

**INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO  
W SŁUPSKU DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W SEZONIE LETNIM  
W ROKU 2021 NA TERENIE POWIATU SŁUPSKIEGO**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku w sezonie letnim 2021 r. podejmował działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi uwzględniające wzmożony napływ turystów w czasie wakacji.

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

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

Podczas wszystkich kontroli sanitarnych obiektów podmiotów leczniczych, żywieniowych, hotelarskich, urządzeń i atrakcji wodnych, wypoczynku dzieci i młodzieży zwracano uwagę na przestrzeganie wymogów w związku z pandemią Covid-19.

Działania w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w okresie czerwiec-sierpień 2021 r. dotyczyły następujących obiektów w porównaniu do identycznego okresu 2019 r. gdyż w sezonie 2020 r. ze względu na pandemię COVID – 19 turystyka funkcjonowała w bardzo ograniczonym zakresie:

Typ	Obiekt	Liczba obiektów pod nadzorem		Liczba kontroli		Liczba próbek pobranych		Decyzje/opinie/oceny	
		2019	2021	2019	2021	2019	2021	2019	2021
Zakłady użyteczności publicznej	Zakłady opieki zdrowotnej (SPZOZ, NZOZ)	59	59	1	3	0	0	0	0
	Prywatne gabinety lekarskie	44	44	0	0	0	0	0	0
	Hotele, Pensjonaty, Ośrodki wczasowe	168	170	23	18	0	0	2	2
	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria	53	50	3	2	-	-	1	0
	Toalety publiczne i ogólnodostępne	9	9	2	0	-	-	0	0
	Imprezy masowe	-	-	-	-	-	-	3	1
Woda do spożycia i kąpiele	Zaopatrzenie w wodę – wodociągi publiczne + lokalne	174	174	11	10	50	46	10	10
	Kąpieliska	15	15	15	15	15	15	80	73+(2 decyzje)
	Miejsca wykorzystywane do kąpiele	2	1	0	0	0	0	2	2
	Parki wodne Baseny	15	15	6	5	37	29	0	0
Zakłady żywnościowo-żywnościowe	Zakłady produkcji żywności	43	42	11	11	7	12	3	5
	Zakłady obrotu żywnością	527	460	46	38	8	2	32	18
	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	424	361	114	101	10	24	84	74

	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	165	172	32	29	0	10	6	9
Placówki wypoczynku	Kolonie, półkolonie, obozy	394	321	64	32	-	-	0	0
Odbiory	Kontrola spełnienia wymagań higieniczno-zdrowotnych w obiektach przed podjęciem działalności gospodarczej	-		66		-		67	
	<b>RAZEM</b>	<b>2092</b>	<b>1893</b>	<b>394</b>	<b>264</b>	<b>127</b>	<b>138</b>	<b>301</b>	<b>196</b>

### Bezpieczeństwo epidemiologiczne

W związku z trwającą pandemią Covid-19 prowadzony jest nadzór nad osobami chorymi, osobami ze styczności z osobą chorą, które obejmowane są kwarantanną i nadzorem epidemiologicznym.

W okresie od 01.06.2021 r. do 31.08.2021 r. 41 osób uzyskało pozytywny wynik w kierunku wirusa SARS-CoV-2, z tego 35 osób odbyło izolację domową, natomiast 6 osób wymagało hospitalizacji.

W związku ze kontaktem z osobą chorą 74 osób zostało objętych kwarantanną, natomiast 83 osoby nadzorem epidemiologicznym. W sezonie letnim nie odnotowano ogniska choroby Covid-19.

W każdym przypadku zgłoszenia podejrzenia zachorowania podejmowane są działania przeciwepidemiczne.

W okresie od 01.06.2021 r. do 31.08.2021 r. odnotowano 26 przypadków boreliozy. Największą ilość przypadków odnotowano z terenów Dębicy Kaszubskiej i Kobylnicy. Do ukłuc przez kleszcze dochodziło zazwyczaj na terenach leśnych i działkach rekreacyjnych.

