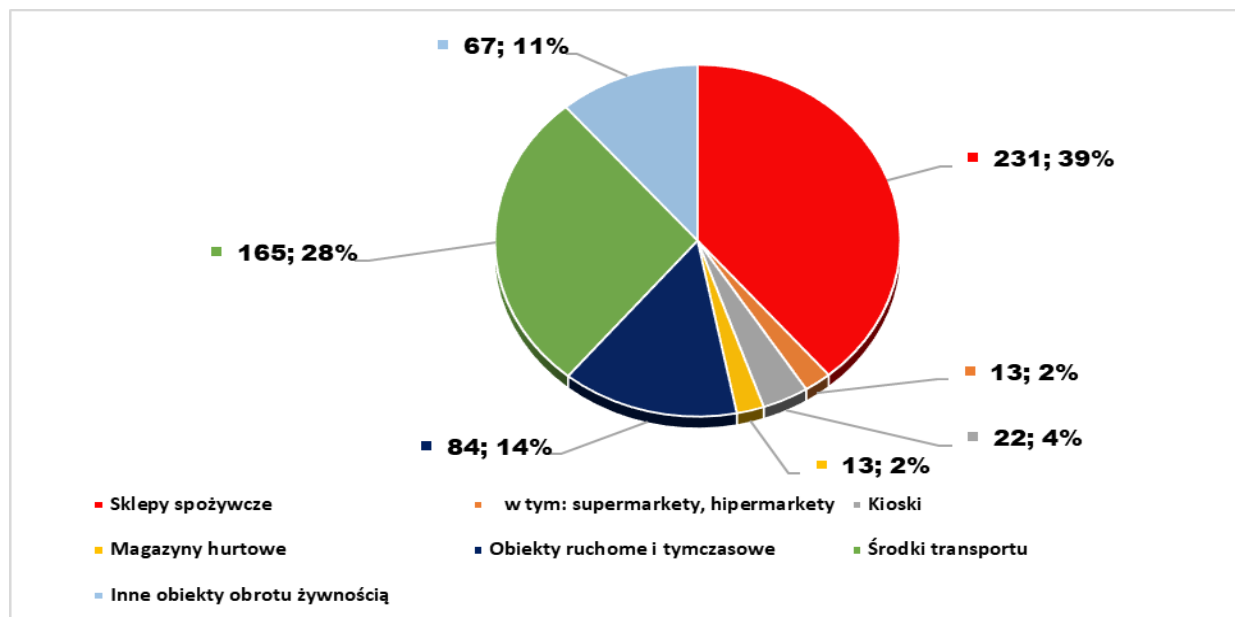
## 4. Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

W roku 2020 pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali **124** obiekty obrotu żywnością.

Kontrole przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli wyniosła **166** w tym **41** kontroli interwencyjnych.



Wyk. 2 Podział nadzorowanych zakładów ze względu na rodzaj prowadzonej działalności

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w trakcie kontroli:

- 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),
- brak dokumentów potwierdzających pochodzenie środków spożywczych,
- niewłaściwa ochrona zakładu przed szkodnikami (owady),
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych.

W następstwie przeprowadzonych kontroli:

- wydano łącznie **13** decyzji administracyjnych w tym:
  - 4 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego zakładu,
  - 2 decyzje z terminem natychmiastowej wykonalności, o nakazie wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
  - 4 decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
  - 2 decyzje ustalające nowy terminy wykonania zarządzeń decyzji,
  - 1 decyzji o wygaśnięciu decyzji.

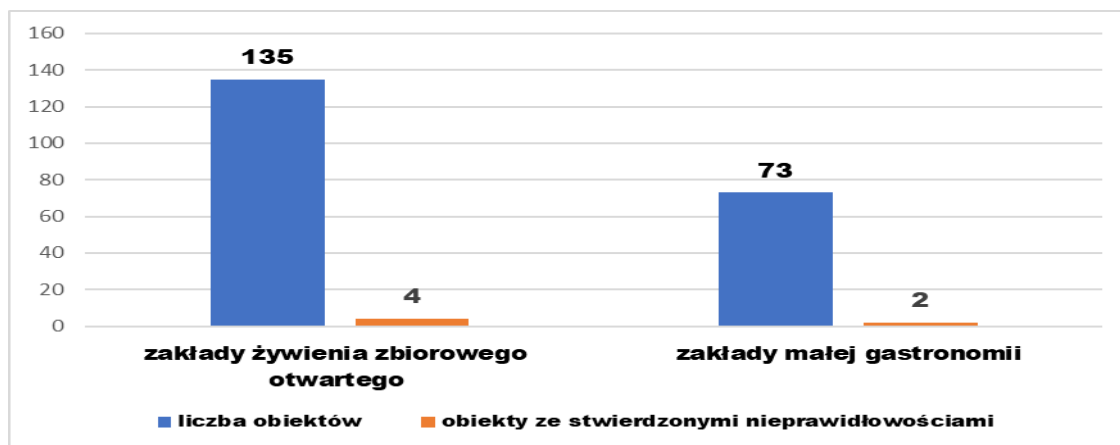


- nałożono **8** mandatów karnych na kwotę **3.100zł** (co stanowi **57%** ogółem nałożonych mandatów). Mandatami ukarano m. in. za niewłaściwą jakość środków spożywczych (po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości), brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, brak czystości i porządku otoczeniu zakładu, brak identyfikowalności produktu, obecność szkodników).

## 5. Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2020 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **135** obiektów żywienia zbiorowego otwartego, z których skontrolowano **59** w tym **21** zakładów małej gastronomii (tj. barów, fast food, itp.)

- łącznie w obiektach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono **83** kontroli sanitarnych, w tym **18** kontroli interwencyjnych
- w zakładach małej gastronomii przeprowadzono **26** kontroli sanitarnych, w tym **5** kontrole interwencyjne
- w obiektach żywienia zbiorowego otwartego nałożono ogółem **3** mandaty karne na kwotę **2000zł** za uchybienia higieniczno-sanitarne, w tym w zakładach małej gastronomii **2** mandaty na kwotę **1500zł**.
- wydano **8** decyzji administracyjnych, w tym w zakładach małej gastronomii **2** decyzji, w tym:
  - 1 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego,
  - 4 decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
  - 2 decyzji o wygaśnięciu decyzji administracyjnej.
  - 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład.



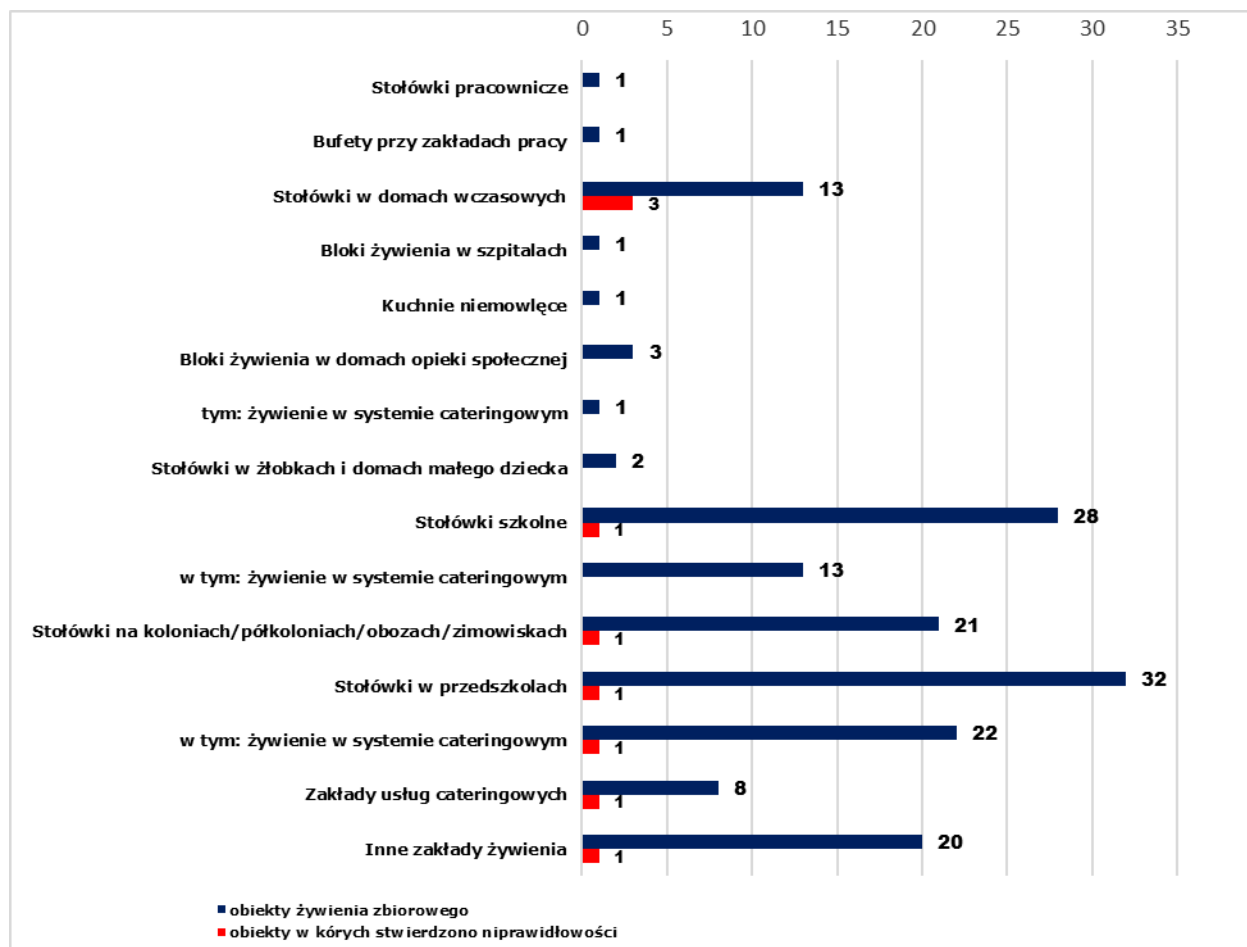
Wyk. 3 Podział nadzorowanych zakładów ze względu na rodzaj prowadzonej działalności

