

STAN SANITARNY POWIATU KOŚCIERSKIEGO W ROKU 2023



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W KOŚCIERZYNIE

83-400 Kościerzyna, ul. Wodna 15

e-mail: psse.koscierzyna@sanepid.gov.pl,

strona: www.gov.pl/web/psse-koscierzyna

WSTĘP	3
1. DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE	4
2. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI	6
3. STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	21
4. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	34
5. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH	55
6. NADZÓR NAD SNITARNO-HIGIENICZNYMIWARUNKAMI PRACY	62
7. OŚWIATA ZDROWOTA I PROMOCJA ZDROWIA	71
8. DZIAŁANIA INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	78
9. NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI	80

WSTĘP

Raport przedstawia zagadnienia i problemy zdrowotne, nad którymi jako instytucja powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego sprawuje nadzór Państwowa Inspekcja Sanitarna: nad warunkami środowiska, nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotu użytku, higieny w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi obiektów użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Szeroki zakres prowadzonego nadzoru ukierunkowany jest na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, zwłaszcza chorób zakaźnych i zawodowych.

Do obowiązków Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy również szeroki zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia, realizowany zarówno w programach ogólnopolskich, regionalnych, ale także lokalnych i środowiskowych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi również działalność oświatowo-zdrowotną w zakresie promocji zdrowia, w tym zdrowego stylu życia, realizując programy krajowe, wojewódzkie, regionalne, a także lokalne.

Państwowa Inspekcja Sanitarna egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej (NSP), w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

1. DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE

W roku 2023 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

- ◆ objął nadzorem **2111** obiektów,
- ◆ przeprowadził **2408** kontroli/ wizytacji wywiadów epidemiologicznych, wizytacji (1391 kontroli, 1006 wywiadów epidemiologicznych, 11 wizytacji),
- ◆ wystawił **165** decyzji merytorycznych,
197 decyzji płatniczych,
69 postanowień,
- ◆ nałożył **49** mandatów karnych na kwotę **16.900** zł.,
- ◆ pobrał do badania **389** próbek (higiena komunalna - 154, żywność - 235).

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w trakcie 2023 roku wpłynęło **70 interwencji, z których 23 były zasadne** .

Interwencje dotyczyły m.in:

- obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- braku czystości bieżącej w sklepie spożywczym,
- obecności szczurów,
- wylewania ścieków komunalnych,
- składowania odpadów komunalnych,
- hałasu oraz emisji pyłów,
- złego stanu sanitarnego podczas wypoczynku letniego.

Tabela. Działalność kontrolno-represyjna

Rok 2023	Higiena Żywności i Żywienia	Epidemiologia	Higiena Komunalna	Higiena Pracy i Nadzoru nad chemikaliami	Higiena Dzieci i Młodzieży	Oświata i promocja zdrowia	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	Ogółem
Liczba przeprowadzonych kontroli/wizytacji/wywiadów	518	1143 137 kontroli 1006 wywiady epidemiologiczne	353	178	159	11	46	2408
Liczba decyzji nakazowych	105	4	22	34	0	-	-	165
Liczba decyzji płatniczych	77	8	18	27	4	-	63	197
Liczba postanowień	-	-	23	-	-	-	46	69
Liczba nałożonych mandatów	25	11	9	0	4	-	-	49
Kwota mandatów	7.600	5.300	2.600	0	1.400	-	-	16.900
Liczba pobranych próbek	235	-	154	0	-	-	-	389

2. 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.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób przedstawiono w poniższej tabeli.

2.1 Choroby zakaźne

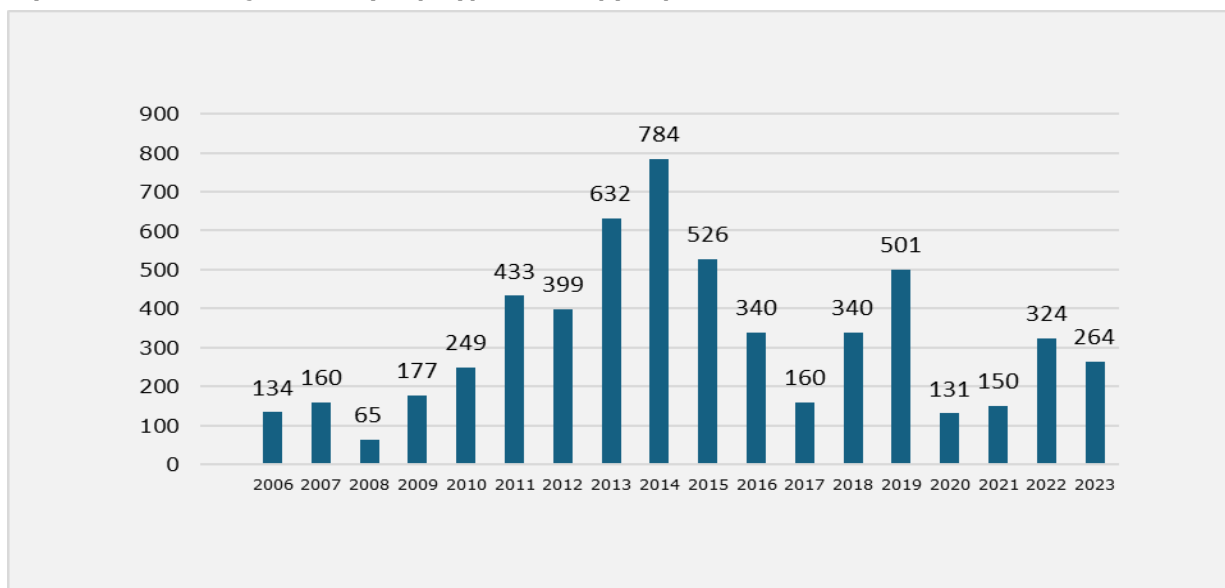
OSPA WIETRZNA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA, SZKARLATYNA

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 Polsce dostępna jest żywa szczepionka przeciwko ospie wietrznej zawierająca szczep wirusa pozbawiony zjadliwości. W 2023 roku oraz w latach poprzednich Ministerstwo Zdrowia finansowało szczepienia przeciwko ospie wietrznej jedynie dla dzieci z grup szczególnego ryzyka oraz dla dzieci uczęszczających do żłobków, klubów dziecięcych i ośrodkach opiekuńczo – wychowawczych.

W 2023r. zarejestrowano **264** przypadki zachorowań na ospę wietrzną,
Liczba zachorowań na ospę wietrzną na przełomie lat 2006 – 2023 przedstawia poniższy wykres.

Wykres: Liczba zarejestrowanych przypadków ospy w powiecie kościerskim w latach 2006-2023



Różyczka jest ostrą wirusową chorobą zakaźną. Przebiega z gorączką, wysypką i objawami grypopodobnymi. 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.

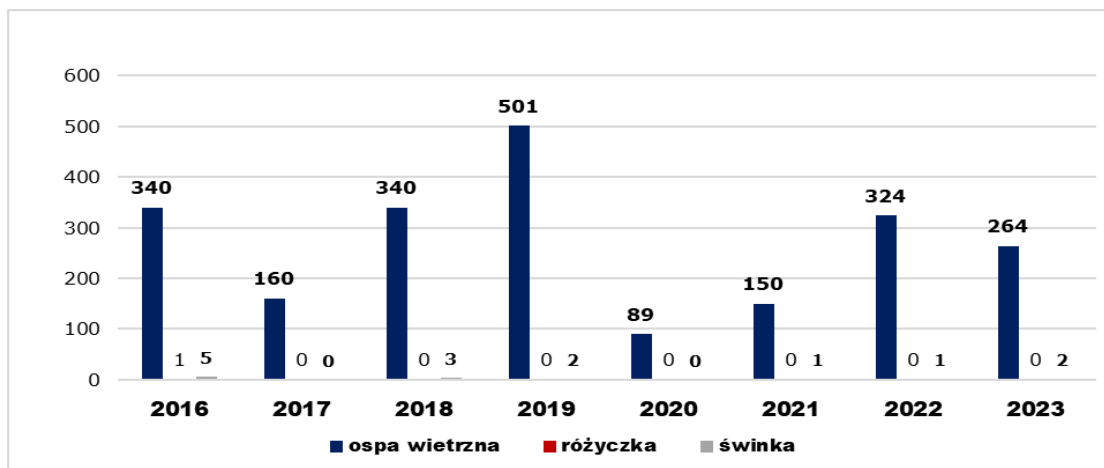
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) jest to ostra wirusowa choroba zakaźna przebiegająca z gorączką i bolesnym obrzękiem gruczołów ślinowych - najczęściej przyusznich, rzadziej podżuchwowych lub podjęzykowych i nierzadko z objawami ze strony centralnego układu nerwowego. Źródłem zakażenia jest chory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

W powiecie kościerskim, podobnie jak w całej Polsce, dzięki powszechnym szczepieniom, zapadalność na świnkę utrzymuje się od kilkunastu lat na stałym niskim poziomie.

W 2023 roku na terenie powiatu kościerskiego zanotowano **2 zachorowania na świnkę**.

W 2022 zanotowano 1 zachorowanie, podobnie jak w roku 2021. W 2020 roku nie zanotowano żadnego zachorowania, natomiast w 2019 zanotowano **2** zachorowania, a w 2018 roku 3.

Wyk: Zgłoszone zachorowania na ospę wietrzną, różyczkę oraz świnkę w powiecie kościerskim w latach 2006-2023



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.

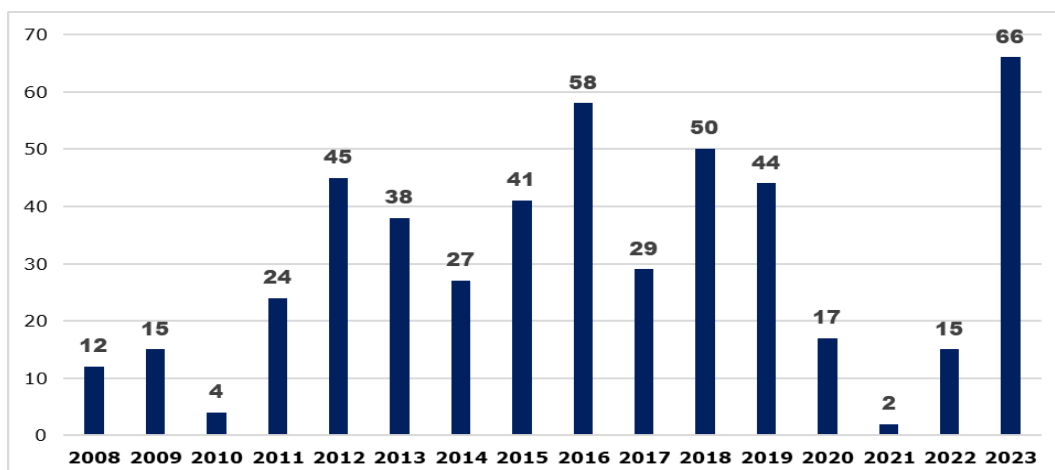
Na terenie powiatu kościerskiego nie odnotowano zachorowania na błonice.

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 2023 roku lizgłoszono 66 zachorowań, znacznie więcej niż w roku poprzednim.

Spadek zachorowań w latach 2020-2021 tak jak w przypadku innych chorób przenoszonych drogą kropelkową wynikał z prowadzonych obostrzeń związanych z epidemią COVID-19, w tym przede wszystkim wprowadzaniu okresowo nauki zdalnej. Liczby zachorowań w latach 2008 – 2023 przedstawiono na poniższym wykresie

Wyk. Zgłoszone zachorowania na szkarlatynę



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.

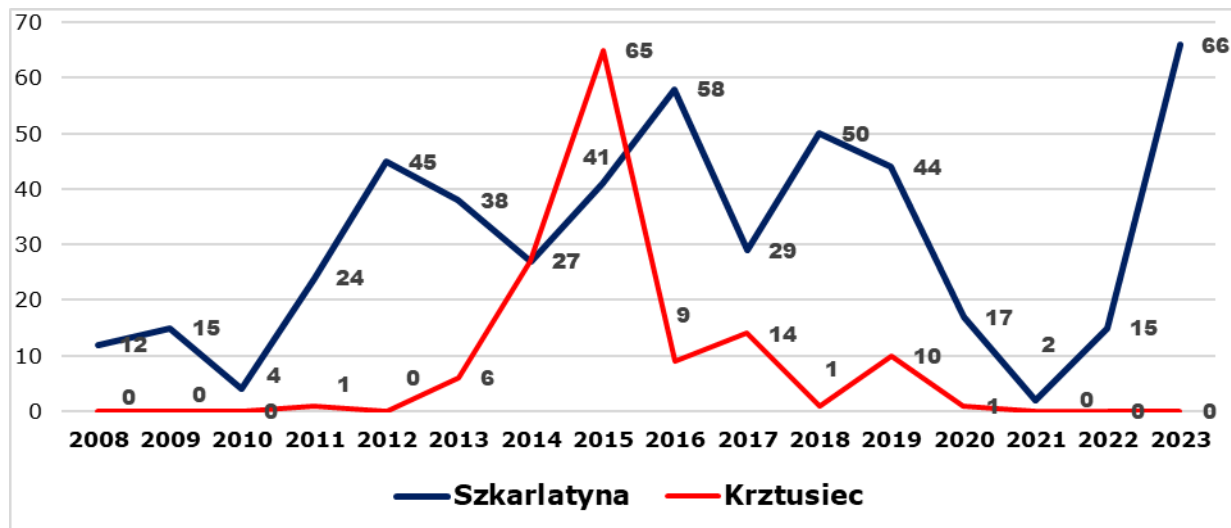
Krztusiec należy do jednych z **najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych** (podobnie jak odra i ospa). Wskaźnik podatności na zakażenie jest bardzo wysoki i wynosi ok. 90%, co oznacza, że na każde 100 osób mających kontakt z osobą chorą, które nie posiadają odporności na zachorowanie aż 90 zachoruje, 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.

Od 2021 roku nie zanotowano zachorowań na krztusiec w powiecie kościerskim.

Liczbę zachorowań na szkarlatynę i krztuśca na terenie powiatu kościerskiego na przestrzeni lat 2008 – 2023 przedstawia poniższy wykres.

Wyk. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec - powiat kościerski



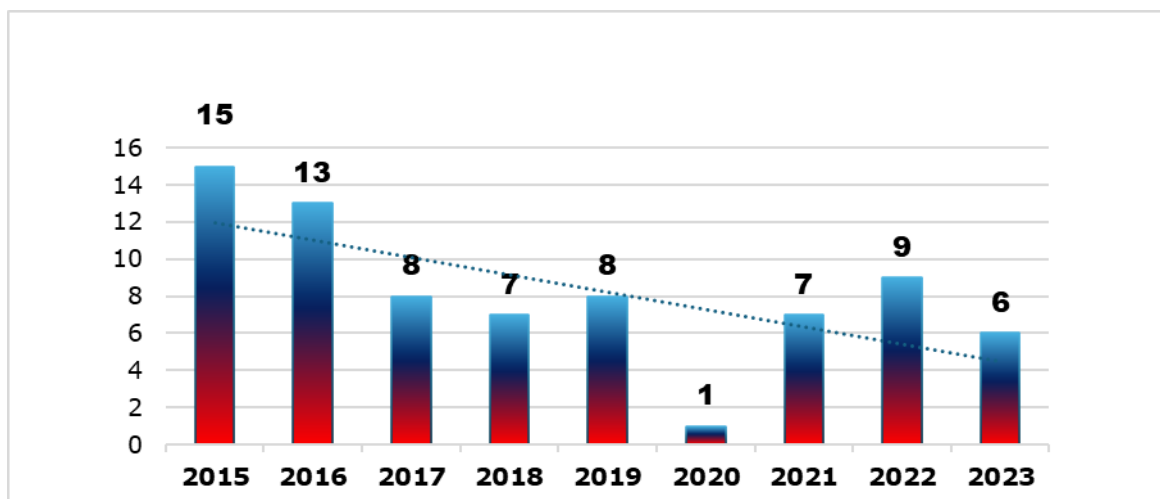
Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji.

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 2023 roku w powiecie kościerskim zarejestrowano **6 przypadków gruźlicy**.

Wyk. Liczba zarejestrowanych przypadków gruźlicy na terenie powiatu kościerskiego



Choroby przenoszone drogą pokarmową

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się zarówno choroby odzwierzęce przenoszone poprzez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w tej grupie chorób, jak również choroby, które występują wyłącznie u człowieka, takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW typu A). W przypadku grupy chorób bakteryjnych profilaktyka zachorowań polega przede wszystkim na przestrzeganiu zasad higieny podczas przechowywania i przygotowywania żywności.

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 2023r. PPIS w Kościerzynie podjął działania związane z podejrzeniem zatrucia pokarmowego w jednym z ośrodków wypoczynkowym na terenie powiatu kościerskiego.

Nie udało się określić czynnika etiologicznego

Salmonelloza

Istotną przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych o potwierdzonej etiologii w 2023 roku były bakterie Salmonella. W 2023 roku zanotowano **18 salmonelozowych zakażeń pokarmowych**, czyli więcej niż rok wcześniej.

Salmonellozy przebiegały głównie pod postacią nieżytu żołądkowo-jelitowego.

Liczbę zachorowań na Salmonellozę przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań ma Salmonellozę w powiecie kościerski

Rok	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Liczba zachorowań	54	27	22	17	4	11	23	23	32	11	11	19	15	18

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

W 2023 roku zarejestrowano **44** przypadki zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - więcej niż w rok wcześniej.

Liczbę zachorowań na *Clostridium difficile* w latach 2014–2023 przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na *Clostridium difficile* w powiecie kościerskim

Rok	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Liczba przypadków	25	16	21	27	17	14	5	7	38	44

Zakażenia w ogromnej większości dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i były związane z hospitalizacją oraz stosowaniem antybiotyków.

Inwazyjna choroba meningokokowa

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

W 2023 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej.

W każdym przypadku choroby meningokokowej podejmowane są przez Inspekcję Sanitarną działania przeciwepidemiczne w środowisku chorego. Osoby z najbliższego otoczenia obejmowane są nadzorem epidemiologiczno-lekarskim, polegającym na wdrażaniu profilaktyki antybiotykowej.