Zarejestrowano 37 pokąsań przez zwierzęta. W 7 przypadkach osoby pokąsane zostały poddane szczepieniu p/wścieklicznie w Centralnym Punkcie Szczepień przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Janusza Korczaka w Słupsku Sp. z o.o. ul. Hubalczyków 1.

W omawianym okresie na terenie powiatu słupskiego do PPIS w Słupsku zgłoszono 4 przypadki podejrzenia gruźlicy oraz 9 przypadków gruźlicy potwierdzonej laboratoryjnie i klinicznie. Nadzorem epidemiologicznym objęto chorych na gruźlicę, jak i osoby ze styczności. Zalecono przeprowadzenie badań profilaktycznych 54 osobom. W tym zakresie prowadzona jest współpraca z Poradnią Chorób Płuc i Gruźlicy w Słupsku. Nadzór epidemiologiczny nad gruźlicą przysparza dużo trudności. Podejmowane działania są wieloobszarowe i wymagają współpracy z różnymi instytucjami jak np. Gminnymi Ośrodkami Pomocy Społecznej, Policją, ośrodkami POZ.

W okresie od 01.06.2021 r. do 31.08.2021 r. odnotowano 3 podejrzenia ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową:

- 1 ognisko wystąpiło wśród uczestników kolonii w Ośrodku Pałac pod Bocianim Gniazdem w Runowie gdzie narażonych było 119 dzieci, objawy chorobowe wystąpiły u 65 dzieci (4 dzieci wymagało hospitalizacji) i 2 dorosłych. W wyniku podjętych działań ustalono, że prawdopodobnym czynnikiem etiologicznym zachorowań były norowirusy;

- 1 ognisko wystąpiło w ośrodku Holiday w Rowach (ognisko rodzinne). Nie ustalono czynnika etiologicznego który spowodował wystąpienie objawów chorobowych

- 1 ognisko rodzinne wystąpiło w ośrodku Magra w Dębnie, objawy chorobowe wystąpiły u 2 dzieci, które wymagały hospitalizacji. Nie ustalono czynnika etiologicznego, który spowodował wystąpienie objawów chorobowych.

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

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

### **Zaopatrzenie w wodę**

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody do spożycia w sezonie letnim w powiecie słupskim pobrano do badań laboratoryjnych 46 próbek, oraz dokonano analizy 179 wyników badań jakości wody do spożycia wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej.

Przeprowadzone działania potwierdziły, że jakość wody do spożycia pod względem bakteriologicznym oraz fizykochemicznym jest zgodna z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi z wyjątkiem urządzeń wodociągowych zaopatrujących w wodę miejscowości: Jeziorka, Żoruchowo, Machowino, Strzegomino, w których wystąpiły przekroczenia wartości dopuszczalnej parametrów fizykochemicznych takich jak: mętność, żelazo, azotany, mangan. Właściciele/zarządców tych urządzeń wodociągowych zobowiązano do doprowadzenia wody do właściwej jakości. W wodociągach zaopatrujących w wodę do spożycia 4 miejscowości oraz 2 obiekty wystąpiły krótkotrwałe przekroczenia bakteriologiczne. Zarządcy tych wodociągów podjęli skuteczne działania naprawcze, które wyeliminowały przekroczenia.

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

### **Gospodarka ściekowa**

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

### **Gospodarka odpadami stałymi**

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

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

W sezonie letnim 2021 r. pod nadzorem sanitarnym było 15 kąpielisk, 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, 15 pływalni w tym:

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

W sezonie letnim (od 1.06. do 31.08.2021 r.) pobrano próbki wody ze wszystkich nadzorowanych kąpielisk w ramach działalności statutowej i oceniono jakość wody kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Na podstawie sprawozdań z badań pobranych próbek w ramach kontroli urzędowej -15 i kontroli wewnętrznej – 60 wydano 73 bieżące oceny jakości wody dla kąpielisk oraz 2 bieżące oceny o jakości wody dla miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli, które na bieżąco były przekazywane dla zarządców

kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli oraz samorządom pocztą mailową oraz były umieszczane na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-slupsk> i ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym <http://sk.gis.gov.pl/>.

