



# **STAN SANITARNY POWIATU KOŚCIERSKIEGO W ROKU 2019**

---

**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.psse.kna.pl](http://www.psse.kna.pl)

*wiepodlega*

POLSKA  
STULKCIE ODZYSKANIA  
NIEPODLEGŁOŚCI

## Spis treści

<b>Wstęp</b>	str. 3
<b>Działania kontrolno-represyjne</b>	str. 4
<b>Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi</b>	str. 6
1. Choroby zakaźne	str. 6
2. Szczepienia ochronne	str. 14
3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych	str. 15
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. 19
1. Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	str. 19
2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	str. 22
3. Ocena stanu sanitarnego pływalni	str. 23
4. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej	str. 24
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. 38
9. Zatrucia pokarmowe	str. 38
10. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	str. 39
11. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach kosmetycznych – RAPEX	str. 40
12. Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świń i dzików (świnia dzika, dzik)	str. 41
13. Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS	str. 41
14. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, urzędami, służbami w zakresie bezpieczeństwa żywności	str. 41
<b>Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych</b>	str. 44
<b>Nadzór nad placówkami oświatowo – wychowawczymi</b>	str. 44
1. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek	str. 45
1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży	str. 45
2. Higiena procesu nauczania	str. 47
3. Działania akcyjne	str. 49
<b>Nadzór nad higienicznymi warunkami pracy</b>	str. 50
1. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego	str. 50
2. Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów	str. 52
3. Nadzór nad warunkami bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowywania, podawania i przechowywania leków cytostatycznych	str. 52
4. Nadzór nad dystrybucją produktów biobójczych	str. 53
5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest	str. 53
6. Choroby zawodowe	str. 54
7. <u>Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami</u>	str. 54
<b>Oświata zdrowotna i promocja zdrowia</b>	str. 56
1. Programy edukacyjne	str. 56
2. Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia	str. 58
<b>Działania państwowej inspekcji sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	str. 64
<b>Nadzór nad środkami zastępczymi</b>	str. 66

## Wstęp

### Szanowni Państwo,

Mam zaszczyt przekazać Państwu informację na temat stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kościerskiego za rok 2019.

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

Powiat kościerski tworzy 8 gmin otaczających miasto Kościerzynę.



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

Działania Inspekcji Sanitarnej wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985r.o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U. z 2019r., poz. 59) i dotyczą ochrony zdrowia publicznego poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej.

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

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

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

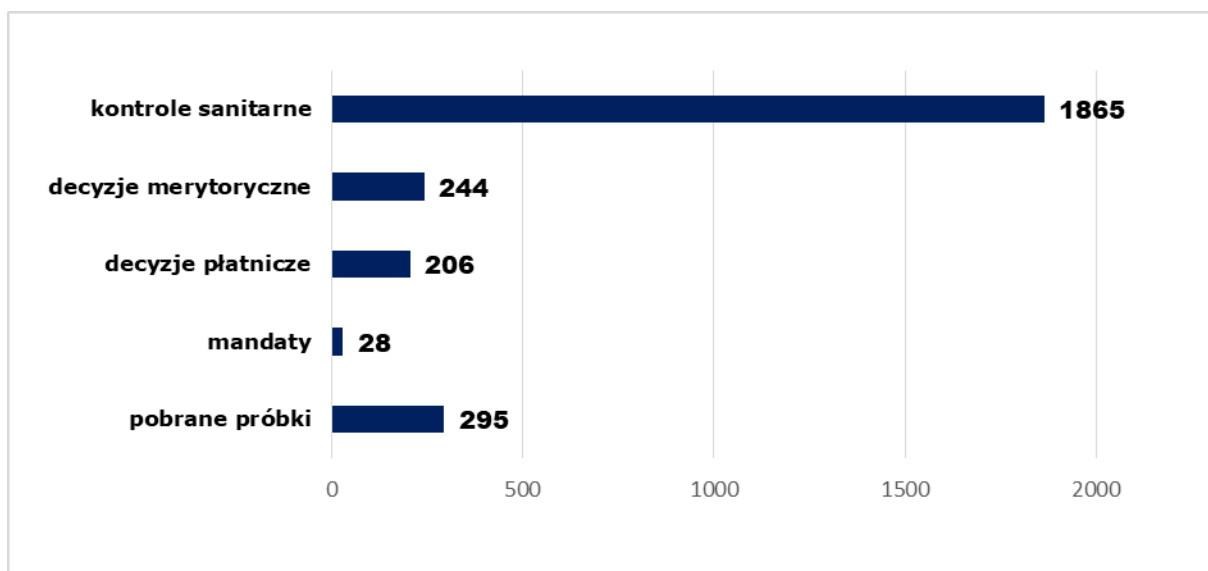
*Z wyrazami szacunku*

*Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Kościerzynie  
Grażyna Greinke*

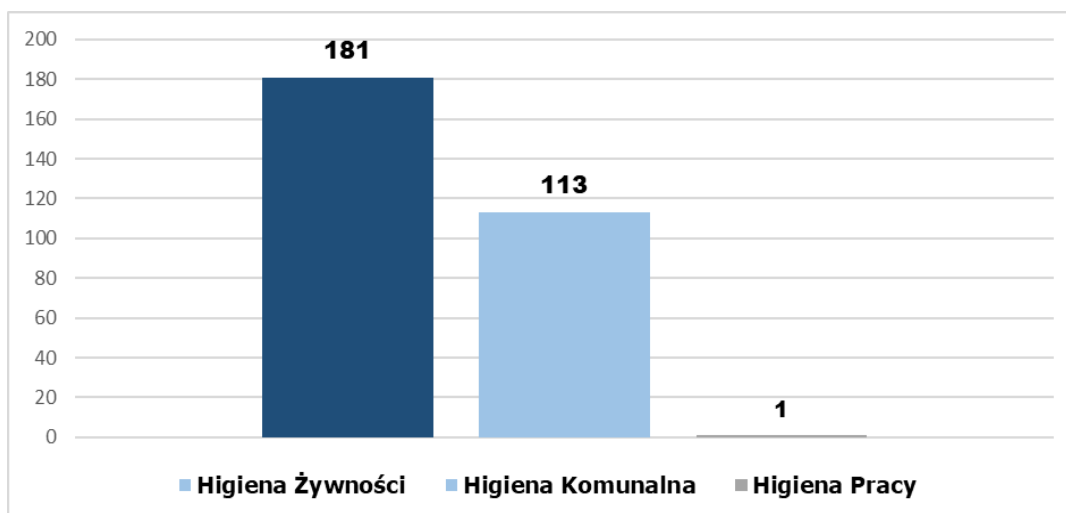
## DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie objął nadzorem **1507** obiektów, w których przeprowadzono łącznie **1865** kontroli sanitarnych, wydano **244** decyzje nakazowe, **206** decyzji płatniczych, **21** postanowień, nałożono **28** mandatów karnych na kwotę **10.000** zł., pobrano do badania **295** próbek (higiena komunalna - 113, higiena żywienia - 181, higiena pracy - 1).

Wyk. Działania kontrolno-represyjne w 2019r.



Wyk. Pobory próbek przez Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie w 2019r.



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>	775	433	296	119	184	55	58	<b>1865</b>
<b>Liczba decyzji nakazowych</b>	182	1	17	40	4	-	-	<b>244</b>
<b>Liczba decyzji płatniczych</b>	81	1	5	26	4		89	<b>206</b>
<b>Liczba postanowień</b>	-	-	21	-	-	-		<b>21</b>
<b>Liczba nałożonych mandatów</b>	25	1	1	-	1	-	-	<b>28</b>
<b>Kwota mandatów</b>	9.300	300	200	-	200	-	-	<b>10.000</b>
<b>Liczba pobranych próbek</b>	181	-	113	1	-	-	-	<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 2019r.**

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2019r. POWIAT	
1.	<b>Salmonellozy – zatrucia pokarmowe</b>	11	
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <b><i>E. coli</i></b>	1	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <b><i>Campylobacter</i></b>	1	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <b><i>Clostridium difficile</i></b>	14	
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do 2 lat	2	
4.	<b>Gardioza (lamblioza)</b>	1	
5.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy</b>	167	
6.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy</b>	13	
7.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone</b>	20	
8.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe – nie określone</b>	1	
9.	<b>Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2</b>	119	
10.	<b>Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem</b>	247	
11.	<b>Krztusiec</b>	10	
12.	<b>Płonica (szkarlatyna)</b>	44	
13.	<b>Choroba meningokokowa</b>	1	
14.	<b>Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - Róża</b>	4	
15.	<b>Legionelloza</b>	<b>Choroba Legionistów</b>	3
		<b>Gorączka Pontiac</b>	3
16.	<b>Kiła</b>	1	
17.	<b>Borelioza z Lyme</b>	89	
18.	<b>Ospa wietrzna</b>	501	
19.	<b>Wirusowe zapalenie wątroby typu C</b>	1	
20.	<b>Nowo wykryte zakażenie HIV</b>	1	
21.	<b>Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)</b>	2	
22.	<b>Malaria (zimnica)</b>	-	

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2019r. POWIAT
23.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	7
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.	Grypa sezonowa	
28.	Opracowanie ognisk gruźlicy	8
29.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	22
30.	Pokąsania przez zwierzęta	<b>103</b>

W 2019r. na terenie powiatu kościerskiego nie odnotowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych. W przypadku kilku jednostek chorobowych nastąpił wzrost zachorowań w stosunku do 2018r., jednak nie stanowił on zagrożenia dla mieszkańców. Wzrost zachorowań dotyczył: wirusowych zakażeń jelitowych, w tym przede wszystkim zakażeń rotawirusowych oraz choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*. Znaczny wzrost zachorowań nastąpił w przypadku boreliozy z Lyme oraz ospy wietrznej i krztuśca. Odnotowano także, w porównaniu do roku ubiegłego, spadek liczby zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy, Legionelozę - Chorobę Legionistów.

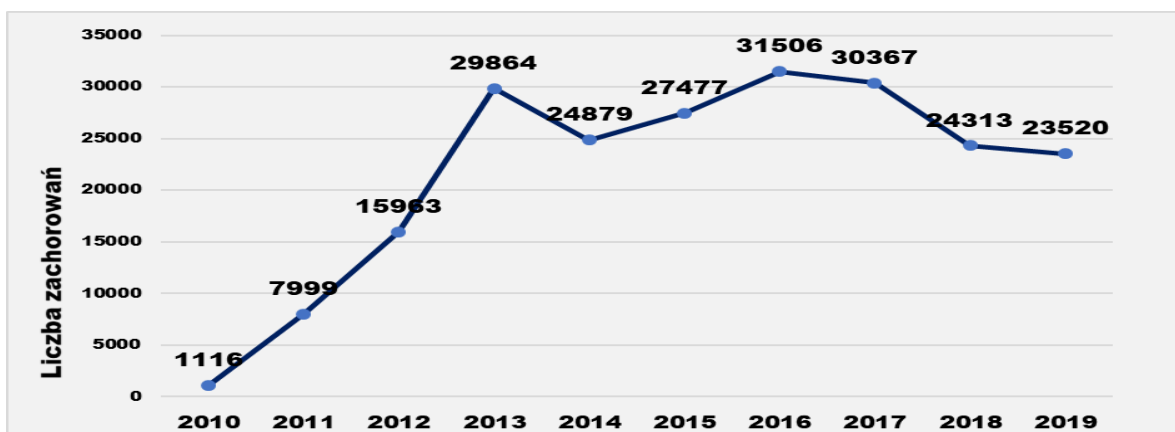
## 1. CHOROBY ZAKAŻNE

### Grypa i infekcje grypopodobne

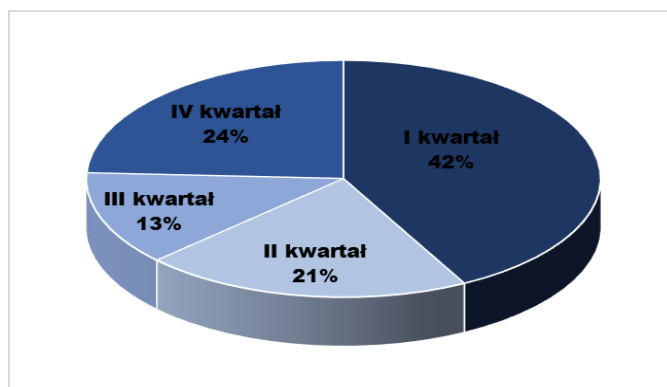
Ostre infekcje dróg oddechowych, w tym grypa i podejrzenia grypy należą do najczęściej występujących chorób zakaźnych. Grypa jest ostrą chorobą zakaźną, którą wywołują wirusy grypy. Związana jest z zakażeniem układu oddechowego – wirusy grypy atakują komórki nabłonka dróg oddechowych, w których się namnażają. 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 2019 roku ilość zachorowań spadła i wyniosła **23520** (2018r.-24313; 2017r.-30367) Analizując rejestrację zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w poszczególnych kwartałach, biorąc pod uwagę lata 2010 – 2019, 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.

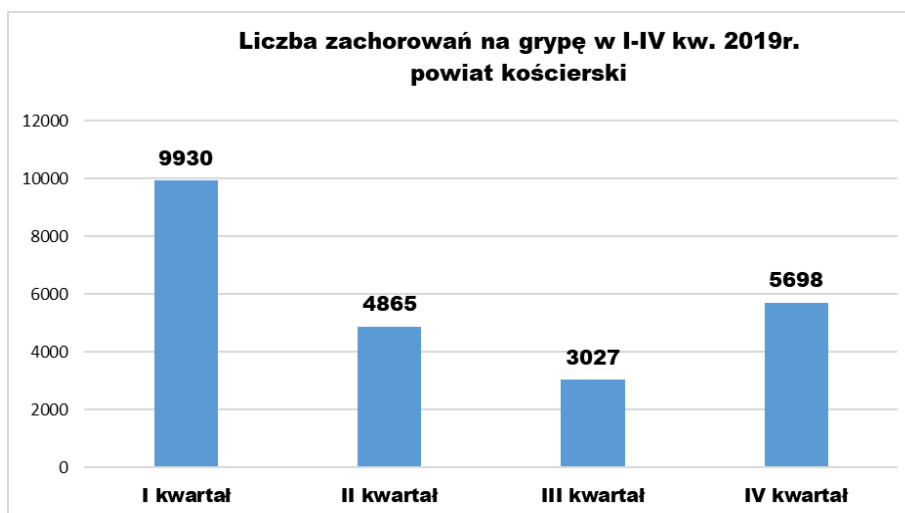
**Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w latach 2010-2019**



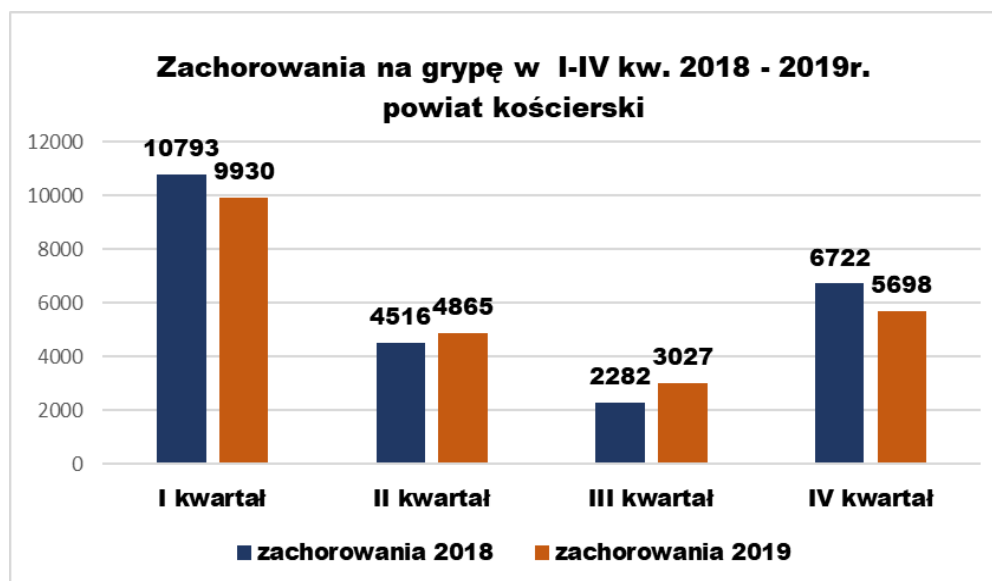
Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w roku 2019 z podziałem na kwartały



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w roku 2019 z podziałem na kwartały



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w poszczególnych kwartałach 2018 i 2019r.