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości obiektach żywienia zbiorowego otwartego:

- brak pełnego wdrożenia GHP/GMP;
- obecność śladów szkodników;
- brak dokumentów potwierdzających wykonanie zabiegów DDD;
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany sufity);
- brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością;
- brak możliwości wyparzenia naczyń;
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń, sprzętu.

## 6. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2020 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **133** obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego, z których skontrolowano **51**.



Wyk. 4 Podział nadzorowanych zakładów ze względu na rodzaj prowadzonej działalności

Kontrole przeprowadzano w zakresie:

- w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego,
- przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- oceny żywienia dzieci i młodzieży,
- śledzenia produktu (traceability),
- oceny żywienia w związku z wypoczynkiem dzieci i młodzieży.

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego wyniosła **77**, w tym **8** kontroli interwencyjnych.

Nałożono **2** mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości na łączną kwotę **800zł.** (co stanowi **14%** ogółem nałożonych mandatów), m. in. za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu, urządzeń i sprzętu; brak odzieży ochronnej, obecność szkodników, brak utrzymania systemu HACCP).

Wydano **6** decyzji administracyjnych w tym:

- 2 decyzje wygaszające własną decyzje;
- 3 decyzje umarzające postępowanie;
- 1 decyzja o odmowie wydania decyzji o zatwierdzeniu zakładu.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:

- brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń, sprzętu;
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany, sufity);
- obecność szkodników;
- brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach).

## **6.1 Ocena jakości żywienia**

Ocena sposobu żywienia w 2020r. została przeprowadzona łącznie w **33** zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (50 jadłospisów):

- 1 stołówce w domach wczasowych
- 1 w bloku żywienia w domach opieki społecznej
- 3 w stołówkach szkolnych, tym: 1 w żywieniu w systemie cateringowym
- 42 w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach
- 3 w stołówkach w przedszkolach w tym: 2 w żywieniu w systemie cateringowym.

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie dokonali teoretycznej oceny sposobu żywienia na podstawie **50** jadłospisów w tym **30** zestawień dekadowych, **10** zestawienia 7 dniowe, **10** zestawienia 5 dniowe, analizowanych pod kątem wartości energetycznej i odżywczej posiłków.

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**

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w **2** placówkach szkolnych stwierdzili nieprawidłowości w ocenianym teoretycznie jadłospisie dekadowym:

- za wysoka zawartość soli w zbadanym posiłku obiadowym (4,5g),
- brak warzyw lub owoców w każdym posiłku obiadowym,
- brak wyliczonej i podanej wartości odżywczej, białka i tłuszczu,
- brak różnorodnych produktów zbożowych (brak kaszy i ryżu),
- brak podaży porcji ryby co najmniej raz w tygodniu,
- potrawy smażone podano więcej niż 2 razy w dekadzie;
- za wysoka zawartość soli w zbadanym posiłku obiadowym,
- za wysoki % białka.

W związku z powyższym, zalecono prowadzić żywienie dzieci w wieku przedszkolnym właściwie zbilansowane energetycznie zgodnie z zaleceniami żywieniowymi i zobowiązano dyrekcję placówek do korekty jadłospisów.

W 2020r. pobrano do badania **2** próbki posiłków obiadowych w kierunku oceny jakości wartości odżywczej zakładach żywieniowych:

- Przedszkole „Kubusiowy Lasek”, Lucyna Troka, ul. Świerkowa 29, 83-400 Kościerzyna (pobrano w firmie cateringowej: Zajazd „Pod Różą” Mariusz Kulaszewicz, Kaliska Kościerskie);
- Bloku żywienia Prywatnej Szkoły Podstawowej „Happy Kids” ul. Maczka 28, 83-400 Kościerzyna.

W celu poprawy żywienia, w planowaniu posiłku obiadowego zalecono uwzględnienie następujących wskazówek:

- należy skorygować jadłospis tak, by zmniejszyć radykalnie ilość soli występującej w posiłku obiadowym, zastępując ją aromatycznymi ziołami typu czosnek, oregano, bazylija, majeranek itp.

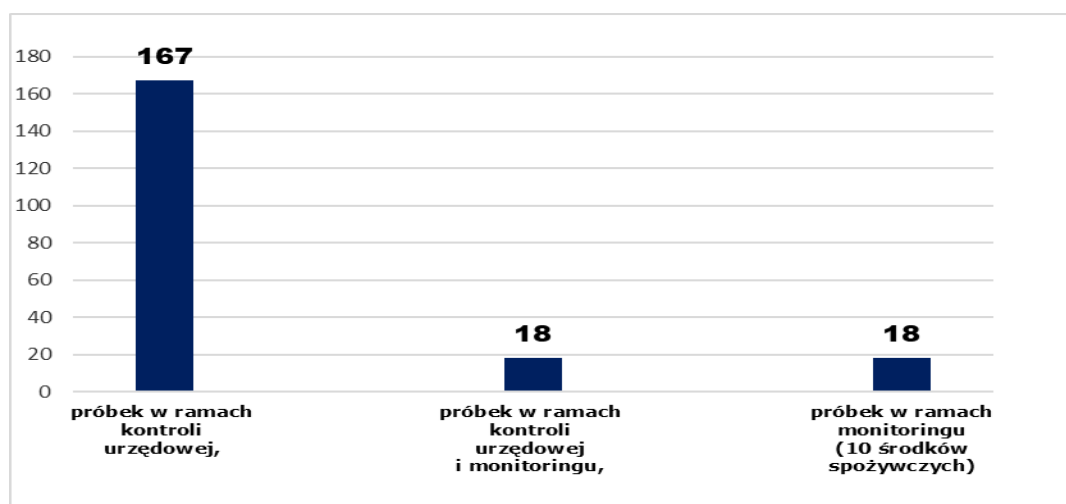
- zaplanować w jadłospisie dekadowym:
  - a) co najmniej jedną porcję z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych;
  - b) w każdym posiłku co najmniej jedną porcję warzyw;
  - c) podaż warzyw lub owoców w każdym posiłku. Nadmierne spożycie soli (NaCl) – z uwagi na zawartość sodu – powoduje niekorzystne skutki dla zdrowia (nadciśnienie, udary, otyłość, nowotwory). Sól w potrawach należy zastępować aromatycznymi ziołami, jak: majeranek, bazylia, oregano, czosnek.

## 7. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2020r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie pobrali do badania **206** próbek środków spożywczych, z których **8** nie spełniało obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej.

Pobory próbek odbywały się zgodnie z wytycznymi Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności.

