

**INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO  
W SŁUPSKU DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W SEZONIE LETNIM  
W ROKU 2022 NA TERENIE POWIATU SŁUPSKIEGO**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku w sezonie letnim 2022 r. podejmował działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi uwzględniające wzmożony napływ turystów w czasie wakacji.

Problematyka higienicznych warunków środowiska, bezpieczeństwa wypoczynku ze szczególnym uwzględnieniem wypoczynku dzieci i młodzieży, bezpieczeństwa żywności jest ważnym zadaniem służb sanitarno-epidemiologicznych. Podejmowano czynności kontrolne oraz wykonywano stosowne badania laboratoryjne w ramach ustalonego harmonogramu oraz w przypadku uzyskania informacji mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzi. W ramach działań profilaktycznych prowadzono działalność oświatowo-promocyjną w zakresie zdrowia publicznego.

**I. DZIAŁANIA W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO I BIEŻĄCEGO NADZORU  
SANITARNEGO**

Działania w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w okresie czerwiec-sierpień 2022 r. dotyczyły następujących obiektów w porównaniu do identycznego okresu 2021 r.:

Typ	Obiekt	Liczba obiektów pod nadzorem		Liczba kontroli		Liczba próbek pobranych		Decyzje/opinie/oceny	
		2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Zakłady użyteczności publicznej	Zakłady opieki zdrowotnej (SPZOZ, NZOZ)	59	59	3	7	0	0	0	2
	Prywatne gabinety lekarskie	44	44	0	3	0	0	0	0
	Hotele, Pensjonaty, Ośrodki wczasowe	170	166	18	16	0		2	3
	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria	50	49	2	2	-	-	0	1
	Toalety publiczne i ogólnodostępne	9	9	0	0	-	-	0	0
	Imprezy masowe	-	-	-	-	-	-	3	7
Woda do spożycia i kąpeli	Zaopatrzenie w wodę – wodociągi publiczne + lokalne	174	173	10	9	46	43	10	43
	Kąpieliska	15	15	15	15	15	18	73+(2 decyzje)	18
	Miejsca wykorzystywane do kąpeli	1	0	0	0	0	0	2	0
	Parki wodne Baseny	15	15	5	14	29	47	0	47
Zakłady żywienia -żywnościowe	Zakłady produkcji żywności	42	35	11	10	12	15	5	3
	Zakłady obrotu żywnością	460	434	38	22	2	34	18	9
	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	361	353	101	93	24	25	74	67
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	172	176	29	15	10	12	9	6

Placówki wypoczynku	Kolonie, półkolonie, obozy	321	374	32	35	-	-	0	2
Odbiory	Kontrola spełnienia wymagań higieniczno-zdrowotnych w obiektach przed podjęciem działalności gospodarczej	-	-	59	51	-	-	49	47
	<b>RAZEM</b>	<b>1893</b>	<b>192</b>	<b>323</b>	<b>292</b>	<b>138</b>	<b>194</b>	<b>247</b>	<b>255</b>

### Bezpieczeństwo epidemiologiczne

W związku z trwającym stanem zagrożenia epidemicznego Covid-19 w okresie od 01.06.2022 r. do 31.08.2022 r. 230 osób uzyskało pozytywny wynik w kierunku wirusa SARS-CoV-2, z tego 8 osób wymagało hospitalizacji.

W sezonie letnim odnotowano 2 ogniska choroby Covid-19.

W każdym przypadku zgłoszenia podejrzenia zachorowania podejmowane są działania przeciwepidemiczne.

W okresie od 01.06.2021 r. do 31.08.2021 r. odnotowano 37 przypadków boreliozy. Najczęściej występującą postacią boreliozy jest postać skórna. Największą ilość przypadków odnotowano z terenów gmin Dębny Kaszubskiej, Damnicy, Kępic i Ustki – gmina miejska. Do ukłuc przez kleszcze dochodziło zazwyczaj na terenach leśnych i działkach rekreacyjnych.