Liczbę przypadków inwazyjnej choroby meningokokowej w latach 2019-2023 uwzględnia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na Inwazyjną chorobę meningokokową w latach 2019-2023

Rok	2019	2020	2021	2022	2023
Liczba przypadków	1	0	1	0	1

Inwazyjna choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*

Duże zagrożenie dla zdrowia i życia stanowią również inwazyjne zachorowania wywołane przez bakterie *Streptococcus pneumoniae*. W 2023 roku w powiecie kościerskim zgłoszono **13 zachorowań na inwazyjną chorobę pneumokokową**, więcej niż w rok wcześniej.

Liczbę zachorowań na *Streptococcus pneumoniae* w latach 2014–2023 przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na *Streptococcus pneumoniae*

Rok	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Liczba przypadków	2	10	1	10	6	7	2	7	10	13

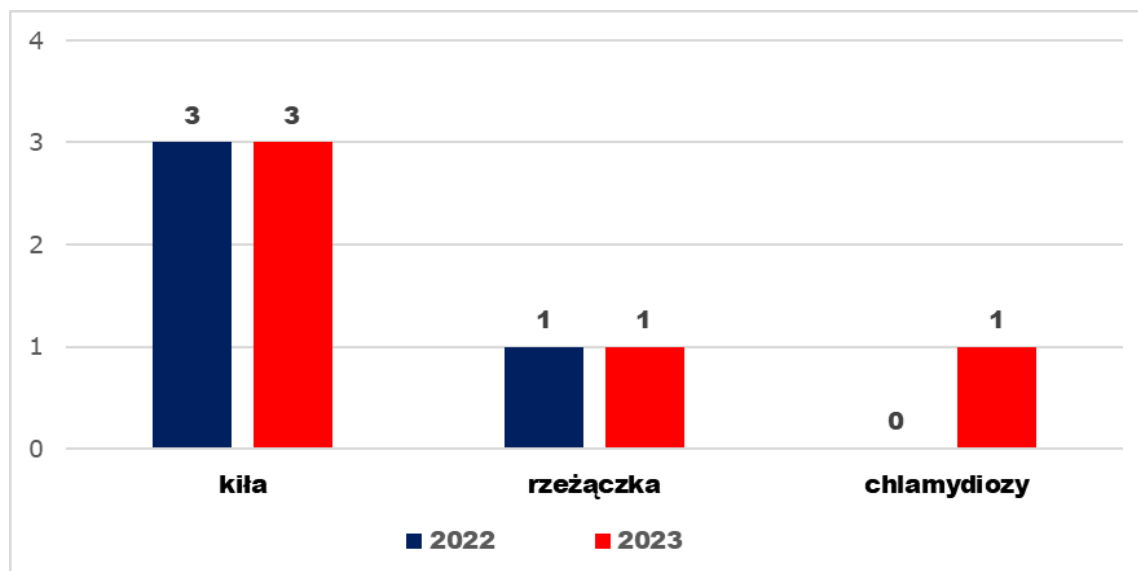
Choroby przenoszone drogą płciową

Kiła, rzeżączka, chlamydiozy

Choroby przenoszone drogą płciową to grupa chorób zakaźnych, do zakażenia którymi dochodzi na drodze kontaktu płciowego. Do tej grupy chorób należą m.in. kiła, rzeżączka, choroby wywołane przez chlamydie.

W 2023 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano łącznie 5 przypadków zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową (w 2022 roku – 2). Większość z zarejestrowanych przypadków dotyczyło zachorowań na kiłę.

Wyk. Liczba zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w latach 2022-2023



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.

Ostatnie przypadki wścieklizny u człowieka w Polsce (śmiertelne) miały miejsce w 2000 i 2002r. Na terenie powiatu kościerskiego przypadków nie zanotowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi.

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i objęciu nadzorem epidemiologicznym osób ze styczności ze zwierzęciem poddanym obserwacji z powodu podejrzenia zakażenia wirusem wścieklizny.

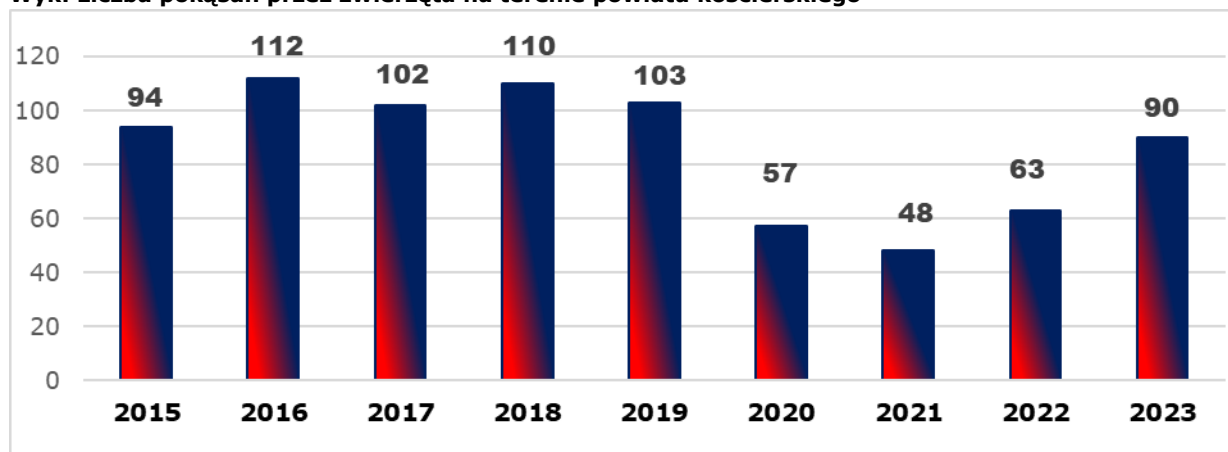
Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę u ludzi w Polsce oparte jest również na szczepieniach poekspozycyjnych stosowanych u osób, które zostały pokąsane przez zwierzę podejrzanego o wściekliznę, lub gdy śluzówki i/lub zraniona skóra miały kontakt ze śliną zwierzęcia podejrzanego o zachorowanie oraz na szczepieniach profilaktycznych u osób, które z racji wykonywanego zawodu są szczególnie narażone na zetknięcie się z wścieklizną (np. lekarze weterynarii, pracownicy leśni, osoby wyjeżdżające w regiony, gdzie wścieklizna jest chorobą endemiczną).

W powiecie kościerskim w 2023 roku odnotowano **90 przypadków pokąsań przez zwierzęta** więcej niż w roku poprzednim.

Do szczepień przeciwko wściekliznie zakwalifikowano 20 osób, żadna z osób nie wymagała hospitalizacji.

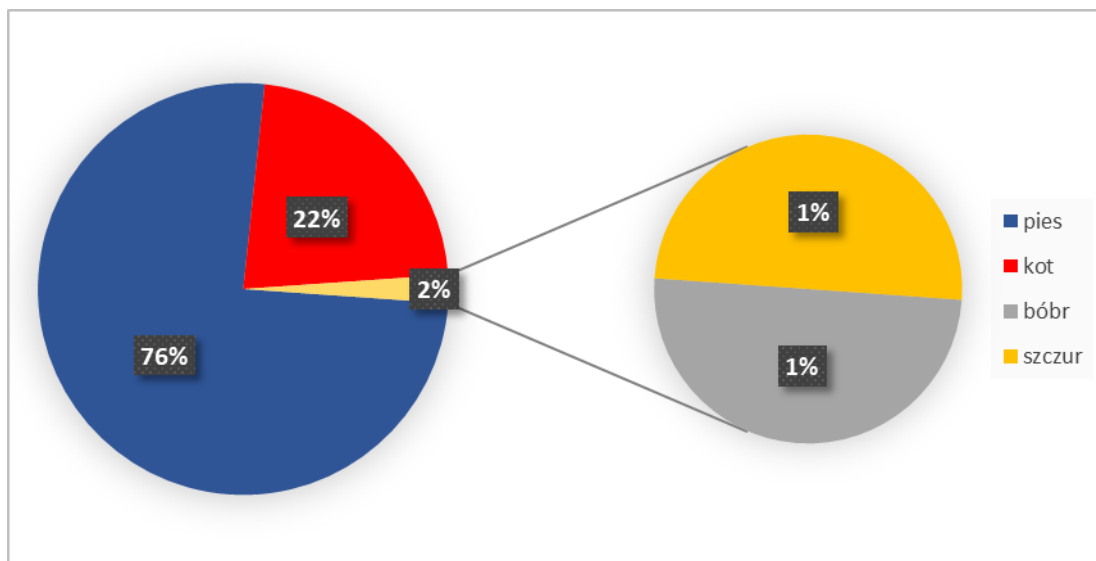
Szczepienie przeciwko wściekliznie powinno być wdrażane w jak najkrótszym czasie od momentu narażenia. W przypadku ciężkich pokąsań, poza szczepieniami, osobom narażonym podaje się surowicę odpornościową.

Wyk. Liczba pokąsań przez zwierzęta na terenie powiatu kościerskiego



Pokąsania w 75 % zostały spowodowane przez psy, w 22 % przez koty, w pozostałych 3 % inne zwierzęta. Dane w tym zakresie przedstawia poniższy wykres

Wyk. Pokąsania w powiecie kościerskim przez poszczególne gatunki zwierząt



WIRUSOWE ZAPALENIA WĄTROBY INNE NIŻ A

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Do zakażenia wirusem WZW typu B i WZW typu C dochodzi najczęściej poprzez bezpośredni kontakt z zakażoną krwią. Do zakażenia może dojść w szpitalu i innych podmiotach medycznych podczas:

- przetaczania krwi lub preparatów krwiopochodnych zakażonych wirusem HBV
- lub HCV (przed rokiem 1993 nie była dostępna diagnostyka serologiczna w kierunku WZW typu C),
- przeszczepienia narządu od osoby zakażonej,
- zabiegów stomatologicznych, badań endoskopowych i innych zabiegów
- podczas których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek i/lub kontaktu
- narzędzi z błonami śluzowymi pacjenta,
- dializ,
- kontaktu z zakażonymi igłami lub strzykawkami (np. podczas pobierania krwi).

Do zakażenia wirusami WZW typu B i WZW typu C może dojść również pozapodmiotami medycznymi podczas:

- używania wspólnej igły do iniekcji (np. narkomani stosujący dożylnie środki
- odurzające),
- zabiegów akupunktury,
- korzystania z salonów fryzjerskich i kosmetycznych, w trakcie których
- dochodzi do przerwania ciągłości tkanki,
- wykonywania tatuaży,
- używania przedmiotów higieny osobistej osoby zakażonej (np. golarek, cążek, nożyczek, szczoteczek do zębów i innych przedmiotów, na których może się znajdować krew lub płyny ustrojowe chorego, a które mogą doprowadzić do przerwania ciągłości skóry lub błon śluzowych).

Jedną z najskuteczniejszych metod profilaktyki zachorowań na WZW typu B są szczepienia. Obecnie obowiązkowymi szczepieniami objęte są wszystkie noworodki (w województwie pomorskim od 1996 roku), uczniowie szkół medycznych (od 1992 roku), pracownicy opieki medycznej i osób mających

bliski kontakt z chorymi na WZW typu B (od 1994 roku). Dzięki wprowadzeniu w 2000 roku dodatkowych szczepień młodzieży w 14. roku życia, w województwie pomorskim uodpornieni są wszyscy tzw. młodzi dorośli (osoby urodzone po 1986 roku). Szczepionki przeciwko WZW typu C nie zostały jeszcze opracowane, aczkolwiek obecnie dostępne są skuteczne metody leczenia eliminujące wirusa z organizmu.

W 2023 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano **9 zachorowań na WZW typu B** (w 2022 roku – 1)

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W 2023 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano 3 zachorowania na WZW typu C (w 2022 roku – 2, w 2021 roku – 2).

U nieleczonych osób wzrasta ryzyko poważnych powikłań, np. marskości, nowotworu czy niewydolności wątroby. Wykrycie zakażenia daje możliwość włączenia terapii, a tym samym stwarza szansę wyleczenia, wydłużenia życia i poprawy jego jakości.

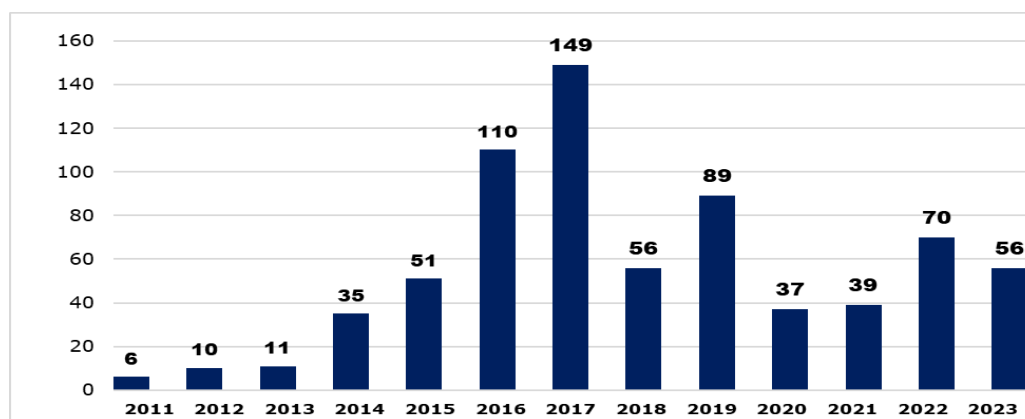
BORELIOZA (choroba z Lyme)

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 2023 zgłoszono, **56 potwierdzonych przypadków** zachorowań na boreliozę.

Poniżej na wykresach przedstawiono zachorowania na boreliozę na przestrzeni lat.

Wyk. Liczba przypadków boreliozy w latach 2011 – 2023 na terenie powiatu kościerskiego



Ponadto w powiecie kościerskim w 2023 roku zarejestrowano:

- 7 inwazyjnych zakażeń wywołanych przez bakterię **Streptococcus pyogenes**, w tym w 5 przypadkach pod postacią róży,
- Dwa przypadki **Listeriozy**
- jeden przypadek **Gorączki denga**.

DANE EPIDEMIOLOGICZNE DOTYCZĄCE CHOROÓB ZAKAŻNYCH W POWIECIE KOŚCIERSKIM

Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych w 2022 i 2023 roku

Jednostka chorobowa		Rok	
		2022	2023
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe		15	18
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Yersinia enterocolitica</i>		1	
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Clostridium difficile</i>		38	44
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy		119	21
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy		25	51
Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone		38	20
Wirusowe zakażenia jelitowe – nieokreślone		1	4
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		61	13
Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem		172	285
Krzusiec		-	
Płonica (szkarlatyna)		15	66
Choroba meningokokowa			1
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>		5	7
Legioneloza	Choroba legionistów	-	-
	Gorączka Pontiac	-	-
Borelioza	ogółem	70	56
	neuroborelioza	-	-
Kiła		3	3
Rzeżączka		1	1
Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		14	19
Gorączka denga		-	1
Ospa wietrzna		324	264
Wirusowe zapalenie wątroby typu A		-	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B		1	9
Wirusowe zapalenie wątroby typu C		2	3
Malaria (zimnica)		-	
AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności		2	
Nowo wykryte zakażenie HIV		0	
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		1	2
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem		10	13
Choroba wywołana przez <i>Hemophilus influenzae</i>		0	2
Grypa i infekcje grypopodobne		21.883	
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		2 953	488
Zakażenie wirusem RSV		-	13
Zachorowania na gruźlicę		7	6
Pokąsania przez zwierzęta		57	90

2.2. 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.

Szczepienie polega na podaniu człowiekowi preparatu zawierającego antygen patogennego drobnoustroju, co wywołuje reakcję układu odpornościowego – w organizmie powstają przeciwciała oraz pamięć immunologiczna. Dzięki temu, po kontakcie z żywym drobnoustrojem chorobotwórczym, organizm może uruchomić przygotowane wcześniej mechanizmy obronne. Obowiązkowe szczepienia ochronne stanowią skuteczną i powszechnie akceptowaną społecznie metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zaś preparaty szczepionkowe są, pod względem bezpieczeństwa ich stosowania, jednymi z najlepiej przebadanych produktów leczniczych.

Obowiązek wykonywania szczepień ochronnych w Polsce wynika z Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej, Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 roku, w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych. Główny Inspektor Sanitarny co roku opracowuje Program Szczepień Ochronnych, biorąc pod uwagę potrzeby epidemiologiczne, możliwości ekonomiczne i technologiczne wprowadzenia kolejnych preparatów szczepionkowych. Program składa się z kalendarza szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w szczególności na zakażenia, a także kalendarza szczepień zalecanych, niefinansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia

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

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

Odnosnie monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych punktów szczepień, które mają zawartą umowę z NFZ na realizację świadczeń i otrzymują szczepionki, jest na terenie powiatu kościerskiego **12** wszystkie posiadają rejestratory 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.

W 2023 roku obowiązkowym szczepieniem ochronnym poddano 16 952 dzieci i młodzieży do 19 roku życia.

W 2022 roku obowiązkowym szczepieniem ochronnym poddano 17 041 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)

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

Tabela: Występowanie NOP-ów w latach 2012-2023 (z podziałem na rodzaj odczynu)

Lata/ rodzaj NOP	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
ciężki	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
poważny	-	-	-	-	-	2	1	2	3	4	1	-
łagodny	3	3	5	5	3	9	13	13	2	23	6	6
Razem	3	3	5	5	3	11	14	15	5	29	7	6

W roku 2023 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono **6 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP)**,

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 2023r. **419 rodziców uchylało się od obowiązku szczepień.**

Wskutek uchylania się rodziców od wykonania prawnego obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie w 2023 roku **nie zostało poddanych szczepieniom ochronnym 357 dzieci** (137 dzieci z terenu miasta).

Analizując przyczyny nasilania się zjawiska uchylania się od obowiązku szczepień wykazano, że wzrost liczby osób uchylających się w 2023 roku dotyczył osób pozostających pod wpływem ruchów antyszczepionkowych.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wystosował do osób uchylających się od wykonania obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie:

- ◆ 22 upomnienia zawierające wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- ◆ 8 tytułów wykonawczych;

skierował

- ◆ 8 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień.

W 2023r. Wojewoda nałożył **8 grzywien na osoby uchylające się od obowiązku szczepień** o łącznej wartości 8 000 złotych.

2.3 STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna w 2023r. 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:

- wykonawstwa szczepień ochronnych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych
- podejmowanych działań w zakresie zwalczania oraz zapobiegania rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych w podmiotach leczniczych
- podejmowanych działań zapobiegania oraz zwalczania zakażeń szpitalnych,
- prawidłowości opracowania i wdrożenia procedur dezynfekcyjnych i sterylizacyjnych oraz oceny bieżącej stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń,
- spełnienie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą,
- sposobu postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.