## 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.

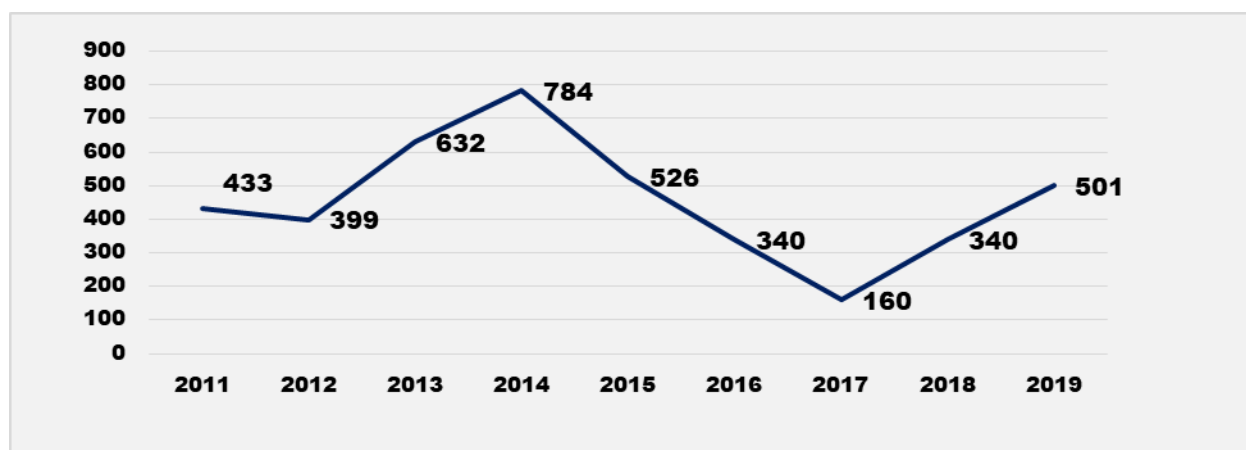
Po przechorowaniu ospy wietrznej wirus przyjmuje postać latentną (ukrytą) w czuciowych (grzbietowych) zwojach nerwów rdzeniowych i czaszkowych, w których pozostaje w formie uśpionej do końca życia. W warunkach obniżonej odporności organizmu może dojść do reaktywacji wirusa i rozwoju półpaśca.

W 2019r. zarejestrowano **501** 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**

**Wyk:** Liczba zgłoszonych zachorowań na ospę wietrzną na terenie powiatu kościerskiego w latach 2011-2019



**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.

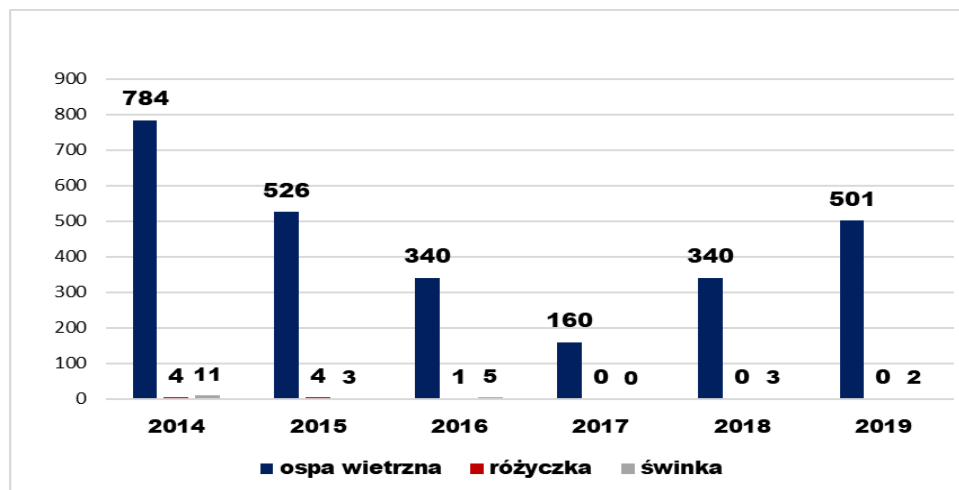
W 2019 na terenie powiatu kościerskiego stwierdzono **2** zachorowania na **nagminne zapalenie przyusznic**.

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 - 2019



### 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 2019 roku liczba zachorowań **44**, natomiast w 2018 roku liczba zachorowań wyniosła **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 2019 roku zarejestrowano **10** zachorowań na krztusiec.

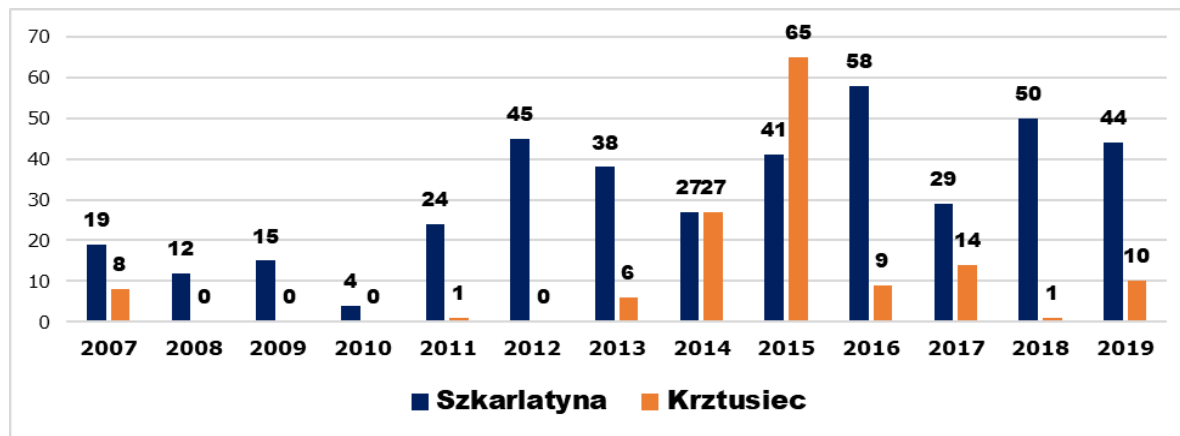
W 2018 roku zarejestrowano **1** zachorowanie na krztusiec.

W 2017 roku zarejestrowano **14** zachorowań.

Tab. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec na terenie powiatu kościerskiego w latach 2009-2019

choroba zakaźna		rok										
		2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Szkarlatyna (Płonica)</b>	Liczba zachorowań	15	4	24	45	38	27	41	58	29	50	44
<b>Krztusiec</b>	Liczba zachorowań	0	0	1	0	6	12	65	9	14	1	10

Wyk. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec na terenie powiatu kościerskiego w latach 2007-2019

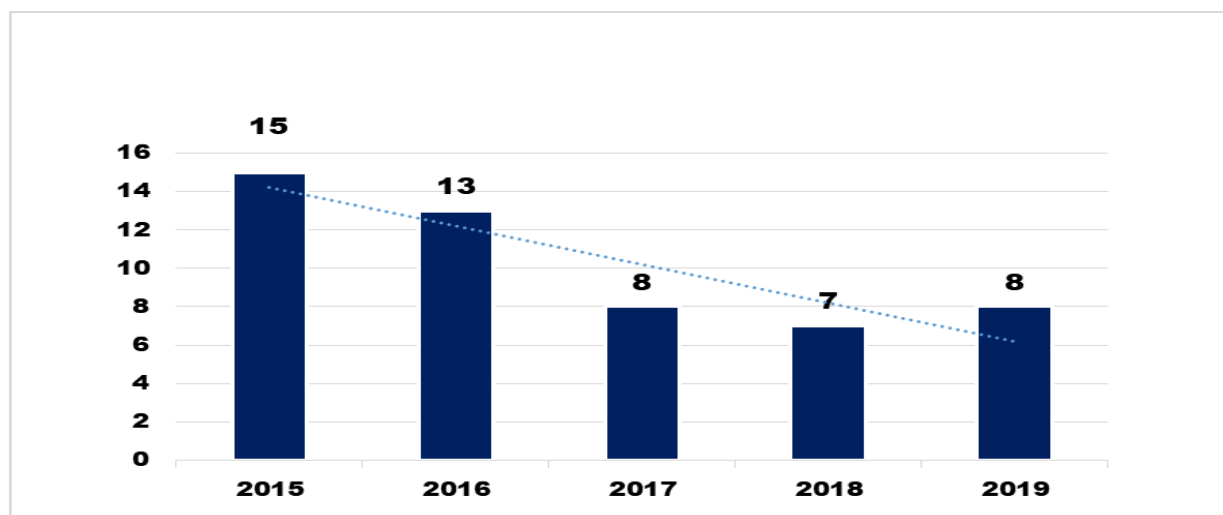


**Gruźlica**

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 2019r. zarejestrowano **8 nowych zachorowań na gruźlicę**, 16 osób z otoczenia chorych objęto nadzorem epidemiologicznym.

Wyk. Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2015–2019 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 2019 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono 1 większe ognisko zatrucia pokarmowego. Ognisko to wystąpiło w Ośrodku Politechniki Gdańskiej w Czarlinie – ( 4 osoby chore, 233 narażone – czynnikiem etiologicznym były pałeczki salmonelli) Osoby narażone były z terenu całego kraju, głównie to mieszkańcy z woj. pomorskiego. Osoby chore i z otoczenia zostały objęte nadzorem epidemiologicznym. W trakcie prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego wykryto: 2 nosicieli pałeczek Salmonella oraz 5 nosicieli Staphylococcus aureus.

## Bakteryjne zakażenia pokarmowe

W 2019 roku najczęstszą przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych były:

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

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

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 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 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 **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 2019 roku odnotowano **103 przypadki pokąsań przez zwierzęta**,

- 92 pokąsania przez **psy**,
- 23 pokąsania przez **koty**,
- po 1 pokąsaniu przez **nietoperza, sarnę oraz wiewiórkę**.

Zaszczepiono przeciw wścieklicznie 4 osoby, które były mieszkańcami powiatu kościerskiego.

## BORELIOZA (choroba z Lyme)

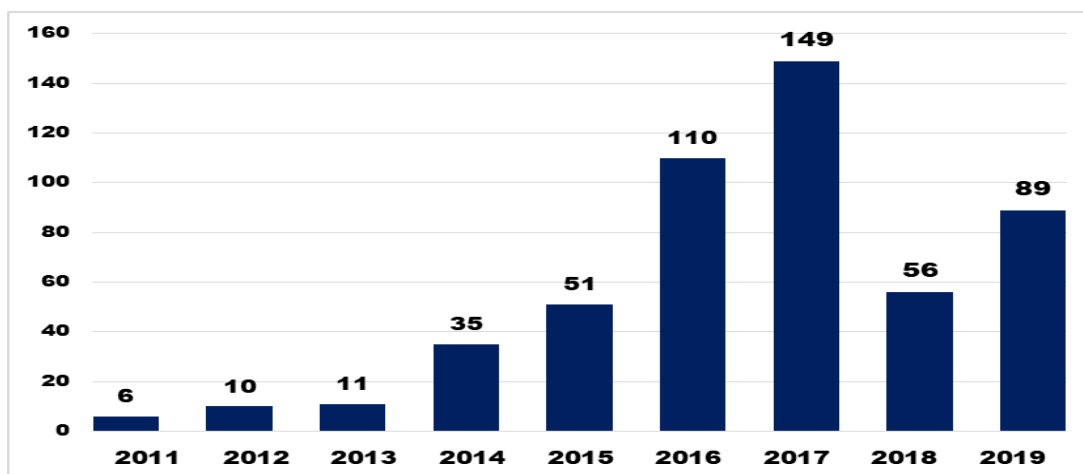
Występowaniu boreliozy sprzyja obecność na terenie powiatu dużych obszarów leśnych będących siedliskiem kleszczy i zakażenie tych stawonogów drobnoustrojem *Borrelia burgdorferi* stwierdzone w badaniach naukowych.

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

W roku 2018 zgłoszono, **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 – 2019



## LEGIONELOZA (CHOROBA LEGIONISTÓW, GORĄCZKA PONITAC)

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

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

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

W 2019 roku zaobserwowano znaczny spadek liczby zachorowań na Legionelozę w porównaniu do roku poprzedniego.

Liczba zgłoszonych zachorowań w 2019r. to:

- **3** zachorowania na **Chorobę Legionistów,**
- **3** zachorowania na **gorączkę 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 Sanitarно-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.

Oдноśnie 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 2019 roku obowiązkowym szczepieniom 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 2012-2019 (z podziałem na rodzaj odczynu)

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

W roku 2019 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono łącznie 15 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 2019r. 100 rodziców uchylało się od obowiązku szczepień.

Wskutek uchylania się rodziców od wykonania prawnego obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie w 2019 roku nie zostało poddanych szczepieniom ochronnym 110 dzieci.

Analizując przyczyny nasilania się zjawiska uchylania się od obowiązku szczepień wykazano, że wzrost liczby osób uchylających się w 2019 roku dotyczył osób pozostających pod wpływem ruchów antyszczepionkowych.

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wystosował do osób uchylających się od wykonania obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie:

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

skierował

- 44 wnioski do wojewodów o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień.

W 2019r. Wojewoda nałożył 44 grzywny na osoby uchylające się od obowiązku szczepień o łącznej wartości 44 000 złotych (w 2018r. 2 grzywny na 2.000zł).

## 3. STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

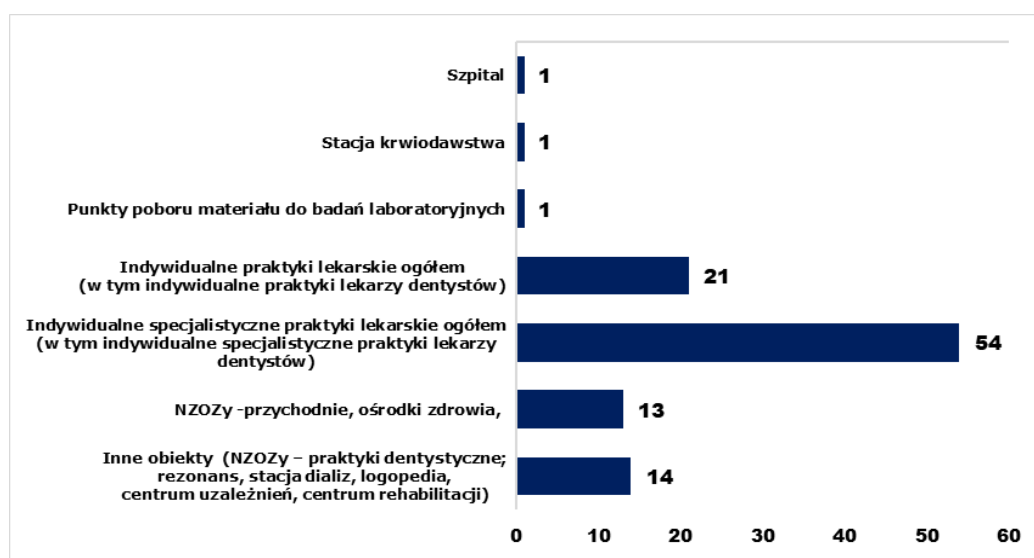
Państwowa Inspekcja Sanitarna w 2019r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których 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 sprzętania i czystości bieżącej pomieszczeń,
- spełnienie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą,
- sposobu postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.

W 2019r. skontrolowano **72** podmioty prowadzące działalność leczniczą ze **105** ujętych w ewidencji. W obiektach tych przeprowadzono **110** kontroli. Kontrole odbywały się zgodnie z harmonogramem kontroli na 2019r..