Zarejestrowano 50 pokąsań przez zwierzęta. W 12 przypadkach osoby pokąsane zostały poddane szczepieniu p/wścieklicznie w Centralnym Punkcie Szczepień przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Janusza Korczaka w Słupsku Sp. z o.o. ul. Hubalczyków 1.

W omawianym okresie do PPIS w Słupsku nie wpłynęły zgłoszenia przypadków podejrzenia oraz rozpoznania gruźlicy z terenu powiatu słupskiego. W przypadku zgłoszenia zachorowania na gruźlicę nadzorem epidemiologicznym obejmowani są chorzy na gruźlicę, jak i osoby ze styczości. W tym zakresie prowadzona jest współpraca z Poradnią Chorób Płuc i Gruźlicy w Słupsku. Nadzór epidemiologiczny nad gruźlicą przysparza dużo trudności. Podejmowane działania są wieloobszarowe i wymagają współpracy z różnymi instytucjami jak np. Gminnymi Ośrodkami Pomocy Społecznej, Policją, ośrodkami POZ.

W okresie od 01.06.2022 r. do 31.08.2022 r. otrzymano 7 podejrzeń ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową:

- 1 ognisko wystąpiło wśród uczestników kolonii w Ośrodku Wypoczynkowym w Dębinie, gdzie narażonych było 76 osób, objawy chorobowe wystąpiły u 12 dzieci. Żadna z osób nie wymagała hospitalizacji. Czynnika etiologicznego odpowiedzialnego za objawy chorobowe ze strony układu pokarmowego nie ustalono.

- 1 ognisko wystąpiło wśród osób przebywających w Ośrodku Wczasowym w Ustce gdzie narażonych było 126 osób, objawy chorobowe wystąpiły u 53 osób. Żadna z osób nie wymagała hospitalizacji. Nie ustalono czynnika etiologicznego, który spowodował wystąpienie objawów chorobowych.

- 1 ognisko wśród pensjonariuszy domu opieki w Kobylnicy, gdzie narażonych było 49 osób, objawy chorobowe wystąpiły u 19 osób. Żadna z osób nie wymagała hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym, który spowodował wystąpienie objawów chorobowych były norowirusy.

- 3 ogniska rodzinne, objawy chorobowe wystąpiły łącznie u 5 dzieci i 1 osoby dorosłej, 1 dziecko wymagało hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym, który spowodował wystąpienie objawów chorobowych był pałeczki *Salmonella*.

- 1 ognisko rodzinne, objawy chorobowe wystąpiły u 3 dzieci, które wymagały hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym, który spowodował wystąpienie objawów chorobowych były adenowirusy i rotawirusy.

W okresie od 01.06.2021 r. do 31.08.2021 r. odnotowano 2 przypadków pojedynczych zachorowań wywołanych przez pałeczki *Salmonella*.

## **Bezpieczeństwo wody do spożycia, wody w kąpieliskach/miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, sprawowanie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej i pływalniami.**

### **Zaopatrzenie w wodę**

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody do spożycia w sezonie letnim w powiecie słupskim pobrano do badań laboratoryjnych 43 próbki, oraz dokonano analizy 165 wyników badań jakości wody do spożycia wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej.

Przeprowadzone działania potwierdziły, że jakość wody do spożycia pod względem bakteriologicznym oraz fizykochemicznym jest zgodna z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi z wyjątkiem urządzeń wodociągowych zaopatrujących w wodę miejscowości: Jeziorka, Dębica Kaszubska, Łysomice, Podwilczyn, Karzniczka, Maleniec oraz urządzeń wodociągowych zlokalizowanych w Dębiniu i Strzegominie, w których wystąpiły przekroczenia wartości dopuszczalnej parametrów fizykochemicznych takich jak: mętność, żelazo, mangan, ołów. Właściciele/zarządców tych urządzeń wodociągowych zobowiązano do doprowadzenia wody do właściwej jakości. W wodociągach zaopatrujących w wodę do spożycia 2 miejscowości oraz 3 obiekty wystąpiły krótkotrwałe przekroczenia bakteriologiczne. Zarządcy tych wodociągów podjęli skuteczne działania naprawcze, które wyeliminowały przekroczenia.