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

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

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

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

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

W sezonie letnim w obiektach hotelarskich i innych obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych z czego w 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły głównie braku wyników badań ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii Legionella sp. (podmioty ww. badania wykonały w terminie późniejszym, których wyniki były niekwestionowane). Ponadto w 3 obiektach świadczących usługi hotelarskie stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny, niezachowaną czystość bieżącą (wobec przedsiębiorców i osób odpowiedzialnych wszczęto postępowania, zastosowano sankcje karne – sprawy w toku).

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

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

W obiektach produkcji żywności, żywienia zbiorowego, obrotu żywnością będących pod nadzorem PPIS w Słupsku zlokalizowanych przy trasach i w miejscowościach turystycznych przeprowadzono ogółem 179 kontroli sanitarnych (kompleksowych, tematycznych, interwencyjnych, sprawdzających oraz na wniosek strony).

PPIS w Słupsku wydał łącznie 106 decyzji administracyjnych w tym: 39 o zatwierdzeniu zakładu, 37 decyzji o warunkowym zatwierdzeniu zakładu, 21 decyzji uchylających/zmieniających/wygaszających decyzje, 4 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego oraz 1 decyzję o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Słupsku.

Stwierdzane najczęściej w trakcie kontroli nieprawidłowości:

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

Wobec prowadzących działalność, u których stwierdzano nieprawidłowości wydawano bieżące zalecenia, wszczynano postępowanie administracyjne, egzekwowano działania naprawcze oraz stosowano przewidziane prawem sankcje karne. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 26 mandatów karnych na kwotę 6450 zł.

W sezonie letnim w trakcie kontroli w obiektach żywienia zbiorowego w szczególności działających sezonowo przeprowadzono 5 testów tłuszczów smażalniczych stosowanych w zakładach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek wymazów sanitarnych ze sprzętu produkcyjnego oraz 43 próbki środków spożywczych – zakwestionowano 18 próbek lodów z automatu z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii Enterobacteriaceae świadczących o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji.

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

PPIS w Słupsku w sezonie letnim 2021 nie odnotował zgłoszeń od podmiotów prowadzących działalność leczniczą, przypadków zatruc, podejrzeń zatruc oraz zgonów spowodowanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.

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

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

W sezonie letnim 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną punktu świadczącego usługi w zakresie wykonywania tatuaży tymczasowych przy wykorzystaniu „henny” lub żeli, zlokalizowanego w pasie nadmorskim w Uście. W toku kontroli dokonano oceny oznakowania produktu kosmetycznego do wykonywania tatuaży tymczasowych w tym zastosowanych składników. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

Przeprowadzono 32 kontrole sanitarne, w tym 16 kontroli przy udziale Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, 1 kontrolę z Policją oraz 1 kontrolę interwencyjną z przedstawicielem Kuratorium Oświaty. Podjęto działania w związku z trzema interwencjami, które okazały się zasadne. Organizator wypoczynku nie zapewnił właściwych warunków sanitarno-higieniczno-porządkowych w łazienkach (mokry papier toaletowy na podłodze; puste rolki po papierze toaletowym oraz resztki ciastek leżące na podłodze i bielizna osobista przy oczku ustępowym; opakowania po środkach spożywczych zalane wodą stojące na obudowie spłuczki; zużyte płatki higieniczne, papierki po słodyczach, sztućce leżące w umywalce i na półce przeznaczonej na środki higieny osobistej) oraz technicznych (nieuszczelna, rozchodząca się płyta dolnej obudowy kabiny prysznicowej; sufit w różnokolorowe plamy; uginające się podłogi z wgłębieniami, nierówne oraz z odbarwieniami, z widocznymi uprzednio nałożonymi powłokami ochronnymi, niesprawną instalacją wodną skutkującą zastoinami wody oraz armaturą wodną przy umywalce). Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan techniczny szaf ubraniowych, wersalek; brudną, zaśmieconą i zapiaszczone z okruciami pożywienia podłogę w pokojach; zaplamione i zapiaszczone wersalki.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono na osoby odpowiedzialne za nie przestrzeganie wymagań grzywny w postaci mandatów karnych, a w stosunku do organizatorów wypoczynku wszczęto postępowanie administracyjne. Przekazano Komendantowi Miejskiemu Państwowej Straży Pożarnej w Słupsku oraz Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego w powiecie słupskim 3 wnioski celem rozpatrzenia według właściwości rzeczowej.