**Wyk. 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	1	10
Stacja krwiodawstwa	1	1		1
Punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych	1	1		1
Indywidualne praktyki lekarskie ogółem (w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyistów)	21 (18)	18 (16)		18 (16)
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem (w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyistów)	54 (4)	24 (2)		24 (2)
NZOZy (przychodnie, ośrodki zdrowia)	13	13	1	42
Inne obiekty (NZOZy - praktyki dentyistyczne; rezonans, stacja dializ, logopedia, centrum uzależnień, centrum rehabilitacji)	14	14		14
<b>Ogółem</b>	<b>105</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>110</b>



### 3.1 Szpital

Największym podmiotem leczniczym na terenie powiatu kościerskiego jest Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie, w którym przeprowadzono 7 kontroli planowych oraz 3 kontrole interwencyjne. Jedną z interwencji dotyczyła niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oddziału wewnętrznego (zalegający kurz, brudne podłogi, bałagan), druga wystąpienia ogniska wywołanego przez *Staphylococcus aureus* MRSA, trzecia wystąpienia patogenu alarmowego *Klebsiella pneumoniae*.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wyegzekwował poprawę stanu sanitarno-higienicznego na oddziale wewnętrznym.

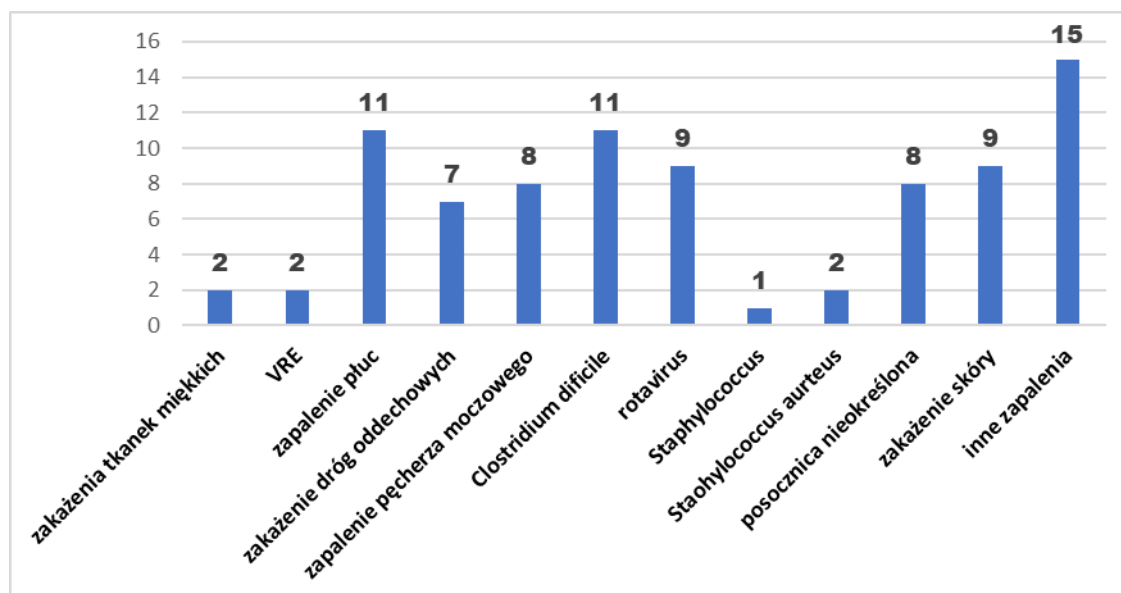
Przeprowadzając planowe kontrole oceniano warunki sanitarno-techniczne oraz sanitarno-higieniczne, postępowanie z czystą i brudną bielizną, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, sposób zaopatrzenia w wodę, sposób przeprowadzenia procesów sterylizacji. Szczególny nacisk położono na zapobieganie 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 2019 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zostało zgłoszone przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie **1 ognisko epidemiczne** oraz **85 przypadków zakażeń szpitalnych**.

Wyk. Czynniki etiologiczne zakażeń szpitalnych w 2019 roku



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

W 2019 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali następujące obiekty udzielające świadczeń zdrowotnych, innych niż świadczenia szpitalne

- stacja krwiodawstwa
- punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarzy dentyków
- NZOZ (przychodnie , ośrodki zdrowia)
- NZOZ (praktyki dentyckie; rezonans, stacja dializ, logopedia, centrum uzależnień, centrum rehabilitacji)

Stan sanitarny negatywnie oceniono w 1 Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarnego-higienicznego (bałagan, brudna podłoga) w gabinecie dentyckim. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono mandat w wysokości 300zł.

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

## 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 2019r. 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.psse.kna.pl](http://www.psse.kna.pl));
- 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 64198 osób z terenu powiatu kościerskiego.

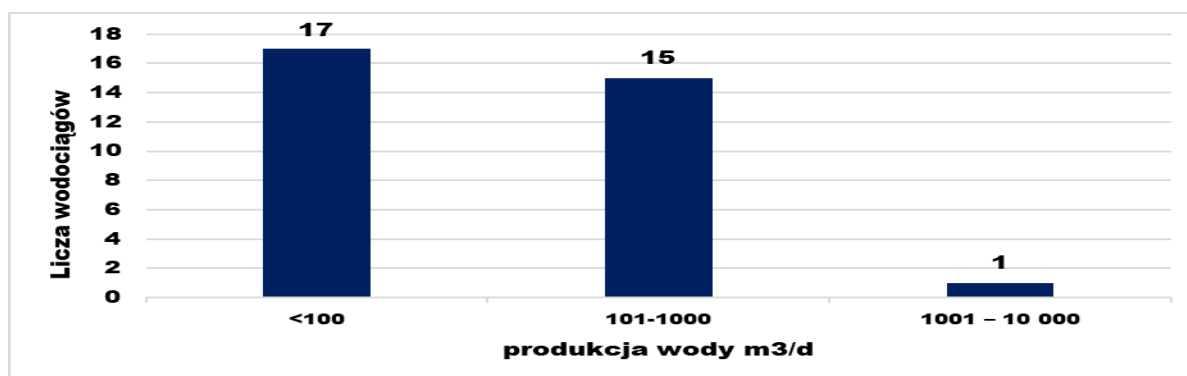
Największym wodociągiem jest wodociąg kościerski, produkujący 2668 m<sup>3</sup> wody/dobę i zaopatrujący 22246 mieszkańców miasta Kościerzyna.

W 2019r. 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	17	5953
101-1000	15	35999
1001 – 10 000 (wodociąg kościerski)	1	22246

Wyk. Struktura wodociągów uwzględniająca ilość produkowanej wody



Na obszarze powiatu kościerskiego w 2019r. skontrolowano **65** urządzeń dostarczających wodę w tym:

- **33** wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę;
- **32** wodociągi innych podmiotów zaopatrujące w wodę.

Pobrano do badania **103** próby wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz próby wody na obecność bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

Wydano **142** oceny o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

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

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

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

W celu określenia czy spożywana woda jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego Inspekcja Sanitarna systematycznie w oparciu o sprawozdania z badań jakości wody do spożycia, dokonuje jej oceny w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz obowiązującego Rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Oceny jakości wody były dostępne są na stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kościerzynie (<http://pssekoscierzyna.pis.gov.pl/>).

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

## **Ocena nadzorowanych urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę**

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

W 2019r. oceniono i skontrolowano 17 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 2019r. oceniono i skontrolowano 15 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 2019r. 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 2019 znajdowały się 32 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 2019 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 **28** prób wody na obecność bakterii *Legionella sp.*

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

Rok	2019
Ilość obiektów skontrolowanych na obecność bakterii Legionella w ciepłej wodzie użytkowej	60
Ilość obiektów, w których badania wody nie odpowiadają wymaganiom	2 – skażenie wysokie

W 60 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 Oddziale Onkologii Klinicznej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie.
- Zakaz używania pryszniców znajdujących się w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie.

Po dokonaniu działań naprawczych przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie i przedstawieniu wyników badań ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał pozytywną ocenę.

2. Skażenie w stopniu wysokim instalacji wewnętrznej bakteriami Legionella sp.. w Hotelu Niedźwiadek Sp. z o.o.. we Wdzydzach. W związku z zaistniałą sytuacją Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzję nakazującą, która obejmowała:

- zakaz używania pryszniców\_w domku nr 1 oraz we wszystkich pokojach na parterze w pawilonie nr 1 w hotelu i podjęcie działań naprawczych w celu usunięcia skażenia.

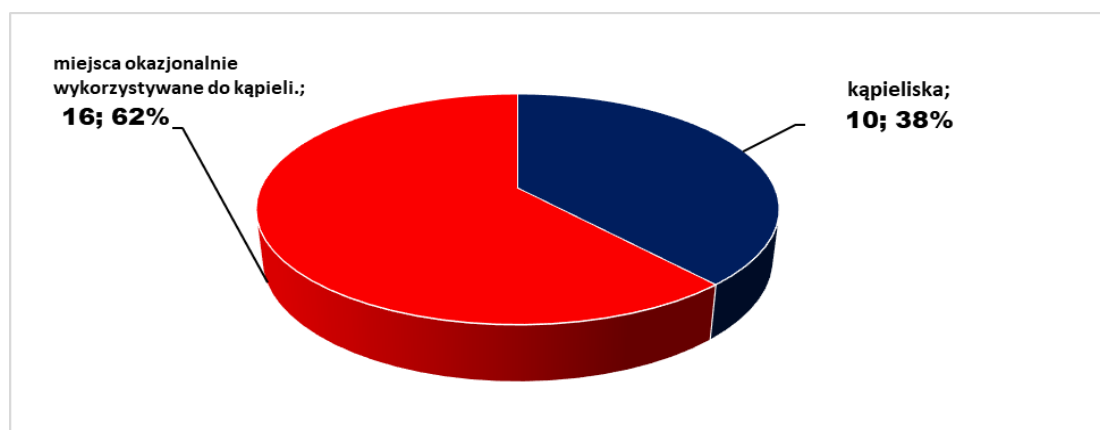
Zgodnie z załącznikiem nr 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017r., poz. 2294): „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda, minimalna częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury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

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

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2019 roku Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie objął **10 kąpielisk** oraz **16 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli**.

**Wyk. Liczba kąpielisk śródlądowych oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli w sezonie kąpielowym 2019r.**



### Kąpieliska

- 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. Skrzynki Duże w Nowym Karpnie
- Kąpielisko przy Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowym w Garczynie
- Kąpielisko przy Ośrodku Stawiska w Stawiskach nad jeziorem Zakrzewie

### 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 jez. Kozielnia w Bartoszymlesie
- nad jez. Wielkie w miejscowości Struga
- nad jeziorem Chądzie w Olpuchu
- nad jeziorem Przywłóczno w Olpuchu
- nad jeziorem Czyste w Krzywe
- nad jeziorem Gatno w miejscowości Niedamowo
- na terenie Hotelu Gołuń nad jeziorem Gołuń
- przy kompleksie Wypoczynkowym Szarlota nad jeziorem Osuszyno
- na terenie O.W. „Kormoran” nad jeziorem Sudomie w miejscowości Sycowa Huta

Zgodnie z ustawą Prawo wodne<sup>3</sup> od dnia 1 stycznia 2018r., poza kąpieliskami, mogą być tworzone wyłącznie miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, które mogą funkcjonować przez okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym. Utworzenie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli odbywa się za zgodą rady gminy w drodze uchwały (po złożeniu odpowiedniego wniosku przez organizatora ww. miejsca). Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli mają zabezpieczyć wyjątkowe sytuacje, w których występuje konieczność zorganizowania formy rekreacji związanej z kąpielą.

W sezonie letnim 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydały łącznie **75** bieżących ocen jakości wody, w tym **2** oceny o okresowej nieprzydatności wody do kąpieli ze względu na zakwit sinic

- w kąpielisku przy Hotelu Niedźwiadek we Wdzydzach nad jeziorem Jelenie w terminie 12.07.2019 – 15.07.2019r.
- w miejscu wykorzystywanym do kąpieli nad jeziorem Przywłóczno w Olpuchu w terminie 12.07.2019r. – 23.07.2019r.

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

Podczas sezonu w 2019r. na w/w kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpieli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził 31 kontroli, natomiast organizatorzy zgodnie z obowiązującymi przepisami prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

W sezonie kąpielowym w 2019r. na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie zamieszczony był wykaz kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli 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 kąpieli, 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 2019 w ramach kontroli urzędowej pracownicy inspekcji pobrali do badania **12** próbek wody basenowej i 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 2019 skontrolowano ogółem **226** obiektów użyteczności publicznej.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2019r. skontrolowano:

- zakłady (salony) fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej – **83**
- inne obiekty świadczące usługi hotelarskie - **35**
- pływalnie – **2**
- ogrzewalnia - **1**
- schronisko dla osób bezdomnych – **1**
- hotel - **10**
- dom pomocy społecznej - **1**



- ustępy publiczne - **7**
- dworzec PKP - **1**
- inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - **4**
- placówki zapewniające całodobową opiekę - **2**
- cmentarze - **27**
- inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino, gabinet fizjoterapii,) - **23**
- ambulatoryjne świadczenia zdrowotne - **29**
- stacjonarne, całodobowe świadczenia zdrowotne - **1**

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

W 2019 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **9** obiektów:

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

### **Domy pomocy społecznej**

Domy pomocy społecznej – placówki zapewniające cało-dobową opiekę z powodu wieku, choroby lub niepełnosprawności.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2019r. znajdował się **1** Dom Pomocy Społecznej 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.

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

Obiekt utrzymany był 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 2019 roku wpłynęła jedna interwencja dotycząca złej opieki nad osobami bezdomnymi w schronisku. W wyniku przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

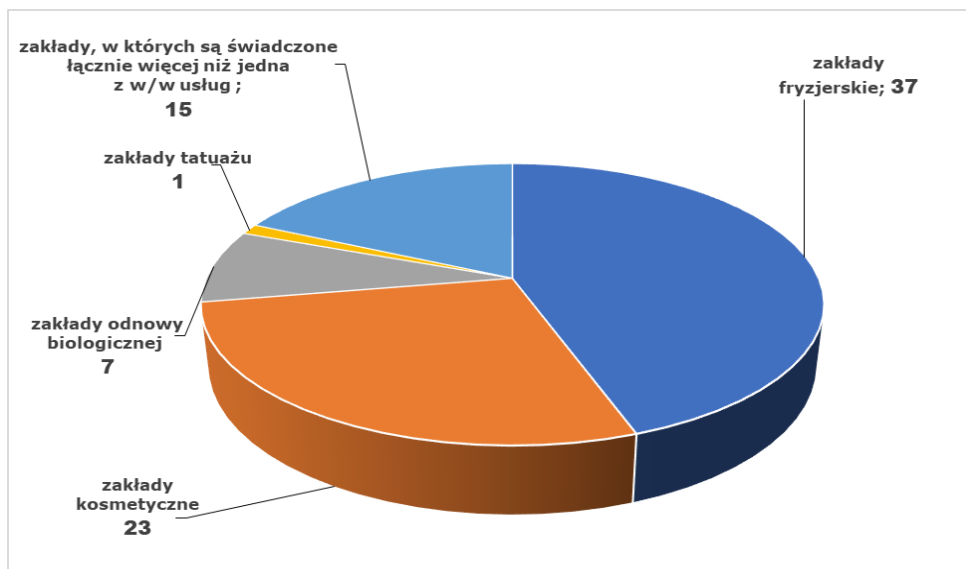
### **Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej**

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 2019r. poz. 1239, 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 2019r. w ewidencji Państwowej Inspekcji w Kościerzynie znajdowały się **83** 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

W roku 2019 do Państwowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie wpłynęła 1 interwencja dotycząca zakładu fryzjerskiego na niewłaściwy stan sanitarny (brudno, włosy w szufladach). Podczas kontroli sanitarnej potwierdzono zgłoszone nieprawidłowości, ukarano mandatem na kwotę 200zł.

**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 2019 nadzorem sanitarnym objętych było **45** obiektów:

- 10 hoteli;
- 35 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 2019r. wydano 7 opinii sanitarnych celem kategoryzacji obiektu hotelowego.

**Środki transportu**

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego skontrolowali **11** środków transportu:

- 4 autobusy komunikacji publicznej,
- 5 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 2 samochody do przewozu zwłok

Kontrole środków transportu wykazały właściwy stan sanitarny.

### **Ustępy publiczne**

W 2019 roku nadzorem sanitarnym objętych było 7 ustępów publicznych, w tym 4 stałe skanalizowane, 3- tymczasowe nieskanalizowane typu TOY TOY.