Ogółem zbadano **203** próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (bez kosmetyków), w tym:



Wyk. 5 Klasyfikacja poboru próbek

- w kierunku mikrobiologicznym pobrano ogółem 122 próbek (108 próbek w ramach U oraz 14 próbek M)
- w kierunku fizyko-chemicznym pobrano 78 próbek,
- w kierunku znakowania i badań analitycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety pobrano 5 próbek w tym:
  - znakowanie, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – 1 próbki
  - suplementy diety (znakowanie i analityka) - 4 próbek.

W 2020 roku uległo zdyskwalifikowaniu 8 próbek; 5 próbek pod względem mikrobiologicznym, 1 próbka pod względem zanieczyszczeń fizyko-chemicznych, 1 próbka pod względem zanieczyszczeń biologicznych oraz 1 próbka ze względu na nieprawidłowe znakowanie.

- **Dyskwalifikacja próbek żywnościowych pod względem mikrobiologicznym**  
W badanej żywności – zanieczyszczenie mikrobiologiczne - liczba **Enterobacteriaceae. 5K(U) Lody z automatu RTE** o smaku śmietankowym z mieszanki z proszku do lodów „SOFT” (5 x 150g). W 5 próbkach stwierdzono: 1,3x10<sup>2</sup> jtk w 1g; 1,3x10<sup>2</sup> jtk w 1g; 1,5x10<sup>2</sup> jtk w 1g; 1,5x10<sup>2</sup> jtk w 1g; 1,5x10<sup>2</sup> jtk w 1g – GRUPA 0412.

- **Dyskwalifikacja próbek żywnościowych ze względu na nieprawidłowe znakowanie**  
1 K (U+M) **Kiełbasa śląska z kurczaka**, masa 500g, producent: Grupa DROSED „Roldrob” S.A., ul. Warszawska 168/172, 97-200 Tomaszów Mazowiecki. Na opakowaniu wykaz składników nie został poprzedzony nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz, co jest niezgodne z art.18 ust.1 Rozp. Parlamentu Europ. I Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 .
- **Dyskwalifikacja próbek żywnościowych ze względu na zanieczyszczenia biologiczne**  
1K(U) **Płatki owsiane błyskawiczne** (5 x 500 g). Stwierdzono 2 żywe chrząszcze trojszyka/ kg w 1 na 5 próbek - GRUPA 1511.
- **Dyskwalifikacja próbek żywnościowych ze względu na zanieczyszczenia fizyko-chemiczne.**  
1K (U+M) **Kapusta pekińska** (5 sztuk). Stwierdzono pozostałości pestycydów: Chlorpyryfos 0,16 ± 0,08 mg/kg - GRUPA 1001.

## 8. Nadzór nad obiektami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz produkty kosmetyczne

W 2020r. organ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie skontrolował **9** obiektów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych, w tym **15** kontroli interwencyjnych oraz **2** kontrole tematyczne.

Pobrano do badań **3** próbki wyrobów przeznaczone do kontaktu z żywnością w kierunku migracji:

- metali ciężkich (Pb, Cd) - wyroby ceramiczne - 2K(U),
- migracji specyficznej Bisfenolu A - puszka do piwa pojemność 5l - 1K(U).

W pobranych do badania próbkach nie stwierdzono przekroczeń.

### 8.1 Kosmetyki

W zakresie produktów kosmetycznych w 2020r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie posiadał w ewidencji **5** obiektów, w tym: 2 hurtownie i 3 sklepy.

W 2020r. w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań **3** próbki kosmetyków w kierunku badania mikrobiologicznego i fizyko-chemicznego (zawartość substancji konserwujących, zawartość fluoru całkowitego):

- Kosmetyki dla dzieci,
- maseczka do twarzy z gliną,
- pasty do zębów zawierające fluor.

W/w próbki spełniały w/w wymagania i były prawidłowo oznakowane.

W 2 produktach firmy „JANDA” dokonano oceny znakowania min. pod kątem oświadczeń zdrowotnych - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne działania kontrolne podejmowane w zakresie bezpieczeństwa produktów kosmetycznych: środki do wybielania zębów.

Zgodnie z wytycznymi Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego sprawdzano w obrocie handlowym produkty do wybielania zębów z uwagi na ograniczenia dotyczące nadtlenu wodoru obecnego bądź wydzielanego. Przeprowadzono 2 kontrole.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu produktu do wybielania zębów.

W ramach systemu RAPEX przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych interwencyjnych dot. wycofania z obrotu perfum, w których stwierdzono obecność alergenów zapachowych niewskazanych w składzie zamieszczonych na opakowaniu produktów oraz wyrobu do farbowania włosów p.n. Black Henna (Henna hair colour) firmy GADID Ahlaam, Johnstr. 046, 1150 Wien, Austria, dot. obecności p-fenylenodiaminy oraz braku wymaganych napisów ostrzegawczych, co zostało uznane za ryzyko dla konsumentów.

## 9. Zatrucia pokarmowe

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie odnotował podejrzania zbiorowego zatrucia pokarmowego.

## 10. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie, będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach, materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe i informacyjne przekazywane z Kraju lub Unii Europejskiej

W 2020r. w ramach systemu RASFF – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie otrzymał **25** powiadomień, w związku z którymi przeprowadzono 32 kontrole interwencyjne:

Powiadomienia	Razem	Kontrole
Krajowe alarmowe	14	17
Krajowych informacyjnych	7	10
KE alarmowych	3	3
KE informacyjne	1	2
<b>Razem</b>	<b>25</b>	<b>32</b>

### PPIS w Kościerzynie w 2020r. zgłosił w ramach systemu RASFF 2 powiadomienia:

- Powiadomienie alarmowe RASFF nr 2020.1 z dnia 20.07.2020 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości (NDP) pestycydu glifosatu w kaszy jaglanej PLONY NATURY pobranej do badań w dniu 15.06.2020r.
- Powiadomienie informacyjne w systemie RASFF nr 2020.2 opracowane przez PPIS w Kościerzynie w związku z wynikiem badań przeprowadzonych w Dziale Laboratoryjnym WSSE w Łodzi, gdzie stwierdzono przekroczenie NDP dla chlorpyryfos (sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.203.2020 z dnia 17.07.2020r.) kapusty pekińskiej, nr partii: 04.07.2020, producent: Eko-Rados, pakowanej w opakowania jednostkowe.

## Wybrane przykładowe powiadomienia w systemie RASFF

- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.165.2020.AD.1 z dnia 27.11.2020r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2020.06, dot. stwierdzenia kadmu na poziomie  $0,067 \pm 0,010$  mg/kg w produkcie pn. „**Nestle Sinlac Bezglutenowy produkt zbożowy po 4 miesiącu, 500 g**”. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu. Zakład został poinformowany o trwającym procesie wycofania kwestionowanego środka spożywczego. W związku z powyższym przedstawiciel zakładu odłożył na magazyn - celem zwrotu do magazynu centralnego 9 szt. produktu.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.136.2020.AD.1 z dnia 21.10.2020r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 1402/18/2020, przekazanego przez Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii, w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 1 z 5 **wycinków skórek szyi kurcząt** (nr partii 281/1/448/20). Sklep poinformowano o powyższym. Uzyskano informację, o braku produktu w obrocie handlowym. Sprzedano klientom indywidualnym. Przy kasie umieszczono informacje o możliwości zwrotu produktu, w przypadku jego zamrożenia. stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.153.2020.AD z dnia 16.11.2020r., dot. powiadomienia informacyjnego nr 2409/1/2020 w sprawie wykrycia obecności Salmonelli z gr. CO w 3 z 5 zbadanych próbek produktu pn. **Ćwiartka z kurczaka świeża klasy A**. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym,
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.124.2020.AD.13 z dnia 05.10.2020r., dot. powiadomienia informacyjnego w systemie RASFF, nr 2020.08 z dnia 08.09.2020r. dot. niewłaściwej jakości organoleptycznej (obcy, chemiczny zapach) środka spożywczego: **bułki pszenne do hamburgerów z sezamem „maxi Burger buns with sesame” 300g (4x75g)**. Skontaktowano się z 2 zakładami, które zakupiły dany produkt. Otrzymano od podmiotów informacje zwrotne o nie posiadaniu w obrocie kwestionowanego produktu.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.33.2020.AD.2 z dnia 21.04.2020r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF dot. niedeklarowanej obecności alergenu – gorczycy w **pasteryzowanym serku z mleka krowiego** wyprodukowanym w Czechach – dystrybucja Hurtownia Eurocash. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.2.2020.AD z dnia 09.01.2020r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF zgłoszone przez PKR Szwajcaria dot. stwierdzenia obecności nieautoryzowanej substancji THC oraz CBD w **suplemencie diety pod nazwą: CannabiGold Smat**. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.