W pasie nadmorskim obiekty turystyczne i wypoczynkowe zaopatrywane są z urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę za wyjątkiem: 2 obiektów w Poddąbiu, 1 w Dębiniu, 1 w Przewłocę, 1 w Ustce, 1 w Orzechowie Morskim, które zaopatrywane są z indywidualnych ujęć wody. Urządzenia te dostarczały w sezonie letnim wodę dobrej jakości z wyjątkiem indywidualnych ujęć wody zasilających obóz młodzieżowy w Ustce przy ul. Uroczysko oraz ośrodek Wypoczynkowy Skalnik w Dębiniu, w których wystąpiło przekroczenie parametrów bakteriologicznych i fizykochemicznych. W związku z przekroczeniem parametrów jakościowych zarządca indywidualnego ujęcia zasilającego obóz młodzieżowy w Ustce przeprowadził natychmiastowe i skuteczne działania naprawcze (potwierdzone badaniami), w wyniku których doprowadzono jakość wody w zakresie parametrów bakteriologicznych i fizykochemicznych do wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294). Natomiast na właściciela urządzenia wodociągowego zasilającego Ośrodek Wypoczynkowy Skalnik w Dębiniu została wydana decyzja o braku przydatności wody do spożycia.

### **Gospodarka ściekowa**

Całość nieczystości płynnych z miejscowości pasa nadmorskiego przekazywana jest do oczyszczalni ścieków poprzez kanalizację, nieliczne ośrodki wczasowe z pasa nadmorskiego i zlokalizowane nad jeziorami dostarczają ścieki gromadzone w zbiornikach bezodpływowych do punktów zlewnych oczyszczalni taborem asenizacyjnym. Nieczystości płynne z miejscowości w pasie nadmorskim unieszkodliwiane były w oczyszczalniach ścieków komunalnych w Ustce, Rowach.

### **Gospodarka odpadami stałymi**

W okresie sezonu letniego z uwagi na napływ wczasowiczów i turystów ilość odpadów ulega zwiększeniu. Samorządy poprzez specjalistyczne firmy prowadziły m. in. selektywny zbiór odpadów.

### **Urządzenia i obiekty rekreacji wodnej**

W sezonie letnim 2022 r. pod nadzorem sanitarnym było 15 kąpielisk, 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, 15 pływalni w tym:

- 14 kąpielisk morskich położonych:
  - na terenie miasta Ustki 3 : Ustka Zachód I, Ustka Zachód II, i Ustka Wschód,
  - na terenie gminy Ustka 10: Przewłoka, Poddąbie, Dębina, Rowy Zachód – Domki Letniskowe, Rowy Zachód Radomsko, Rowy Zachód – Słoneczko, Rowy Zachód – Apator, Rowy Zachód – Centralne, Rowy Wschód – Słowińskie I, Rowy Wschód – Słowińskie II,
  - na terenie gm. Smołdzino 1 kąpielisko Czółpino
- 1 kąpielisko śródlądowe na terenie gm. Kępice w Obłężu;
- 7 krytych pływalni całorocznych: Park Wodny w Redzikowie, Dolina Charlotty w Strzelinku gm. Słupsk; Grand Lubicz, Lubicz, Jantar, Royal Baltic w Ustce; w Rowach: Kormoran gm. Ustka oraz 8 odkrytych (sezonowych): Magra w Dębiniu, Lazur Bis, Holiday Park & Resort, Neptun i Jeanette, Słowińska Perła w Rowach, Poddąbek w Poddąbiu, Lawendowa Przystań w Przewłocę gm. Ustka.

W sezonie letnim (od 1.06. do 31.08.2022 r.) pobrano próbki wody ze wszystkich nadzorowanych kąpielisk w ramach działalności statutowej (oraz w ramach interwencji w związku z zatruciem rzeki Odry) i oceniono jakość wody kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Na podstawie sprawozdań z badań pobranych próbek w ramach kontroli urzędowej - 18 i kontroli wewnętrznej – 66 wydano 66 bieżących ocen jakości wody dla kąpielisk, które na bieżąco były przekazywane dla zarządców kąpielisk oraz samorządom pocztą mailową oraz

były umieszczane na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-slupsk> i ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym <http://sk.gis.gov.pl/>.