Wydawano doraźne zalecenia dotyczące natychmiastowego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i kontynuowanie wypoczynku zgodnie z aktualnymi przepisami i wytycznymi związanymi z bezpieczeństwem sanitarnym – COVID-19.

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

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

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

Lp.	Przedmiot wniosku	Sezon 2019	Sezon 2021
1	Niewłaściwa jakość wody do spożycia (zanieczyszczenie związkami żelaza i mętność) wynikająca z eksploatacji przestarzałych sieci	0	0
2	Niewłaściwa gospodarka odpadami i ściekami	0	0
3	Niewłaściwy stan sanitarny zakładów użyteczności publicznej (zakłady fryzjerskie, hotele)	1	7(2)*
4	Niewłaściwa jakość produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	6(2)*	4(4)*
5	Niezachowanie właściwych warunków sanitarnych w zakładach żywieniowo-żywnościowych oraz wymagań higienicznych i zdrowotnych personelu	8(2)*	5
6	Prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością przy nie zachowaniu właściwych warunków sanitarno-technicznych	2(1) *	2(2)*
7	Niewłaściwe warunki wypoczynku dzieci i młodzieży	3	3(3)*
<b>Ogółem</b>		<b>20(5)*</b>	<b>21(11)*</b>

\* uzasadnione

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

Zestawienia zbiorcze dot. prowadzonego postępowania administracyjnego i nałożonych mandatów karnych w poszczególnych grupach obiektów czerwiec – sierpień 2021 r.

Typ obiektu	Mandaty				Postępowanie administracyjne /decyzje/			
	Liczba		Kwota /PLN/		na poprawę stanu technicznego		inne	
	2019	2021	2019	2021	2019	2021	2019	2021
Wodociągi	0	0	0	0	0	0	10	22
Zakłady produkcji żywności	3	1	400	200	0	1	3	4
Zakłady obrotu żywnością	6	6	1050	2050	1	1	31	17
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	13	14	3350	3450	3	1	81	73
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	8	5	1100	750	0	1	6	8
Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży	0	4	0	350	0	0	0	4
Ośrodki wypoczynkowe i pokoje gościnne	1	3	100	400	0	0	1	0
<b>Ogółem</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>6000</b>	<b>7200</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>132</b>	<b>128</b>

Ponadto w sezonie letnim 2021 r. pełnione były całodobowe dyżury telefoniczne pod numerem telefonu alarmowego 608205830 i stacjonarnego (59) 8431291.

## II. DZIAŁANIA ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO DLA POWIATU SŁUPSKIEGO

**Oddział Laboratoryjny posiada akredytację PCA AB 572.**

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

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

W minionym sezonie 2021 r. w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono badanie próbek kału w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Shigella*, *Yersinia*, *Campylobacter*, rotawirusy, adenowirusy, norowirusy, astrowirusy). Badanie dwóch próbek, pochodzących od osób z objawami ze strony przewodu pokarmowego z ogniska w ośrodku kolonijnym w Runowie przeprowadzono w dniach 04-10.08.2021 r., Dwie badane próbki zawierały antygen norowirusów.