## 11. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach kosmetycznych – RAPEX

System RAPEX utworzono dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów na obszarze Jednolitego Rynku Unii Europejskiej. Podstawą prawną jego funkcjonowania jest Dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 grudnia 2001r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów.

Głównym i bezpośrednim celem funkcjonowania systemu jest zapewnienie szybkiej wymiany informacji między państwami członkowskimi i Komisją Europejską na temat produktów stwarzających zagrożenie oraz środków podjętych w danym kraju, by wykluczyć lub ograniczyć ich wprowadzanie na rynek, a także ewentualnie użytkowanie.

RAPEX obejmuje wszystkie produkty nieżywnościowe przeznaczone dla konsumentów oraz takie, co do których istnieje prawdopodobieństwo, że mogą być przez nich użyte. Rejestr nie zawiera informacji na temat środków farmaceutycznych, wyrobów medycznych, pasz ani żywności.

W 2020r. w ramach systemu RAPEX – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie otrzymał **3** powiadomienia, w ramach których przeprowadzono **13** kontroli sanitarnych

interwencyjnych dot. wycofania z obrotu perfum, w których stwierdzono obecność alergenów zapachowych niewskazanych w składzie zamieszczonych na opakowaniu produktów oraz wyrobu do farbowania włosów p.n. Black Henna (Henna hair colour) firmy GADID Ahlaam, Johnstr. 046, 1150 Wien, Austria, dot. obecności p-fenyletylendiaminy oraz braku wymaganych napisów ostrzegawczych, co zostało uznane za ryzyko dla konsumentów. Kontrole nie wykazały ww. kosmetyku w obrocie.

## 12. Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świń i dzików (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 2020r. składano dwutygodniowe raporty do WSSE Gdańsk. Dotychczasowe kontrole nie wykazały w obiektach produkcji żywności jak i w obrocie mięsa z dzików niewiadomego pochodzenia.

## 13. Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie skierował **wniosek o ukaranie** do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z art.103 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dot. **prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

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

### Współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w Kościerzynie

Zakładami objętymi wspólnym nadzorem obu inspekcji w 2020r. były zakłady produkujące lub przechowujące środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt:

- **P.P.H. „KROS” Sp. z o.o., Iłownica 3, 83-412 Głodowo.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję kasz, grochu łuskanego, cukru pudru oraz konfekcjonowanie kasz, nasion roślin strączkowych, ryżu, bakalii, bułki tartej itp.,  
**Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (odpady poprodukcyjne).
- **Piekarnia-Cukiernia, 83-420 Liniewo, ul. Dworcowa 30.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję pieczywa i wyrobów cukierniczych,  
**Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (zwroty pieczywa).
- **Browar Kościerzyna Sp. z o.o., 83-400 Kościerzyna ul. Browarna 1.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję i dystrybucję piwa pasteryzowanego i niepasteryzowanego,  
**Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (młóto).
- **Browar Kościerzyna Sp. z o.o., Sp.k., 83-400 Kościerzyna ul. Słodowa 3.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję piwa niepasteryzowanego,



**Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (młóto).

W 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie przeprowadził wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną w ww. zakładach.

W związku z pismem PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.3.209.2020.JL z dnia 21.08.2020r. dot. podjęcia współpracy z przedstawicielami PLW i Policji w zakresie wspólnych kontroli w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego, w związku z zachorowaniami w zakładach mięsnych i drobiarskich w Irlandii w związku z wystąpieniem COVID-19, przeprowadzono kontrolę sanitarną w Zakładach Mięsnych w Kościerzynie. W ramach w/w akcji sprawdzono przestrzeganie przepisów i wytycznych w związku z ogłoszeniem w Polsce epidemii COVID-19. Udzielono upomnienia i poinstruowano, że należy opracować procedury na wypadek stwierdzenia zakażenia na koronawirusa wśród pracowników.

W ramach współpracy z PIW w Kościerzynie - zgodnie z §4 „Przekazywanie informacji na szczeblu powiatowym” porozumienia z 2018r., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał: 5 interwencji (protokoły z ustnego przyjęcia interwencji) klientów do PLW w Kościerzynie zgodnie z kompetencją merytoryczną, które dot. niewłaściwej jakości (gorzki smak) twarogu w kostce ok. 0,5kg zawiniętego w folie i sprzedawanego na Targowisku Miejskim w Kościerzynie, sprzedaży wyrobów mięsnych w słoikach bez oznakowania w sklepie mięsnym w Kościerzynie, nieprawidłowości w stajni – „katastrofa chaos i brud”, niewłaściwej jakości (stare, sfermentowane) produkty nabiałowe: twaróg, mleko, ser topiony i sprzedawane na Targowisku Miejskim w Kościerzynie, nielegalnej produkcji i sprzedaży wędlin i ryb.

#### **Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa**

W 2020r. zgodnie z „Planem działania na 2020r. 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 2 wspólne kontrole z przedstawicielami PIORIN w powiecie kościerskim. Pobrano do badania w kierunku obecności metali ciężkich próbkę truskawek, nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontrole na plantacjach nie wykazały niezgodności.

Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gdańsku o/ Kościerzyna poinformował w 2020r. o wykryciu w próbce pietruszki pozostałości Linuronu, które przekraczają NDP. Środki ochrony roślin, które zawierają substancję aktywną Linuron, nie są dopuszczone do ochrony pietruszki. Próbkę została pobrana przez przedstawiciela WIORIN w Gdańsku/ k. Kościerzyna

#### **Współpraca z Inspekcją Handlową**

PPIS w Kościerzynie w 2020r. nie prowadził współpracy 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.

#### **Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

A. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Gdańsku. WIJHARS w Gdańsku wystosował pismo z dnia 25.02.2020r. w sprawie udostępnienia rejestrów gospodarstw prowadzących rolniczy handel detaliczny. PPIS w Kościerzynie pismem przesłał wykaz gospodarstw rolnych prowadzących RHD.

B. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Łodzi.

PPIS w Kościerzynie poinformował Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Łodzi pismem z dnia 20.10.2020r. o nieprawidłowościach w znakowaniu wyrobu mięsnego pn. „Drosed Polskie Smaki, Kiełbasa śląska z kurczaka 85% mięsa”, kiełbasa drobiowa wędzona, parzona. Stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu pod względem zgodności z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.):

Na etykiecie podano niewłaściwe określenie „skład”, zgodnie z art.18 ust.1 w/w rozporządzenia - wykaz składników powinien być poprzedzony nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz.

WIJHARS w Łodzi poinformował pismem zwrotnym, że” skierowano pismo w powyższej sprawie do producenta w/w produktu. Zobowiązano producenta do podjęcia działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonej nieprawidłowości. Planowane jest przeprowadzenie kontroli przedsiębiorcy w ramach działań planowych lub doraźnych”.

#### **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 2020r. PPIS w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W roku 2020 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Kościerzynie było zarejestrowane 21 aptek.

W dniu 12.02.2020r. wystosowano do PWIF w Gdańsku pismo informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli w 3 aptekach. Kontrole tematyczne dotyczyły oceny znakowania suplementów diety, jednocześnie dokonano poboru próbek. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### **Współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną oraz Wojskową Inspekcją Weterynaryjną**

W 2020r. nie przeprowadzano wspólnie z przedstawicielem Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej kontroli sanitarnych w powiecie kościerskim.

#### **Współpraca z policją, strażą miejską oraz innymi służbami.**

W 2020r. PPIS w Kościerzynie przekazał do Komendy Policji w Kościerzynie, pismem z dnia 25.02.2020r. anonimowy e-mail w sprawie stanu sanitarnego schroniska dla bezdomnych. W 2020r. przeprowadzano wspólne kontrole z przedstawicielami Komendy Policji w Kościerzynie w związku z ogłoszonym w okresie od dnia 20 marca 2020 r., do odwołania, na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stan epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Przeprowadzano w/w kontrole sanitarne interwencyjne w zakładach typu: galerie handlowe, parki handlowe, hotele, restauracje, puby, kluby, siłownie itp.

#### **Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy**

W 2020r. przekazał pisemnie w dniu 23.07.2020r. interwencje anonimową telefoniczną dot. zatrudnienia pracowników bez umów o pracę i po 16 godzin dziennie w Restauracji w Kościerzynie - Okręgowy Inspektorat Pracy w Gdańsku.

## OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO - WYCHOWAWCZYCH

Do zakresu działania Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2020 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.

### NADZÓR NAD PLACÓWKAMI OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYMI

W roku 2020 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **275** placówek przeznaczonych dla dzieci i młodzieży, w tym: placówki wypoczynku letniego i zimowego, placówki edukacyjne (przedszkola i szkoły), opiekuńczo-wychowawcze (m. in. żłobki) oraz inne (m. in. domy kultury świetlice, place zabaw).

**Tab. Placówki przeznaczone dla dzieci i młodzieży**

Rodzaj placówki oświatowo-wychowawczej	Ilość placówek wg ewidencji powiat
placówkami wypoczynku letniego i zimowego	<b>177</b>
żłobkami;	<b>7</b>
przedszkolami	<b>25</b>
szkołami podstawowymi;	<b>21</b>
zespołami szkół	<b>17</b>
Licea ogólnokształcące	-
innymi placówkami (domy kultury świetlice, place zabaw, sosw).	<b>28</b>

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży w 2020 roku przeprowadzili **97** kontroli. Ilość przeprowadzonych kontroli była mniejsza o około 50% w stosunku do roku poprzedniego w związku z epidemią wirusa SARS-CoV-2.

Większość kontroli została przeprowadzona w sposób planowy, jedynie nieznaczny odsetek stanowiły kontrole o charakterze interwencyjnym (2) spośród wszystkich przeprowadzonych tj. kontrole podjęte w rezultacie zgłoszeń dotyczyły: nieprawidłowości w dwóch szkołach podstawowych.

## 1. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek

### Żłobki

W roku 2020 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 7 żłobków – które sprawowały opiekę nad 125 dziećmi. W placówkach tych przeprowadzono 1 kontrolę. W 2020r powstał jeden nowy żłobek na terenie miasta („Żłobek w Parku” przy ul. Klonowej 1).

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

### Przedszkola

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2020 roku objął nadzorem 25 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego.

W placówkach tych przeprowadzono 2 kontrole - nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących 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 roku 2020 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się 40 szkół różnego typu, w tym:

- 21 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie
- 1 specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy;
- 17 zespołów szkół
- 1 Liceum ogólnokształcące

W placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

W 2020 roku, w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, zarejestrowano 177 turnusy zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku.

### Wypoczynek zimowy

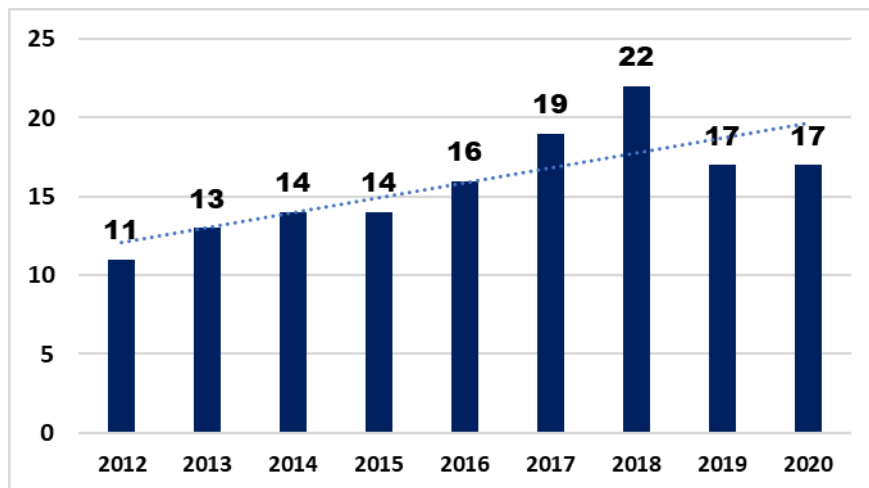
Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła ocenę warunków higieniczno- sanitarnych w placówkach zimowego wypoczynku.

W roku 2020 wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na 17 turnusach, w których uczestniczyło 898 dzieci i młodzieży.

Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **12 turnusów**- wypoczynek w obiektach całorocznych;
- **5 turnusów** - w miejscu zamieszkania

Przez cały okres ferii zimowych przeprowadzono **13** kontroli sanitarnych.



Wyk. Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2020 - liczba zorganizowanych turnusów

Podczas wypoczynku zimowego zapewniono dzieciom i młodzieży bezpieczne higieniczne i zdrowotne warunki pobytu.

### Wypoczynek letni

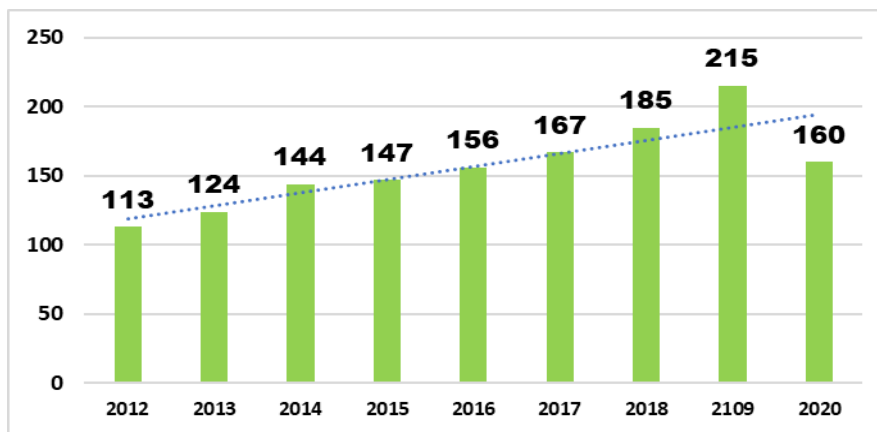
W roku 2020 wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **160** turnusach, w których uczestniczyło **4721** dzieci i młodzieży.

Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **143** wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie;
- **7** wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku;
- **10** to obozy pod namiotami.

Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **85** kontroli w placówkach organizujących wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży.

Dwie kontrole podjęto w rezultacie zgłoszenia rodzica w związku z brakiem zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu.



Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2020 liczba zorganizowanych turnusów

### **Podjęmowane działania w zakresie promocji zdrowia podczas wypoczynku**

Podczas przeprowadzania kontroli wypoczynku zimowego przypominano 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 na podstawie powyższych materiałów prowadzili pogadanki dla uczestników wypoczynku.

Podczas kontroli wypoczynku letniego rozdawano ulotki: „ Zasady bezpieczeństwa podczas upałów”, „ Bezpieczne wakacje ”; „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”. Zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadarek na powyższe tematy.

## NADZÓR NAD SNITARNO-HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY

Kluczowe kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2020r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie obejmował w 2020r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także oceny ryzyka zawodowego. Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy i ocena narażenia zawodowego pracowników obejmowało zarówno programy wieloletnie, tj. ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” – sprawozdanie coroczne, oraz programy dwuletnie: dotyczące nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na substancje rakotwórcze lub mutagenne zawarte w lekach cytostatycznych.

W roku 2020 w ewidencji Pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie było 326 zakładów, które zatrudniały ogółem: 10809 pracowników (w roku 2019 – 9962 pracowników) z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg. następującej klasyfikacji działalności:

- PKD 86 Opieka zdrowotna i pomoc społeczna – 1475 zatrudnionych,
- PKD 10 Przetwórstwo przemysłowe – 759 zatrudnionych,
- PKD 85 Edukacja – 1806 zatrudnionych,
- PKD 23 Produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych – 1521 zatrudnionych
- PKD 46 Handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi – 431 zatrudnionych
- PKD 16 Produkcja wyrobów z drewna – 1474 zatrudnionych.

Pracownicy pionu nadzoru higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili w 2020r. **44** kontrole u 35 pracodawców, zatrudniających łącznie 2562 pracowników. Nadzorem objętych zostało 11% zewidencjonowanych podmiotów.

W porównaniu do roku ubiegłego przeprowadzono 60% mniej kontroli.

W związku z epidemią panującą na terenie Polski przeprowadzono o 70% mniej kontroli w stosunku do roku poprzedniego.