Zarządcy pływalniami zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2015 r. poz. 2016 ze zm.) opracowali harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach, które realizowano zgodnie z harmonogramem.

W przypadkach gdy kontrole jakości wody na pływalniach przeprowadzone w okresie trwania sezonu letniego wykazały, że woda na pływalniach w tych obiektach nie spełniała wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2015, poz. 2016 ze zm.), zarządzający tymi pływalniami przeprowadzali działania naprawcze w celu poprawienia jakości wody w nieckach basenowych co zostało potwierdzone badaniami jakości wody.

#### **Plaże i tereny przyplażowe przy kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpeli:**

**Plaże i tereny przyplażowe** - w Ustce (plaża wschodnia i zachodnia), Przewłocze, Poddąbiu, Dębinie, Rowach (z wydzielonymi obszarami do kąpeli zlokalizowanymi przy zejściach: Domki Letniskowe, Radomsko, Słoneczko, Apator, Centralne, Słowińskie I i Słowińskie II), Czółpinie a także Obłężu oraz posiadały zaplecza sanitarne: ustępy stałe całoroczne, ustępy stałe sezonowe, ustępy montowane sezonowo splukiwane typu TOI-TOI. Organizatorzy przygotowali punkty medyczne na stanowiskach ratunkowych w Ustce, Przewłocze, Poddąbiu, Dębinie, Rowach i Czółpinie. Organizatorzy kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpeli wyposażyli je w pojemniki na odpadki z wkładami foliowymi, które były opróżniane codziennie oraz w kosze na opakowania plastikowe i kontenery na szkło. Prace porządkowe prowadzono codziennie we wczesnych godzinach rannych i popołudniowych.

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

W sezonie letnim w obiektach hotelarskich i innych obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych z czego w 9 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły głównie braku wyników badań ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii Legionella sp. (podmioty ww. badania wykonały w terminie późniejszym, których wyniki były niekwestionowane). Ponadto w ośrodku wypoczynkowym stwierdzono niewłaściwe postępowanie z bielizną czystą (wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję oplatową – we wrześniu 2022); w 1 ośrodku rehabilitacyjno-wczasowym stwierdzono niewłaściwe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi zakaźnymi, brak dezynfekcji i sterylizacji części wymiennych przeznaczonych do zabiegów inhalacji, części te przechowywane w przypadkowych miejscach, nieopakowane (wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne, postępowanie w toku).

#### **Bezpieczeństwo żywności i żywienia**

PPIS w Słupsku w związku z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia na bieżąco prowadzi rejestrację oraz zatwierdzanie zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego rozpoczynających działalność – na wniosek przedsiębiorcy oraz bieżący nadzór nad zakładami wpisanymi do rejestru.

W obiektach produkcji żywności, żywienia zbiorowego, obrotu żywnością będących pod nadzorem PPIS w Słupsku zlokalizowanych przy trasach i w miejscowościach turystycznych przeprowadzono ogółem 140 kontroli sanitarnych (kompleksowych, tematycznych, interwencyjnych, sprawdzających oraz na wniosek strony).

PPIS w Słupsku wydał łącznie 85 decyzji administracyjnych w tym: 39 o zatwierdzeniu zakładu, 21 decyzji o warunkowym zatwierdzeniu zakładu, 24 decyzji uchylających/zmieniających/wygaszających decyzje oraz 1 decyzję nakazującą wstrzymanie działalności zakładu.

Stwierdzane najczęściej w trakcie kontroli nieprawidłowości:

- niezachowanie higieny przy procesie produkcji i sprzedaży żywności – niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych w szczególności nietrwałych mikrobiologicznie, brak segregacji przy przechowywaniu żywności;
- nieprzestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP.