**Laboratorium Badania Wody i Gleby**, wykonuje badania dostarczonych próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ( w tym wody ciepłej użytkowej), wody z kąpielisk i z miejsc wykorzystywanych do kąpieli, wody na pływalniach pobranych przez próbkobiorców, którzy posiadają zaświadczenie o odbytym szkoleniu z pozytywnym wynikiem egzaminu wydanym przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania wykonywane są zgodnie z Zakresem badań wykonywanych przez Laboratorium Badania Wody i Gleby stanowiącym Zał. Nr 2 do Rozdziału D Księgi Jakości Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku. Z kąpielisk wykonuje się następujące badania mikrobiologiczne wody:

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

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

W sezonie wykonano 15 („nadzorowych”) oraz 88 („zleconych”) badań mikrobiologicznych jakości wody z kąpielisk i z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (w tym, w maju przed rozpoczęciem sezonu po 1 próbce, a na wrzesień zaplanowano dwa badania kąpielisk morskich na zlecenie Gminy Miasta Ustka ).

W sezonie 2021 wykonano na zlecenie klienta zewnętrznego dwa badania w związku z podejrzeniami wystąpienia sinic ( w jednym przypadku stwierdzono ich obecność).

W okresie przygotowania do sezonu letniego i w trakcie trwania sezonu 2021 (czerwiec-sierpień) laboratorium PBW wykonało około badań 215 próbek wody do spożycia z obiektów gastronomicznych znajdujących się na terenie powiatu słupskiego obejmujących głównie parametry: liczba bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*, liczba enterokoków kałowych. W tym również - woda z ruchomych punktów gastronomicznych zaopatrujących się w wodę do spożycia przez ludzi ze zbiorników magazynujących wodę (środki transportu lądowego) badana została w zakresie: liczba bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*, liczba enterokoków kałowych, ogólna liczba kolonii bakterii w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ , liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*.

Natomiast samej wody ciepłej użytkowej wykonano 74 badania w kierunku liczba bakterii *Legionella*.

W związku z podejrzeniem wystąpienia „ogniska” choroby przenoszonego drogą pokarmową zbadano w sierpniu próbki wody do spożycia z obiektu w Runowie (Pałac Pod Bocianim Gniazdem): 4 próbki pobrane w kierunku występowania bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*, enterokoków kałowych – nie stwierdzono wówczas przekroczeń parametrycznych oraz wzrostu drobnoustrojów.

W okresie czerwiec-sierpień przez laboratorium PBW zostały wykonane 86 badań ) mikrobiologicznych i fizykochemicznych ) próbek wody z pływalni obejmujące parametry: ogólna liczba kolonii bakterii w  $36^{\circ}\text{C}$ , liczba bakterii *Escherichia coli*, liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, liczba bakterii *Legionella* (40 badań), mętność, pH, chlor wolny, chlor związany, stężenie azotanów,  $\Sigma\text{THM}$ , chloroform, utlenialność potencjału redox. Wszystkie metody badań posiadają akredytację Polskiego Centrum Akredytacji Nr AB 572 oprócz metody oznaczania potencjału redox.

**Laboratorium Badania Żywności** - w okresie od 01.06.2021 r. do 31.08.2021 r. w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu (UKŻ+M) wykonało badania mikrobiologiczne w 37 próbkach, w tym 32 próbkach środków spożywczych i 5 próbkach wymazów sanitarnych pobranych z terenu powiatu słupskiego przez przedstawicieli PPIS w Słupsku. Próbki badano metodami referencyjnymi zgodnie ze zleceniem klienta. W badanych próbkach oznaczano obecność pałeczek *Salmonella*, liczbę *Listeria monocytogenes*, liczbę *Enterobacteriaceae*, obecność *Escherichia coli*, liczbę *Escherichia coli*, obecność gronkowców koagulazododatnich, liczbę gronkowców koagulazododatnich. Łącznie w badanych próbkach wykonano 117 badań i 282 oznaczeń.