W 2023r. organ Inspekcji Sanitarnej skontrolowano **87** podmioty prowadzące działalność leczniczą ze **128** ujętych w ewidencji. W obiektach tych przeprowadzono **133** kontrole. Kontrole odbywały się zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023r..

Tabela: Podmioty, w których wykonywano działalność leczniczą

Rodzaj podmiotu leczniczego		zakłady wg ewidencji	przeprowadzone kontrole	obiektów ze złym stanem higieniczno- sanitarnym
Szpital		1	4	0
Stacja krwiodawstwa		1	1	0
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne		4	4	0
Indywidualne praktyki lekarskie ogółem	ogółem	23	20	3
	indywidualne praktyki lekarzy dentyków	17	20	3
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	ogółem	58	24	0
	indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków	1	1	0
NZOZy (przychodnie, ośrodki zdrowia)		25	64	4
Inne objekty (rezonans, stacja dializ, indywidualne praktyki rehabilitacyjne)		16	16	0
Razem		128	133	7

2.4 Szpital

Przeprowadzając planowe kontrole oceniano warunki sanitarno-techniczne oraz sanitarno-higieniczne, postępowanie z czystą i brudną bielizną, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, sposób zaopatrzenia w wodę oraz 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 2011r. 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 w szpitalach.

W 2023 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zostało zgłoszone przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie

- ◆ **11 ognisk epidemicznych** (21 w 2021r., 14 w 2022r.) oraz
- ◆ **29 przypadków zakażeń szpitalnych** (6 w 2021r.; 27 w 2022r.)

2.5 Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze inne niż szpitale

W 2023 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali następujące obiekty udzielające świadczeń zdrowotnych, innych niż świadczenia szpitalne

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

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-higieniczny podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem:

- Jednego NZOZ gdzie wystawiono 5 mandatów za brak czystości bieżącej i przeterminowane pakiety z materiałami sterylnymi
- Trzy NZOZ gdzie wystawiono 3 mandaty oraz 2 decyzje merytoryczne na zamknięcie gabinetów szczepień za brak monitoringu lodówki z preparatami szczepionkowymi,
- przeterminowane szczepionki oraz przechowywanie szczepionek w niewłaściwych warunkach,
- Trzy indywidualne praktyki lekarskie ukarano mandatami karnymi za brak czystości bieżącej i przeterminowane pakiety z narzędziami sterylnymi

Wszystkie w/w mandaty nałożono za *naruszenie przepisów prawnych: art. 50 pkt 2 Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* oraz wydano decyzję.

3. STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

3.1 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 i ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w Rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, jeśli spełnia określone w Rozporządzeniu wymagania. Bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest zagadnieniem złożonym, uzależnionym od wielu czynników wpływających na jakość wody w całym łańcuchu dostaw od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania, aż po dystrybucję do punktu zgodności, czyli do kranu odbiorcy.

Badania jakości wody do spożycia w ramach nadzoru wykonywały laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Laboratorium w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku oraz Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Starogardzie Gdańskim).

W ramach zleceń badania wykonywane były przez inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres badań obejmował zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne w wodzie.

Podstawą nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi była ocena zgodności z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, w celu określenia, czy spożywana woda jest czysta i bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Podejmowane działania w ramach obowiązujących przepisów krajowych przyczyniały się do zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego wody.

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie sprawowała nadzór nad wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi 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 (bieżących, okresowych i obszarowych) oraz informowanie organów samorządowych i ludności o jakości wody w nadzorowanych urządzeniach wodociągowych (oceny dostępne na stronie PSSE w Kościerzynie): www.gov.pl/web/psse-koscierzyna
- ◆ 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 63.408 osób z terenu powiatu kościerskiego.

W 2023 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się **62** urządzenia dostarczające wodę, objęte monitoringiem w myśl Ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Największym wodociągiem w powiecie jest wodociąg kościerski, **produkujący 2686 m3 wody/dobę i zaopatrujący 21435 mieszkańców** miasta Kościerzyna.

Tabela Wodociągi zaopatrzenia w wodę

Wodociągi o produkcji wody [m3/d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
<100	11	4047
101-1000	17	37926
1001 – 10 000 (wodociąg kościerski)	1	21435
Razem	29	63.408
inne podmioty zaopatrujące w wodę	33	509
Razem wszystkie wodociągi	62	63.917

Organ Inspekcji Sanitarnej w 2023 r.

skontrolował **62** urządzenia dostarczające wodę w tym:

- ◆ **29** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę
- ◆ **33** wodociągi innych podmiotów zaopatrujące w wodę

pobrał do badania **137** prób wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oraz próby wody na obecność bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

wydał **427** ocen o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Właściciele wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej pobrali **206 prób wody.**

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

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

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

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

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

Oceny jakości wody były dostępne są na stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kościerzynie (www.gov.pl/web/psse-kościerzyna).

Tab. Ocena nadzorowanych urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Rodzaj wodociągu	skontrolowane	urządzenia ze stwierdzonym <u>złym stanem</u> higieniczno-sanitarnym	wodociągi gdzie woda <u>nie spełniała</u> wymagań rozporządzenia*
o wydajności < 100 m ³ /dobę	11	0	1
o wydajności 100 -1000 m ³ /dobę	17	0	1
o wydajności i 1001 - 10000 m ³ /dobę	1	0	0
inne podmioty zaopatrujące w wodę	33	0	1
Razem	62	0	3

* Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Stan sanitarno-higieniczny wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia, za wyjątkiem 2 wodociągów, gdzie jakość wody odbiegała od norm ze względu na:

1. ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu, obecność Bakterii grupy coli oraz Escherichia Coli.
2. obecność bakterii Enterokoki.

W sytuacji przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzje nakazujące poprawę jakości wody, oceny o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz komunikaty informujące odbiorców o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi i określające warunki korzystania z wody. Wszyscy odbiorcy wodociągów na czas obowiązywania ww. decyzji zaopatrywani byli w wodę konfekcjonowaną.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody w innych podmiotach dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego, lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, takich jak: szpitale, domy pomocy społecznej, ośrodki wypoczynkowe itp.,

W ewidencji Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w roku 2023 znajdowały się 33 tego typu podmioty, które zaopatrywały 509 osób.

Stan sanitarno-higieniczny wodociągów tej grupy był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia, za wyjątkiem 1 wodociągu, gdzie jakość wody odbiegała od norm ze względu **na ponadnormatywną obecność bakterii grupy coli**. Wydano decyzję, ocenę i komunikat o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi.

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 2023 przeprowadzono badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. w obiektach użyteczności publicznej (szpital, podmioty lecznicze, domy pomocy społecznej, domy seniora, domy dziecka, pływalnie, obiekty hotelarskie, siłownie, szkoły, hale sportowe).

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

obiekty skontrolowane pod względem bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej	40
Pobrane próby do badań	164
obiekty, w których badania wody nie odpowiadały wymaganiom	2

Z 40 obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii Legionella sp. **w dwóch obiektach stwierdzono skażenie wody** tymi drobnoustrojami. W jednym przypadku skażenie średnie, a w drugim skażenie bardzo wysokie. Ze względu na ochronę życia i zdrowia ludzkiego wydano decyzje nakazujące poprawę jakości wody. W obiekcie, w którym stwierdzono wysokie skażenie bakteriami Legionella Sp. instalacji ciepłej wody użytkowej, decyzji nakazującej poprawę jakości wody nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Zgodnie z załącznikiem nr 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi „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/100 ml oraz 50 jtk/1000ml w próbkach wody ciepłej pobranych w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w których przebywają pacjenci o obniżonej odporności, w tym objęci leczeniem immunosupresyjnym.
- ◆ liczba bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej w ilości <100 jtk/100 ml lub <50 jtk/100 ml oznacza brak skażenia lub skażenie znikome
- ◆ >100/100 ml lub ≥50 jtk/1000 ml jest skażeniem średnim
- ◆ natomiast ≥1000/100 ml lub >100 jtk/1000 ml jest skażeniem wysokim
- ◆ natomiast ≥10000/100 ml lub ≥ 1000 jtk/1000 ml jest skażeniem bardzo wysokim

3.2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Zagadnienia związane z funkcjonowaniem oraz nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad jakością wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli regulują krajowe akty prawne – implementujące dyrektywę 2006/7/WE dotyczącą zarządzania jakością wody w kąpieliskach.

Zgodnie z ustawą Prawo wodne poza kąpieliskami, w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska, mogą być również tworzone miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli, które mogą funkcjonować przez okres nie dłuższy niż 30 kolejnych dni w roku kalendarzowym.

Utworzenie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli odbywa się za zgodą rady gminy w drodze uchwały (po złożeniu odpowiedniego wniosku przez organizatora takiego miejsca). Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli mają zabezpieczyć wyjątkowe sytuacje, w których występuje konieczność zorganizowania formy rekreacji związanej z kąpielą. Sytuacje te to przypadki, w których nie dało się wcześniej przewidzieć konieczności utworzenia miejsca do kąpeli zgodnie z wymaganiami i procedurą przewidzianą dla kąpielisk.

Zapewnienie wysokiego poziomu ochrony wody w kąpieliskach jest możliwe poprzez ocenę realnych zagrożeń, analizę wskaźników mikrobiologicznych i przede wszystkim poprzez zarządzanie jakością wody w kąpieliskach przez: organizatora, wójta, burmistrza lub prezydenta miasta oraz organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które pozwalają na wykrycie zanieczyszczeń stanowiących niebezpieczeństwo dla osób kąpiących się.

Ocena jakości wody w kąpielisku odbywa się poprzez analizę parametrów świadczących o zanieczyszczeniu mikrobiologicznym – Escherichia coli i enterokoki, które zostały zakwalifikowane jako stanowiące potencjalnie największe ryzyko zdrowotne dla osób kąpiących się.

Prewencyjne działania podejmowane w odniesieniu do wód w kąpieliskach oparte są na realnej ocenie wody i natychmiastowej reakcji. Środkami prewencyjnymi są badania mikrobiologiczne wody oraz wizualne nadzorowanie wody w zakresie występowania zakwitów sinic oraz stałych zanieczyszczeń mogących wpływać na bezpieczeństwo osób kąpiących się.

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2023 roku Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie objęła **13 kąpielisk** oraz **15 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, zwane dalej mowdk.**

Wyk. Kąpieliska śródlądowe oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

Rodzaj	Liczba kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli							
	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Kąpieliska	1	1	9	10	12	12	13	13
Mowdk	26	26	12	16	11	18	23	15
Razem	27	27	21	26	23	30	36	28

Kąpieliska

- ✓ *Kąpielisko przy Centrum Szkoleniowo – Wypoczynkowym w Garczynie nad jeziorem Garczyn*
- ✓ *Kąpielisko Powiatowego Centrum Młodzieży w Garczynie*
- ✓ *Kąpielisko nad jeziorem Sudomie w miejscowości Sycowa Huta*
- ✓ *Kąpielisko w miejscowości Czarlina nad jeziorem Radolne przy Ośrodku Wypoczynkowym Gdańskiej Stoczni „Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A.*
- ✓ *Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina nad jeziorem Jelenie*
- ✓ *Kąpielisko Ośrodek Stawiska nad jeziorem Zakrzewie*
- ✓ *Kąpielisko we wsi Dobrogoszcz nad jeziorem Dobrogoszcz*
- ✓ *Kąpielisko Gminne Wdzydze nad jeziorem Jelenie we Wdzydzech*
- ✓ *Kąpielisko nad jeziorem Rzuno w Dziemianach*
- ✓ *Kąpielisko Wielewskie nad jeziorem Wielewskim w miejscowości Wiele*
- ✓ *Kąpielisko nad jeziorem Gałęźnym w Kościerzynie*
- ✓ *Kąpielisko nad jeziorem Skrzyńki Duże w Nowym Karpnie*
- ✓ *Kąpielisko nad jeziorem Osuszyno przy Kompleksie Wypoczynkowym Szarlota*

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli (MOWDK)

- ✓ *MOWDK przy O.W. BEAVER nad jez. Wielewskim*
- ✓ *MOWDK przy O.W. BEAVER nad jez. Wielewskim*
- ✓ *MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze*
- ✓ *MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze*
- ✓ *MOWDK przy O.W. eFKa nad jez. Wielewskim*
- ✓ *MOWDK przy O.W. eFKa nad jez. Wielewskim*
- ✓ *MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Czyste*
- ✓ *MOWDK nad jez. Kozielnia*
- ✓ *MOWDK nad jez. Wygonin*
- ✓ *MOWDK nad jeziorem Strupino*
- ✓ *MOWDK przy Hotelu Gołuń nad jez. Gołuń*
- ✓ *MOWD Młodzi Herosi*
- ✓ *MOWDK Jezioro Chądzie w miejscowości Olpuch*
- ✓ *MOWDK Struga*
- ✓ *MOWDK nad jeziorem Przywłoczno w m. Olpuch*

W 2023 r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **wydał 93 oceny**, w tym:

- ◆ **90 ocen o przydatności wody** do kąpeli dla 13 kąpielisk i 15 mowdk;
- ◆ **4 oceny o tymczasowym zakazie kąpeli** dla 2 kąpielisk – ze względu na wystąpienie nadmiernego zakwitów sinic

kąpielisko Powiatowego Centrum Młodzieży w Garczynie

(od 30.08.2023 r. do 31.08.2023 r.)

kąpielisko nad jeziorem Gałęźnym w Kościerzynie

(od 19.08.2023 r. do 21.08.2023 r., od 23.08.2023 r. do 25.08.2023 r. oraz od 27.08.2023r. do 28.08.2023 r.)

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

Ponadto informację o kąpieliskach można znaleźć w internetowym serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny (<https://sk.gis.gov.pl/>).

Kontrola stanu sanitarno-porządkowego kąpieliska, miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

Podczas sezonu w 2023 r. na w/w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadzał kontrole nadzorowe, a organizatorzy prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

W 2023 r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził:

- ◆ **28 kontroli** kąpielisk i mowdk
- ◆ pobrał do badania **13 próbek wody**

Badania pobieranych próbek wody z kąpieliska i miejsc wykorzystywanych do kąpeli, były wykonywane zgodnie z metodami referencyjnymi, określonymi w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.

Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad następującymi obiektami użyteczności publicznej.

- ◆ Nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym obiektów użyteczności publicznej: hoteli, obiektów świadczących usługi hotelarskie, obiektów sportowych, zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, solariów, siłowni, domów pomocy społecznej, domów seniora, jednostek organizacji pomocy społecznej, ogrzewalni, schroniska dla bezdomnych, dworca PKP, domów kultury, kina, pralni, ustępów publicznych.
- ◆ 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.
- ◆ 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 sprawozdawczym organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolował **219** obiektów użyteczności publicznej:

Tab. Obiekty użyteczności publicznej

Wyszczególnienie	Liczba obiektów		
	według ewidencji na 31 XII	skontrolowanych	
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem higieniczno-sanitarnym
zakłady fryzjerskie	50	30	1
zakłady kosmetyczne	36	31	1
zakłady tatuażu	4	4	0
zakłady odnowy biologicznej	12	12	0

Wyszczególnienie	Liczba obiektów		
	według ewidencji na 31 XII	skontrolowanych	
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem higieniczno-sanitarnym
inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy, biologicznej, tatuażu	12	12	1
hotele	10	7	1
inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	50	29	3
pływalnie	2	2	0
domy pomocy społecznej i inne jednostki pomocy społecznej	8	4	0
placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	0
ogrzewalnia ¹⁾	1	0	0
schronisko dla osób bezdomnych	1	1	0
ustępy publiczne	6	3	0
dworzec PKP	1	1	0
inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino, gabinet fizjoterapii,)	25	19	0
ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	34	32	0
stacjonarne, całodobowe świadczenia zdrowotne	1	1	0
cmentarze	27	27	0
domy przedpogrzebowe	3	3	0
Ogółem	284	219	7

¹⁾ Ogrzewalnia w sezonie zimowym 2023/2024 nie funkcjonuje

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Wymagania dla zakładów, w których świadczone są usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej regulują między innymi przepisy:

- ◆ ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. 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.
- ◆ rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy
- ◆ rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z ww. usług stanowią najliczniejszą grupę wśród usługowych obiektów użyteczności publicznej, nadzorowanych przez organy Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie, w których przeprowadzono 91 kontroli. W 3 obiektach stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny.

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarno-higienicznym
zakłady fryzjerskie	32	1
zakłady kosmetyczne	32	1
zakłady tatuażu	4	0
zakłady odnowy biologicznej	12	0
inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z ww. usług	11	1
Razem	91	3

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,

Podczas kontroli solariów kładziono dużą uwagę na przestrzeganie przepisów:

- ◆ ustawy z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium
- ◆ rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia

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, nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania bakterii Legionella Sp., 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 2023 organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie objął nadzorem sanitarnym **51** obiektów, z których skontrolował **37**. W 4 obiektach stwierdzono niewłaściwy stan saniytarno-higieniczny

Rodzaj obiektu	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarno – higienicznym
Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	hotele	1
	innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie	3
Razem	37	4

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

W 2023 r. wydano 4 opinie sanitarne celem kategoryzacji obiektu hotelowego.

Nadzór nad basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej

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 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Ustawa 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 2015 r. 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.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru nad wodą na pływalniach:

- ◆ uzgadniają, przedkładane przez zarządzających pływalniami, harmonogramy badań jakości wody,
- ◆ gromadzą i analizują dane jakości wody na pływalniach,
- ◆ wykonują badania jakości wody,
- ◆ wydają zbiorcze roczne oceny jakości wody na pływalniach na podstawie wyników badań i pomiarów realizowanych przez zarządzającego pływalnią oraz wyników badań wykonanych w ramach realizacji kontroli urzędowej.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej ze względu na swoje zadania ustawowe, w tym m.in. zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych oraz ochronę osób korzystających z pływalni, przed wydaniem oceny wody na pływalni również wykonywały badania wody z częstotliwością i zakresem ustalonym w harmonogramach pobierania próbek wody.

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.

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.

W 2023 r. w ramach kontroli urzędowej w ramach nadzoru nad basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej:

pobrano do badania **17** próbek wody basenowej w tym: **3** z 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, Σ THM.

W 1 obiekcie stwierdzono ponadnormatywną zawartość chloroformu w wodzie. Państwowy powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzję nakazującą poprawę jakości wody na pływalni.

Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej

W 2023 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **10** obiektów:

Rodzaj obiektu		obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej	domy pomocy społecznej	2	0
	inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	2	0
	placówki zapewniające całodobową opiekę	1	0
	schronisko dla osób bezdomnych	1	0
	ogrzewalnia	0	0
Razem		6	0

²⁾ Ogrzewalnia w sezonie zimowym 2022/2023 nie funkcjonuje

Domy pomocy społecznej

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

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2023 r. znajdowały się **2** Domy Pomocy Społecznej.

- ◆ DPS w Stawiskach - przeznaczony jest dla 50 mieszkańców, w tym dla 30 osób w podeszłym wieku i 20 osób przewlekle somatycznie chorych zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego
- ◆ DPS w Cisewiu - przeznaczony jest dla 114 osób dorosłych przewlekle chorych psychicznie zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego

Domy przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych (winda i podjazd).

Obiekty utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

Schronisko dla osób 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.

Obiekt utrzymany był w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

Środki transportu

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego skontrolowali **24** środki transportu:

- ◆ 6 środków komunikacji publicznej.
- ◆ 7 środków komunikacji turystycznej.
- ◆ 8 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.
- ◆ 1 środek transportu pasażerskiej żeglugi śródlądowej,
- ◆ 2 środki transportu do przewozu chorych.

Kontrole środków transportu wykazały właściwy stan sanitarno – higieniczny.

Ustępy publiczne

W 2023 roku nadzorem sanitarnym objętych było 6 ustępów publicznych,

- ◆ 3 stałe skanalizowane,
- ◆ 2 tymczasowe nieskanalizowane typu TOI TOI,
- ◆ 1 ustęp ogólnodostępny

Skontrolowano 3 obiekty. Wszystkie skontrolowane ustępy publiczne utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym. Wszystkie obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość środków myjąco-dezynfekujących o szerokim spektrum działania a obiekty stałe zaopatrzone były w bieżącą ciepłą i zimną wodę.

Wydawanie zezwoleń na ekshumacje i przewóz zwłok

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2023 r. wydał:

- ◆ **9** decyzji zezwalających na ekshumację szczątków ludzkich na nadzorowanych cmentarzach
- ◆ **6** postanowienia opiniujące sprowadzenie zwłok spoza granic RP

W 2023 r. przeprowadzono 3 kontrole ekshumacji dokonywanych przed upływem 20 lat od daty zgonu.

Radon

Radon jest gazem promieniotwórczym powszechnie występującym naturalnie w środowisku: w podłożu gruntowym, wodzie i powietrzu. Powstaje w wyniku promieniotwórczego rozpadu radu, który z kolei tworzy się w wyniku rozpadu uranu. Jako gaz może łatwo się przemieszczać. O ile w otwartej przestrzeni jego stężenie jest bardzo małe, w zamkniętych, źle wietrzonych pomieszczeniach, do których przedostaje się z podłoża gruntowego, jego poziom rośnie, co może prowadzić do negatywnych skutków zdrowotnych. Ryzyko narażenia na radon może wystąpić m.in. w miejscu zamieszkania, miejscu pracy oraz w budynkach o mieszanym przeznaczeniu.

Na stronie urzędu udostępniono stronę Głównego Inspektora Sanitarnego <https://www.gov.pl/web/gis/radon2> z materiałami informacyjno-edukacyjnymi zawierającymi najważniejsze aspekty z zakresu zagadnień związanych z radonem skierowanych do pracodawców i pracowników, ogółu społeczeństwa.

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie udziela porad i informacji na temat występowania radonu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Narażeniem na radon, zagrożeń dla zdrowia, znaczenia przeprowadzania pomiarów radonu czy dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu w budynku.

4. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

4.1 Zakres nadzoru

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach żywności i żywienia przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego.

Przedmiot nadzoru:

- ◆ nadzór sanitarny nad miejscami produkcji, magazynowania oraz sprzedaży środków spożywczych i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz nadzór sanitarny nad środkami transportu służącymi do przewozu żywności;
- ◆ nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych w procesie produkcji i w obrocie;
- ◆ sprawowanie nadzoru nad produktami wprowadzanymi do obrotu, a mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia;
- ◆ planowanie i pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz przekazywanie ich do laboratorium;
- ◆ prowadzenie ewidencji zakładów żywnościowych, żywieniowych, a także aktualizowanie bazy danych w Centralnym Rejestrze Obiektów będących pod nadzorem PIS (SBŻ II);
- ◆ podejmowanie działań pokontrolnych, w tym działań administracyjno-egzekucyjnych, a także działań w systemie RASFF;
- ◆ współpraca z komórkami merytorycznymi Stacji, w tym z: sekcją epidemiologii w zakresie opracowania ognisk zbiorowych zatrucí 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 oświatowych, oceny żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz wypoczynku dzieci i młodzieży;
- ◆ współpraca z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną oraz z jednostkami samorządowymi (Starostwem, Policją, Strażą Miejską);
- ◆ sporządzanie ocen, informacji i sprawozdań wynikających z zadań planowanych, a także na polecenie Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;

W **2023** roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **1084** obiektów:

- 124 zakłady produkcji żywności, w tym 72 zakłady produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handel detalicznego oraz dostawców bezpośrednich,
- 610 zakładów obrotu żywnością,
- 308 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 164 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 137 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i 7 zakładów usług cateringowych,
- 42 zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 zakłady produkcji.

W 2023r. skontrolowano **379 obiektów**, w których przeprowadzono **511 kontroli**.

Tabela: Nadzór nad obiektami

Rodzaj obiektu		Liczba obiektów w ewidencji	Liczba przeprowadzonych kontroli
zakłady produkcji żywności		52	62
zakłady obrotu żywnością		610	235
zakłady żywienia zbiorowego	otwarte	164	97
	zamknięte	144	103
wytwórnice i miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością		42	2
producenci pierwotni, RHD, dostawy bezpośrednie		72	12
Razem		1084	511

W roku sprawozdawczym ogółem zanotowano **35 interwencji konsumentów i innych organizacji, na działanie obiektów znajdujących się pod nadzorem**, w tym **6 zasadnych, co stanowiło 17 % ogółu skarg**.

Nałożono **4 mandaty karne** na kwotę **1400,00 zł.** (brak czystości bieżącej sprzętu, pomieszczeń, urządzeń, obecność środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości). W dwóch przypadkach wystosowano wnioski o nałożenie grzywny do PPWIS w Gdańsku, z uwagi na brak wniosku o zatwierdzenie zakładu w PPIS w Kościerzynie.

Kontrole interwencyjne najczęściej dotyczyły:

- ◆ obecność w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- ◆ obecność w obrocie zepsutych owoców,
- ◆ obecność w obrocie rozmrożonych lodów,
- ◆ obecność larwy w płatkach ryżowych,
- ◆ brak higienicznej podaży środków spożywczych w sklepie,
- ◆ nieprawidłowej obróbki termicznej (niedopieczone kotlety, mięsa w burgerze, nieświeże wątróbki drobiowe),
- ◆ obecność much w zakładzie,
- ◆ zgłoszenie złego samopoczucia po zjedzeniu posiłku w zakładach żywienia zbiorowego,
- ◆ brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- ◆ brak środków czystości oraz płynów do dezynfekcji.

PPIS w Kościerzynie skontrolował **379 zakładów** żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 511 kontroli.

- ◆ Nieprawidłowości stwierdzono w **41** kontrolowanych obiektach (nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz sanitarno-technicznej).

wydał **58 decyzji zatwierdzających zakład**

wydał **26 decyzji administracyjnych** ogółem, w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym nakazujące poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, unieruchamiające, zakazujące produkcji, zakazujące wprowadzenia produktu do obrotu, zatwierdzające warunkowo, odmawiające zatwierdzenia, odmawiające zmiany decyzji lub o stwierdzeniu nieważności;

- ◆ 11 decyzji nakazujących poprawę stanu techniczno-sanitarnego,
- ◆ 4 decyzje zmieniające własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
- ◆ 3 decyzji uchylających własne decyzje,
- ◆ 1 decyzji o zakazie wprowadzania środka spożywczego do obrotu,
- ◆ 7 decyzji umarzające własne postępowanie administracyjne

Nalożył **25 mandatów karnych**, na łączną kwotę **7.600zł**;

Skierował **3 wnioski** o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa do Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku.

1. W roku sprawozdawczym 2023r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie oceny prezentacji i reklamy suplementu diety oferowanego na stronie internetowej.

A. Prezentacja nie zawiera ilości poszczególnych składników w przeliczeniu na zalecaną do spożycia dzienną porcję produktu, co jest niezgodne z §5 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementu diety (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1951 ze zm.).

B. W prezentacji zastosowano oświadczenia zdrowotne, natomiast nie zamieszczono stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia. Stanowi to naruszenie art. 10 ust. 2 lit. A rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

C. W prezentacji zastosowano określenia - oświadczenia zdrowotne, które dotyczą suplementu diety, jako całości pomimo, że nie została przeprowadzona procedura określona w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

W związku z powyższym wnioskowano do PWIS w Gdańsku o wymierzenie kary pieniężnej w trybie art. 103 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022r, poz. 2132 ze zm.).

PWIS wymierzył karę pieniężną spółce w kwocie 1500 zł. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zaleceń pokontrolnych.

2. W trakcie kontroli sanitarnej hurtowni stwierdzono w pomieszczeniu magazynowym składowanie środków spożywczych w postaci piwa butelkowanego 0,5l, w łącznej ilości 14 633 szt.

Przedsiębiorca prowadził działalność handlową w zakresie: sprzedaży hurtowej napojów alkoholowych, bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie wystosował wniosek o nałożenie kary pieniężnej do PWIS w Gdańsku. ***PWIS w Gdańsku decyzją wymierzył karę pieniężną w wysokości 1500 zł.*** Zakład obecnie posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu PPIS w Kościerzynie i posiada wpis do rejestru.

3. Na właścicielkę zakładu: Gospodarstwo Agroturystyczne, z uwagi na działalność gastronomiczną w zakresie: przygotowywania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) dla wczasowiczów odpoczywających w gospodarstwie agroturystycznym, prowadzoną bez złożenia wniosku o wpis

do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wystosowano wniosek o ukaranie do WSSE w Gdańsku dot. wymierzenia kary pieniężnej.

PWIS w Gdańsku decyzją wymierzył karę pieniężną w wysokości 1300 zł.

Obecnie Zakład posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4.2 Ocena obiektów żywności, żywienia, wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

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.

Kontrole nadzorowanych obiektów były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów i zakładów do kategorii: niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej.

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę m.in. stan higieniczny i wpływający na niego stan techniczny i porządkowy pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarkę odpadami, wdrożenie i stosowanie zasad oraz systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Poniżej przedstawiono podział nadzorowanych obiektów.

Tabela: Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty produkcji żywności	Wytwórnie lodów	4	4	0
	Automaty do lodów	6	3	0
	Piekarnie	12	8	3
	Ciastkarnie	8	8	1
	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	1	0
	Browary i słodownie	1		0
	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	72	12	0
	Producenci żywności w warunkach domowych	11	3	0
	Inne wytwórnie żywności	9	7	1
Obiekty obrotu żywności	Sklepy spożywcze	215	112	12
	w tym: supermarkety, hipermarkety	16	16	0
	Kioski	15	5	0
	Apteki	19	3	0

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
	Magazyny hurtowe	14	6	1
	Obiekty ruchome i tymczasowe	57	14	0
	Środki transportu	240	28	0
	Inne obiekty obrotu żywnością	50	10	0
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	164	67	14
	w tym: zakłady małej gastronomii	64	27	4
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	32	3	1
	w tym: gospodarstwa agroturystyczne	5	1	1
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	137	82	9
	Stołówki pracownicze	1	1	0
	Bufety przy zakładach pracy	2	1	0
	Stołówki w domach wczasowych	15	10	3
	Bloki żywienia w szpitalach	1	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1	0
	Kuchnie niemowlęce	1		0
	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym			0
	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	5	5	2
	Stołówki szkolne	30	14	0
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	17	5	0
	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	28	24	2
	Stołówki w przedszkolach	31	16	1
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	21	10	0
	stołówki w domach dziecka i młodzieży	1	1	0
	Zakłady usług cateringowych	7	4	0
	Inne zakłady żywienia	19	7	0
	miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością		42	2

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach należały:

- ◆ obecność w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, terminu przydatności do spożycia
- ◆ brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- ◆ brak czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,
- ◆ niewłaściwy stanu sanitarno-technicznego (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, odpryski farby, ubytki kafelek, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zabezpieczenia otworów wentylacyjnych, uszkodzone punkty świetlne, skorodowane powierzchnie kaloryferów),
- ◆ obecność w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej)
- ◆ obecność szkodników i ich śladów (pajęczyny, ekskrementy gryzoni, obecność much),
- ◆ brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- ◆ nieprawidłowości w zakresie oceny prezentacji suplementów diety na stronie internetowej,

- ◆ nieprawidłowości w zakresie znakowania pakowanych środków spożywczych,
- ◆ nieprawidłowości stwierdzone w jadłospisach, w żywieniu dzieci,
- ◆ brak prawidłowo opracowanego i wdrożonego systemu HACCP,
- ◆ brak przestrzegania zasad GHP/GMP (brak środków myjąco-dezynfekujących, brak zapisów w rejestrach GHP/GMP)

4.3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności

W 2023r. w ewidencji nadzorowanych obiektów produkcji żywności znajdowało się **124** zakłady.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **46** obiektów produkcji żywności.

przeprowadził **74** kontrole, w tym **16** interwencyjnych

wydał **2** decyzje o zatwierdzeniu zakładów

wydał **3** decyzje, nakazujące przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych (poprawa stanu sanitarno-technicznego).

Wydał **12** decyzji płatniczych.

Nalożył **2** mandaty karne na kwotę **800zł.**

Mandatami ukarano m. in. za brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń, urządzeń chłodniczych, wyposażenia (np. regały, kratki wentylacyjne, kosze na odpady), obecność w zakładzie śladów szkodników.

Tabela: Nadzór nad obiektami produkcji żywności

Rodzaj obiektów		obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty produkcji żywności	Wytwórnice lodów	4	
	Automaty do lodów	3	
	Piekarnie	8	3
	Ciastkarnie	8	1
	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	
	Browary i słodownie	0	
	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	12	
	Inne wytwórnice żywności	7	1

Kontrole obiektów produkcji żywności przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- Listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Kontrola w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. listy pytań kontrolnych dla zakładów:
- Oceny spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności.
- Oceny spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń chemicznych żywności.

- Nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawnych dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach produkcji żywności należały:

- ◆ brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- ◆ ślady szkodników w zakładzie,
- ◆ brak czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,
- ◆ niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamykanych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),

4.4 Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

W 2023r. w ewidencji nadzorowanych obiektów obrotu żywnością znajdowało się 614 zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **610** obiektów obrotu żywnością.

przeprowadził **235** kontroli w tym **51** interwencyjnych

wydał **40** decyzji o zatwierdzeniu zakładów

wydał **3** decyzje w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, nakazujących przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych (poprawa stanu sanitarno-technicznego).

Wydał **27** decyzji płatniczych.

Nalożył **12** mandatów karnych na kwotę **3400zł.**

Mandatami ukarano m. in. za obecność w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu, brak czystości bieżącej sprzętu, urządzeń chłodniczych, wyposażenia (np. regały, kratki wentylacyjne, kosze na odpady)

Tabela: Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty obrotu żywnością	Sklepy spożywcze	215	112	12
	w tym: supermarkety, hipermarkety	16	16	
	Kioski	15	5	
	Apteki	19	3	
	Magazyny hurtowe	14	6	1
	Obiekty ruchome i tymczasowe	57	14	
	Środki transportu	240	28	
	Inne obiekty obrotu żywnością	50	10	

Kontrole przeprowadzano w oparciu o:

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzano kontrole tematyczne dot. następujących zagadnień:

- Prawidłowość procedur i ich realizacji dotyczących GHP/GMP/HACCP.
- Śledzenie produktu (traceability).
- Kontrola w zakresie przekazywania konsumentom końcowym informacji na temat żywności nieopakowanej.
- Znakowanie środków spożywczych ogólnego spożycia.
- Nadzoru nad obrotem suplementami diety, żywnością przeznaczoną dla niemowląt i małych dzieci, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego i środkami spożywczymi zastępującymi całodzienną dietę, do kontroli masy ciała lub środkami spożywczymi wzbogacanymi.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach obrotu żywnością należały:

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany, sufity),
- niewłaściwa jakość środków spożywczych,
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- brak czystości w pomieszczeniach zakładu, sprzętu i urządzeń
- brak porządku w otoczeniu zakładu, przepełnione pojemniki na śmieci,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności (Campylobacter- wątróbka drobiowa świeża).

4.5 Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

W 2023r. w ewidencji nadzorowanych obiektów żywienia zbiorowego otwartego znajdowały się 164 zakłady.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **67** obiektów żywienia zbiorowego otwartego
27 zakładów małej gastronomii.

przeprowadził **97** kontroli w tym 13 interwencyjnych

wydał **10** decyzji o zatwierdzeniu zakładów
wydał **4** decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego,

Wydał **25** decyzji płatniczych.

nałożył **9** mandatów karnych na kwotę **2400zł.**

Mandatami ukarano m. in. za uchybienia higieniczno-sanitarne, brak czystości bieżącej pomieszczeń, sprzętu, urządzeń.

Tabela: Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontro- lowane	obiekty z nieprawi- dłościami
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	164	67	14
	w tym: zakłady małej gastronomii	64	27	4
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	32	3	1

Podobnie jak w latach ubiegłych, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził w sezonie letnim 2023r. (w okresie: czerwiec-sierpień) wzmożone kontrole zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Nieprawidłowości stwierdzono w **8** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym 3 w zakładach małej gastronomii, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania egzekwujące eliminację naruszeń (decyzje administracyjne, mandaty karne, kary pieniężne w drodze decyzji).

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach żywienia zbiorowego otwartego:

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamykanych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością;
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń, sprzętu;
- brak prawidłowej segregacji i przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak czystości i porządku w otoczeniu zakładu,
- brak utrzymania GHP/GMP i prowadzenia zapisów.