### 1. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.

- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 28 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz w obiektach stosujących chemikalia,
- nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 – 4 kontrole, w obiektach zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,

- nadzór nad produktami biobójczymi – 24 kontrole, w tym m.in. w obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze oraz w obiektach stosujących produkty biobójcze,
- nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 2 kontrole,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 7 kontroli.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 13 skontrolowanych badaniach zakładach pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2020r., tak jak w roku ubiegłym, dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja wyrobów tartacznych (PKD 16)
- produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23)
- magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport (PKD 52)

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2020r. zatrudnionych było 379 pracowników. Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, były ponadnormatywny hałas i wibracja.

Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pionu higieny pracy ukierunkowane były na wyegzekwowanie od pracodawców poprawy warunków pracy, m.in. poprzez podjęcie działań mających na celu obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy. Pracodawcy zobligowani byli również do opracowania i następnie wdrażania w życie programów działań organizacyjno-technicznych zmierzających do obniżenia poziomu hałasu.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał 20 decyzji administracyjnych, zawierających nakazy, m.in. w zakresie:

- badań i pomiarów czynników szkodliwych
- oceny ryzyka zawodowego;
- substancji chemicznych i ich mieszanin;
- obniżenia normatywów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia;
- złego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy.

Kontrole warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki ściekami i odpadami wykazały liczne uchybienia, głównie w zakresie szkodliwych czynników biologicznych stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz braku pomiarów środowiskowych.

Działania kontrolne podejmowane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przyczyniły się do poprawy warunków pracy pracowników wykonujących prace związane z ekspozycją na szkodliwe czynniki biologiczne, a także powodują wzrost świadomości pracodawców m. in. z zakresu zagrożeń zawodowych powodowanych narażeniem na te szkodliwe czynniki.

**Tab. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w latach 2018– 2020**

<b>Kontrole</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Czynniki chemiczne	70	72	28
Czynniki biologiczne	46	31	7
Czynniki biobójcze	23	33	24
Czynniki rakotwórcze	13	22	2



## 2. 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 2019 roku przeprowadzono ogółem **28** 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 spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej.

## 3. Nadzór nad dystrybucją produktów biobójczych oraz nad wyrobami poddanymi produktom biobójczym

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 2020r. pracownik pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził **24** kontrole w zakresie produktów biobójczych.

## 4. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

Rządowy „Program oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” określa główne kierunki działania, potrzebne środki na jego realizację, a także podaje szacunkowe ilości wyrobów zawierających azbest w całym kraju oraz poszczególnych województwach, a także przewiduje zabezpieczenie wyrobów zawierających azbest bądź odpowiednio rozbiórki takich elementów, odpowiednio we właściwym czasie, w zależności od stopnia zniszczenia tych wyrobów. W ramach jego realizacji Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi nadzór nad przygotowaniem pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

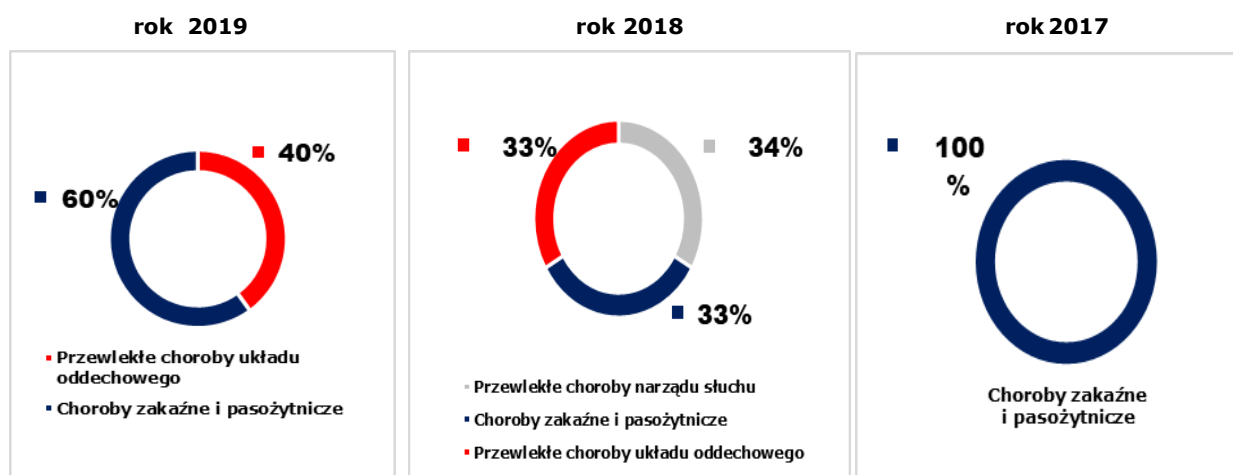
W 2020r. 2 firmy z powiatu kościerskiego zgłosiły do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie rozbiórkę elementów azbestowych. Pozostałe prace wykonywały firmy spoza powiatu kościerskiego. Zgłoszono do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **15** rozbiórek elementów azbestowych.

## 5. Choroby zawodowe

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2020r. wpłynęły łącznie **3** podejrzenia o chorobę zawodową. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających i administracyjnych, organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie 2020 roku nie wydał decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz wydał **1** decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Tab. Choroby zawodowe w latach 2017- 2019

Rodzaj choroby	2017	2018	2019	2020
Przewlekłe choroby narządu słuchu		1		0
Choroby zakaźne i pasożytnicze	1	1	3	0
Przewlekłe choroby układu oddechowego		1	2	0
<b>OGÓŁEM</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>



Wyk. Procentowy udział rodzaju chorób zawodowych w poszczególnych latach.

Szczegółowe dane dotyczące stwierdzonych chorób zawodowych opracowywane są przez Instytut Medycyny Pracy w Łodzi w ramach Centralnego Rejestru Chorób Zawodowych. Celem Rejestru jest zbieranie i przetwarzanie danych dotyczących stwierdzonych chorób zawodowych i opracowywanie analiz kształtowania się zapadalności na te choroby. Rejestr jest tworzony na podstawie kart stwierdzenia chorób zawodowych przesyłanych przez państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarno-epidemiologicznych, po uprawomocnieniu się decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej.

## **6. 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 – przekazywał informacje na temat zagrożeń w zakładach pracy oraz ocenach ryzyka zawodowego.
- Państwowa Inspekcja Pracy – przekazywała informacje na temat chorób zawodowych.

## **8. Promocja Zdrowia**

W 2020r. podczas kontroli sanitarnych, wzorem lat ubiegłych, zajmowano się również promocją zdrowia poprzez szerzenie oświaty zdrowotnej. W szczególności zwracano uwagę na:

- Kontrolowano planu działań w celu ograniczenia ryzyka związanego z narażeniem na zakażenie SARS-CoV-2 w zakładach pracy.
  - Podjęcie środków ograniczających ryzyko związane z narażeniem na zakażenie COVID-19, tj.: zapewnienie dystansu fizycznego; ograniczenia kontaktów bezpośrednich z osobami spoza zakładu pracy; przestrzegania zasad higieny w miejscu pracy; zastosowanie odpowiednich zasad dezynfekcji; zapewnienie środków ochrony indywidualnej i dostosowanej odzieży roboczej.
  - Zasad komunikowania się z klientami i pracownikami.
  - Postępowania w przypadku podejrzenia zachorowania na COVID-19.
- 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.

Podczas kontroli pracownik pionu higieny pracy informował o kampanii "Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – substancje niebezpieczne pod kontrolą" prowadzonej przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia z siedzibą w Bilbao. Odsyłano do zapoznania się z kampanią na stronie internetowej [www.healthy-workplaces.eu](http://www.healthy-workplaces.eu) oraz pozostawiano materiały promujące kampanię.

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

## OŚWIATA ZDROWOTA 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 2020 Inspekcja Sanitarna realizowała:

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

### 1. Programy edukacyjne

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące programy:

- **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej
- **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 ponadpodstawowych.
- **„Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz „Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- **„Bieg po zdrowie”** – profilaktyka antynikotynowa - Program skierowany jest wyłącznie do klas IV szkoły podstawowej, a więc grupy wiekowej 9-10 lat.
- **„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”** - ogólnopolski program edukacyjny dla dzieci przedszkolnych (6-letnich).

#### Akcje i interwencje nieprogramowe

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące akcje i interwencje:

- Światowy Dzień Zdrowia
- Światowy Dzień bez Tytoniu
- Światowy Dzień Rzucenia Palenia
- Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia
- Bezpieczny Wypoczynek
- Profilaktyka raka piersi
- 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 V- VIII klas szkoły podstawowej i ich rodzice.