W pobranych próbkach lodów w ramach urzędowej kontroli żywności około 60% nie spełniało kryteriów jakości mikrobiologicznej podanych w Załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadczącą o niezachowaniu właściwych warunków higienicznych w procesie produkcji lodów), pozostałe parametry mikrobiologiczne nie były dyskwalifikowane ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych.

W okresie od czerwca do sierpnia 2021 r. dla klienta zewnętrznego Laboratorium PBŻ wykonało badania w 65 próbkach środków spożywczych. Wszystkie próbki stanowiły lody z tzw. „próbnej produkcji”. Próbki pobrano i dostarczono przez zleceniodawców do badań z punktów gastronomicznych znajdujących się na terenie powiatu słupskiego (Ustka, Poddąbie, Rowy, Sycewice, Orzechowo). W badanych próbkach dla klienta zewnętrznego wykonano ogółem 195 badań i 585 oznaczeń. W 15 próbkach lodów stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadczącą o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji.

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



### III. DZIAŁANIA W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

#### 1. Informacje:

- Umieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE Słupsk <https://www.gov.pl/web/psse-slupsk> oraz na stronie Biuletynu Informacji Publicznej <http://psse-slupsk.bip.gov.pl> pod hasłem „Wakacje 2021 r.” na temat bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku letniego ze wskazaniem ważnych telefonów, które należy znać.
- W holu PSSE przygotowanie tablicy informacyjno - edukacyjnej nt. bezpiecznych wakacji.

#### 2. Prowadzenie akcji i kampanii:

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

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

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

POWIAT - działaniami objęto ok. 3176 osób.

#### PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku oceniając stan bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu słupskiego stwierdza, że podjęte działania przyniosły oczekiwane efekty w sezonie letnim 2021 r. W sezonie letnim nie odnotowano ogniska choroby Covid-19. Odnotowano trzy stwarzające potencjalne zagrożenia epidemiczne związane podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród uczestników wypoczynku letniego w Runowie, Rowach i Dębinie. Analiza danych z prowadzonych monitoringów, przeprowadzonych kontroli sanitarnych oraz badań elementów środowiska wykazała, że prowadzone planowe działania zapobiegawcze, naprawcze i edukacyjne przyczyniają się do zwiększenia odpowiedzialności i świadomości obywateli, a tym samym zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Słupsku

z up. Henryka Kisiel

Z-ca Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Słupsku

## INFORMACJA O PRZYGOTOWANIACH I DZIAŁANIACH ZWIĄZANYCH Z CZWARTĄ FALĄ PANDEMII

Pracownicy stacji pracują w zintegrowanym systemie elektronicznym SEPIS, gdzie uzyskują dane dotyczące przypadków zakażeń wirusem SARS-CoV-2, kwarantann oraz pozostałych spraw związanych z COVID-19. Na bieżąco prowadzone są dochodzenia epidemiologiczne związane z nowymi przypadkami zakażeń wirusem SARS-CoV-2, polegające m.in. na ustaleniu kontaktów rodzinnych, społecznych i zawodowych osoby z pozytywnym wynikiem, w celu ustalenia osób podlegających kwarantannie czy nadzorowi epidemiologicznemu.

Poza godzinami urzędowania organu tj. popołudniami, w dni wolne od pracy, pełniony jest dyżur pod numerem telefonu alarmowego oraz w zakresie obsługi systemu SEPIS. Na bieżąco analizowana jest sytuacja epidemiczna powiatu słupskiego – w miarę potrzeby, w przypadku wzrostu zakażeń mieszkańców, planowane jest zwiększenie udziału pracowników w czynnościach wykonywanych poza godzinami urzędowania. Prowadzona jest bieżąca współpraca w zakresie wymiany informacji z podmiotami leczniczymi, innymi powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi oraz z organem Policji, w tym w sprawie wspólnych kontroli w zakresie przestrzegania zakazów, nakazów określonych w przepisach prawa, ustanowionych w stanie epidemii.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Słupsku

z up. *Henryka Kisiel*

  
z-ca Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Słupsku