Wobec prowadzących działalność, u których stwierdzano nieprawidłowości wydawano bieżące zalecenia, wszczynano postępowanie administracyjne, egzekwowano działania naprawcze oraz stosowano przewidziane prawem sankcje karne. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 19 mandatów karnych na kwotę 4750 zł.

W sezonie letnim przeprowadzono kontrole w dni wolne od pracy oraz w godzinach popołudniowych w zakładach zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych. W trakcie kontroli w obiektach żywienia zbiorowego w szczególności działających sezonowo przeprowadzono 9 testów tłuszczów smaźalniczych stosowanych – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki wymazów sanitarnych ze sprzętu produkcyjnego oraz 86 próbek środków spożywczych – zakwestionowano 15 próbek lodów z automatu z uwagi na stwierdzenie liczby bakterii Enterobacteriaceae świadczącej o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji.

#### **Nadzór nad przestrzeganiem zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.**

PPIS w Słupsku w sezonie letnim 2022 nie odnotował zgłoszeń od podmiotów prowadzących działalność leczniczą, przypadków zatruc, podejrzeń zatruc oraz zgonów spowodowanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych tzw. dopalaczy na bieżąco prowadzona jest współpraca z przedstawicielami Policji – nie podejmowano działań z uwagi na brak stacjonarnych punktów sprzedaży na terenie powiatu słupskiego oraz brak zgłoszeń przypadków sprzedaży środków zastępczych przez osoby prywatne.

#### **Bezpieczeństwo produktów kosmetycznych.**

W sezonie letnim 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w zakładzie produkującym produkty kosmetyczne w zakresie prawidłowości znakowania.

#### **Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży**

Przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę przy udziale Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. Podjęto działania w związku z trzema interwencjami, z czego jedna okazała się zasadna. Organizator wypoczynku nie zapewnił właściwych warunków sanitarno-higieniczno-porządkowych w pokojach (zapiaszczone, zaśmiecone z okruskami pożywienia wykładziny podłogowe; kurz na meblach, porzucane ubrania, bielizna osobista, papiery, plastikowe nakrętki) w łazienkach przy pokojach (brudne, miejscami wiszące pajęczyny; brudne umywalki). Stan sanitarno -techniczny mebli będących na wyposażeniu obiektu (zapadnięty tapczan; porwane, w plamach poszycia na krzesłach i fotelach), ściany w części pokoiów i w ciągach komunikacyjnych -brudne ; w części pokoiów (brak osłon punktów świetlnych na suficie), w części łazienek (popękane z odbarwieniami umywalki; popękane spłuczki oklejone taśmą izolacyjną). Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ławek znajdujących się na terenie zielonym o łuszczących się powierzchniach ochronnych oraz piaskownicy z uszkodzoną drewnianą obudową i wystającymi metalowymi śrubami.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono na osoby odpowiedzialne za nieprzeżeganie wymagań grzywnę w postaci mandatu karnego, a w stosunku do organizatora wypoczynku wszczęto postępowanie administracyjne. Przekazano Komendantowi Miejskiemu Państwowej Straży Pożarnej w Słupsku oraz Urzędowi Gminy w powiecie słupskim wnioski celem rozpatrzenia według właściwości rzeczowej. Wydawano doraźne zalecenia dotyczące natychmiastowego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Nawiązano współpracę z Kuratorium Oświaty w zakresie przekazywania informacji o stanie bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży.

Oprócz działań wynikających z harmonogramu kontroli podejmowane były czynności w związku z uzyskaniem informacji dot. nieprawidłowości sanitarno-higienicznych w zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Słupsku.