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

### **Opiniowanie dokumentacji dotyczącej imprez masowych**

W roku 2019 w związku z wnioskiem organizatora imprezy masowej pn. „Dni Kościerzyny”. wystawiono **1** opinię opiniującą przygotowanie imprezy pod względem sanitarnym.

Przeprowadzona kontrola sanitarna przed rozpoczęciem imprezy masowej nie wykazała nieprawidłowości. W szczególności zwracano uwagę na posiadanie przez punkty gastronomiczne decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności.

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

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

Wydano:

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

W roku 2019 uczestniczono przy **9** ekshumacjach.

## **5. Interwencje**

W roku 2019 do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wpłynęły **22** interwencje do pionu Higieny Komunalnej, które dotyczyły m.in.: .

- wycieku ścieków z przepompowni;
- niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładzie fryzjerskim;
- pojawienia się szczurów na terenie miasta;
- wystąpienia zmian skórnych po kąpieli w jeziorze;
- zrzutu nieczystości płynnych na pola.

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

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

W roku 2019 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **1016** obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, z których skontrolowano **570**, w tym:

- **46** Obiektów produkcji żywności
- **290** Obiektów obrotu żywnością
- **218** Obiektów żywienia zbiorowego

Nieprawidłowości stwierdzono w **48** kontrolowanych obiektach (nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz sanitarno-technicznej).

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono **775** kontroli, w tym **112** kontroli interwencyjnych 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 higienicznej podaży środków spożywczych.

Wydano ogółem **182** decyzje, w tym:

- 7 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 4 decyzje zmieniające własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
- 20 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- 3 decyzje o zakazie wprowadzania środka spożywczego do obrotu
- 9 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru,
- 17 decyzji o wygaśnięciu poprzednią decyzję zatwierdzającą dany zakład.
- 182 decyzje o zatwierdzeniu zakładu (w tym: 123 decyzje o zatwierdzeniu zakładu, 15 decyzji o zatwierdzeniu zakładu w związku z rozszerzeniem działalności, 1 decyzja o warunkowym zatwierdzeniu zakładu).

W postępowaniu mandatowym ukarano winnych zaniedbań sanitarnych **25** mandatami na łączną kwotę **9.300** 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 oraz kosmetyków**

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
<b>Obiekty produkcji żywności</b>			
1.	Wytwórnice lodów	3	-
2.	Automaty do lodów	6	-
3.	Piekarnie	12	2
4.	Ciastkarnie	5	-
5.	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	-
6.	Browary i słodownie	2	1
7.	Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	1	-
8.	Inne wytwórnice żywności	16	-
<b>Obiekty obrotu żywności</b>			
1.	Sklepy spożywcze	181	20
2.	w tym: supermarkety, hipermarkety	13	-
3.	Kioski	17	-

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
4.	Magazyny hurtowe	9	1
5.	Obiekty ruchome i tymczasowe	30	2
6.	Środki transportu	33	-
7.	Inne obiekty obrotu żywnością	20	-
<b>Obiekty żywienia zbiorowego</b>			
1.	<b>Zakłady żywienia zbiorowego otwarte</b>	98	14
2.	w tym: zakłady małej gastronomii	45	6
3.	<b>Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte</b>	120	8
4.	Stołówki pracownicze	1	-
5.	Bufety przy zakładach pracy	1	-
6.	Stołówki w domach wczasowych	12	2
7.	Bloki żywienia w szpitalach	1	1
8.	Kuchnie niemowlęce	1	-
9.	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2	-
10.	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	-
11.	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	2	-
12.	Stołówki szkolne	28	2
13.	w tym: żywienie w systemie cateringowym	13	-
14.	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	27	2
15.	Stołówki w przedszkolach	31	-
16.	w tym: żywienie w systemie cateringowym	20	-
17.	Zakłady usług cateringowych	8	1
18.	Inne zakłady żywienia	6	-
19.	Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	-
20.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	13	-
21.	w tym: hurtownie	1	-
22.	sklepy	12	-

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).

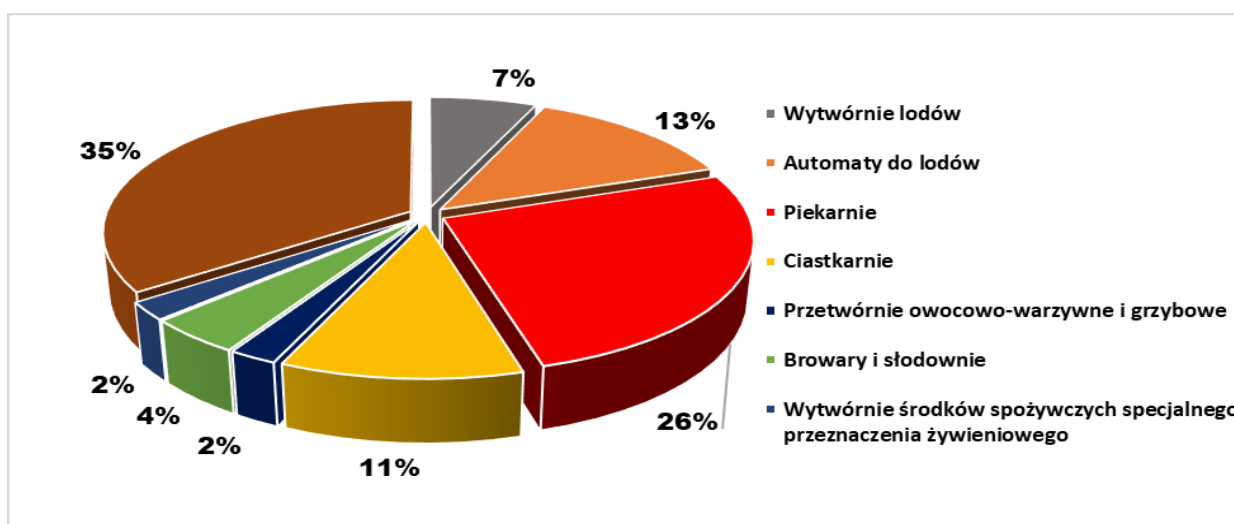
### 3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności

W roku 2019 pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali **46** obiektów produkcji żywności. Kontrole przeprowadzano w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji/obrotu żywnością pod kątem prawidłowego znakowania na obecność GMO,
- 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 **67** w tym **5** 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,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych,
- brak wdrożonych programów sanitarno-higienicznych GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach),
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,

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

- w obiektach produkcji żywności nałożono **3** mandaty karne na kwotę **1.500zł**
- wydano ogółem **3** decyzje administracyjne, w tym:
  - 1** decyzja nakazująca poprawę stan technicznego,
  - 1** decyzja o umorzeniu postępowania administracyjnego,
  - 1** decyzja o wygaśnięciu decyzji.

W **2** zakładach - cukiernie, wykonano badania jakości tłuszczu smaźalniczego testem barwnym „LIPID TEST”, w badanych próbkach nie stwierdzono złej jakości tłuszczu i stwierdzono jego przydatność do dalszego smażenia.

## 4. Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

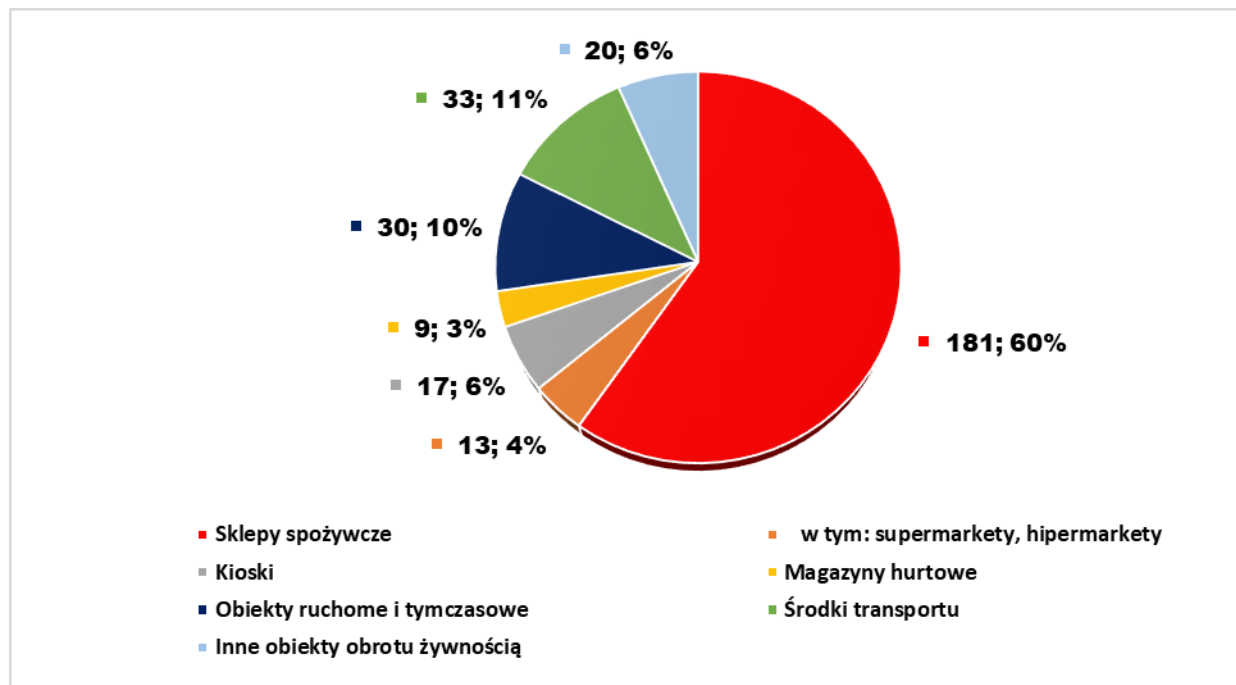
W roku 2019 pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali **290** obiektów obrotu żywnością.

Kontrole przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji/obrotu żywnością pod kątem prawidłowego znakowania na obecność GMO,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością,

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli wyniosła **401** w tym **82** kontroli interwencyjnych.

Wyk. Zakłady obrotu żywnością



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),
- niewłaściwa ochrona zakładu przed szkodnikami (owady)
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych m.in. pod względem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

W następstwie przeprowadzonych kontroli:

- wydano łącznie **17** decyzji administracyjnych w tym:
  - 1 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego zakładu,



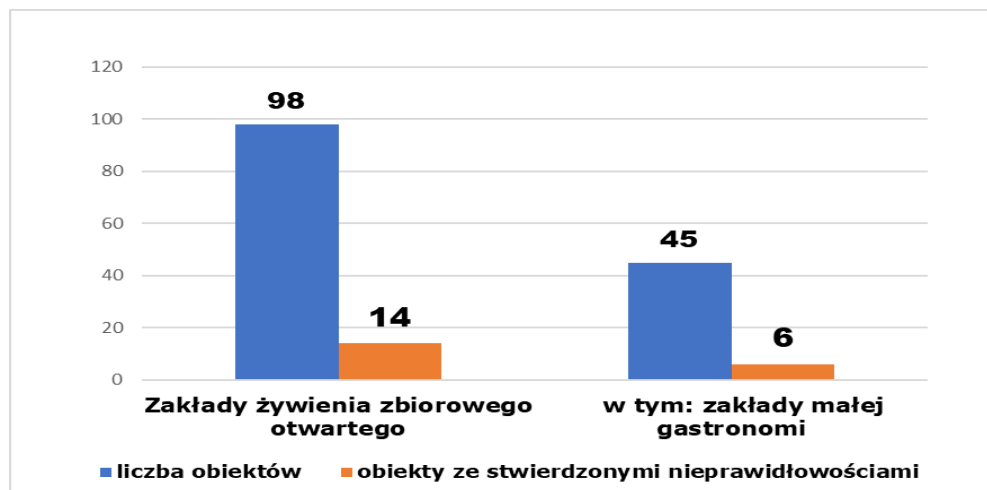
- 3 decyzje z terminem natychmiastowej wykonalności, o nakazie wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
  - 5 decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
  - 2 decyzje ustalające nowy terminy wykonania zarządzeń decyzji,
  - 6 decyzji o wygaśnięciu decyzji.
- nałożono **15** mandatów karnych na kwotę **4.900zł** (co stanowi **60%** 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 identyfikowalności produktu, brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością, obecność pozostałości szkodników).

## 5. Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2019 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **138** obiektów żywienia zbiorowego otwartego, z których skontrolowano **98** w tym **45** zakładów małej gastronomii (tj. barów, fast food, itp.)

- łącznie w obiektach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono **131** kontroli sanitarnych, w tym **9** kontroli interwencyjnych
- w zakładach małej gastronomii przeprowadzono **58** kontroli sanitarnych, w tym **4** kontrole interwencyjne
- w obiektach żywienia zbiorowego otwartego nałożono ogółem **5** mandatów karnych na kwotę **1.900zł** za uchybienia higieniczno-sanitarne, w tym w zakładach małej gastronomii **1** mandat na kwotę **300zł**.
- wydano **21** decyzji administracyjnych, w tym w zakładach małej gastronomii **11** decyzji, w tym:
  - 3 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego,
  - 12 decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
  - 6 decyzji o wygaśnięciu decyzji administracyjnej.
- w **12** zakładach zbiorowego żywienia otwartego, w tym w **5** zakładach małej gastronomii wykonano badania jakości tłuszczu smaźalniczego testem barwnym „LIPID TEST”, w badanych próbkach nie stwierdzono złej jakości tłuszczu i stwierdzono jego przydatność do dalszego smażenia.

Wyk. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego



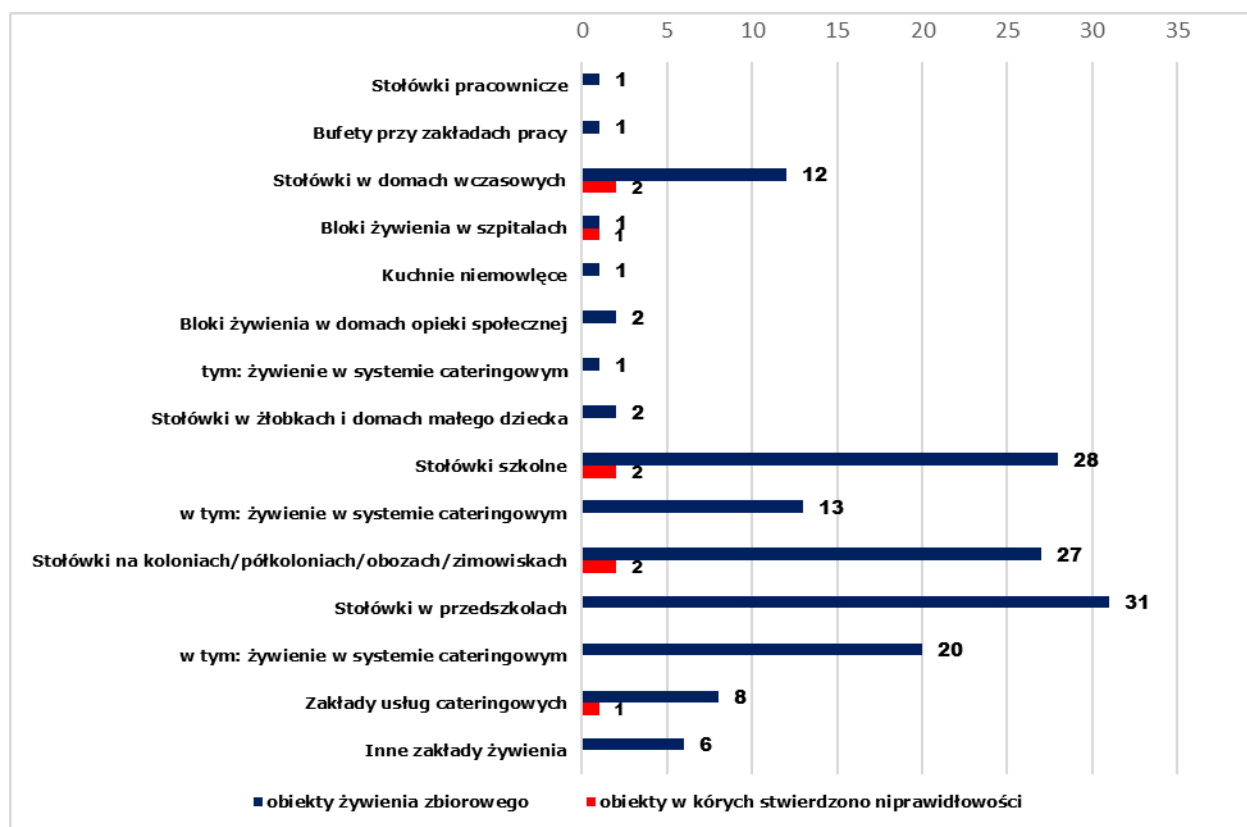
Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości obiektach żywienia zbiorowego otwartego:

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

## 6. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2019 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **138** obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego, z których skontrolowano **120** w tym:

Wyk. Obiekty żywienia zbiorowego



Kontrole przeprowadzano w zakresie:

- kontroli w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego,
- kontroli w zakresie tematów np. przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- kontroli w zakresie oceny żywienia dzieci i młodzieży,
- kontroli w zakresie śledzenia produktu (traceability),
- kontrola w zakresie przekazywania konsumentom końcowym informacji na temat żywności nieopakowanej itp.