Brak danych w związku z odwołaniem programu ze względu na pandemię SARS-CoV-2.

## **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 oraz Urzędów Gmin w powiecie kościerskim nie zorganizowano w roku 2020 **Konkurs Wiedzy na temat HIV/AIDS oraz Uzależnień od Substancji Psychoaktywnych**, ze względu na pandemię SARS-CoV-2.

## **„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.

Program edukacyjny w zakresie profilaktyki uzależnień, autorstwa dra Krzysztofa Wojcieszka **pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. 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 2 placówki ponadpodstawowe z terenu miasta Kościerzyna. Liczba uczniów biorących udział w programie 105.

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

Oba programy profilaktyczne kierowane są do uczniów szkół ponadpodstawowych, 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 solarium i właściwej ochrony przed promieniowaniem UV.

W każdym programie biorą udział 3 placówki ponadpodstawowe z terenu miasta, łącznie 1903 uczniów. Zamieszczono informację na Facebooku nt. profilaktyki raka skóry, „Jak ocenić czy znamię jest łagodne czy złośliwe?”

**„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.

Brak realizacji programu w związku z pandemią SARS-CoV-2 i zamknięciem szkół.

**„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”** – ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkolaków. Program został opracowany i zatwierdzony na podstawie porozumienia pomiędzy Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a Głównym Inspektorem Sanitarnym, który ma na celu promocję i edukację zdrowotną w placówkach przedszkolnych.

Program skierowany jest głównie do **dzieci przedszkolnych (6-letnich)**, a jego celem jest edukacja dzieci z zakresu znaczenia żywności ekologicznej, umiejętności rozpoznawania ich na półkach sklepowych oraz znaczenia rolnictwa ekologicznego dla każdego człowieka. Projekt programu ma za zadanie ułatwić dzieciom zrozumienie czym są produkty ekologiczne, skąd się biorą i dlaczego warto je wybierać. Elementami lekcji jest piramida zdrowego stylu życia dla dzieci, prawidłowe rozmieszczenie produktów w lodówce oraz nauka skutecznego mycia rąk.

W programie biorą udział 4 placówki przedszkolne. Liczba uczniów biorących udział w programie 233 dzieci.

## 2. Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia

### OBCHODY „ŚWIATOWEGO DNIA ZDROWIA”

Ze względu na ograniczenia związane z wystąpieniem pandemii obchody zostały odwołane.



Zdj. Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”



### Akcja RZUĆ PALENIE RAZEM Z NAMI

Ze względu na ograniczenia związane z wystąpieniem pandemii obchody nie zostały zorganizowane. Zamieszczono informację na stronie Facebooku nt. profilaktyki antytytoniowej Rady dla Palaczy Pt: „Co zyskasz, jeśli rzucisz palenie?”.

### ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU (31 maja)

Ze względu na ograniczenia związane z wystąpieniem pandemii obchody nie zostały zorganizowane. Zamieszczono informację na stronie Facebook odnośnie wycofania ze sprzedaży papierosów mentolowych, smakowych i „klikanych”.

## PROFILAKTYKA HIGIENY CIAŁA I RĄK W NAWIAZANIU DO WIRUSA GRYPY I PANDEMII SARS-COV-2

W dniu 3 - 4 czerwca b.r. w obu oddziałach Przedszkola Nr 7 w Kościerzynie pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie przeprowadził pogadanki dla dzieci dotyczące przestrzegania zasad higieny osobistej w dobie koronawirusa. Omówiono drogi roznoszenia się wirusa oraz zasady przestrzegania w celu ochrony przed wirusem. Pokazano uczestnikom technikę prawidłowego mycia rąk oraz przeprowadzono eksperyment -doświadczenie pokazujący znaczenie mycia rąk wodą ciepłą z mydłem. Na koniec przedszkolaki otrzymały kolorowanek z wizerunkiem koronawirusa, ulotki tematyczne nt. mycia rąk oraz naklejki. Zamieszczono informację na stronie Facebook odnośnie znaczenia dbania o higienę rąk dla zdrowia.



Zdj. zajęcia w Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie

## DZIAŁANIA EDUKACYJNE PODCZAS WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

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 GRYPY”; „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”, „PATENT NA BEZPIECZNE WAKACJE” ORAZ ulotki „STOP DOPALACZOM”, „STOP MENINGOKOKOM”, „WSZAWICA”, „JAK SKUTECZNIE DEZYNFEKOWAĆ RĘCE”; „JAK PRAWIDŁOWO NAŁOŻYĆ I ZDJĄĆ MASECZKĘ?” w celu codziennego przypominania zaleceń dla grup podczas spotkań i apeli.

Łącznie w okresie wycieczki zimowej i letniej objęto informacją 87 obiektów i 5735 dzieci.

Zamieszczono informacje na stronie Facebook odnośnie wytycznych dla organizatorów wycieczki dzieci i młodzieży w czasie trwania epidemii COVID-19 na terenie kraju, oraz ulotkę nt. Bezpiecznych Ferii w powiecie kościerskim.

## DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWA W RAMACH NADZORU NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

Podczas kontroli placówek oświatowych oraz podczas wycieczki letniej i zimowej 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”.

## PROFILAKTYKA NOWOTWOROWA RAKA PIERSI

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w miesiącu styczeń br., zorganizowała szkolenie dla pracowników Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie z nauki samobadania i wykrywania raka piersi. Szkolenie poprowadziły panie z oddziału chirurgii onkologicznej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie. Pracownicy 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 naszych pracowników.



## DODATKOWE DZIAŁANIA

Przekazywanie do WSSE **miesięcznego raportu** dotyczącego aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz co tygodniowych raportów dotyczących braku podejrzanych/potwierdzonych przypadków uszkodzeń płuc spowodowanych używaniem e-papierosów w powiecie kościerskim.

**Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania** zamieszczenie informacji na stronie Facebooku PSSE nt. „Światowego Dnia Roweru” – 3 czerwca oraz „Światowego Dnia Kultury Fizycznej” – 22 czerwca.

**Zapobieganie chorobom przenoszonym drogą pokarmową**, w tym zatruc pokarmowych – „Choroby przenoszone drogą pokarmową” „4 zasady zapobiegania infekcji w szkole i przedszkolu”, wystosowanie informacji do przedszkoli oraz szkół podstawowych o profilaktyce chorób przenoszonych drogą pokarmową, dystrybucja ulotek oraz plakatów tematycznych do przedszkoli i szkół podstawowych. Zamieszczenie informacji na stronie Facebook.

**Profilaktyka chorób odkleszczowych w tym boreliozy** – dystrybucja ulotek „Jak uniknąć boreliozy krok po kroku” i plakatów „Nie Daj się kleszczom” podczas wypoczynku letniego i obozów. Zamieszczenie informacji na stronie Facebook nt. boreliozy „Ulubione miejsca żerowania kleszczy”.

**Profilaktyka chorób zakaźnych – OSPA „Oszczędź dziecku ospy”** – dystrybucja ulotek i plakatów informacyjnych nt. ospy do żłobków i klubów dziecięcych. Zamieszczenie informacji na facebook odnośnie chorób skóry m.in. **świerzb i łuszczycy**.

**Profilaktyka grypy-** wystosowanie pisma do placówek ws. zapobiegania grypie wraz z ulotką i plakatem tematycznym.



## DZIAŁANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego dokonuje pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych analizy projektowanych działań planistycznych, inwestycyjnych i systemowo-organizacyjnych odnoszących się do obszarów gmin, powiatów, województw i kraju, rozwiązań techniczno-budowlanych obiektów, infrastruktury oraz rozwiązań technologicznych różnych procesów w aspekcie wpływu na zdrowie i życie ludzi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji nie powstawały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami.

Do zakresu działania należy w szczególności:

- uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- opiniowanie przedsięwzięć oddziaływujących 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 związku ze sprawowaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził **38** kontroli oraz wizji lokalnych obiektów i terenów. W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzono 48 wniosków oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzono 20 wniosków.