Zestawienie wg problematyki załatwionych wniosków i podejmowanych działań interwencyjnych na terenie powiatu słupskiego:

Lp.	Przedmiot wniosku	Sezon 2021	Sezon 2022
1	Niewłaściwa jakość wody do spożycia (zanieczyszczenie związkami żelaza i mętność) wynikająca z eksploatacji przestarzałych sieci	0	0
2	Niewłaściwa gospodarka odpadami i ściekami	0	0
3	Niewłaściwy stan sanitarny zakładów użyteczności publicznej (zakłady fryzjerskie, hotele)	7(2)*	0
4	Niewłaściwa jakość produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	4(4)*	4(2)*
5	Niezachowanie właściwych warunków sanitarnych w zakładach żywieniowo-żywnościowych oraz wymagań higienicznych i zdrowotnych personelu	5	5(3)*
6	Prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością przy nie zachowaniu właściwych warunków sanitarno-technicznych	2(2)*	0
7	Niewłaściwe warunki wypoczynku dzieci i młodzieży	3(3)*	3(1)*
<b>Ogółem</b>		<b>21(11)*</b>	<b>12(6)*</b>

\* uzasadnione

W przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmowano działania przewidziane prawem – wydano zalecenia pokontrolne, stosowano sankcje karne, wszczęto postępowania administracyjne, wydawano decyzje administracyjne.

Zestawienia zbiorcze dot. prowadzonego postępowania administracyjnego i nałożonych mandatów karnych w poszczególnych grupach obiektów czerwiec – sierpień 2022 r.

	Liczba		Kwota /PLN/		na poprawę stanu technicznego		inne	
	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Wodociągi	0	0	0	0	0	0	22	21
Zakłady produkcji żywności	1	2	200	700	1	0	4	3
Zakłady obrotu żywnością	6	2	2050	300	1	0	17	9
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	14	12	3450	3150	1	0	73	67

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	5	3	750	600	1	0	8	6
Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży	4	1	350	500	0	1	4	1
Ośrodki wypoczynkowe i pokoje gościnne	3	2	400	500	0	0	0	3
<b>Ogółem</b>	<b>31</b>	<b>22</b>	<b>7200</b>	<b>5750</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>128</b>	<b>110</b>

Ponadto w sezonie letnim 2022 r. pełnione były całodobowe dyżury telefoniczne pod numerem telefonu alarmowego 608205830 i stacjonarnego (59) 8431291.

## II. DZIAŁANIA ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO DLA POWIATU SŁUPSKIEGO

### Oddział Laboratoryjny posiada akredytację PCA AB 572.

**Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii** - przeprowadza badania w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych przewodu pokarmowego:

- w ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową: osób chorych tj. z objawami chorobowymi ze strony układu pokarmowego, osób bez objawów chorobowych, ale będących w kontakcie z osobami chorymi oraz personel bloku żywienia,
- w rodzinnych ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową: osób z kontaktu z chorym, u którego stwierdzono czynnik chorobotwórczy, wywołujący objawy chorobowe.

W minionym sezonie 2022 r. w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono badanie próbek kału w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Shigella*, *Yersinia*, *Campylobacter*, werotoksyny *Escherichia coli* O157, enterotoksyny gronkowca *Staphylococcus aureus*, rotawirusy, adenowirusy, norowirusy, astrowirusy). Laboratorium wykonało badanie próbek z dwóch ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

1. Badanie ośmiu próbek, pochodzących od osób z objawami ze strony przewodu pokarmowego z ogniska w Ośrodku Wypoczynkowym „Przylesie” w Ustce, które przeprowadzono w dniach 02.-08.08.2022 r.,
2. Badanie trzech próbek, pochodzących od osób z objawami ze strony przewodu pokarmowego z ogniska w Domu Opieki „Dolina Słupi” w Kobylnicy, które przeprowadzono w dniach 28.08.-02.09.2022 r., Jedna badana próbka zawierała antygen norowirusów.

**Laboratorium Badania Wody i Gleby** - wykonuje badania dostarczonych próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (w tym wody ciepłej użytkowej), wody z kąpielisk i z miejsc wykorzystywanych do kąpieli, wody na pływalniach pobranych przez próbkobiorców, którzy posiadają zaświadczenie o odbytych szkoleniu z pozytywnym wynikiem egzaminu wydanym przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora

Sanitarnego. Badania wykonywane są zgodnie z Zakresem badań wykonywanych przez Laboratorium Badania Wody i Gleby stanowiącym Zał. Nr 2 do Rozdziału D Księgi Jakości Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku, Wydanie 34.