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli w obiektach żywienia zbiorowego otwartego wyniosła **153**, w tym **8** kontroli interwencyjnych;

Nałożono **2** mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości na łączną kwotę **1000**zł. (co stanowi **8%** ogółem nałożonych mandatów), m. in. za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu,

urządzeń i sprzętu; brak udokumentowanego stanu zdrowia personelu, brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach).

brak utrzymania systemu HACCP);

Wydano **11** decyzji administracyjnych w tym:

- 2 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego zakładów;
- 2 decyzje ustalające nowy terminy wykonania zarządzeń decyzji
- 3 decyzja zmieniająca własną decyzję;
- 4 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:

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

## **6.1 Ocena jakości żywienia**

Ocena sposobu żywienia w 2019r. została przeprowadzona łącznie w **94** zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

- 1 w bloku żywienia w szpitalu;
- 2 w bloku żywienia w domach opieki społecznej w tym: 1 w żywieniu w systemie cateringowym
- 24 w stołówkach szkolnych , tym: 12 w żywieniu w systemie cateringowym
- 38 w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach
- 25 w stołówkach w przedszkolach w tym: 16 w żywieniu w systemie cateringowym
- 1 w Zakładzie usług cateringowych

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie dokonali teoretycznej oceny sposobu żywienia na podstawie **105** jadłospisów w tym **95** zestawień dekadowych, **4** zestawienia 7 dniowe, **4** zestawienia 5 dniowe, **2** zestawienia 1 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:

- brak podaży każdego dnia co najmniej jednej porcji z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych,
- brak warzyw lub owoców w każdym posiłku,
- brak podaży porcji ryby co najmniej raz w tygodniu
- zaniżona wartość energetyczna posiłków z 10 dni, (597kcal), nie mieści się w granicach tolerancji  $\pm 10\%$ ,
- podano więcej niż 2 porcje potraw smażonych w tygodniu.

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. PPIS w Kościerzynie otrzymał pisemnie informację o przeprowadzonych korektach jadłospisów.

W 2019r. organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie pobrał do badania **2 próbki posiłków obiadowych** w kierunku oceny jakości wartości odżywczej. Poboru posiłków dokonano w 2 placówkach oświatowych tj:

- Blok żywienia Domu Opieki „Ostoja Kaszubska” ul. Skarszewska 5, 83-400 Kościerzyna
- Blok żywienia Zespołu Kształcenia i Wychowania, ul. Tysiąclecia 25, 83-430 Stara Kiszewa.

W celu poprawy żywienia, w planowaniu posiłku obiadowego zalecono: **radykałnie ograniczyć podaż soli kuchennej.**

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.

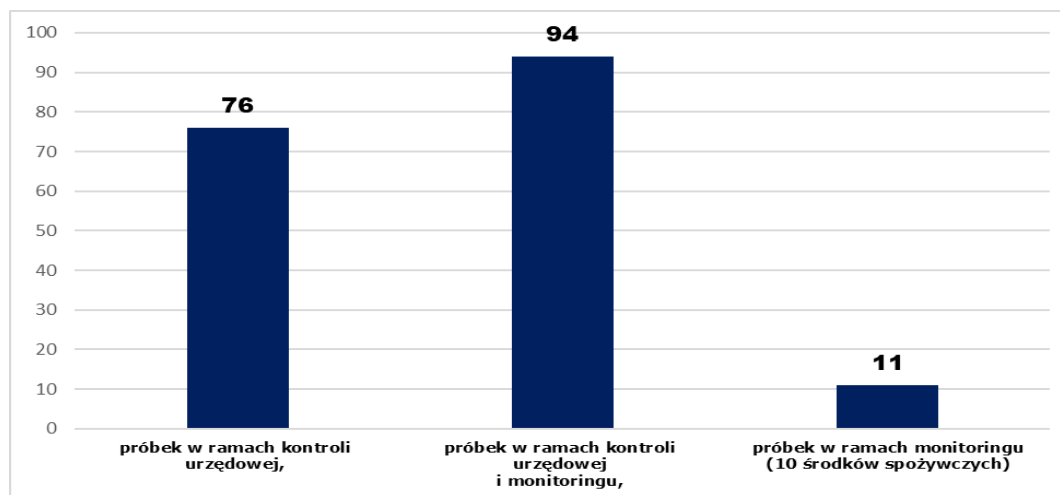
## 7. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2019r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie pobrali do badania **181** próbek środków spożywczych, z których **5** 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 **176** próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (bez kosmetyków), w tym:

### Wyk. Klasyfikacja poboru próbek



- w kierunku mikrobiologicznym pobrano ogółem 105 próbek (96 próbek w ramach U i U+M oraz 9 próbek M)
- w kierunku fizyko- chemicznym pobrano 47 próbek
- w kierunku znakowania i badań analitycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety pobrano 10 próbek w tym:
  - środki wzbogacone w witaminy i składniki mineralne (znakowanie i analityka) - 1 próbka
  - znakowanie, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – 2 próbki
  - suplementy diety (znakowanie i analityka) - 7 próbek

W 2019 roku uległo zdyskwalifikowaniu 5 próbek.; 1 próbkę pod względem mikrobiologicznym oraz 4 próbki ze względu na nieprawidłowe znakowanie.

### Dyskwalifikacja próbek żywnościowych pod względem mikrobiologicznym

- W badanej próbce *Zestaw Sushi MIZU Lucky Fish Sp.z o.o., Kraków (opakowanie 250g)* stwierdzono obecność bakterii **Listeria monocytogenes** – próby pobrano w Supermarkecie KAUFMANN ul. Klasztorna 11, 83-400 Kościerzyna

### Dyskwalifikacja próbek żywnościowych ze względu na nieprawidłowe znakowanie

- **Ogórki kiszzone wiejskie**, masa 650g, na opakowaniu nie podano prawidłowej kolejności kategorii i nazwy zastosowanej substancji dodatkowej, co jest niezgodne z załącznikiem VII część C Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (Dz. Urz. L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.)
- **Suplement diety: Mega Tran z wątroby rekina CAVEPHARMA**, 60 kapsułek, Zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr 1467/51/19 z dnia 05.08.2019r. Laboratorium Badania Żywności i Żywienia WSSE Gdańsk: oświadczenie „Olej rybi z wątroby rekina zawiera alkiloglicerole, które aktywują naturalne siły obronne organizmu”, nie znajduje się w wykazie dozwolonych oświadczeń zdrowotnych, co narusza art. 10 ust.1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. L 404/9 z 30.12.2006 ze zm.)
- **Lecithine 1200 Forte, suplement diety**, 110g, 50 kapsułek na opakowaniu wykazano następujące nieprawidłowości:
  - wykaz składników nie został poprzedzony nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz, co jest niezgodne z art.18 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.;
  - w tabeli wartości odżywczej nie zachowano prawidłowej kolejności składników, co jest niezgodne z załącznikiem XV Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.;
  - w tabeli wartości odżywczej nie uwzględniono wszystkich obowiązkowych elementów, co jest niezgodne z art.30 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.;
  - w tabeli wartości odżywczej, w polu „Wartość energetyczna”, nieprawidłowo zapisano informacje dotyczące kcal i kJ w odniesieniu do 100g produktu oraz do 1 kapsułki.
  - sposób prezentacji masy netto produktu jest niejednoznaczny
- **Nutricia Diasip o smaku waniliowym, poj. 200 ml**, Zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr 1193/51/19 z dnia 07.06.2019r. Laboratorium Badania Żywności i Żywienia WSSE Gdańsk, na opakowaniu zastosowano, nieprawidłowo nazwę kategorii „Dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego”, co jest niezgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. (Dz.Urz. L 181 z 29.06.2013 ze zm.). Rozporządzenie (WE) nr 609/2013 nie przewiduje w/w nazwy kategorii.

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

W 2019r. organ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie skontrolował **31** obiektów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono **16** kontroli sanitarnych i rekontroli.

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

- metali ciężkich (Pb, Cd) - wyroby ceramiczne, wyroby szklane,
- specyficznej zawartości formaldehydu - wyroby z melaminy

W pobranych do badania próbkach nie stwierdzono przekroczeń.

## 8.1 Kosmetyki

W zakresie produktów kosmetycznych w 2019r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie prowadził **2** kontrole w **2** obiektach: 1 hurtowni oraz 1 sklepie.

W 2019r. w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań **5** próbek kosmetyków w kierunku badania mikrobiologicznego i fizyko-chemicznego (zawartość substancji konserwujących, zawartość fluoru całkowitego):

- Kosmetyki dla dzieci,
- krem pod oczy, maseczka oczyszczająca
- pasty do zębów zawierające fluor

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

W 4 produktach firmy „WIBO” dokonano oceny znakowania min. pod kątem oświadczeń zdrowotnych - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2019r. został zamknięty zakład VENA Paweł Kałęcki Sp.j. Sztofrowa Huta 5A, 83-403 Grabowo-produkujący i konfekcjonujący produkty kosmetyczne (kremy, toniki, pilingi, szampony, odżywki, balsamy, żele do mycia dla dzieci, serum).

Inne działania kontrolne podejmowane w zakresie bezpieczeństwa produktów kosmetycznych: HENNA- (barwniki do tatuażu skóry) oraz środki do wybielania zębów.

Zgodnie z pismem Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, informującym o możliwym występowaniu działania niepożądanego po wykonaniu nietrwałego tatuażu z henny, sprawdzono produkty stanowiące ofertę sprzedażową kontrolowanego punktu obrotu.

Przeprowadzono w tym zakresie 3 kontrole.

Podczas kontroli bieżących nie stwierdzono produktów przeznaczonych do barwienia skóry.

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 4 kontrole sanitarne interwencyjne. dot. wycofania z obrotu cieni do oczu i ciała z uwagi na obecność antymonu.

## 9. Zatrucia pokarmowe

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie odnotował **1** podejrzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego.

### 1. Zbiorowe zatrucie pokarmowe w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego.

Przeprowadzono urzędową kontrolę interwencyjną w związku ze skargą pisemną dotyczącą podejrzenia zatrucia pokarmowego u 4 osób z rodziny przebywających na wypoczynku w w/w zakładzie, wśród których u 2 osób potwierdzono badaniami w kierunku nosicielstwa obecność pałeczek Salmonella w kale. U innych osób przebywających w ww. Ośrodku nie stwierdzono objawów zatrucia. W dniu 30.08.2019r. przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w Bloku żywienia i stwierdzono co następuje.

- Podczas kontroli ustalono, że w danym dniu przygotowuje się ok. 230 posiłków.
- Surowce stosowane do produkcji posiłków (szczególnie jaja, mięso drobiowe i jego przetwory) posiadają stosowne dokumenty (faktury zakupu).
- Segregacja towaru i warunki przechowywania (szczególnie żywności mikrobiologicznie nietrwałej) zgodne z zaleceniem producenta.
- Produktów o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości nie stwierdzono.

- W trakcie kontroli stwierdzono siedem osób pracujących w kuchni, posiadały orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Żaden z pracowników nie zgłaszał i nie wykazywał oznak objawów chorobowych.
- Z uwagi na odległy czas od otrzymanego zgłoszenia (28.08.2019r.), a wystąpienia objawów chorobowych zakażenia pokarmowego u osób spożywających posiłki w w/w ośrodku (w nocy z 03.08. na 04.08.2019r.), odstąpiono od poboru próbek żywnościowych i wymazów z powierzchni do kontaktu z żywnością. Pobrano natomiast próbki kału do badania w kierunku Salmonella personelu kuchennego pracującego w czasie turnusu w okresie od 02.08 do 15.08.2019r. (osiem osób). Wyniki w/w badań nie potwierdziły obecności Salmonelli. W związku z występowaniem objawów chorobowych w różnym czasie, najbardziej prawdopodobne jest, że przyczyną zachorowania na Salmonellozę było niezachowanie reżimu sanitarnego przez personel kuchenny podczas produkcji i przeniesienia bakterii.

W zakładzie, podczas kontroli, stwierdzono nieprawidłowości natury higieniczno-sanitarnej w postaci braku czystości bieżącej w pomieszczeniu kuchni (brudna posadzka, półki pod stołami produkcyjnymi, brudno za urządzeniami chłodniczymi, miejscami występujące resztki poprodukcyjne) oraz w pomieszczeniu szatni dla pracowników (brudna posadzka); brak na bieżąco prowadzonych rejestrów GHP; brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. Za powyższe nałożono mandat kredytowany w wysokości 500 zł. Kontrola sprawdzająca w zakładzie wykazała usunięcie wszystkich zaniedbań natury sanitarnej (bieżących).

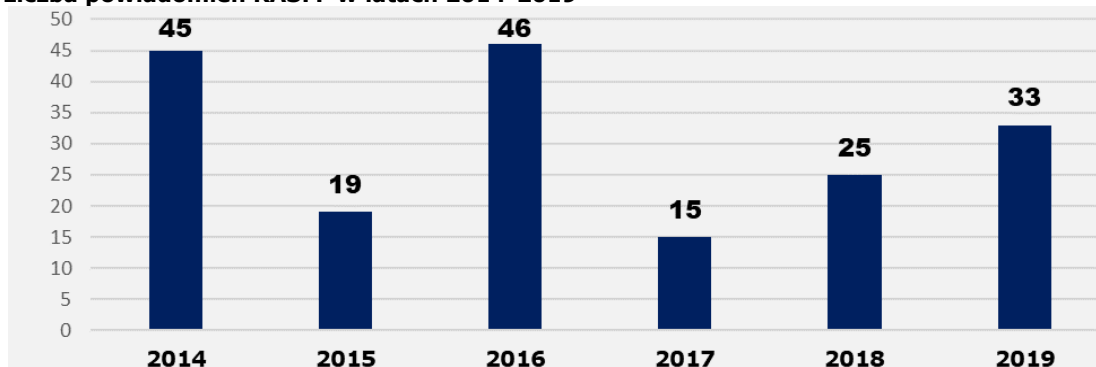
## 10. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

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 2019r. w ramach systemu RASFF – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie otrzymał **33** powiadomienia.

Wyk. Liczba powiadomień RASFF w latach 2014-2019



**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2019r. nie zgłosił w ramach systemu RASFF żadnego powiadomienia.**

### Wybrane przykładowe powiadomienia w systemie RASFF

- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.100.2019.AR.1 z dnia 03.12.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2019.06, dot. stwierdzenia przekroczenia NDP Ochratoksyny A w produkcie pn. „**Mąka gryczana**” 500g, firmy Radix-Bis Sp. z o.o. Przeprowadzono 3 kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym.

- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.94.2019.AD.1 z dnia 28.11.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 107/2019, dot. obecności bakterii Salmonella spp. w 5 z 5 próbek skóry z szyi kurcząt oraz 4 z 5 próbek elementów świeżych elementów z kurcząt, firma CEDDROB S.A. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.84.2019.AR.7 z dnia 08.11.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF, dot. stwierdzenia obecności pleśni na powierzchni produktu pn. „Biszkopty z nadzieniem morelowym i polewą kakaową Dr Gerard Juppi”. Zgodnie z listą dystrybucyjną przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.40.2019.AD.6 z dnia 12.06.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2205/01/RAFF/2019, dot. stwierdzenia obecności doksycykliny w miesie drobiowym, firma Mielewczyk Sp. z o.o. Dzierdżążno. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne interwencyjne. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.36.2019.AD z dnia 28.05.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF, dot. obecności Listerii monocytogenes w produkcie pn. Metka bawarska oraz Polska z folii, firma PHU Zakład Masarski Różycki i Wilkowski S.C. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu – sprzedano klientom indywidualnym.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.17.2019.AD z dnia 01.03.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 2019.0756 zgłoszone przez PKR Niemcy dot. stwierdzenia szypulek jabłek w proszku z jabłek, wyprodukowanym w Austrii, z którego wyprodukowano m.in. produkt pn. **BABYdream Babymüsli** 250g – dystrybucja sklepy Rossmann. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.
- Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.7.1.2019.AD.5 z dnia 28.01.2019r., dot. powiadomienia alarmowego w systemie RASFF dot. wykrycia dwutlenku siarki, który nie jest deklarowany w oznakowaniu **koncentratów soku z cytryny i limonki marki PIACELLI**, wyprodukowane we Włoszech. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych interwencyjnych. Podczas kontroli w 3 obiektach nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu, natomiast w 2 obiektach stwierdzono 4 sztuki, które zostały oddane do dostawcy, na co okazano PPIS w Kościerzynie stosowne dokumenty.

## 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 2019r. w ramach systemu RAPEX – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie otrzymał **1** powiadomienie: dotyczące kosmetyków – zestaw cieni do oczu do ciała, w których wykryto obecność antymonu. Kontrole nie wykazały ww. kosmetyku w obrocie.

W ramach systemu RAPEX przeprowadzono 4 kontrole sanitarne interwencyjne. dot. wycofania z obrotu cieni do oczu i ciała z uwagi na obecność antymonu.



## 12. Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świńowatych (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 2019r. składano dwutygodniowe raporty do WSSE Gdańsk. Dotychczasowe kontrole wspólne z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii oraz policją nie wykazały w obiektach produkcji żywności jacy i obrocie dzików niewiadomego pochodzenia.

## 13. Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie skierował **2 wnioski o ukaranie** do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z art.103 ust.1 pkt.4 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dot. **prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej**. Powyższe dotyczyło zakładu żywienia zbiorowego – catering oraz punktu ruchomego tymczasowego- autosklep.

## 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 2019r. były zakłady produkujące lub przechowujące środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w 2019r. przeprowadziła kontrole w następujących obiektach:

- **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 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie zaplanował wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną.

## Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W 2019r. zgodnie z „Planem działania na 2019r. 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”.

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie przeprowadziła **3** wspólne kontrole z przedstawicielami PIORIN na **2** plantacjach truskawek i **1** plantacji pomidorów w powiecie kościerskim.

Pobrano do badania w kierunku obecności metali ciężkich dwie próbki: 1 próbkę truskawek oraz 1 próbkę pomidorów. W badanych próbkach nieprawidłowości nie stwierdzono.

Kontrole na plantacjach nie wykazały niezgodności.

## Współpraca z Inspekcją Handlową

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w związku z Porozumieniem z dnia 06.06.2011r. zawartym pomiędzy Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Inspekcji Handlowej o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej, przesyłał do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie informacje:

- o stwierdzeniu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości w dwóch sklepach spożywczych w powiecie kościerskim; na osoby odpowiedzialne nałożono mandaty karne kredytowane za popełnienie wykroczenia z art. 100 ust. 1 pkt. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. (Dz.U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.). Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie podczas późniejszych kontroli w w/w sklepie nie stwierdzili nieprawidłowości w powyższym zakresie.

## Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie poinformował Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy pismem z dnia 22.02.2019r. o nieprawidłowościach w znakowaniu wyrobu mięsnego pn. „Kiełbasa Babuni”.

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.
- Brak odróżnienia składników alergennych, zgodnie z art.21, ust.1, lit.b w/w rozporządzenia - nazwa substancji lub produktu powodującego alergię lub reakcje nietolerancji jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

W dniu 03.09.2019r. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Bydgoszczy poinformował, że nie stwierdzono nieprawidłowości w sposobie znakowania kontrolowanych produktów.

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie poinformował Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu pismem z dnia 25.02.2019r. o nieprawidłowościach w znakowaniu produktu pn.: „Mleczna Dolina. Milk it!”. Napój mleczny z witaminami. Pistacjowo-kokosowy smak, 480ml.

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.) oraz przepisami Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 w sprawie szczególnych wymagań dot. znakowania towarów paczkowanych.

Na etykiecie podano niewłaściwe określenie „masa netto” 480 ml dla produktu w formie płynnej, co jest niezgodne z §2 ust.1,4 w/w rozporządzenia –

1. Ilość nominalną produktu w opakowaniu, w zależności od konsystencji danego produktu, wyraża

się w jednostkach: objętości – w przypadku konsystencji płynnej; (...)

Oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego może być poprzedzone dodatkowym napisem, odpowiednio: „objętość netto”, „masa netto” lub „zawartość netto”.

PPIS w Kościerzynie nie uzyskał informacji zwrotnej.

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie poinformował Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Łodzi pismem z dnia 05.03.2019r. o nieprawidłowościach w znakowaniu wyrobu mięsnego: „Kraina Wędlin. Gwarancja Smaku. Kiełbasa Krakowska”. Konserwa wieprzowa grubo rozdrobniona, sterylizowana, 280g..

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 terminu minimalnej trwałości: „Należy spożyć przed:.....”. Zgodnie z zał. X w/w rozporządzenia datę minimalnej trwałości oznacza się używając sformułowania; „Najlepiej spożyć przed:”

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Gdańsku pismem z dnia 02.08.2019r. protokół ustnego przyjęcia interwencji anonimowej wraz z załącznikami (zdjęcia 4 wyrobów garmazeryjnych), dot. nieprawidłowości w znakowaniu wyrobów garmazeryjnych firmy „GOŚCINIEC DLA PRZYJACIÓŁ” Wyczechowo 8, zakupionych przez interweniującego klienta w obiekcie „GOŚCINIEC HILARY DLA PRZYJACIÓŁ”.

Nieprawidłowości dotyczyły m.in. braku wymienionych składników, warunków przechowywania, terminy przydatności do spożycia. PPIS w Kościerzynie nie uzyskał informacji zwrotnej.

### **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 roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli były 22 apteki.

W dniach 28.02.2019r. oraz 25.10.2019r. wystosowano do PWIF w Gdańsku pisma informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli w 4 aptekach. Kontrole tematyczne dotyczyły oceny znakowania suplementów diety, jednocześnie dokonano poboru próbek w kierunku znakowania i analityki suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.

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

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

W dniu 21.05.2019r. wspólnie z przedstawicielem Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w Gdyni, przeprowadzono kontrolę sanitarną w bloku żywienia Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie przy ul. Piechowskiego 36, z którego dostarczane są posiłki do Szpitala Marynarki Wojennej przy ul. Polanki w Gdańsku.

Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

## OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO - WYCHOWAWCZYCH

Do zakresu działania Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2019 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 2019 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **321** 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
placówki wypoczynku letniego i zimowego	<b>232</b>
żłobki	<b>6</b>
przedszkola	<b>25</b>
szkoły podstawowe	<b>22</b>
zespoły szkół	<b>14</b>
ponadpodstawowe szkoły zawodowe	<b>2</b>
inne placówki (domy kultury świetlice, place zabaw)	<b>20</b>

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży w 2019 roku przeprowadzili **184** kontrole.

Większość kontroli została przeprowadzona w sposób planowy, jedynie nieznaczny odsetek stanowiły kontrole o charakterze interwencyjnym (5) spośród wszystkich przeprowadzonych tj. kontrole podjęte w rezultacie zgłoszeń dotyczyły: nieprawidłowości w przedszkolu, w dwóch szkołach podstawowych oraz podejrzenia, że na terenie placówki wypoczynku letniego nie zostały zapewnione dzieciom i młodzieży bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

## 1. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek

### Żłobki

W roku 2019 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 6 żłobków, które sprawowały opiekę nad 125 dziećmi. W placówkach tych przeprowadzono 6 kontroli.

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 2019 roku objął nadzorem 25 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego.

W roku 2019 powstało przedszkole „w Parku” oraz Przedszkole „Miś” w Kościerzynie.

W placówkach tych przeprowadzono łącznie 19 kontroli i 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 2019 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się 38 szkół różnego typu, w tym:

- 22 szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie
- 2 szkoły zawodowe branżowe;
- 14 zespołów szkół w tym – 11 przedszkoli,
  - 14 szkół podstawowych,
  - 1 ponadgimnazjalna szkoła zawodowa.

W placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

W 2019 roku, w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, zarejestrowano 232 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.

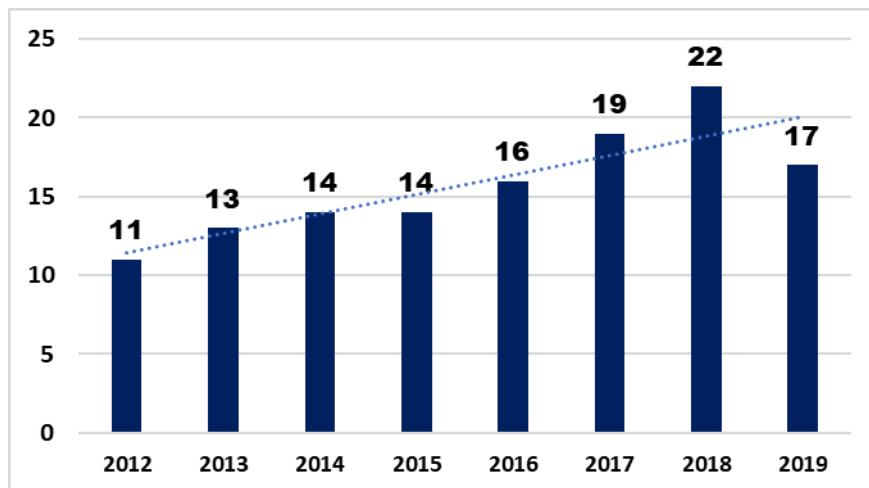
W roku 2019 wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na 17 turnusach, w których uczestniczyło 728 dzieci i młodzieży. W 14 placówkach prowadzono dożywianie uczestników.

Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **8 turnusów**- wypoczynek w obiektach całorocznych; 117 uczestników
- **9 turnusów** - w miejscu zamieszkania; 611 uczestników

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

**Wyk. Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2019 - liczba zorganizowanych turnusów**



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

### Wypoczynek letni

W roku 2019 wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **215** turnusach, w których uczestniczyło **4582** dzieci i młodzieży.

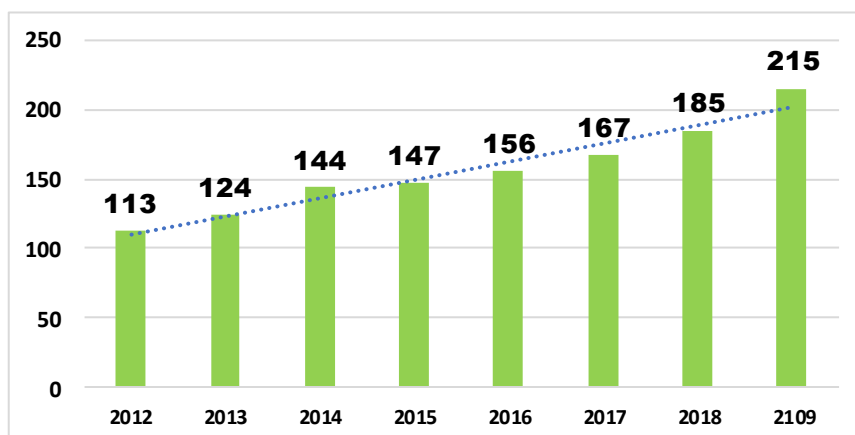
Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **167** wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie; 2600 uczestników;
- **18** wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku; 268 uczestników;
- **30** to obozy pod namiotami, 1714 uczestników

Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **95** kontroli w placówkach organizujących wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży.

Jedną kontrolę podjęto w rezultacie zgłoszenia rodzica w związku z brakiem zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu.

**Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2019 liczba zorganizowanych turnusów**



W trosce o bezpieczeństwo dzieci i młodzieży, w okresie trwania letniego wypoczynku, Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie podjęła ścisłą współpracę z następującymi podmiotami:

- Kuratorium Oświaty w Kościerzynie w zakresie nadzoru zgłaszania wypoczynku;
- Związkiem Harcerstwa Polskiego w zakresie organizacji obozów pod namiotami;
- Państwową Strażą Pożarną w zakresie wydawanych opinii dla placówek wypoczynku;
- urzędami gmin w sprawie sposobu postępowania z odpadami stałymi oraz ściekami.

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

Podczas przeprowadzania kontroli wypoczynku zimowego przypomniano o sposobach zapobiegania zachorowaniom na grypę. Rozdawano ulotki „Grypa”, „Nie daj się grypie”, „Bezpieczny wypoczynek zimowy”, „Bezpieczna woda”, „Stop dopalaczom”, „Uwaga meningokoki” oraz plakaty- Przeziębienie? Grypa? Zdrowiej bez antybiotyków! „Borelioza”, „Nie poddaj się kleszczom”. Wychowawcy grup 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”; „BIORAĆ – NIE JESTEŚ SOBĄ”, „Patent na bezpieczne wakacje”, „Jak chronić się przed pokąsaniem przez kleszcze i chorobami przez nie przenoszonymi”, Borelioza”. Zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadanek na powyższe tematy.

## **2. Higiena procesu nauczania**

### **Dostosowanie mebli**

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

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

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

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

W 2019 roku dokonano oceny zestawiania mebli i ich dostosowania do wzrostu dzieci i uczniów w 43 placówkach:

- **16** przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego w 25 oddziałach;
- **15** szkół podstawowych w 41 oddziałach;
- **12** zespoły szkół w 36 oddziałach.

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

### **Ocena rozkładu zajęć lekcyjnych**

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

W 2019 roku dokonano kontroli higienicznego procesu nauczania w **25** szkołach:

- 15 podstawowych w 153 oddziałach
- 10 zespołach szkół w 166 oddziałach

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

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

Niezgodne z zasadami higieny rozkłady zajęć lekcyjnych stwierdzono w 17 szkołach:

- 10 podstawowych w 27 oddziałach
- 7 zespołach szkół w 30 oddziałach

W celu wyeliminowania nieprawidłowości w tym zakresie wydano zalecenia pokontrolne dla dyrektorów szkół na poprawę planów.

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

W roku 2019 sytuacja uległa poprawie w stosunku do lat poprzednich - wszystkie szkoły zapewniają uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły.

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

### **Nadzór nad pracowniami komputerowymi**

W roku 2019 przeprowadzono kontrolę 20 pracowni komputerowych. W porównaniu do roku 2018 liczba pracowni zwiększyła się o 1 przeznaczoną dla klas młodszych.

W większości placówek jest jedna pracownia komputerowa, z której korzystają wszyscy uczniowie.

Podczas kontroli pracowni komputerowych oceniano m. in.: wyposażenie stanowisk komputerowych w stoły i krzesła dostosowane do zasad ergonomii, powierzchnię blatów, odległości między sąsiadującymi monitorami, a także wentylację pomieszczeń, rodzaj oświetlenia i ochronę przed nasłonecznieniem.

W wyniku przeprowadzonych kontroli uzyskano poprawę stanu technicznego w 1 sali komputerowej (decyzja wyegzekwowana z lat ubiegłych). Innych nieprawidłowości nie stwierdzono

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

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie kontroluje przestrzeganie przepisów z zakresu stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w szkolnych pracowniach. Sprawdzone 4 pracownie. W 1 pracowni zakupiono nowe zestawy niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz nowe wyposażenie. W 1 pracowni polecono uzupełnić oznakowania pojemników zgodnie z obowiązującymi przepisami.