4.6 Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2023r. w ewidencji nadzorowanych obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego znajdowały się 137 zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **82** obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

przeprowadził **99** kontroli w tym 4 interwencyjnych

wydał **5** decyzji o zatwierdzeniu zakładów

wydał **38** decyzji płatniczych

Nałożył **1** mandat karny na kwotę **300zł.**

Mandatami ukarano 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;

Tabela: Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego zamkniętego

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontro- lowane	obiekty z nieprawi- dłowościa- mi
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	137	82	9
	Stołówki pracownicze	1	1	0
	Bufety przy zakładach pracy	2	1	0
	Stołówki w domach wczasowych	15	10	3
	Bloki żywienia w szpitalach	1	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1	0
	Kuchnie niemowlęce	1		0
	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym			0
	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	5	5	2
	Stołówki szkolne	30	14	0
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	17	5	0
	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	28	24	2
	Stołówki w przedszkolach	31	16	1
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	21	10	0
	stołówki w domach dziecka i młodzieży	1	1	0
	Zakłady usług cateringowych	7	4	0
	Inne zakłady żywienia	19	7	0

Kontrole przeprowadzono 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).

Nieprawidłowości stwierdzono w 7 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania egzekwujące eliminację naruszeń (wyjaśnienia, decyzje, mandaty karne, kary pieniężne w drodze decyzji).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:

- brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych
- obecność w zakładzie szkodników (muchy)
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (ściany, sufity, urządzenia i sprzęt).

4.7 Ocena jakości żywienia

Ocena sposobu żywienia w roku sprawozdawczym została przeprowadzona łącznie w 45 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

Oceniane zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego		Ilość
blok żywienia szpital		1
stołówki w domach małego dziecka		1
w bloku żywienia w domach opieki społecznej		1
w stołówkach w przedszkolach		9
w tym	w żywności w systemie cateringowym	5
w stołówkach szkolnych		2
w tym	w żywności w systemie cateringowym	
w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach		30
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych		1

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie dokonał teoretycznej oceny sposobu żywienia na podstawie 55 jadłospisów, w tym:

- ◆ 28 zestawień dekadowych,
- ◆ 27 zestawień (7 dniowych, 5 dniowych) analizowanych pod kątem wartości energetycznej i odżywczej posiłków.

W większości oceniono je jako prawidłowe, odpowiadały zasadom racjonalnego żywienia.

W 2 przypadkach w jadłospisie wniesiono uwagi. Dotyczyło to grupy obiektów: stołówki w żłobkach, stołówki w przedszkolach.

Przeprowadzono 1 ocenę teoretyczną jadłospisu dekadowego i 1 ocenę laboratoryjną pobranego posiłku obiadowego w przedszkolu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Stwierdzone nieprawidłowości w jadłospisach.

1. dot. dzieci żywionych w żłobku, nie uwzględniono właściwej częstotliwości podaży poszczególnych grup produktów:

- ◆ codziennie nie uwzględniono podaży warzyw w każdym posiłku (zarówno w postaci surowej jak i gotowanej);
- ◆ zaplanowano w dekadzie zbyt dużą ilość potraw smażonych i pieczonych (ciężkostrawne);
- ◆ zaplanowano w dekadzie za małą podaż ryb w obiedzie;
- ◆ zaplanowano za małą podaż mleka lub produktów mlecznych w dekadzie;
- ◆ nieprawidłowy rozkład produktów w posiłkach;
- ◆ planowanie podaży potraw nie zalecanych i nie dozwolonych dla małych dzieci (np. placki ziemniaczane i zupa grzybowa);

◆ zaplanowanie zbyt długich przerw między posiłkami (np. śniadaniem a obiadem).
 Za powyższe nieprawidłowości w żywieniu dzieci żłobkowych wystawiono decyzję płatniczą.
 Podczas kontroli zobowiązano do poprawy jadłospisu, z uwzględnieniem zaleceń i przesłania do PPIS w Kościerzynie.

Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę w planowaniu posiłków dla dzieci.

2. dot. dzieci żywionych w przedszkolu, nie uwzględniono właściwej częstotliwości podaży poszczególnych grup produktów:

- ◆ nie zaplanowano podaży owoców codziennie;
- ◆ zaplanowano za małą podaż produktów mlecznych w dekadzie.

Za powyższe nieprawidłowości wystawiono decyzję płatniczą. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę w planowaniu posiłków dla dzieci.

4.7 Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2023r. pobrano do badania **235** próbek środków spożywczych, z których **1** nie spełniała obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej.

Pobory próbek odbywały się zgodnie z wytycznymi Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności oraz w związku ze zgłaszanymi przez klientów interwencjami na niewłaściwą jakość żywności.

Tabela: Badania próbek środków spożywczych

Kierunek badania próbek		Liczba zbadanych próbek	Liczba zdyskwalifikowanych próbek
zanieczyszczenia mikrobiologiczne		99	1
zanieczyszczenia fizyko-chemiczne			
w tym	substancje dodatkowe	8	0
	metale szkodliwe dla zdrowia	18	0
	mikotoksyny	8	0
	azotany	2	0
	WWA	5	0
	zanieczyszczenia biologiczne	21	0
	napromienianie	1	0
	jod w soli	0	0
	akryloamid	1	0
	radiologia	8	0
	zawartość glutenu	1	0

Kierunek badania próbek		Liczba zbadanych próbek	Liczba zdyskwalifikowanych próbek
	3-MCPD	1	0
	GMO	1	0
	nadchlorany	1	0
	pozostałości pestycydów	18	0
	histamina	18	0
organoleptyczne		0	0
zawartość witamin i minerałów w żywności wzbogaconej		3	0
zawartość witamin i minerałów w suplementach diety		3	0
inne parametry		3	0
obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości - próbki sanitarne, zmiotki z zakładu konfekcjonującego		25	0
materiały i wyroby do kontaktu z żywnością:		3	0

W 2023r. ramach interwencji klientów pobrano **33 próbki**, w tym:

- ◆ **5 próbek lodów konfekcjonowanych** (podejrzanie zatrucia Listeriozą, 1 osoba hospitalizowana), nie potwierdzono w badaniach Listerii monocytogenes;
- ◆ **10 próbek sanitarnych** (zmiotki z zakładów produkcyjnych);
- ◆ **18 próbek środków spożywczych** (zanieczyszczenia obce: mineralne, organiczne, obecność szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości).

Ogółem zdyskwalifikowano 1 próbkę żywności (wątróbka drobiowa świeża), z uwagi na obecność Campylobacter. Poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii nadzorującego zakład produkcyjny.

4.8 Nadzór nad obiektami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W 2023r. w ewidencji nadzorowanych obiektów:

- ◆ **wytwórnice materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – 2 zakłady**
- ◆ **miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością –40 zakładów**, w tym: **4 hurtownie, 36** miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował 2 zakłady

przeprowadził 2 kontrole sanitarne

W ramach nadzoru **pobrano do badań 5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** w kierunku migracji:

- metali ciężkich (Pb, Cd) - wyroby ceramiczne (2 próbki), wyroby kryształowe (1 próbka)
- migracji globalnej – wyroby z tworzyw sztucznych, pojemnik na przekąski - 1 próbka
- migracji specyficznej (zawartość ekstrahowanego formaldehydu) – wyroby z melaminy- 1 próbka

W pobranych do badania próbkach nie stwierdzono przekroczeń.

4.9 Zatrucia pokarmowe

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 wylęgania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

W 2023r. PPIS w Kościerzynie nie podjął działań związanych z podejrzeniem **zatrucia pokarmowego**.

4.10 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Powiadomienia RASFF zwykle związane są z wycofaniem produktu (żywności, paszy, wyrobów do kontaktu z żywnością) z obrotu i/lub od konsumentów. Obowiązek wycofania żywności i pasz, które są niezgodne z wymaganiami w zakresie ich bezpieczeństwa, spoczywa na podmiotach działających na rynku żywności i pasz, zgodnie z art. 19 i 20 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

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 i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska, i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

Od 2023 roku powiadomienia zgłaszane są w systemie „iRASFF”, który oznacza elektroniczny system wdrażający procedury RASFF i procedury pomocy administracyjnej, określone odpowiednio w artykule 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz artykułach 102 do 108 rozporządzenia (UE) 2017/625;

Powiadomienia zgłaszane do iRASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news.

- ◆ **powiadomienie alarmowe**, inaczej zwane powiadomieniem o zagrożeniu, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które wymaga lub może wymagać podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski);
- ◆ **powiadomienie informacyjne**, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski), ale może wymagać podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;
- ◆ **powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań'**, oznacza powiadomienie informacyjne związane z produktem, który jest lub może być wprowadzony do obrotu w innym kraju członkowskim sieci RASFF, jednak nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski); lub jest obecny w obrocie jedynie w Polsce i wymaga podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;
- ◆ **powiadomienie o niezgodności**, jest stosowane w sieci AAC, oznacza powiadomienie o niezgodności wymagającej pomocy lub współpracy administracyjnej ze strony innego kraju członkowskiego sieci, która nie stwarza ryzyka w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 106 ust.1 rozporządzenia (UE) 2017/625, z wyjątkiem przypadków niestwarzających poważnego ryzyka dla zdrowia zwierząt oraz przypadków ryzyka dla zdrowia roślin lub dobrostanu zwierząt; powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi' oznacza powiadomienie informacyjne związane z produktem, który:
 - jest obecny jedynie w obrocie w Polsce i nie wymaga podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce; lub
 - został dostarczony do kraju nie będącego członkiem sieci RASFF (członkami sieci RASFF są kraje UE + Szwajcaria, Norwegia, Islandia, Lichtenstein) i jednocześnie nie spełnia definicji powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań; lub
 - nie został wprowadzony do obrotu; lub
 - nie jest już dostępny w obrocie;
- ◆ **powiadomienie o fałszowaniu**, jest stosowane w sieci FN, oznacza powiadomienie o niezgodności dotyczące podejrzanego celowego działania podmiotów lub osób indywidualnych w celu oszukania nabywców i uzyskania z tego tytułu nienależnych korzyści, grudzień 2022 r. naruszeniem przepisów Unii w obszarach określonych w artykule 1 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2017/625;
- ◆ **powiadomienie news**, inaczej zwane powiadomieniem o aktualnych zdarzeniach, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które pochodzi z nieformalnego źródła, zawiera niezweryfikowane informacje lub dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu;

W Polsce zgodnie z art. 85 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF oraz:

- ◆ prowadzi krajowy punkt kontaktowy (KPK) systemu RASFF,
- ◆ jest odpowiedzialny za funkcjonowanie KPK,
- ◆ powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz

W ramach systemu iRASFF – organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2023r. otrzymał **24 powiadomienia** z Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Tab. Powiadomienia w systemie iRASFF

Powiadomienia	
Alarmowe krajowe	6
Powiadomienia informacyjne krajowe	16
Alarmowe UE	0
Powiadomienia informacyjne UE	2
Suma końcowa	24

Z całkowitej liczby 24 powiadomienia iRASFF zgłoszonych do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie: wszystkie dotyczyło żywności.

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2023r. nie zgłosił powiadomień w ramach systemu RASFF.

Zagrożenia w systemie RASFF najczęściej zgłaszane do organu Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2023r. to:

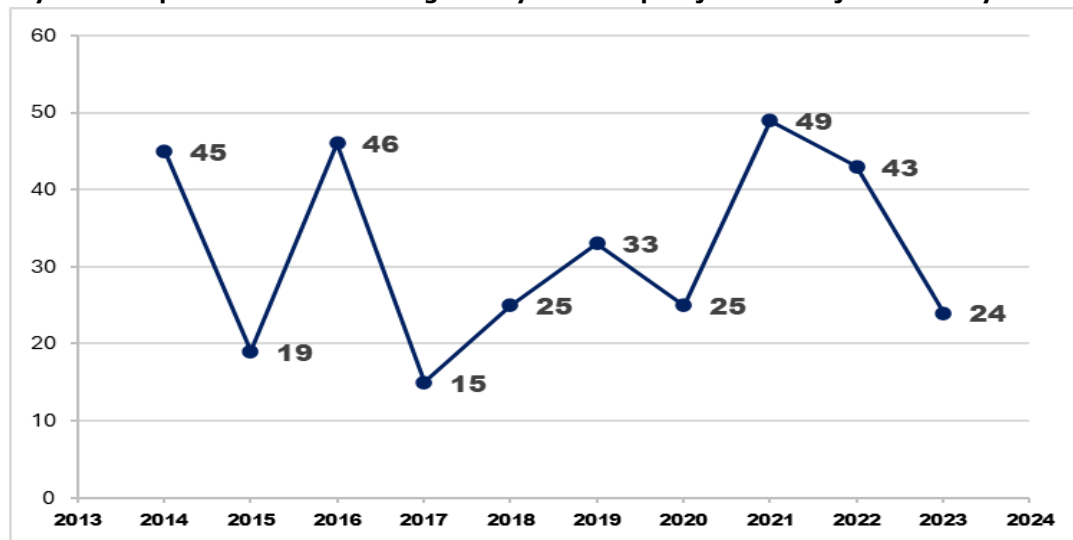
Tab. Powiadomienia zgłoszone do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie

Powiadomienia zgłoszone do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie	
Alarmowe krajowe	Przekroczenie NDP akryloamidu w herbatnikach
	Obecność niezadeklarowanego alergenu- glutenu
	Zanieczyszczenie Salmonellą w ziarnach sezamu
	Obecność ciała obcego (szkła) w lemoniadzie
Powiadomienia informacyjne krajowe	Przekroczenie NDP poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w suplemente diety, w oregano
	Stwierdzenie obecności Salmonelli Enteritidis w próbkach elementów drobiowych
	Stwierdzenie obecności Salmonelli Typhimurium w próbkach kiełbasy białej surowej
	Przekroczenie NDP poziomu metylochlorpiryfosu w cytrynach
	Stwierdzenie wysokiego poziomu niklu w Czarnej herbacie English Breakfast
	Przekroczenie NDP poziomu chloropiryfosu w maku niebieskim, w bananach
Powiadomienia informacyjne UE	Stwierdzenie obecności pleśni w ciastkach

W większości przypadków w trakcie kontroli sanitarnych interwencyjnych, produkty były sprzedane klientom indywidualnym, bez możliwości ich identyfikacji. Przy kasach umieszczano informację o możliwości zwrotu produktów zakwestionowanych do sklepów. Sporadycznie zakłady zostały poinformowane o trwającym procesie wycofania kwestionowanego produktu. W przypadkach stwierdzenia w obrocie handlowym kwestionowanych partii produktów, wycofywano je, składowano

i zabezpieczono w magazynie. Podczas kontroli zobowiązano przedstawiciela zakładu do okazania PPIS w Kościerzynie dokumentu zwrotu do dostawcy.

Wyk. Liczba powiadomień RASFF zgłaszanych do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie



4.11 Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świnowatych (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 2023r. składano dwutygodniowe raporty do WSSE Gdańsk. Dotychczasowe kontrole nie wykazały w obiektach produkcji żywności jaki i w obrocie mięsa z dzików niewiadomego pochodzenia.

4.12 Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W 2023r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie skierował **3 wnioski o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa do Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku.**

1. W roku sprawozdawczym 2023r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie oceny prezentacji i reklamy suplementu diety oferowanego na stronie internetowej.
 - A. Prezentacja nie zawiera ilości poszczególnych składników w przeliczeniu na zalecaną do spożycia dzienną porcję produktu, co jest niezgodne z §5 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementu diety (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1951 ze zm.).
 - B. W prezentacji zastosowano oświadczenia zdrowotne, natomiast nie zamieszczono stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia. Stanowi to naruszenie art. 10 ust. 2 lit. A rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i

Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

- C. W prezentacji zastosowano określenia - oświadczenia zdrowotne, które dotyczą suplementu diety, jako całości pomimo, że nie została przeprowadzona procedura określona w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

W związku z powyższym wnioskowano do PWIS w Gdańsku o wymierzenie kary pieniężnej w trybie art. 103 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022r, poz. 2132 ze zm.).

PWIS wymierzył karę pieniężną spółce w kwocie 1500 zł. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zaleceń pokontrolnych.

2. W trakcie kontroli sanitarnej hurtowni stwierdzono w pomieszczeniu magazynowym składowanie środków spożywczych w postaci piwa butelkowanego 0,5l, w łącznej ilości 14 633 szt.

Przedsiębiorca prowadził działalność handlową w zakresie: sprzedaży hurtowej napojów alkoholowych, bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie wystosował wniosek o nałożenie kary pieniężnej do PWIS w Gdańsku. PWIS w Gdańsku decyzją wymierzył karę pieniężną w wysokości 1500 zł. Zakład obecnie posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu PPIS w Kościerzynie i posiada wpis do rejestru.

3. Na właścicielkę zakładu: Gospodarstwo Agroturystyczne, z uwagi na działalność gastronomiczną w zakresie: przygotowywania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) dla wczasowiczów odpoczywających w gospodarstwie agroturystycznym, prowadzoną bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wystosowano wniosek o ukaranie do WSSE w Gdańsku dot. wymierzenia kary pieniężnej.

PWIS w Gdańsku decyzją wymierzył karę pieniężną w wysokości 1300 zł.

Obecnie Zakład posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

1. Liczba kontroli przeprowadzonych w zakładach pod wspólnym nadzorem:

a) zaplanowanych

- przeprowadzonych wspólnie przez przedstawicieli obu inspekcji- 0
- przeprowadzonych przez jedną z inspekcji (przesłanie protokołu do wiadomości) - 0

b) nieplanowanych z podaniem przyczyny kontroli

- przeprowadzonych wspólnie przez przedstawicieli obu inspekcji - 0
- przeprowadzonych przez jedną z inspekcji (przesłanie protokołu do wiadomości) - 0

◆ 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 2023r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie.

W ramach współpracy z PIW w Kościerzynie - zgodnie z §5 ust.1 pkt.1 „Przekazywanie informacji na szczeblu powiatowym” porozumienia z 27.11.2018r.,

1. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał: do PLW w Jarocinie:
a) informację w związku z wykryciem w pobranej przez PPIS w Kościerzynie próbki – świeża wątroba z kurczaka dot. **obecności Campylobacter spp. w 10g**

2. W ramach współpracy, PLW w Kościerzynie, przekazał:

a) informację o wynikach kontroli dot. produktu pn. „schab wędzony”, w którym stwierdzono **Listerię monocytogenes**. Próbkę pobrano u producenta Ww. partia schabu trafiła do trzech sklepów w powiecie kościerskim.

PPIS w Kościerzynie przekazał informację zwrotną o przeprowadzonych kontrolach interwencyjnych w wyżej wskazanych sklepach.

Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym i na stanie magazynowym kwestionowanej partii towaru. Całość sprzedano klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji. Przy kasie umieszczano informacje dla klientów o możliwości zwrotu kwestionowanego schabu.

b) informację o wynikach kontroli dot. produktu pn. „Metka herbaciana”, w którym stwierdzono **Listerię monocytogenes**. Próbkę pobrano u producenta. Partia metki trafiła do hurtowni i sklepów w powiecie kościerskim.

PPIS w Kościerzynie przekazał informację zwrotną o przeprowadzonych kontrolach interwencyjnych w wskazanych sklepach. Całość sprzedano klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji. Przy kasie umieszczano informacje dla klientów o możliwości zwrotu kwestionowanego produktu.

c) informację o wynikach kontroli dot. próbek produktu pn. „świeże elementy z drobiu”, w którym stwierdzono **Salmonellę infantis**. Próbkę pobrano u producenta. Mięso z wymienionej partii dostarczone zostało do hurtowni.

W dniu 16.10.2023r. przedstawiciele PPIS w Kościerzynie przeprowadzili kontrolę interwencyjną w w/w zakładzie, podczas której uzyskano listę dystrybucyjną. Zgodnie z przedmiotową listą, kwestionowana partia świeżych elementów drobiowych została dostarczona do zakładów z powiatu kościerskiego, z powiatu kartuskiego i powiatu bytowskiego. Wykonano monitoring telefoniczny do zakładów – sklepy z powiatu kościerskiego, uzyskano informację że kwestionowana partia elementów drobiowych została sprzedana klientom indywidualnym. Poinformowano przedstawicieli sklepów o umieszczeniu przy kasach informacji o możliwości zwrotu ww. partii w przypadku zamrożenia produktu.

O wykryciu *Salmonelli infantis* w świeżych elementach drobiowych poinformowano również PPIS w Bytowie i PPIS w Kartuzach zgodnie z kompetencją miejscową.

PPIS w Kościerzynie przesłał powyższe do PLW w Kościerzynie do wiadomości i wykorzystania służbowego.

3. W ramach współpracy, PLW w Chojnicach, przekazał:

- a) informację o wynikach kontroli dot. próbek produktu pn. „Szynka wędzona w którym stwierdzono **Listerię monocytogenes**. Próbki pobrano u producenta. Ww. partia szynki trafiła do 4 sklepów w powiecie kościerskim.

Przedstawiciel PPIS w Kościerzynie przeprowadził monitoring telefoniczny z przedstawicielami zakładów wymienionych w liście dystrybucyjnej załączonej do pisma i uzyskano informacje, że we wszystkich sklepach kwestionowana szynka została w całości sprzedana klientom indywidualnym, bez możliwości identyfikacji. Przy kasach polecono umieścić informacje dla klientów o możliwości zwrotu przedmiotowej szynki.

PPIS w Kościerzynie przesyła powyższe do wiadomości i wykorzystania służbowego.

4. W ramach współpracy, PLW w Pruszczu Gdańskim, przekazał:

- a) informację dot. wykrycia w próbce: ćwiartce kurczaka, która trafiła do sklepów powiatu kościerskiego.

W dniu 14.12.2023r. upoważniony pracownik PPIS w Kościerzynie przeprowadził monitoring telefoniczny z przedstawicielami następujących zakładów zgodnie z listą dystrybucyjną:

Uzyskano informację, że cała ilość kwestionowanego produktu we wszystkich, w/w sklepach – została sprzedana klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji, w krótkim terminie po dostawie. Przy kasach umieszczono informację dla klientów o możliwości zwrotu kwestionowanego produktu. (produkt ewentualnie zamrożony).

Współpraca z innymi Inspekcjami i instytucjami:

Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa (poza Planem działania)

W 2023r. PPIS w Kościerzynie nie podejmował wspólnych działań z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

- a) Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Bydgoszczy.

W ramach nadzoru bieżącego przeprowadzono kontrolę sanitarną planowaną w zakresie oceny znakowania środków spożywczych w Sklepie spożywczo-przemysłowym i dokonano oceny znakowania produktu pn. : **Arcy Optima. 38% napoju owsianego. Margaryna roślinna o zawartości trzech czwartych tłuszczu, 400g. Najlepiej spożyć przed: 20.07.2023, numer partii: 08:28 H1 D.** Producent: Bunge Finland OY P.O.BOX.400 (Raisionkaari 55) 21201 Raisio, Finland. Dystrybutor: Bunge Polska Sp. z o.o., ul. Niepodległości 42, 88-150 Kruszwica.

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.L304/18 z 22.11.2011 z póź. zm.).

- Na etykiecie nie podano komunikatu: **„Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000kcal)”**, co jest niezgodne z art. 32 ust.5 w/w rozporządzenia,
- Brak określonej wartości odżywczej wyrażonej w przeliczeniu na porcję, co stanowi naruszenie art. 3 w/w rozporządzenia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał powyższe informacje do wiadomości i wykorzystania służbowego, oczekując informacji zwrotnej o podjętych działaniach w w/w sprawie. PPIS w Kościerzynie nie otrzymał informacji zwrotnej.

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

WIJHARS w Gdańsku zwrócił się do PPIS w Kościerzynie z pisemnym wnioskiem o udzielenie informacji dot. pełnych danych identyfikujących przedsiębiorcę (imię, nazwisko, adres, NIP, oraz formę prawną itd.) zakładu gastronomicznego „KFC” w Kościerzynie.

PPIS w Kościerzynie przekazał informację z danymi w/w zakładu gastronomicznego „KFC”.

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 2023r. PPIS w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W roku 2023 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Kościerzynie było zarejestrowane 19 aptek.

W dniu 07.02.2023r. wystosowano do PWIF w Gdańsku pismo informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli w 2 aptekach:

- APTEKA „Pod Akacjami”, Małgorzata Wietcharz, 83-407 Łubiana
- APTEKA "Dr. Max", ul. Mickiewicza 2, 83-400 Kościerzyna, Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe "FARMED", Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60 a, 54-613 Wrocław.

Kontrole dotyczyły poboru próbek suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego do badania w kierunku oceny znakowania i w kierunku zawartości WWA. Niezgodności nie stwierdzono.

5. STAN HIGIENICZNO-SANITARNY W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór sanitarny nad placówkami dla dzieci i młodzieży przeznaczonymi zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy.

Do zakresu działania pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2023 roku należała: 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 2023 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie znajdowały się:

- ◆ placówki wypoczynku letniego i zimowego,
- ◆ placówki edukacyjne (przedszkola i szkoły),
- ◆ opiekuńczo-wychowawcze (m. in. żłobki)
- ◆ oraz inne (m. in. domy kultury, świetlice, place zabaw).

W tabeli poniżej przedstawiono ilość placówek nad którymi sprawował nadzór Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2023r..

Tabela: Wykaz placówek nauczania i wychowania

Rodzaj placówki oświatowo-wychowawczej		Ilość placówek wg ewidencji	Liczba skontrolowanych
Żłobki		9	9
Przedszkola		19	12
Inne formy wychowania przedszkolnego		6	0
Placówki funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	20	12
	licea ogólnokształcące	1	-
	Szkoły branżowe I i II stopnia	2	2
Zespoły szkół		17	12
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	11	11
	szkoły podstawowe	14	12
	Szkoły branżowe I i II stopnia	2	0
	inne	3	0
placówki z pobytem całodobowym		2	1
placówki wychowania pozaszkolnego		17	10
Placówki rekreacyjne		6	5
wypoczynek letni i zimowy		264	96

W 2023r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży przeprowadził **159 kontroli sanitarnych**.

Większość kontroli została przeprowadzona w sposób planowy, jedynie nieznaczny odsetek stanowiły kontrole o charakterze interwencyjnym (3) spośród wszystkich przeprowadzonych tj. kontrole podjęte w rezultacie zgłoszeń nieprawidłowości w trakcie wypoczynku letniego.

1. Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania

W roku 2023 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się następujące placówki nauczania i wychowania:

- ◆ żłobki
- ◆ przedszkola
- ◆ szkoły podstawowe
- ◆ licea ogólnokształcące
- ◆ szkoły branżowe
- ◆ inne placówki nauczania i wychowania funkcjonujące w zespołach
- ◆ zespoły szkół
- ◆ placówki z pobytem całodobowym (specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy)
- ◆ młodzieżowe domy kultury

Żłobki

W roku 2023 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **9 żłobków** – W placówkach tych przeprowadzono **9** kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wszystkie żłobki funkcjonują w budynkach przystosowanych do prowadzenia tego rodzaju działalności. Warunki sanitarno-techniczne oceniono jako dobre. W skontrolowanych placówkach nie odnotowano zastrzeżeń w stosunku do stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego.

Przedszkola

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2023 roku objął nadzorem **30 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego**.

W roku 2023 pracownik pionu Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolował 23 przedszkola na terenie powiatu kościerskiego. Do przedszkoli tych uczęszczało w sumie 2153 dzieci.

W skontrolowanych placówkach nie odnotowano zastrzeżeń w stosunku do stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego.

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 2023 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się następujące szkoły:

- ◆ **20** szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie,
- ◆ **14** szkół podstawowych funkcjonujących w zespołach,
- ◆ **1** liceum ogólnokształcące,
- ◆ **4** szkoły branżowe,
- ◆ **3** inne placówki nauczania i wychowania funkcjonujące w zespołach,
- ◆ **17** zespołów szkół.

W ramach prowadzonego nadzoru skontrolowano 12 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 12 szkół podstawowych funkcjonujących w zespołach, 2 szkoły branżowe, 12 zespołów szkół.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2023 roku nieprawidłowości w powyższych placówkach nie stwierdzono.

Higiena procesu nauczania

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bieżąca kontrola w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia w celu jego ochrony przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmuje m.in.:

- ◆ monitoring higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych
- ◆ właściwe zorganizowanie stanowiska pracy ucznia

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 2023 roku ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono w 38 szkołach dla 131 oddziałów. Nieprawidłowości nie potwierdzono w żadnej z kontrolowanych placówek

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.

Prawidłowo skonstruowany plan lekcji musi uwzględniać potrzebę wypoczynki między lekcjami. Czas trwania przerwy międzylekcyjnej powinien umożliwić uczniom krótki odpoczynek, dlatego też przerwa powinna trwać co najmniej 10 minut. Zaleca się również jedną przerwę dłuższą 20 minutową, która umożliwi uczniowi spożycie posiłku.

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 2023 roku dokonano oceny zestawiania mebli i ich dostosowania do wzrostu dzieci i uczniów w 32 placówkach:

- ◆ **8** przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego w 14 oddziałach
- ◆ **14** szkół podstawowych w 15 oddziałach
- ◆ **10** zespoły szkół w 14 oddziałach

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

Stan sanitarny placówek z pobytem całodobowym

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kościerskiego zarejestrowane są 2 placówki całodobowe, w tym:

- ◆ **1** specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy,
- ◆ **1** placówka opiekuńczo-wychowawcza.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2023 roku nieprawidłowości w powyższych placówkach nie stwierdzono.

Stan sanitarny placówek wychowania pozaszkolnego

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kościerskiego zarejestrowanych jest 17 placówek wychowania pozaszkolnego, w tym:

- ◆ **9** młodzieżowych domów kultury,
- ◆ **5** pozaszkolne placówki specjalistyczne,
- ◆ **3** inne.

W ramach prowadzonego nadzoru w placówkach wychowania pozaszkolnego skontrolowano 7 domów kultury, 1 pozaszkolną placówkę specjalistyczną oraz 2 inne placówki. W ramach prowadzonego nadzoru w 2023 roku nieprawidłowości w powyższych placówkach nie stwierdzono.

1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

W 2023 roku, w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, zarejestrowano **264 turnusy zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży**, w których brało udział **5231 uczestników**. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku.

Wypoczynek zimowy

W 2023 roku wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **23 turnusach**, w których uczestniczyło **472 dzieci i młodzieży**. Organ Inspekcji Sanitarnej przeprowadził ocenę warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach w których zorganizowano zimowy wypoczynek.

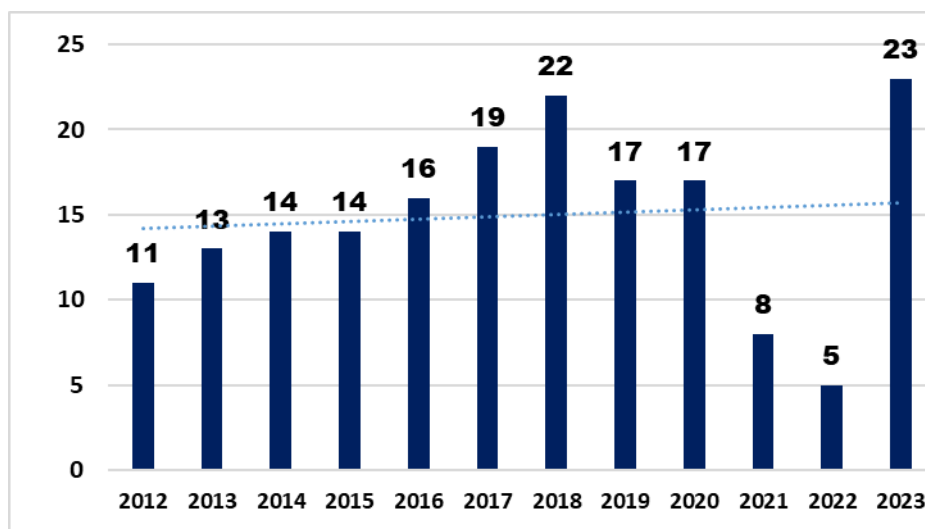
W 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu kościerskiego w ramach nadzoru nad wypoczynkiem zimowym dzieci i młodzieży skontrolowała 10 turnusów, w tym 6 turnusów

w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 2 turnusy w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku oraz 2 w miejscu zamieszkania.

Tabela: Formy wypoczynku zimowego

Formy wypoczynku zimowego	Liczba turnusów zgłoszonych	Liczba turnusów skontrolowanych	Liczba uczestników
wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie	11	6	195
w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku	3	2	65
w miejscu zamieszkania	9	2	212
Razem	23	10	472

Wyk. Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2023 - liczba zorganizowanych turnusów



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

Nie stwierdzono zatruc pokarmowych, zachorowań, wypadków ani urazów.

Wypoczynek letni

W 2023 roku wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zgłoszono **241** turnusów, w których uczestniczyło **4759** dzieci i młodzieży.

Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **86 kontroli** w placówkach organizujących wypoczynek.

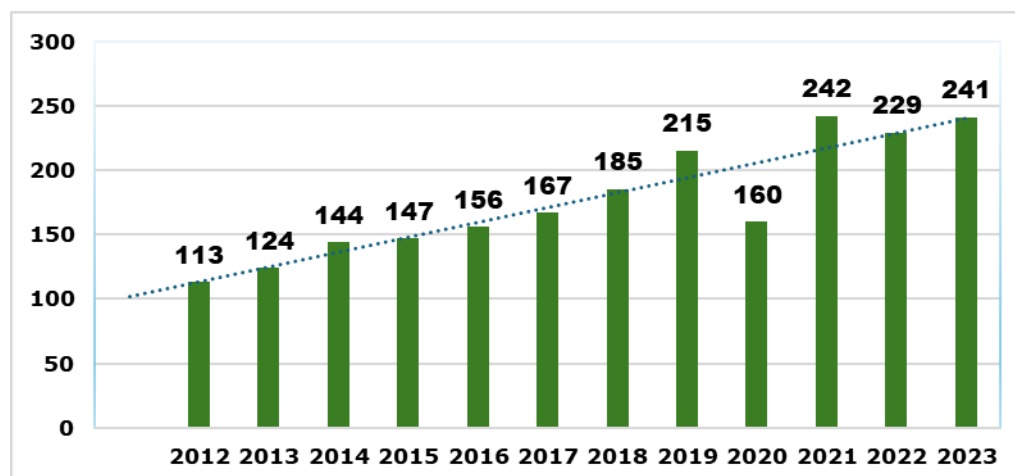
W 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu kościerskiego w ramach nadzoru nad wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży skontrolowała **86 turnusów**, w tym 61 turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 3 turnusy w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, 22 obozy pod namiotami.

Tabela: Formy wypoczynku letniego

Formy wypoczynku letniego	Liczba turnusów zgłoszonych	Liczba turnusów skontrolowanych	Liczba uczestników
wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie	189	61	3312
wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku	9	3	62
obozy pod namiotami	28	22	1385
w miejscu zamieszkania	15	0	0
Razem	241	86	4759

Podczas trwania sezonu wypoczynkowego zgłoszono 2 interwencje, z których jedna okazała się zasadna. Organizatora wypoczynku ukarano mandatem karnym za brak bieżącego porządku i czystości w pokojach uczestników.

Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2023 liczba zorganizowanych turnusów



Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia podczas wypoczynku

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

Podczas kontroli wypoczynku letniego rozdawano ulotki: „ Zasady bezpieczeństwa podczas upałów”, „ Bezpieczne wakacje ”; „nowe narkotyki CZY ZNASZ PRAWDĘ o „dopalaczach”; „DOPALACZE? Próbujesz – ryzykujesz”; „BIORĄC – NIE JESTEŚ SOBĄ”, „Patent na bezpieczne wakacje”, „Jak chronić się przed pokąsaniem przez kleszcze i chorobami przez nie przenoszonymi”, Borelioza”. Zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadarek na powyższe tematy.