Z kąpielisk wykonuje się następujące badania mikrobiologiczne wody:

1. Liczba enterokoków kałowych – metoda filtrów membranowych wg PN-EN ISO 7899-2:2004 (metoda referencyjna wskazana w wyżej przywołanym rozporządzeniu),

2. Liczba bakterii *Escherichia coli* – metoda NPL zminiaturyzowana wg PN-EN ISO 9308-3:2002 (metoda referencyjna wskazana w wyżej przywołanym rozporządzeniu)

W sezonie wykonano 19 („nadzorowych”) oraz 76 („zleconych”) badań mikrobiologicznych jakości wody z kąpielisk i z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieleli.

W okresie przygotowania do sezonu letniego i w trakcie trwania sezonu 2022 (czerwiec-sierpień) laboratorium PBW wykonało 103 badań próbek wody do spożycia z obiektów gastronomicznych znajdujących się na terenie powiatu słupskiego obejmujących głównie parametry: liczba bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*, liczba enterokoków kałowych. Ponadto wykonano 9 badań wody z ruchomych punktów gastronomicznych zaopatrujących się w wodę do spożycia przez ludzi ze zbiorników magazynujących wodę (środki transportu lądowego) badana została w zakresie: liczba bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*, liczba enterokoków kałowych, ogólna liczba kolonii bakterii w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ , liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*.

Natomiast samej wody ciepłej użytkowej wykonano 47 badania w kierunku liczba bakterii *Legionella*.

W związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową zbadano :

1. w lipcu w OW Skalnik, Dębina 8: zbadano 4 próbki pobrane w kierunku występowania bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*, enterokoków kałowych – w dwóch próbkach odnotowano przekroczenia parametryczne oraz stwierdzono wzrost drobnoustrojów.
2. w sierpniu w Ośrodku Wypoczynkowym Przylesie w Ustce zbadano 3 próbki w kierunku: liczba bakterii *Escherichia coli* oraz liczba enterokoków kałowych. W badanych próbkach wody nie stwierdzono przekroczeń parametrycznych oraz wzrostu drobnoustrojów.
3. w sierpniu w Domu Opieki Dolina Słupi w Kobylnicy zbadano 3 próbki wody do spożycia w kierunku liczba bakterii *Escherichia coli* oraz liczba enterokoków kałowych.

W badanych próbkach wody nie stwierdzono przekroczeń parametrycznych oraz wzrostu drobnoustrojów.

W okresie czerwiec-sierpień w laboratorium PBW wykonano 47 badań (mikrobiologicznych i fizykochemicznych) próbek wody z pływalni obejmujące parametry: ogólna liczba kolonii bakterii w  $36^{\circ}\text{C}$ , liczba bakterii *Escherichia coli*, liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, liczba bakterii *Legionella* (37 badań), mętność, pH, chlor wolny, chlor związany, stężenie azotanów,  $\Sigma\text{THM}$ , chloroform, utlenialność potencjał redox.

Wszystkie metody badań posiadają akredytację Polskiego Centrum Akredytacji Nr AB 572 oprócz metody oznaczania potencjału redox.

**Laboratorium Badania Żywności** - w okresie od 01.06.2022 r. do 31.08.2022 r. w ramach urzędowej kontroli żywności (UKŻ) wykonało badania mikrobiologiczne w 66 próbkach.



Próbki badano metodami referencyjnymi zgodnie ze zleceniem klienta. W badanych próbkach oznaczano obecność pałeczek *Salmonella*, liczbę *Listeria monocytogenes*, liczbę *Enterobacteriaceae*, obecność *Escherichia coli*, liczbę *Escherichia coli*, obecność gronkowców koagulazo-dodatnich, liczbę gronkowców koagulazo-dodatnich. Łącznie w badanych próbkach wykonano 151 badań i 618 oznaczeń.

W pobranych próbkach lodów w ramach urzędowej kontroli żywności około 50% nie spełniało kryteriów jakości mikrobiologicznej podanych w Załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadcząca o niezachowaniu właściwych warunków higienicznych w procesie produkcji lodów), pozostałe parametry mikrobiologiczne nie były dyskwalifikowane ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych.

W związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono badanie:

- 7 wymazów sanitarnych,
- 5 posiłków.

Próbki zostały pobrane z terenu powiatu słupskiego przez przedstawicieli PPIS w Słupsku:

1. Ośrodek wypoczynkowy „Przylesie” w Ustce, stwierdzono w 1 wymazie obecność gronkowców koagulazo-dodatnich, natomiast w 3 posiłkach stwierdzono liczbę gronkowców koagulazo-dodatnich.
2. Dom Opieki „Dolina Słupi” w Kobylnicy, stwierdzono w 1 wymazie obecność gronkowców koagulazo-dodatnich.

Pozostałe parametry mikrobiologiczne nie były dyskwalifikowane ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych.

W okresie od czerwca do sierpnia 2022 r. dla klienta zewnętrznego Laboratorium PBŻ wykonało badania w 55 próbkach środków spożywczych. Wszystkie próbki stanowiły lody z tzw. „próbnej produkcji”. Próbki pobrano i dostarczono przez zleceniodawców do badań z punktów gastronomicznych znajdujących się na terenie powiatu słupskiego (Ustka, Poddąbie, Rowy). W badanych próbkach dla klienta zewnętrznego wykonano ogółem 165 badań i 726 oznaczeń. W 15 próbkach lodów stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadcząca o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji.

Laboratorium PBŻ wykonuje badania mikrobiologiczne środków spożywczych z zastosowaniem metod referencyjnych, na które posiada akredytację PCA Nr AB 572.

## II. DZIAŁANIA INFORMACYJNO-EDUKACYJNE

### 1. Informacje:

- Umieszczenie materiałów edukacyjnych na stronie internetowej PSSE Słupsk <http://psse.slupsk.pl> oraz na stronie Biuletynu Informacji Publicznej <http://psseslupsk.bip.gov.pl> pod hasłem „Wakacje 2022 r.” na temat bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku letniego ze wskazaniem ważnych telefonów, które należy znać.
- W holu PSSE przygotowanie tablicy informacyjno - edukacyjnej nt. bezpiecznych wakacji.

## 2. Prowadzenie akcji i kampanii:

- Akcja informacyjno – edukacyjna na temat skutków zdrowotnych wynikających z nadmiernego promieniowania UV;
- Bezpieczeństwo dzieci i młodzieży na koloniach i obozach;
- Profilaktyka w zakresie HIV/AIDS.

## 3. Monitoring kolonii i półkolonii letnich w mieście Słupsku i prowadzenie pogadanek w zakresie:

- Bezpiecznego wypoczynku młodzieży w czasie pobytu na obozie, kolonii, w pociągu, nad wodą oraz w miejscu zamieszkania;
- Zagrożeń wynikających z używania środków odurzających - dopalaczy, narkotyków, alkoholu i przypadkowych kontaktów seksualnych;
- Podstawowych zasad higieny;
- Objawów zakażeń meningokokowych;
- Prawidłowego postępowania przy ukąszeniu przez żmiję, kleszcza;
- Podstawowych informacji na temat wścieklizny, zatruc pokarmowych np. grzybami, pałeczkami Salmonelli;
- Profilaktyka COVID – 19

POWIAT - działaniami objęto ok. 1200 osób.

## PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku oceniając stan bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu słupskiego stwierdza, że podjęte działania przyniosły oczekiwane efekty w sezonie letnim 2022 r. Odnotowano trzy stwarzające potencjalne zagrożenia epidemiczne związane podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród uczestników wypoczynku letniego w Ustce, w Dębinie. Analiza danych z prowadzonych monitoringów, przeprowadzonych kontroli sanitarnych oraz badań elementów środowiska wykazała, że prowadzone planowe działania zapobiegawcze, naprawcze i edukacyjne przyczyniają się do zwiększenia odpowiedzialności i świadomości obywateli, a tym samym zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Słupsku  
*Włodzimierz Stawny*