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

- aktualny spis posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin uwzględniający ilość posiadanych przez placówkę substancji niebezpiecznych;
- posiadanie kart charakterystyki;
- odpowiednie przechowywanie niebezpiecznych substancji i ich mieszanin;
- oznakowanie chemicznych substancji i ich mieszanin w sposób widoczny, umożliwiający ich identyfikację oraz informujący o ich niebezpieczeństwie i szkodliwości dla zdrowia;
- udokumentowanie faktu zapoznania uczniów z kartami charakterystyki chemicznych, substancji i ich mieszanin;
- regulamin określający zasady bezpieczeństwa i higieny pracy wywieszony w widocznym i dostępnym miejscu w laboratorium/pracowni chemicznej;
- oznakowanie ogólnym znakiem ostrzegawczym pracowni chemicznej/magazynków chemicznych;
- zapewnienie środków do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w razie wypadku zgodnie z zaleceniami zawartymi w kartach charakterystyki.

### **Prowadzenie dożywiania szkółach**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2019 roku znajdowało się 38 placówek oświatowych. W 24 placówkach skontrolowanych wydawane były napoje dla 4377 uczniów. W 24 placówkach wydawane były ciepłe posiłki (obiady jednodaniowe) dla 3342 uczniów. Z posiłków dofinansowanych korzystało 734 uczniów.

### **Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia**

Przesłano do wszystkich placówek nauczania i wychowania informację dotyczącą badania wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella oraz informacji dot. zapobiegania chorobom przenoszonym drogą pokarmową. Podczas kontroli przekazywano ulotki dot. wirusa HCV- sprawdź czy nie jesteś zakażony wirusem HCV powodującym wirusowe zapalenie wątroby typu C oraz plakaty dot. promieniowania UV przeznaczone dla szkół i przedszkoli.

## **3. Działania akcyjne**

W roku 2019 prowadzono działania edukacyjne związane z obciążeniem uczniów wagą tornistrów/plecaków na które mają wpływ takie czynniki jak:

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

## 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 2019r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie obejmował w 2019r. 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 2019 w ewidencji Pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie było 307 zakłady, które zatrudniały ogółem: 9962 pracowników (w roku 2018 – 9392 pracowników) z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg. następującej klasyfikacji działalności:

- PKD 86 Opieka zdrowotna i pomoc społeczna – 1447 zatrudnionych,
- PKD 10 Przetwórstwo przemysłowe – 746 zatrudnionych,
- PKD 85 Edukacja – 1309 zatrudnionych,
- PKD 23 Produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych – 1593 zatrudnionych
- PKD 46 Handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi – 418 zatrudnionych.

Pracownicy pionu nadzoru higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili w 2019r. **120** kontroli u 96 pracodawców, zatrudniających łącznie 5664 pracowników. Nadzorem objętych zostało 31% zewidencjonowanych podmiotów.

### 1. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.

- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 88 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz w obiektach stosujących chemikalia,
- nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 – 9 kontroli, w obiektach zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- nadzór nad produktami biobójczymi – 33 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 – 22 kontrole,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 31 kontroli.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 16 skontrolowanych badaniach zakładach pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2019r., tak jak w roku ubiegłym, dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja wyrobów tartacznych (PKD 16)
- produkcja maszyn i urządzeń (PKD 28)
- sprzedaż hurtowa zboża, nieprzetworzonego tytoniu, nasion i pasz dla zwierząt (PKD 46)
- produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23)

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2019r. zatrudnionych było 716 pracowników. Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, były ponadnormatywny hałas i wibracja oraz mikroklimat gorący.

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 35 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;
- czynników biologicznych w środowisku pracy;
- substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- 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 2017– 2019**

<b>Kontrole</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Czynniki chemiczne	32	70	72
Czynniki biologiczne	28	46	31
Czynniki biobójcze	17	23	33
Czynniki rakotwórcze	10	13	22

## 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 **88** kontroli w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących stosowania chemikaliów m.in. zapewnienia karty charakterystyki, prawidłowego oznakowania i etykietowania opakowań, przestrzegania ograniczeń dotyczących produkcji, wprowadzania do obrotu i stosowania niektórych niebezpiecznych substancji, mieszanin i wyrobów.

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

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły m.in.:

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

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

W 2019r. prowadzono kontrole w podmiotach leczniczych zajmujących się przygotowaniem i podawaniem leków cytostatycznych. Są to leki przeciwnowotworowe używane w chemioterapii nowotworów, działająca toksycznie na komórki nowotworowe. Choć cytostatyki są dobrodziejstwem dla pacjentów z chorobami nowotworowymi, to w przypadku personelu pracującego z tymi lekami stanowią poważne zagrożenie zdrowotne. Największy problem stanowi ekspozycja na leki cytostatyczne osób pracujących na oddziałach szpitalnych wykorzystujących je w codziennej terapii pacjentów. Narażenie w tych warunkach może dotyczyć każdej grupy zawodowej służby zdrowia, przede wszystkim zaś pielęgniarek, lekarzy, farmaceutów a także ekip sprzątających. Zawodowa ekspozycja na cytostatyki może stanowić dla personelu podającego je pacjentom zagrożenie rozwojem chorób nowotworowych, jak i nienowotworowych. W Polsce sposób podawania ww. leków reguluje Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 19 czerwca 1996r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy przygotowywaniu, podawaniu i przechowywaniu leków cytostatycznych w zakładach opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 80, poz. 376 z późn. zm.).

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

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

W skontrolowanych zakładach w narażeniu na leki cytostatyczne pracuje 13 osób w tym 13 kobiet. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień w w/w zakresie.

#### **4. 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 2019r. pracownik pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził **33** kontrole w zakresie produktów biobójczych, z czego **13** kontroli na terenie miasta.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie brał udział w realizacji inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów - projekt BPR-EN-FORCE-1 (BEF1) - wyroby poddane działaniu produktów biobójczych (2 kontrole w 2 zakładach produkujących meble ogrodowe).

#### **5. 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 2019r. pracownik pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził **2** kontrolę w siedzibie przedsiębiorstwa zajmującego się usuwaniem, zabezpieczaniem i transportem wyrobów zawierających azbest. Przeprowadzono kontrolę w zakresie przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest.

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie usuwaniem, zabezpieczaniem oraz transportem wyrobów zawierających azbest w 2019r. zajmowały się 3 firmy.

W 2019r. 1 firma z powiatu kościerskiego zgłosiła do Inspekcji w Kościerzynie rozbiórkę elementów azbestowych. Pozostałe prace wykonywały firmy spoza powiatu kościerskiego.

Zgłoszono do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **8** rozbiórek elementów azbestowych.

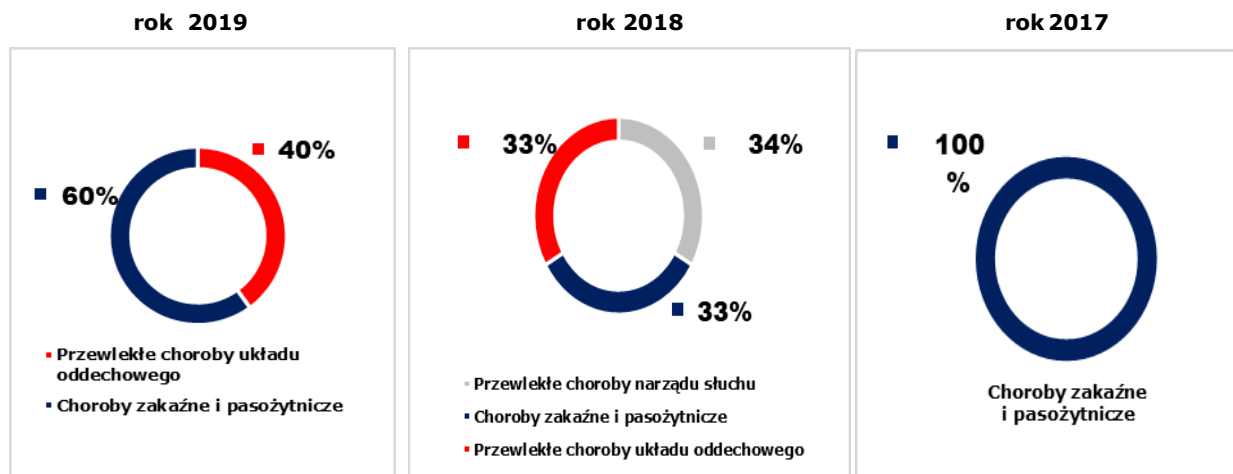
## 6. Choroby zawodowe

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2019r. wpłynęły łącznie **3** podejrzenia o chorobę zawodową. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających i administracyjnych, organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wydały **5** decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz **1** decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Tab. Choroby zawodowe w latach 2017- 2019

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

## 7. 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 2019r. podczas kontroli sanitarnych, wzorem lat ubiegłych, zajmowano się również promocją zdrowia poprzez szerzenie oświaty zdrowotnej. W szczególności zwracano uwagę na:

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

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 2019 Inspekcja Sanitarna realizowała:

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

### 1. Programy edukacyjne

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące programy:

- **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej
- **Czyste powietrze wokół nas”** - Program antytytoniowy dla przedszkolaków w wieku 5-6 lat;
- **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**
- **„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” – program edukacyjny „ARS-czyli jak dbać o miłość?”** program skierowany do uczniów szkół 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.

### Akcje i interwencje nieprogramowe

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące akcje i interwencje:

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



## 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.

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

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

W 2019 roku w programie brało udział 18 szkół z terenu powiatu kościerskiego (3 placówki miejskie Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4, nr 6, nr 2, łącznie 1282 uczniów).

## „Czyste powietrze wokół nas”

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

W 2019 roku realizowano XI edycję krajowego programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas” skierowanego do dzieci przedszkolnych – 4, 5 i 6 letnich, ich rodziców i opiekunów. Program w województwie zakończono 2 lata temu, a w powiecie do 2019 roku.

Celem programu jest ochrona dzieci przed szkodliwym wpływem dymu tytoniowego poprzez zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów oraz zwiększenia wrażliwości dzieci na miejsca, w którym mogą być narażone na dym.

Oddziaływaniami programowymi objęto w roku 2019 łącznie 7 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych tj. 271 dzieci oraz 122 rodziców.

## Krajowy program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV

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

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

W ramach programu przy współpracy Starostwa Powiatowego i Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, Urzędu Gminy w Kościerzynie, Urzędu Gminy w Lipuszu, UG w Starej Kiszewie oraz UG w Nowej Karczmie, UG w Karsinie oraz UG w Dziemianach zorganizowano 2 grudnia **Konkurs Wiedzy na temat HIV/AIDS oraz Uzależnień od Substancji Psychoaktywnych 2019**. Konkurs odbył się w Sali Widowiskowej Im. Lubomira Szopińskiego w Kościerzynie. W konkursie wzięło udział 11 placówek z miasta i powiatu, łącznie 44 uczestników.

## „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”

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

W ramach tego programu w roku szkolnym 2018/19 kontynuowano program edukacyjny w zakresie profilaktyki uzależnień, autorstwa dra Krzysztofa Wojcieszka pt. **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, skierowany 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 407 oraz 70 rodziców. W roku szkolnym 2019/2020 kontynuuje się realizację tegoż programu.

### **„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 solariów i właściwej ochrony przed promieniowaniem UV.

W każdym programie biorą udział 3 placówki ponadpodstawowe z terenu miasta i 1 z powiatu (szkoła Branżowa I stopnia w Starej Kiszewie), łącznie 1729 uczniów oraz 1082 rodziców.

### **„Bieg po zdrowie” – profilaktyka antynikotynowa**

Program skierowany jest wyłącznie do klas IV szkoły podstawowej, a więc grupy wiekowej 9-10 lat. Celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e – papierosów.

Łącznie do programu zgłosiło się 19 placówek, objęto działaniami 716 dzieci oraz 605 rodziców.

## 2. Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia

### **OBCHODY „ŚWIATOWEGO DNIA ZDROWIA”**

Światowy Dzień Zdrowia, – święto ustanowione przez Pierwsze Zgromadzenie Ogólne Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w 1948 roku. Obchodzone jest corocznie od 1950 w dniu 7 kwietnia, w rocznicę powstania WHO. Jego celem jest zwrócenie szczególnej uwagi na najbardziej palące i zaniedbane problemy zdrowotne społeczeństw na świecie.

26 kwietnia 2019r. Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie wspólnie z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej po raz XI na Rynku Miasta zorganizowały obchody **„Światowego Dnia Zdrowia”**. Tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia było „Powszechna opieka medyczna”.

## Zdj. Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”



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

Podczas festynu mieszkańcy powiatu kościerskiego oraz miasta skorzystali m.in. z bezpłatnych badań profilaktycznych, porad dietetyka, psychologa i pedagoga. Dzień ten był okazją by zachęcać kobiety do badań kontrolnych w zakresie samobadania piersi i korzystania z badań mammografii. Nałogowym palaczom polecano badania spirometryczne, a także można było skorzystać z bezpłatnych badań profilaktycznych (pomiar cukru, ciśnienia tętniczego krwi, pomiar masy ciała BMI, pomiar wagi i wzrostu).

Uczestnicy imprezy mogli zobaczyć pokaz ratownictwa medycznego oraz nauczyć się udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, a także skorzystać ze sprzętu, który symulował wypadek samochodowy w przypadku niezapiętych pasów. W czasie akcji można było spróbować degustacji zdrowej żywności. Prowadzono rozdawnictwo ulotek, a także udzielano porad i wskazań zdrowotnych. Każdy uczestnik obchodów mógł obejrzeć z bliska ambulans reanimacyjny oraz radiowóz policyjny. Każdy zainteresowany uczestnik przy okazji otrzymał drobny upominek w postaci zdrowej żywności (owoce, warzywa, jogurty i soki). Liczba uczestników – ok. 1000 osób.

## Akcja RZUĆ PALENIE RAZEM Z NAMI

W dniu 14 listopada 2019r. przeprowadzono dla uczniów klas II, III szkoły ponadpodstawowej (łącznie 120 osób) wykład, prelekcje dot. przeciwdziałania uzależnieniu od tytoniu w kontekście aspektu zdrowotnego, społecznego oraz ekonomicznego, przedstawiono nowe regulacje prawne dot. e-papierosów. Na koniec przeprowadzono wśród młodzieży quiz antytytoniowy sprawdzający wiedzę uzyskaną podczas warsztatów.