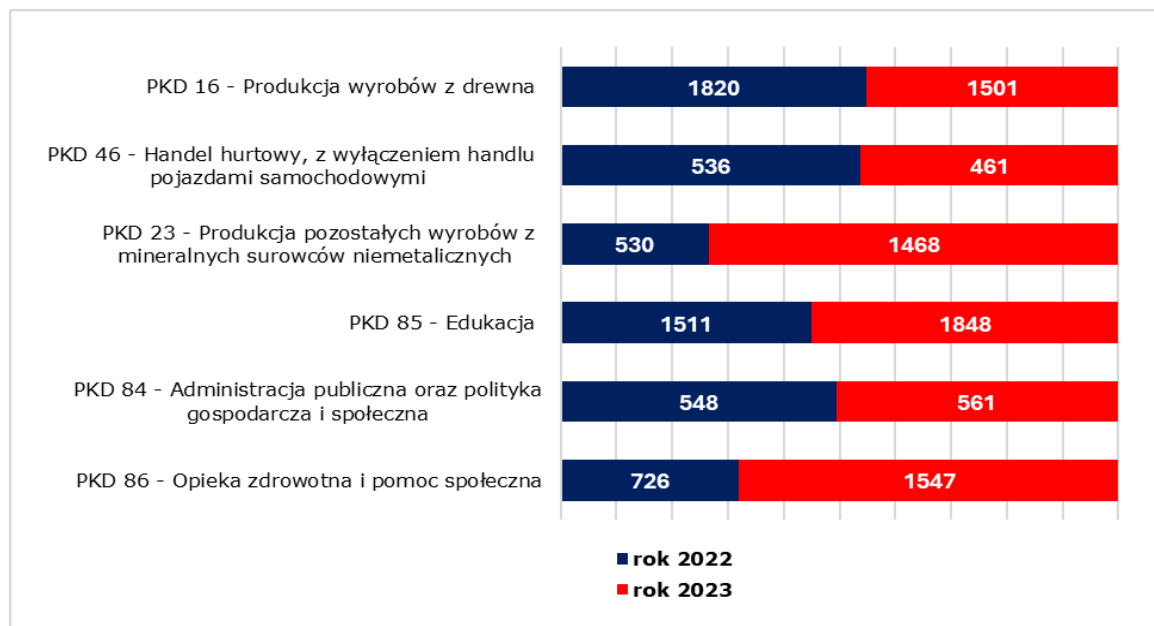
6. NADZÓR NAD SNITARNO-HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY

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 Wytocznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie obejmował w 2023r. 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: działania kontrolne oraz edukacyjne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W roku 2023 w ewidencji Pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie było 338 zakładów, które zatrudniały ogółem: **11023** pracowników z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg. następującej klasyfikacji działalności:

Wyk. Zestawienie zakładów wg PKD z największą liczbą pracowników



Pracownicy pionu nadzoru higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili w 2023r. **178** kontroli u **135** pracodawców, zatrudniających łącznie 6865 pracowników. Nadzorem objętych zostało 40% zewidencjonowanych podmiotów.

Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 20 zakładach objętych kontrolami.

6.1 Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.

- ◆ **nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami** – 31 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz w obiektach stosujących chemikalia,
- ◆ **nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3** – 2 kontrole, w obiektach zajmujących się stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- ◆ **nadzór nad produktami biobójczymi** – 26 kontroli, w tym m.in. w obiektach udostępniających 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** – 38 kontrole,
- ◆ **nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy** – 45 kontroli.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 25 skontrolowanych badaniach zakładach pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2023r., tak jak w latach poprzednich, dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja wyrobów tartacznych (PKD 16)
- produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23)
- roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków (PKD 41)

Ogółem **w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2023r. zatrudnionych było 462 pracowników.** Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, były ponadnormatywny hałas.

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. Zalecono również aby zapewнили pracownikom odpowiednie środki ochrony indywidualnej tj. ochronniki słuchu, środki ochrony dróg oddechowych (maski ochronne) oraz egzekwowanie poprawności ich stosowania.

W wyniku przeprowadzonych w 2023r. przez Państwową Inspekcję Sanitarną postępowań administracyjnych i egzekucyjnych dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych oraz realizacji zadań wynikających z bieżącego nadzoru nad zakładami pracy, wydano:

31 decyzji, w tym

- ◆ 26 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy
- ◆ 4 decyzje dot. obniżenia ponadnormatywnego zapylenia hałasu oraz czynników chemicznych.
- ◆ 1 decyzja dot. wycofania z rynku produktów kosmetycznych

Nakazy decyzji głównie dotyczyły m.in.:

- Braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych,
- Przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- Braku lub nieprawidłowej ocena ryzyka zawodowego,
- Poprawy złego stan sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.
- Nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin dotyczyły (braku spisu bądź nie zaktualizowanego spisu stosowanych w zakładzie substancji niebezpiecznych lub substancji stwarzających zagrożenie, mieszanin niebezpiecznych lub mieszanin stwarzających zagrożenie, braku kart charakterystyki stosowanych substancji niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie, mieszanin niebezpiecznych, mieszanin stwarzających zagrożenie, brak instrukcji stanowiskowych),
- podjęcia działań i środków zmierzających do obniżenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia zapylenia, hałasu oraz czynników chemicznych na stanowiskach pracy.

Tab. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w latach 2018– 2022

Kontrole	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Czynniki chemiczne	70	72	28	40	46	31
Czynniki biologiczne	46	31	7	16	24	45
Czynniki biobójcze	23	33	24	44	20	26
Czynniki rakotwórcze	13	22	2	29	42	38

6.2 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 2023 roku przeprowadzono ogółem **31 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 stwierdzone uchybienia dotyczyły m.in.:

- braku lub nieaktualnych kart charakterystyki substancji i mieszanin niebezpiecznych lub mieszanin stwarzających zagrożenie;
- braku w magazynach niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin wywieszonych instrukcji określających ich sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu;
- braku spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej;
- braku karty charakterystyki dla produkowanej mieszaniny chemicznej- betonu (mieszanka betonowej) – zgodną z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/878 z dnia 18 czerwca 2020r. zmieniającym załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) (Dz. Urz. UE L 203 z 26.6.2020)
- braku potwierdzenia przekazania informacji o mieszaninie niebezpiecznej lub stwarzającej zagrożenie – beton (mieszanka betonowa) poprzez wygenerowanie niepowtarzalnego identyfikatora postaci czynnej (Unique Formula Identifier – UFI) za pośrednictwem potwierdzenia rejestracji w systemie PCN (Poisson Centers Notification).

Ponadto pracownicy pionu higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami brali udział w projekcie REACH-EN_FORCE-11 dot. oceny prawidłowości sporządzonych kart charakterystyki u podmiotów odpowiedzialnych zgodnie z wymogami Załącznika II Rozporządzenia REACH, który został zmieniony rozporządzeniem (UE)2020/878. W związku z tym, przeprowadzono 1 kontrole na terenie powiatu kościerskiego, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

6.3 Nadzór nad produktami kosmetycznymi

Zgodnie z treścią art. 2 ust. 1 lit. a przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L z 2009r. 342/59 , ze zm.) produkt kosmetyczny oznacza każdą substancję lub mieszaninę przeznaczoną do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego (naskórkiem, owłosieniem, paznokciami, wargami oraz zewnętrznymi narządami płciowymi) lub z zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, którego wyłącznym lub głównym celem jest utrzymywanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymywanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała. Produkty kosmetyczne powinny być wprowadzane do obrotu i udostępniane na rynku zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

W zakresie produktów kosmetycznych w 2023r.:

skontrolowano	10 obiektów
przeprowadzono	12 kontroli
wydano	1 decyzję nakazującą dot. wycofania z rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazaną pn. Butylphenyl Methylpropional (CAS 80-54-6).

W 2023r. w ramach urzędowej kontroli nie pobierano do badań produktów kosmetycznych.

6.4 Nadzór nad produktami biobójczymi

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.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ◆ ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- ◆ rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

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.

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- ◆ posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydane-go przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- ◆ dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- ◆ obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- ◆ zawartości substancji nie będących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- ◆ zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- ◆ stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- ◆ prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- ◆ statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

W 2023r. w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono **26 kontroli**, w tym skontrolowano **22 udostępniających produkty biobójcze na rynku, 4 stosujących produkty biobójcze.**

Podczas przeprowadzonych kontroli zostały wykryte 1 nieprawidłowość, która dot.:

- ◆ wprowadzanie produktów biobójczych po terminie ważności oraz bez wymaganego pozwolenia jak również z zakazaną substancją czynną.

6.5 Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w 2023r., jak i w latach ubiegłych, upoważnieni przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem bądź transportem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

Prace polegające na usuwaniu lub zabezpieczeniu wyrobów zawierających azbest mogą być wykonywane wyłącznie przez wykonawców posiadających odpowiednie wyposażenie techniczne do prowadzenia takich prac oraz zatrudniających pracowników przeszkolonych

w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy usuwaniu i wymianie materiałów zawierających azbest. Przy wykonywaniu prac w narażeniu na azbest fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników ma właściwe stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego. Wykonawcy prac powinni posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności, w wyniku której powstają odpady niebezpieczne, a przed przystąpieniem do demontażu wyrobów zawierających azbest zarówno właściciel, jak i wykonawca prac powinni poinformować o pracach właściwe organy administracji państwowej.

W 2023r. objęto nadzorem **3 firmy zajmujące się usuwaniem, zabezpieczaniem lub transportem wyrobów zawierających azbest.** Pracownicy pionu higieny pracy przeprowadzili w 2023r. na terenie powiatu kościerskiego **1 kontrolę** w siedzibach firm zajmujących się usuwaniem,

zabezpieczaniem

lub transportem wyrobów zawierających azbest. Przeprowadzono 2 kontrole podczas prowadzonych prac powodujących kontakt z azbestem, dotyczących m.in.:

- prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest
- prac polegających na zabezpieczaniu wyrobów zawierających azbest
- prac polegających na transporcie wyrobów zawierających azbest
- podczas innych prac powodujących kontakt z azbestem

6.6 Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

Kolejna grupa pracowników będąca pod szczególnym nadzorem Inspekcji Sanitarnej to stanowiska pracy, na których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W 2023r. skontrolowanych zostało **40 zakładów pracy**, a liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wynosiła **1416 ogółem**.

Wydano łącznie:

- ◆ 5 decyzji administracyjnych.

Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono następujące uchybienia **5**.

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły m.in.:

- ◆ brak bądź niezaktualizowana ocena ryzyka zawodowego dot. czynników biologicznych;
- ◆ brak rejestru prac narażających pracownika na działanie szkodliwych czynników biologicznych;
- ◆ brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych;
- ◆ brak instrukcji bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi;

6.7 Narażenie na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym

W roku 2023r. organ Inspekcji Sanitarnej prowadził działania kontrolne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (narażenie na pyły drewna, krzemionkę krystaliczną, spaliny diesla, oleje mineralne itp.)

W związku z powyższym skontrolowanych zostało **32 zakładów pracy**.

Liczba pracowników narażonych bądź w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi - 765.

Wydano łącznie 11 decyzji administracyjnych.

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły m.in.:

- ◆ brak pomiarów środowiska pracy
- ◆ brak rejestru prac w zakresie czynników rakotwórczych/mutagennych;
- ◆ brak rejestru pracowników w zakresie czynników rakotwórczych/mutagennych.

6.8 Choroby zawodowe

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009r. w sprawie chorób zawodowych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (t.j. Dz.U. z 2013 r., poz. 1379 ze zm.).

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2023r. wpłynęło **6** zgłoszeń podejrzenia o chorobę zawodową. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających i administracyjnych wydano **2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej** oraz **1 decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej**, sporządzono 13 kart oceny narażenia zawodowego, w tym 3 karty dla innych PPIS.

Tabela: Stwierdzone choroby zawodowe w latach 2017- 2023

Rodzaj choroby	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Przewlekłe choroby narządu słuchu	-	1	-	-	-	-	-
Choroby zakaźne i pasożytnicze	1	1	3	-	-	-	2
Przewlekłe choroby układu oddechowego	-	1	2	-	-	-	-
OGÓŁEM	1	3	5	0	0	0	2

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

6.9 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.

Promocja Zdrowia

W 2023r. 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.
- Kampanię "Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym" prowadzonej przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia z siedzibą w Bilbao.
- W ramach kampanii społecznej pn. "Chroń siebie i innych - noś półmaskę" prowadzonej przez CIOP-PIB realizowanej w okresie od czerwca 2023 r. do grudnia 2024 r. dotyczącej właściwego stosowania filtrującego sprzętu ochrony układu oddechowego w środowisku pracy i życia - udział pracowników pionu higieny pracy w rozpowszechnianiu wiedzy (informacji/ulotek) związanych z tą kampanią - VI etap ogólnopolskiego programu wieloletniego pn. "Rządowy Program Poprawy Bezpieczeństwa i Warunków Pracy" na rzecz poprawy świadomości w zakresie doboru oraz zasad stosowania, przechowywania, konserwacji i utylizacji półmasek filtrujących.
- Informowano podczas czynności kontrolnych na temat ogólnopolskiej kampanii informacyjnej pn. „Serce do pracy” – kampania na rzecz zapobiegania chorobom układu krążenia, organizowana jest przez Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy.
- Propagowanie dobrych praktyk dotyczących sposobów pomiarów stężenia aktywności radonu w miejscach pracy, budynkach, lokalach i pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi.

7. 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 obszarze Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia podejmuje się szereg działań mających na celu:

- ◆ upowszechnianie informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi,
- ◆ inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia,
- ◆ pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia.

Służą temu realizowane programy prozdrowotne, akcje i kampanie informacyjno-edukacyjne, szkolenia oraz informacje upowszechniane za pośrednictwem mediów lokalnych oraz mediów społecznościowych

W roku 2023 Inspekcja Sanitarna realizowała:

- ◆ Programy edukacyjne oraz działania akcyjne, w tym profilaktyka chorób zakaźnych i niezakaźnych.

1. Programy edukacyjne

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące programy:

- ◆ **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej
- ◆ **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**
- ◆ **„Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- ◆ **„Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- ◆ **„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”** - ogólnopolski program edukacyjny dla dzieci przedszkolnych (6-letnich).

Akcje i interwencje nieprogramowe

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące akcje i interwencje:

- ◆ Światowy Dzień bez Tytoniu
- ◆ Światowy Dzień Rzucenia Palenia
- ◆ Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia
- ◆ Bezpieczny Wypoczynek letni i zimowy
- ◆ Światowy Dzień Zdrowia
- ◆ Wystaw Grzybów
- ◆ Bezpieczeństwo żywności

- ◆ Szczepienia ochronne
- ◆ Profilaktyka chorób zakaźnych, szczepienia ochronne
- ◆ Monitorowanie przestrzegania przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakładach pracy, lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, obiektach kultury i wypoczynku, przedsiębiorstwa podmiotów leczniczych, jednostkach organizacyjnych systemu oświaty, jednostkach organizacyjnych pomocy społecznej, uczeni wyższych, obiektach służące obsłudze podróżnych, pomieszczeniach obiektów sportowych, innych pomieszczeniach użytku publicznego.

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. W programie biorą udział 9 placówek szkolnych. Liczba uczniów biorących udział w programie 1335 dzieci.

Krajowy program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV

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

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

W ramach programu przy współpracy Starostwa Powiatowego i Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz Urzędu Gmin w powiecie kościerskim zorganizowano w roku 2023 **Konkurs Wiedzy dot. HIV/AIDS oraz Uzależnień 2023**. Łącznie w akcji wzięło udział ok. 40 uczestników z 11 szkół. Dodatkowo na zaproszenie pedagoga szkolnego z ZK w Łubianie przeprowadzono zajęcia edukacyjne nt. profilaktyki HIV/AIDS. W zajęciach profilaktycznych wzięło udział ok. 100 uczniów.

Zdjęcia: Konkurs Wiedzy dot. HIV/AIDS oraz Uzależnień 2023



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 z terenu miasta, 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 programie „Podstępne WZW” biorą udział 3 placówki szkolne, liczba uczniów biorących udział w programie 627 dzieci. Zamieszczono informację na Facebooku nt. profilaktyki raka skóry, „Jak ocenić czy znamię jest łagodne czy złośliwe?” oraz wirusowego zapalenia wątroby typu B,C.

„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkolaków. Program został opracowany i zatwierdzony na podstawie porozumienia pomiędzy Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a Głównym Inspektorem Sanitarnym, który ma na celu promocję i edukację zdrowotną w placówkach przedszkolnych. Program skierowany jest głównie do **dzieci przedszkolnych (6-letnich)**, a jego celem jest edukacja dzieci z zakresu znaczenia żywności ekologicznej, umiejętności rozpoznawania ich na półkach sklepowych oraz znaczenia rolnictwa ekologicznego dla każdego człowieka. Projekt programu ma za zadanie ułatwić dzieciom zrozumienie czym są produkty ekologiczne, skąd się biorą i dlaczego warto je wybierać. Elementami lekcji jest piramida zdrowego stylu życia dla dzieci, prawidłowe rozmieszczenie produktów w lodówce oraz nauka skutecznego mycia rąk.

W programie biorą udział 2 placówki przedszkolne. Liczba uczniów biorących udział w programie 72 dzieci.

2. Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia

AKCJA ŚWIATOWEGO RZUCANIA PALENIA TYTONIU

16 listopada odbyła się akcja Rzucania Palenia Tytoniu, w związku z tym pracownik oświaty zdrowotnej PSSE w Kościerzynie przy współpracy nauczycieli i pielęgniarki medycyny szkolnej Powiatowego Zespołu Szkół Nr 1 w Kościerzynie zorganizowali stoisko oświatowo edukacyjne z ulotkami i plakatami związanymi tematycznie z akcją rzucania palenia, przy którym społeczność szkolna mogła dokonać pomiaru ciśnienia tętniczego krwi, młodzież mogła demonstracyjnie użyć alkoholigli, ukazujących wirtualną zawartość alkoholu we krwi. Odbył się również pokaz demonstracyjny palącego się papierosa i ukazujący negatywne skutki palenia papierosów, a także wirtualna koszulka ukazująca rozmieszczenie poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka. Młodzież obejrzała film edukacyjny dotyczący skutków używania papierosów i e-papierosów. Pracownik PSSE przeprowadził w dwóch klasach zajęcia profilaktyczne na temat używania e-papierosów. Zamieszczono informację na stronie Facebooku nt. profilaktyki

antytytoniowej Rady dla Palaczy Pt: „Co zyskasz, jeśli rzucisz palenie?” oraz fotorelacje z akcji profilaktycznej, która odbyła się w szkole.

Zdjęcia : Zajęcia w PZS nr 1 w Kościerzynie



ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU (31 maja)

W ramach akcji Światowego Dnia Bez Tytoniu zamieszczono informacje na stronie Facebook odnośnie konsekwencji zdrowotnych używania e-papierosów.