W 2020r. w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął **186** stanowiska. W ramach powyższego dokonano ponad **19** uzgodnień dokumentacji projektowej inwestycji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Ponadto, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie odpowiednio wydał:

**Tab. Dane liczbowe dotyczące działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2020r.**

Wyszczególnienie	Liczba wydanych opinii
<b>Strategiczne oceny oddziaływania na środowisko</b>	
Uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	2
Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	11
Opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	12
projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy	0
<b>Ocena oddziaływania na środowisko</b>	

**Stan sanitarny powiatu kościerskiego**

Opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	42
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	2
Wydawanie opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko	0
<b>Opinie dotyczące innych spraw</b>	
Uzgadnianie dokumentacji projektowej, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	19
Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych	28
Opinie o spełnieniu wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą	0
Uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	48
Sprzeciw na użytkowanie obiektu budowlanego	0
Inne sprawy	22

## NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

Państwowa Inspekcja Sanitarna na podstawie art. 4 ust.1 pkt 9a i ust. 2 pkt 1a *ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 roku* o (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 195), w rozumieniu *ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii* (t.j. Dz.U. z 2019r. poz. 852) egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej, w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

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.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie prowadził w 2020 roku żadnego postępowania związanego z wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych.

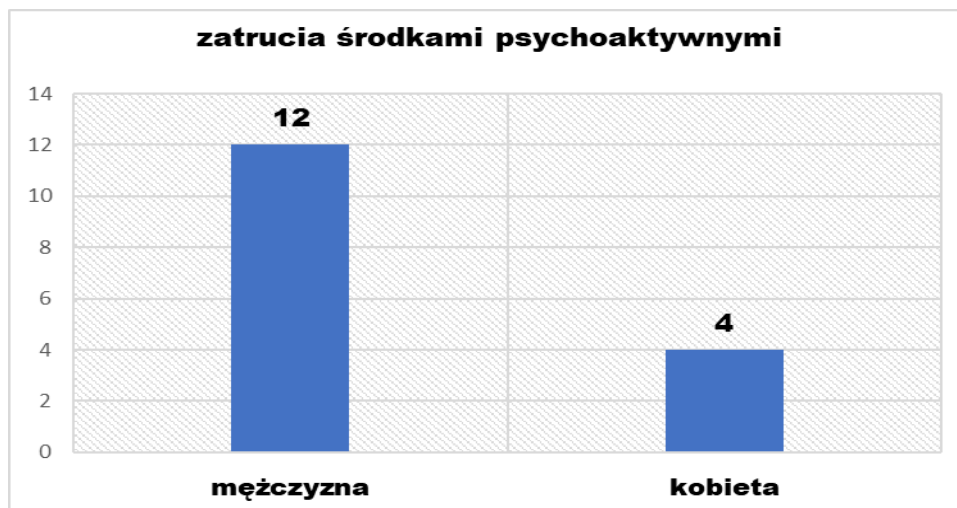
**Tab. Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi prowadzone w latach 2016r. – 2020r.**

ROK	Liczba spraw związanych ze środkami zastępczymi, które wpłynęły do PPIS w Kościerzynie
2016	8
2017	3
2018	1 (przekazana do Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku)
2019	0
2020	0

Na podstawie meldunków przesyłanych przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w trybie codziennym, uzyskano informację o interwencjach medycznych związanych z zatruciem/podejrzeniem zatrucia nowymi substancjami psychoaktywnymi/środkami zastępczymi.

W roku 2020 Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie **nie odnotowała przypadków zatruc środkówami zastępczymi**

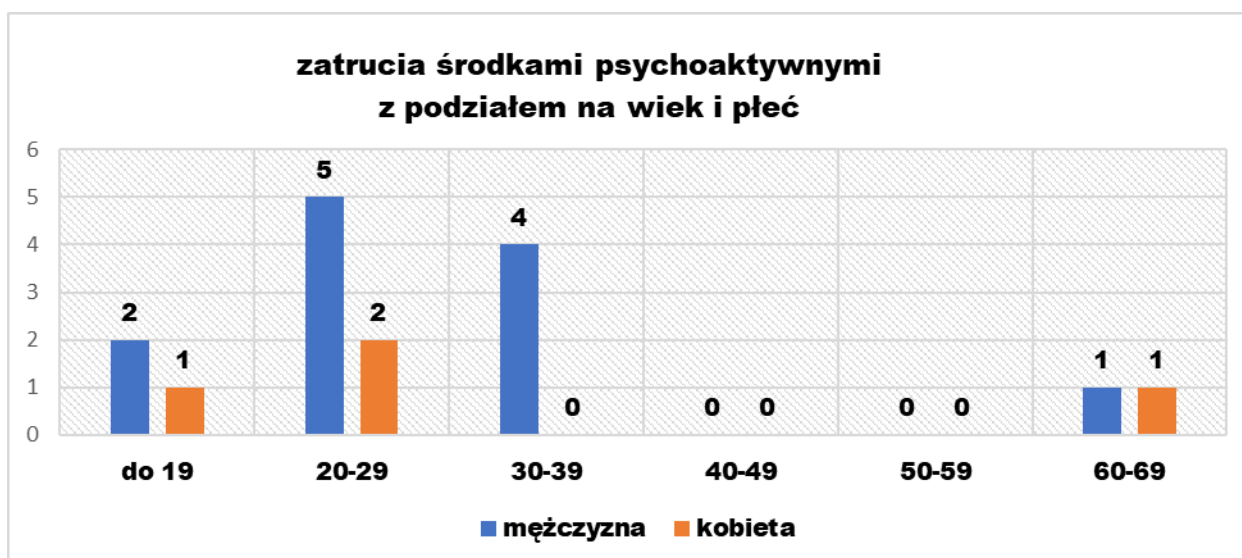
W roku 2020 Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie zgłosił do Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie **16** przypadków zatruc środkami psychoaktywnymi (21 przypadków w 2019r., 21 przypadków w 2018r., 27 przypadków w 2017r.,) co przedstawiono na wykresach poniżej.



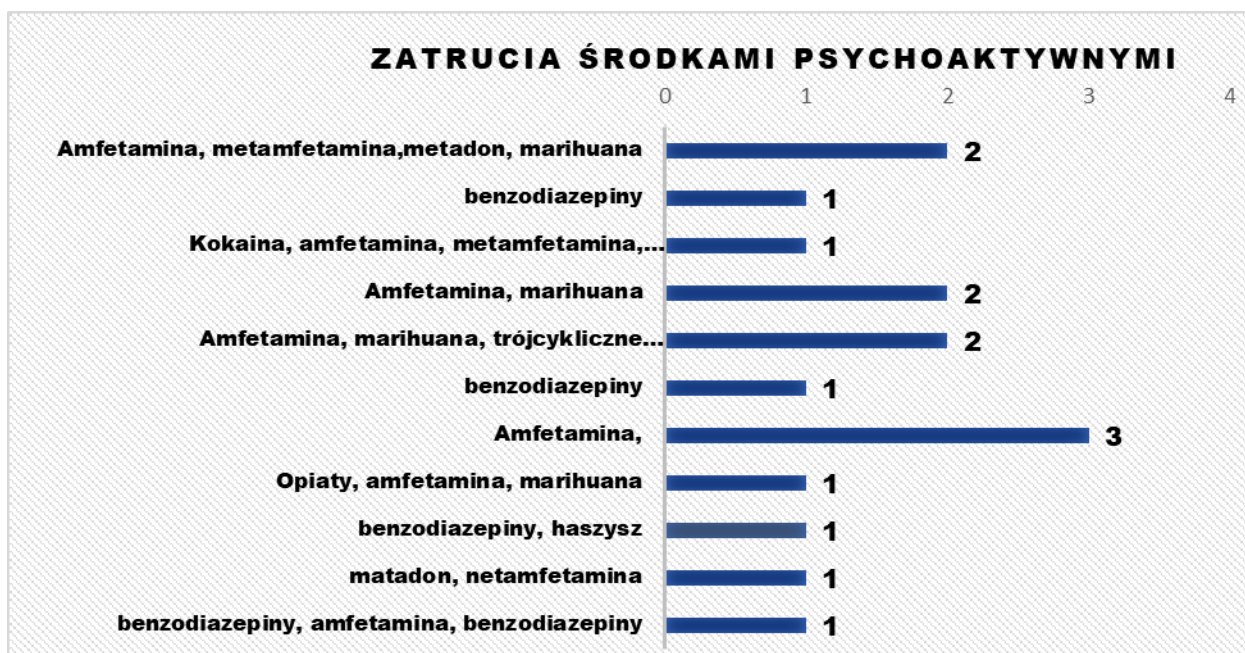
Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na płeć w 2020r.



Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na płeć w 2020r.



Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na wiek i płeć w 2020r.



Wyk. Wykaz substancji psychoaktywnych, które były przyczyną zatruc, w odniesieniu do liczby osób zatrutych