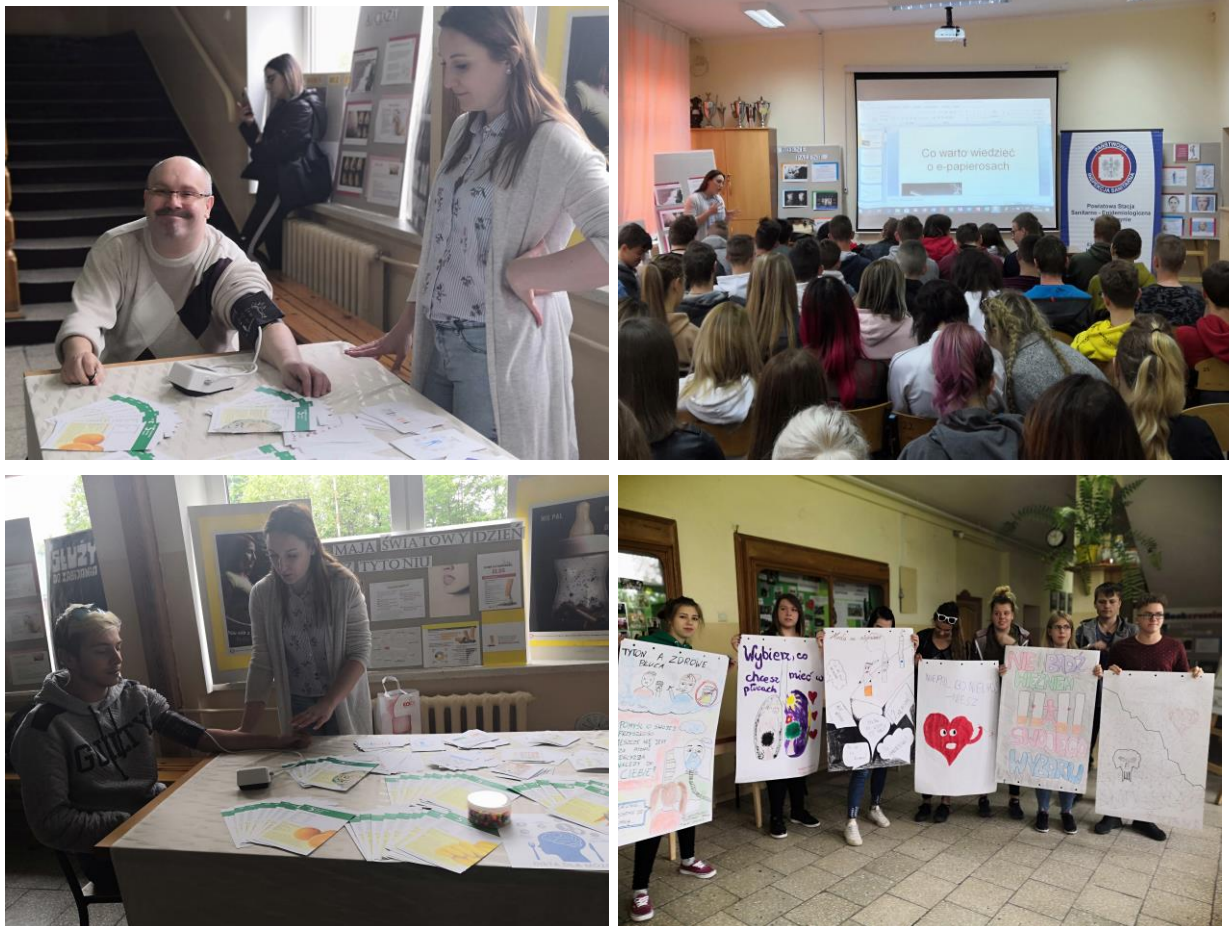
Dodatkowo w tym dniu na terenie szkoły przeprowadzono akcję plakatową na w/w temat oraz przygotowano stoisko oświatowo- edukacyjne z ulotkami, przy którym pedagog szkolny mierzył ciśnienie krwi.

Podczas akcji prezentowano społeczności szkolnej algogogle, pokazujące wirtualny poziom alkoholu we krwi, które umożliwiają trzeźwej osobie widzenie świata oczami kogoś z promilem alkoholu we krwi. Przekazano materiały edukacyjne w postaci ulotek oraz plakatów. Dodatkowo uczniowie obejrzeli sondę uliczną TVK Kaszuby odnośnie problemu palenia tytoniu w naszym powiecie oraz wprowadzenia przepisów prawnych w związku z e-papierosami. W kolejnej szkole ponadpodstawowej również przygotowano stoisko informacyjne nt. akcji z ulotkami antytytoniowymi.

## ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU 2019 (31 maja)

W dniu 30 maja 2019r. Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie zorganizowała akcję profilaktyczną z okazji obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu 2019” w Powiatowym Zespole Szkół nr 3 w Kościerzynie.

### Zdj. Obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu



W ramach akcji przeprowadzono warsztaty tematyczne nt. szkodliwości papierosów oraz e-papierosów, przygotowano wystawę plakatów nt. zdrowego trybu życia bez używek oraz stoisko profilaktyczno - konsultacyjne. Chętna młodzież podczas zajęć wypełniła test uzależnienia od tytoniu lub test motywacji do zaprzestania palenia. Dodatkowo uczniowie skorzystali z algogogli symulujących wirtualną zawartość % alkoholu w organizmie. Przy stoisku można było również zbadać ciśnienie tętnicze krwi. Pedagog szkolny przy współudziale pracownika Inspekcji Sanitarnej zorganizował konkurs plastyczny n.t zapobiegania paleniu tytoniu. Zwycięzcy prac plastyczne zostali nagrodzeni upominkami ufundowanymi m.in. przez PSSE w Kościerzynie. Odwiedzający stoisko profilaktyczne otrzymali gadżety w postaci smyczy i długopisu.

Namawiano młodych ludzi do zaprzestania palenia tytoniu jak również e-papierosów, gdyż nałóg ten niesie za sobą poważne konsekwencje zdrowotne.

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

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

Łącznie w okresie wypoczynku zimowego i letniego objęto informacją 112 obiektów i 5310 dzieci.

### **DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWA W RAMACH NADZORU NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI**

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

Ponadto na bieżąco zamieszczono informacje dotyczące informacji o „dopalaczach” na stronie internetowej PSSE oraz Facebook.

Promowanie profilaktyki zapobiegania używaniu dopalaczy poprzez organizację **Konkursu Wiedzy o HIV/AIDS oraz Uzależnieniach od Substancji Psychoaktywnych** w dniu 02 grudnia 2019r. w Sali im. Lubomira Szopińskiego w Kościerzynie.

#### **Zdj. Konkursu Wiedzy o HIV/AIDS oraz Uzależnieniach od Substancji Psychoaktywnych**



## **PROFILAKTYKA NOWOTWOROWA RAKA PIERSI - AKCJA „PAŹDZIERNIK MIESIĄCEM WALKI Z RAKIEM PIERSI”**

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w miesiącu luty br., zorganizowała szkolenie dla nauczycieli w Szkole Podstawowej nr 4 w Kościerzynie oraz w listopadzie dla uczniów i nauczycieli z Powiatowego Zespołu Szkół nr 1 w Kościerzynie z nauki samobadania i wykrywania raka piersi. Szkolenie poprowadziły panie z oddziału chirurgii onkologicznej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie. Zarówno uczennice jak i uczniowie mieli okazję zasięgnąć wiedzy teoretycznej jak i praktycznej z zakresu profilaktyki nowotworowej raka piersi. Rak piersi jest najczęściej występującym nowotworem złośliwym wśród kobiet, w związku z tym szkolenie to miało służyć wzrostowi poziomu wiedzy wśród naszej młodzieży, również zmienić ich postawy uwzględniając ich odpowiedzialność za własne zdrowie i życie.

### **Zdj. Profilaktyka nowotworowa raka piersi w Szkole Podstawowej nr 4 w Kościerzynie**



## **WYSTAWA GRZYBÓW**

11 października 2019 roku w budynku Nadleśnictwa w Kościerzynie zorganizowano jednodniową wystawę grzybów, której organizatorem była Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie przy udziale Nadleśnictwa Kościerzyna oraz Ligi Ochrony Przyrody oddział w Kościerzyna. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie zebrali różne gatunki grzybów, które przedstawili na wystawie. Łącznie wystawę grzybów odwiedziło ponad 350 osób.

## **DODATKOWE DZIAŁANIA**

**Profilaktyka grypy i „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykoterapii”** – strona internetowa, Facebook, ulotki i plakaty do szkół i przedszkoli oraz podczas wycieczki zimowej dla ich organizatorów.

**Promieniowanie UV-** dystrybucja ulotek do salonów fryzjerskich, solarium, dystrybuowano ulotki informacyjne podczas akcji profilaktycznej „Światowy Dzień Zdrowia” oraz wycieczki letniej; Przeprowadzenie kampanii informacyjno-edukacyjnej pt: „Jasne jak słońce” poprzez dystrybucję plakatów do szkół średnich, szkół podstawowych oraz przedszkoli. Kampania zakończyła się w okresie letnim 2019r.

**„Światowy Dzień Mycia Rąk”-15 października** - zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE, Facebook, przeprowadzono zajęcia warsztatowe nt. zachowania higieny osobistej wśród młodzieży, w zajęciach uczestniczyło 43 osób.

**„Światowy Dzień Ziemi”** - 25.04.2019r. udział w imprezie plenerowej w ramach akcji „Światowego Dnia Ziemi” w Ogródku Jordanowskim w Kościerzynie. Zorganizowano stoisko edukacyjno-informacyjne z ulotkami, a także wystawę profilaktyczną dot. profilaktyki dopalaczy. Liczba uczestników akcji ok. 400 osób.

Przekazywanie do WSSE **miesięcznego raportu** dotyczącego aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Przeprowadzenie zajęć warsztatowych dla uczniów klas I szkoły podstawowej **z zakresu zdrowego odżywiania się i aktywności** fizycznej. W ramach zajęć łącznie uczestniczyło w zajęciach 29 dzieci.

**Pedikuloza – profilaktyka wszawicy głowowej** – dystrybucja folderu informacyjnego pt: "Pedikuloza, czyli co twoje dziecko może mieć na głowie" do placówek szkolnych.

**Zapobieganie chorobom przenoszonym drogą pokarmową** –wystosowanie informacji do przedszkoli oraz szkół podstawowych o profilaktyce chorób przenoszonych drogą pokarmową, dystrybucja ulotek oraz plakatów tematycznych.

**Profilaktyka chorób odkleszczowych w tym boreliozy** – dystrybucja ulotek „Jak uniknąć boreliozy krok po kroku” i plakatów „Nie Daj się kleszczom” do szkół oraz placówek kolonijnych oraz obozów, a także podczas wystawy grzybów.

**Profilaktyka szczepień ochronnych** – punkt informacyjny dot. promocji szczepień ochronnych podczas akcji „Światowego Dnia Zdrowia”, promowano szczepienia przeciwko grypie, meningokokom, pneumokokom, szczepienia dla podróżujących.

**Profilaktyka chorób zakaźnych – Odra** - wystosowanie pism do szkół i przedszkoli odnośnie ukraińskich dzieci uczęszczających do naszych placówek oraz przekazywanie informacji nt. odry.

**ASF (Afrykański Pomór Świń)** – dystrybucja ulotek/informacji dotyczących ograniczenia rozprzestrzeniania się wirusa ASF w ośrodkach wypoczynkowych i agroturystycznych, a także placówkach szkolnych.

## **Akcja #ZasadźSięNaZdrowie**

W ramach akcji #ZasadźSięNaZdrowie pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie wraz z Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym oraz przedstawicielami Lasów Państwowych sadzili 26.10.2019r. las w Nadleśnictwie Lipusz- rejonie dotkniętym dwa lata temu ogromnymi zniszczeniami spowodowanymi nawałnicą.

### **Zdj. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej podczas sadzenia lasu**



## 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 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził **58** kontroli oraz wizji lokalnych obiektów i terenów. W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzono 35 wniosków oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzono 23 wniosków.

W 2019r. w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął **173** stanowiska. W ramach powyższego dokonano ponad **7** 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 2019r.**

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	10
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	1
<b>Ocena oddziaływania na środowisko</b>	



Opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	25
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	7
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	7
Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych	25
Opinie o spełnieniu wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą	0
Uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	35
Sprzeciw na użytkowanie obiektu budowlanego	0
Inne sprawy	49

## 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 2019r. poz. 59), 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, wewnątrzspółnotowej dostawy lub wewnątrzspółnotowego 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 2019 roku żadnego postępowania związanego z wytwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

**Tab. Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi prowadzone w latach 2016r. – 2019r.**

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

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.

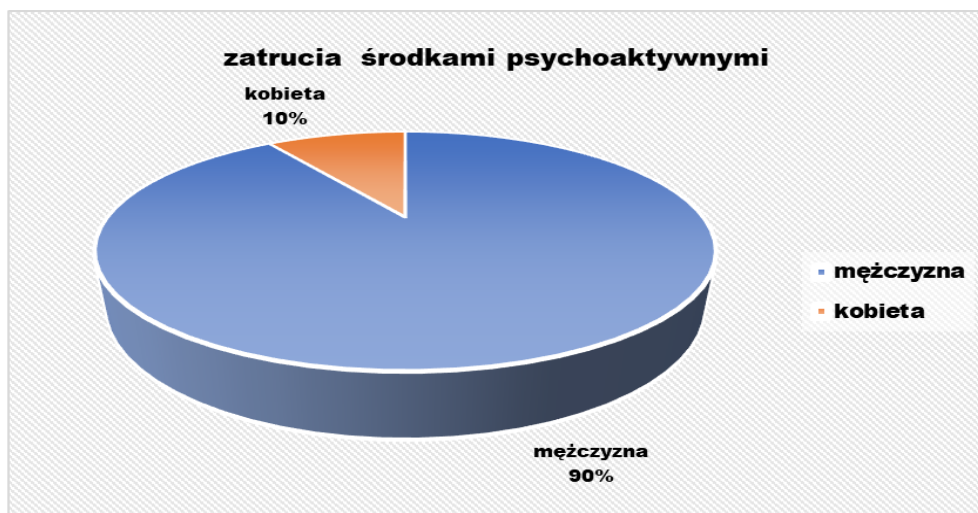
W roku 2019 Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie **nie odnotowała przypadków zatruc środkówami zastępczymi** (2018r. 4 przypadki, 2017r. 2 przypadki, 2016r. 2 przypadki, 2015r. 5 przypadków).

W roku 2019 Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie zgłosił do Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie **21** przypadków zatruc środkami psychoaktywnymi (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 2019r.



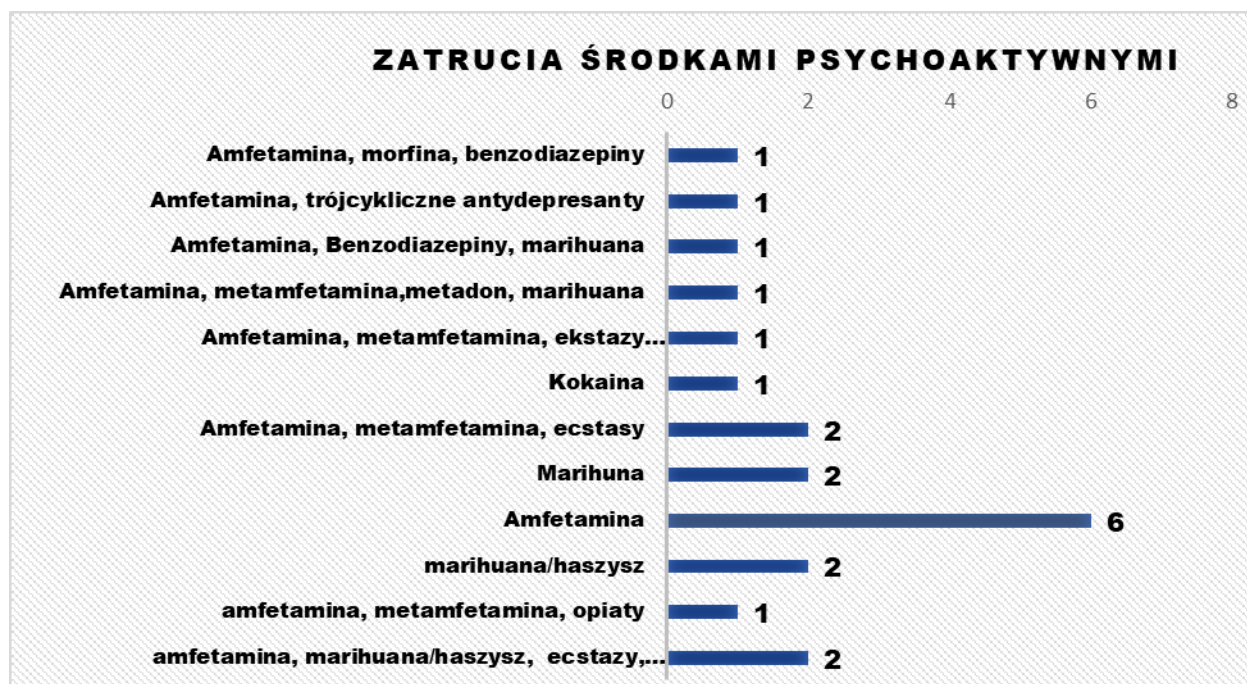
Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na płeć w 2019r.



Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na wiek i płeć w 2019r.



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



## Działalność oświatowa w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi

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

Ponadto zamieszczono informacje dotyczące „dopalaczy” na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie.

Promowanie profilaktyki zapobiegania używaniu dopalaczy poprzez organizację konkursu wiedzy o HIV/AIDS oraz uzależnień od środków psychoaktywnych w ramach ŚWIATOWEGO DNIA AIDS obchodzonego 1 grudnia..

W dniu 02 grudnia 2019r. w Kościerzynie odbył się konkursu wiedzy o HIV/AIDS oraz uzależnień od środków psychoaktywnych w ramach ŚWIATOWEGO DNIA AIDS obchodzonego 1 grudnia..