PROMOCJA HIGIENY OSOBISTEJ I RĄK

Na zaproszenie Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie w dniu 15 lutego 2023r. oraz w grupie przedszkolnej Szkoły Podstawowej nr 6 w Kościerzynie 20.02.2023r pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie przeprowadził zajęcia edukacyjne w zakresie przestrzegania zasad higieny osobistej w dobie trwania sezonu grypowo-przeziębieniowego. W ramach zajęć uświadomiono przedszkolakom, jak duże znaczenie dla naszego zdrowia ma prawidłowa higiena rąk. Omówiono drogi roznoszenia się wirusa oraz zasady przestrzegania prawidłowego mycia rąk w celu ochrony przed wirusem. Pokazano uczestnikom technikę prawidłowego mycia rąk w celu ochrony przed wirusem. Pokazano uczestnikom technikę prawidłowego mycia rąk, gdzie potem dzieci z zapałem demonstrowały jak należy właściwie myć ręce. Przeprowadzono eksperyment -doświadczenie pokazujący znaczenie mycia rąk wodą ciepłą z mydłem. Na koniec przedszkolaki otrzymały kolorowanekę oraz ulotki tematyczne nt. mycia rąk. Łącznie udział w zajęciach wzięły 2 placówki, 122 dzieci.

Zdjęcie: Zajęcia w SP nr 6 w Kościerzynie oraz w Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie



WYSTAWA GRZYBÓW

W miesiącu październiku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie wraz z Nadleśnictwem Kościerzyna oraz Ligą Ochrony Przyrody zorganizowała wystawę grzybów jadalnych, niejadalnych oraz trujących dla przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz osób prywatnych. Podczas wystawy pracownicy Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili warsztaty edukacyjne, omówili podstawowe zasady grzybobrania. Podczas wystawy pokazano różnorodne gatunki grzybów oraz porównano grzyby jadalne z trującymi. Nadleśnictwo Kościerzyna oraz Liga Ochrony Przyrody przygotowały dla dzieci prezentację nt. gatunków grzybów znajdujących się pod ochroną. Łącznie udział w zajęciach wzięło 11 placówek, 973 dzieci i osób dorosłych (m.in. turystów).

Zdjęcia: Wystawa grzybów



ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA (7 KWIECIEŃ)

Światowy Dzień Zdrowia obchodzony jest co roku 7 kwietnia, w rocznicę powstania Światowej Organizacji Zdrowia. Każdego roku motyw przewodni poświęcony jest innej tematyce, która podkreśla priorytetowy obszar problemów w obszarze zdrowia publicznego na świecie. W 2023 roku hasłem Światowego Dnia Zdrowia jest „**Zdrowie dla Wszystkich**”. Obchody Światowego Dnia Zdrowia na Rynku Miasta w Kościerzynie organizowane są przez Powiatową Stację Sanitarno-

Epidemiologiczną oraz Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kościerzynie od roku 2009. W ramach obchodów zainteresowani mieszkańcy m.in. skorzystali z bezpłatnych badań profilaktycznych (m.in. cukier, ciśnienie, BMI, waga i wzrost), konsultacji logopedy, pedagoga, psychologa, konsultacji i masażu fizjoterapeuty, dietetyka, rzecznika praw konsumentów, profilaktyki uzależnień i przeciwdziałania przemocy w rodzinie. Odbyły się pokazy ratownictwa medycznego i udzielanie I pomocy przedlekarskiej, nauka samobadania piersi, promocja zajęć sportowo-rekreacyjnych, pokaz rękodzieła osób niepełnosprawnych, prezentacja policyjnego radiowozu i sprzętu, karetki reanimacyjnej, prezentacja ekologicznej i zdrowej żywności, degustacja herbat ziołowych, wyrobów piekarniczych, pełnoziarnistych, degustacja zdrowych deserków i smacznego i zdrowego ciasta, prezentacja preparatów medycyny naturalnej, degustacja chlorofilu, wit. C, aloesu w ramach kampanii "Żyj Świadomie". Każdy mieszkaniec, który odwiedził stoiska częstował się owocami i warzywami. Zaprezentowano również punkt informacyjny dot. szczepień ochronnych w ramach "Europejskiego Tygodnia Szczepień Ochronnych", a także Książkowe Pogotowie Ratunkowe, gdzie można było wypożyczyć literaturę nt. zdrowego stylu życia.

Zdjęcia: Obchody Światowego Dnia Zdrowia na Rynku Miasta Kościerzyna



2. Dodatkowe działania

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

◆ „Wybieraj zdrową żywność”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie po raz kolejny włączył się w kampanię informacyjną „Wybieraj zdrową żywność” na temat świadomych wyborów żywieniowych. Kampania jest realizowana przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym.

Tematami tegorocznej edycji kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” są:

1. Suplementy diety.
2. Higiena żywności (w tym tematyka chorób przenoszonych drogą pokarmową).
3. Znakowanie żywności z uwzględnieniem alergenów.

Kampania skierowana jest do osób w wieku 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Celem kampanii jest zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki

w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.

◆ **Profilaktyka nadużywania Alkoholu**

25.08.2023 na polanie przy jeziorze Kaplicznym odbył się III Piknik Profilaktyczny **pt: "Kolory Trzeźwości i Bezpieczeństwa"** zorganizowany przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kościerzynie. W imprezie plenerowej również uczestniczyła Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie. W ramach pikniku dla uczestników czekało mnóstwo atrakcji: udział animatorów, dmuchany plac zabaw wraz z zjeżdżalnią, pokaz sztuczek magicznych, wata cukrowa, gry zręcznościowe, grill, fotobudka, gadzety profilaktyczne, kącik malucha i inne zabawy dla całej rodziny. Na zakończenie pikniku atrakcją dla dzieciaków była kąpiel w pianie. Przy naszym stoisku można było zmierzyć ciśnienie krwi, dla dzieci atrakcją były alkohologle, które mają za zadanie pokazywać niebezpieczeństwo i ryzyko prowadzenia pojazdu pod wpływem alkoholu, a także model szczęki zębów i nauka techniki mycia zębów dla najmłodszych oraz kolorowanki.

Na stoisku Inspekcji Sanitarnej udzielano porad dotyczących zasad bezpiecznego wypoczynku letniego (w zakresie m. in. profilaktyki chorób odkleszczowych, zagrożeń związanych z używaniem alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych, profilaktyki zatruc pokarmowych, bezpiecznego żywienia jak i grzybobrania, profilaktyki wszawicy, profilaktyki szczepień przeciwko HPV oraz profilaktyki antynowotworowej).

Zdjęcia: Piknik profilaktycznym w ramach kampanii „Kolory Trzeźwości i Bezpieczeństwa”



- ◆ **Monitorowanie przestrzegania przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych** poprzez kontrole sanitarne w zakładach pracy, lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, obiektach kultury i wypoczynku, przedsiębiorstwa podmiotów leczniczych, jednostkach organizacyjnych systemu oświaty, jednostkach organizacyjnych pomocy społecznej, uczeni wyższych, obiektach służące obsłudze podróżnych, pomieszczeniach obiektów sportowych, innych pomieszczeniach użytku publicznego.

Liczba odbiorców (obiektów kontrolowanych) 637.

8. DZIAŁANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie, w zakresie nadzoru zapobiegawczego realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego przez uczestniczenie w procesie inwestycyjnym, pełniąc rolę zapobiegawczą.

W dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego głównym zadaniem jest:

Sprawować nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji przy zajmowaniu stanowisk dotyczących m.in.:

- ◆ projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego, ,
- ◆ projektów planów remediacji,
- ◆ warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do oceny występowania znaczącego zagrożenia dla zdrowia ludzi na danym terenie,
- ◆ oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,

Sprawować zapobiegawczy nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii, postanowień i decyzji na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji w obiektach istniejących i planowanych (m.in. projektowanie, zmiana sposobu użytkowania, dopuszczenie do użytkowania obiektu budowlanego, uzyskiwania odstępstw od przepisów warunków technicznych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy), w szczególności obiektów i urządzeń objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W 2023r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zajął 221 stanowisk w zakresie spełnienia warunków sanitarno-higienicznych i ochrony środowiska, w następującym zakresie:

- ◆ **9 wniosków** w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- ◆ **15 wniosków** w sprawie zaopiniowania/uzgodnienia miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- ◆ **43 wnioski** co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko;
- ◆ **5 wniosków** w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- ◆ **46 wniosków** dotyczących dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu;
oraz
- ◆ **14 wniosków** w sprawie ocen higienicznych/weryfikacji materiałów na zastosowanie materiałów planowanych do użycia do dystrybucji / uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia;
- ◆ **9 wniosków** dotyczących innych spraw (korespondencje, informacje, pisma).

W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzono 55 wniosków oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzono 25 wniosków

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie kładzie szczególny nacisk na uświadamianie inwestorów o niewątpliwych korzyściach wynikających ze ścisłego zastosowania się do wymagań higienicznych i zdrowotnych w miejscach gdzie przebywają i pracują ludzie.

Zaobserwowano wysoką aktywność gmin w dziedzinie planowania przestrzennego, niewątpliwie jest to związane z chęcią rozwoju w zakresie nowych inwestycji jak i ochronie terenów potencjalnie wrażliwych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zwraca szczególną uwagę (po zapoznaniu się z prognozą oddziaływania na środowisko) na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, zasad ochrony środowiska, zasad obsługi komunikacyjnej, zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną - mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości, zapewnienie właściwej gospodarki odpadami oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy chronionej, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej oraz jakości powietrza atmosferycznego.

Istotnym czynnikiem mającym wpływ na stan sanitarny powiatu były działania zapobiegawcze przy planowaniu lokalizacji inwestycji będących przedsięwzięciami mogącymi potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu przepisów ochrony środowiska. W ramach tego postępowania zwracano uwagę na zgodność ich lokalizacji z ustaleniami m.p.z.p. oraz oceniano wpływ danego przedsięwzięcia na środowisko oraz zdrowie i warunki życia ludzi zamieszkujących w ich sąsiedztwie. W szczególności analizowano skuteczność planowanych zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego oraz rozwiązań związanych z dotrzymaniem obowiązujących norm hałasu w środowisku. Wymagano stosowania zabezpieczeń zapewniających uzyskanie dopuszczalnego poziomu hałasu na terenach zabudowy chronionej akustycznie (dotyczy to zarówno prac w trakcie budowy jak i hałasu powodowanego pracą np. urządzeń wentylacyjnych podczas eksploatacji).

Zwracano uwagę na zagrożenia dla środowiska gruntowo-wodnego (zabezpieczenie odpowiedniej jakości wody pitnej, odprowadzenie ścieków, właściwej gospodarki odpadami, nawozami naturalnymi, stosowania rozwiązań ograniczającej emisję pyłów i gazów do atmosfery).

W 2023r. obserwuje się utrzymujący trend w odniesieniu do lokalizacji farm fotowoltaicznych, świadczy to o zwiększonej świadomości oraz chęci wprowadzania pro ekologicznych rozwiązań, na co ma również wpływ dostęp do środków Unii Europejskiej. Utrzymuje się trend związany z zabudową mieszkaniową, dla powierzchni inwestycji powyżej 0,5ha.

Uzgadniane były tylko te przedsięwzięcia, które na podstawie przedłożonych dokumentów oraz przepisów prawa nie powinny stwarzać zagrożenia dla zdrowia i warunków życia ludzi zamieszkujących w ich sąsiedztwie.

W ostatnich latach zauważono wzrost liczby nowo powstałych i nowobudowanych obiektów budowlanych oddawanych do użytku.

W dużej mierze są to budynki usługowe, restauracyjne, obiekty związane z wypoczynkiem i rekreacją. Obiekty przekazywane do użytkowania były w dużej mierze realizowane na podstawie dokumentacji projektowej, która nie była uzgodniona pod względem wymagań sanitarno-higienicznych, co w niektórych przypadkach powodowało konieczność wprowadzania zmian na etapie postępowania odbiorowego. Uzgadnianie dokumentacji projektowej oraz uczestniczenie w dopuszczeniu obiektów do użytkowania umożliwia eliminację nieprawidłowości w zakresie rozwiązań programowo-funkcjonalnych, wykończenia pomieszczeń, instalacji sanitarnych, warunków środowiska pracy oraz wyposażenia obiektów, tak aby w trakcie eksploatacji nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

9. 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 1985r. w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej (NSP), w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

Zgodnie z ww. ustawą nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Środek zastępczy (ŚZ) to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie **nie prowadził w 2023r. żadnego postępowania związanego z wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych i nowej substancji psychoaktywnej.**

Tabela Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi

ROK	Liczba spraw związanych ze środkami zastępczymi, które wpłynęły do PPIS w Kościerzynie
2016	8
2017	3
2018	1 (przekazana do Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku)
2019	0
2020	0
2021	0
2022	0
2023	0

Na terenie powiatu kościerskiego w 2023 roku **nie odnotowano przypadków zatruc ̄ środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.**

Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie codziennie raportuje do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie o przypadkach zatruc ̄ „substancjami psychoaktywnymi.

W 2023r. do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wpłynęły ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie **56 przypadków** interwencji medycznych związanych z zatruciem lub podejrzeniem zatrucia środkami psychoaktywnych, 53 zgłoszeń dotyczyła mężczyzn (95%), 3 kobiet (5%).

Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc ̄ środkami psychoaktywnymi w 2023r.

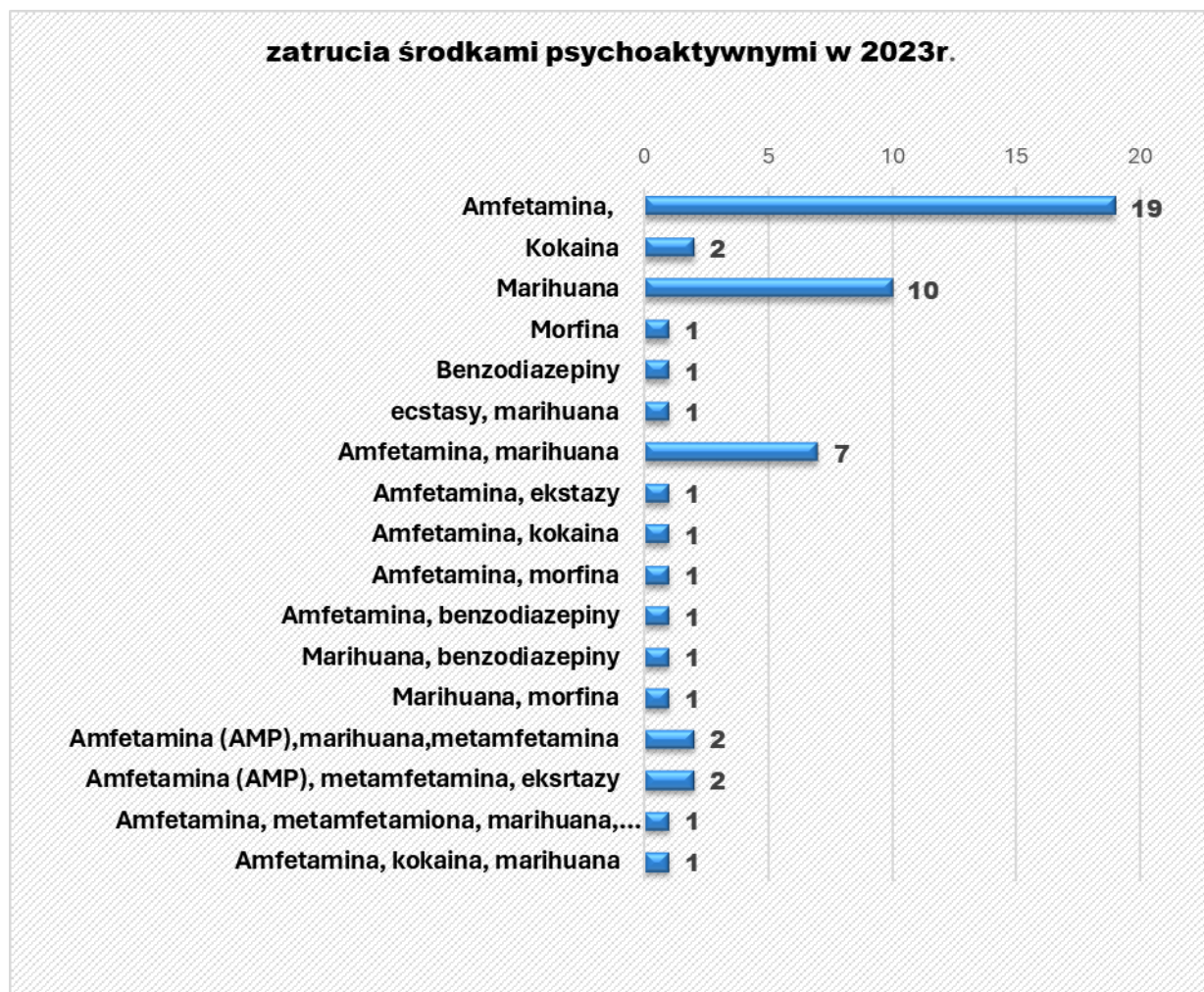


W grupie wiekowej do 18 r.ż. zarejestrowanych zostało łącznie 7 interwencji medycznych. W populacji dzieci i młodzieży największa liczba zgłoszeń dotyczyła osób z grupy wiekowej 15 – 18 lat (7). Z kolei w grupie wiekowej powyżej 18 r.ż. liczba zgłoszonych interwencji medycznych była znacznie większa od liczby interwencji wśród pacjentów do 18 r.ż.. W grupie osób pełnoletnich największa liczba zgłoszeń dotyczyła grupy wiekowej 19 – 29 lat (23), 30 – 29 lat (22) i grupy 40 – 49 lat (4).

Tabela. Liczba zgłoszeń interwencji medycznych z podziałem na wiek i płeć w 2023r.

Wiek	Grupa wiekowa	Przedział wiekowy	Liczba zgłoszeń
do 18 r.ż.	1	0 – 9 lat	0
	2	10 – 14 lat	0
	3	15 – 18 lat	7
Razem do 18 r.ż.			7
powyżej 18 r.ż.	4	19 – 29 lata	23
	5	30 – 39 lat	22
	6	40 – 49 lat	4
Razem powyżej 18 r.ż.			49
RAZEM			56

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



W 2023r. podjęto działania w sprawie pojawiających się w sprzedaży produktów na bazie konopi w postaci liquidów, suszu, jonów, blantów zawierających w swoim składzie zgodnie z deklaracją na opakowaniu, substancję HHC-O (O-acetyloheksahydrokanabinol). HHC-O jest estrem substancji HHC, która jest substancją regulowaną na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 sierpnia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych. HHC jest zbliżony w swoim działaniu do THC. Substancja HHC-O jest traktowane jako potencjalny środek zastępczy.

W w/w zakresie przeprowadzono 5 kontroli obiektów na terenie miasta Kościerzyna. Podczas kontroli **nie stwierdzono** produktów zawierających w swoim składzie HHC-O.