



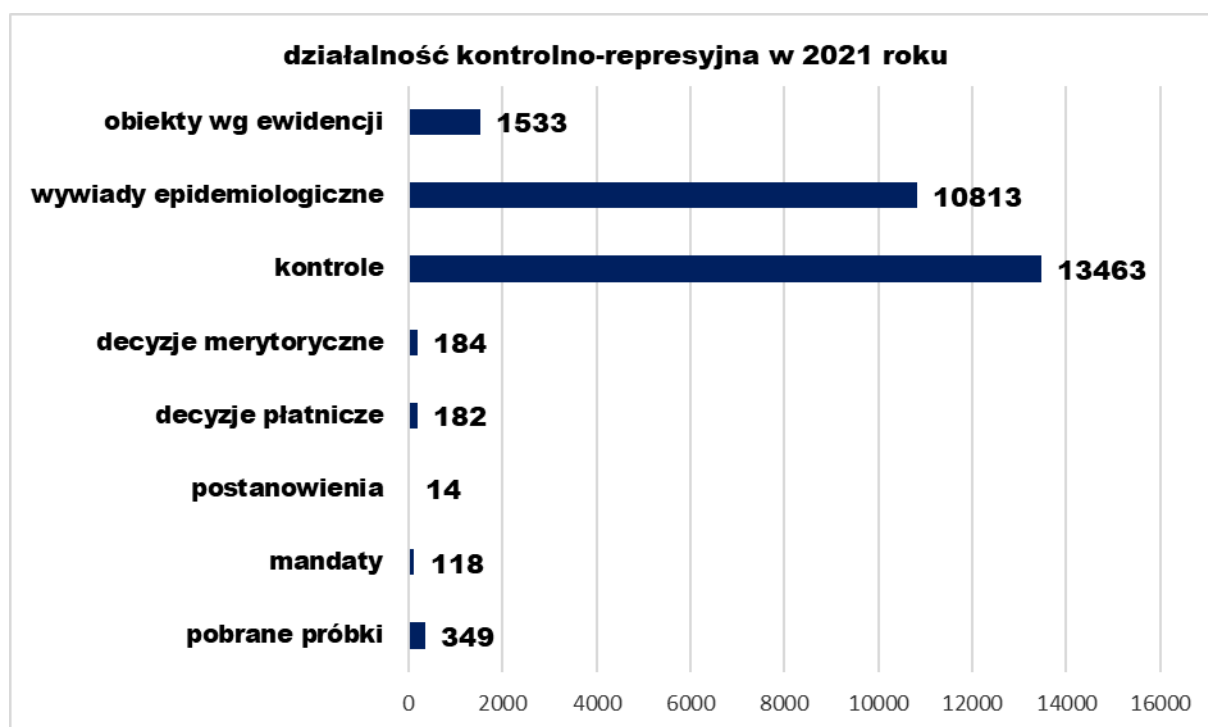
**Stan Sanitarny
Powiatu Kościerskiego
w 2021 roku**

Spis treści

Działania kontrolno-represyjne	str. 3
Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	str. 5
Stan sanitarny wody oraz obiektów użyteczności publicznej	str. 19
Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych	str. 27
Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych ...	str. 43
Nadzór nad higienicznymi warunkami pracy	str. 47
Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	str. 52
Działania państwowej inspekcji sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	str. 58
Nadzór nad środkami zastępczymi	str. 60

DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE

W roku 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie objął nadzorem **1533** obiekty, w których przeprowadzono łącznie **13423** kontrole sanitarnych (w tym 10813 wywiady), wydano **184** decyzje nakazowe, **182** decyzje płatnicze, **14** postanowień, nałożono **118** mandatów karnych na kwotę **15.620** zł., pobrano do badania **349** próbek (higiena komunalna - 104, higiena żywienia - 245).



Tab. Działalność kontrolno-represyjna

	Higiena Żywności i Produktów Kosmetycznych	Epidemiologia	Higiena Komunalna	Higiena Pracy	Higiena Dzieci i Młodzieży	Oświata i promocja zdrowia	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	Ogółem
Liczba przeprowadzonych kontroli/wizytacji	502	12389 (36 kontroli obiektów)	270	73	144	40	45	13463
Liczba decyzji nakazowych	143	4	16	18	1	-	-	184
Liczba decyzji płatniczych	89	1	2	13	1	-	73	182
Liczba postanowień	-	-	14	-	-	-	-	14
Liczba nałożonych mandatów	25	1	1	0	1	-	-	28
Liczba nałożonych mandatów za nieprzestrzeganie obostrzeń związanych z wirusem SARS-CoV-2								91
Kwota mandatów	11.300	500	300	0	500	-	-	12.600
Kwota mandatów za nieprzestrzeganie obostrzeń związanych z wirusem SARS-CoV-2								3.020
Liczba pobranych próbek	245	-	104	0	-	-	-	349

ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHORÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

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

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

Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych w powiecie kościerskim i mieście Kościerzyna w 2021r.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2021r. POWIAT	
1.	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	19	
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>E. coli</i>	-	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Campylobacter</i>	-	
	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Clostridium difficile</i>	7	
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do 2 lat	-	
4.	Gardioza (lamblioza)	-	
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	23	
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	25	
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone	2	
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe – nie określone	-	
9.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	27	
10.	Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	154	
11.	Krzusiec	-	
12.	Płonica (szkarlatyna)	2	
13.	Choroba meningokokowa	1	
14.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - Róża	4	
15.	Legionelloza	Choroba Legionistów	1
		Gorączka Pontiac	-
16.	Kiła	1	
17.	Rzeżączka	1	
18.	Borelioza z Lyme	39	
19.	Ospa wietrzna	150	
20.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	2	

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2021r. POWIAT
21.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	2
22.	Nowo wykryte zakażenie HIV	-
23.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	1
24.	Malaria (zimnica)	-
25.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	7
26.	Choroba wywołana przez <i>Hemophilus influenzae</i>	-
27.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	1
28.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	3957
29.	Grypa sezonowa	16812
30.	Opracowanie ognisk gruźlicy	1
31.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	13
32.	Pokąsania przez zwierzęta	47
	- pokąsania przez psy	43
	- pokąsania przez koty	2
	- pokąsanie przez nietoperza	1
	- pokąsanie przez lisa	1

Działania Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie na rzecz walki z wirusem SARS-CoV-2

- **15 033** osoby były objęte kwarantanną (z kontaktu i graniczną) oraz izolacją
- **11 397** osób objętych było kwarantanną
- **3957** osoby zachorowały na COVID-19
- **1 250** osób było objętych nadzorem epidemiologicznym
- **193** osoby były hospitalizowane w związku z zakażeniem SARS-CoV-2
- **100** osób zmarło na COVID-19

Ogniska zakażeń SARS-CoV-2 w powiecie kościerskim:

- ✓ Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie
 - ✓ Schronisko dla Osób Bezdomnych we Wielu
 - ✓ Zakład Porcelany Stołowej Lubiana w Łubianie
 - ✓ Bank Spółdzielczy w Kościerzynie
 - ✓ Starostwo Powiatowe w Kościerzynie
 - ✓ Lidl
 - ✓ Dom Dziecka w Kościerzynie
 - ✓ MOPS Kościerzyna
 - ✓ DPS Ostoja Kaszubska
 - ✓ DPS Stawiska
 - ✓ PODR w Lubaniu
 - ✓ Hospicjum
- Wystąpiło **13** Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych po szczepionce przeciw COVID-19

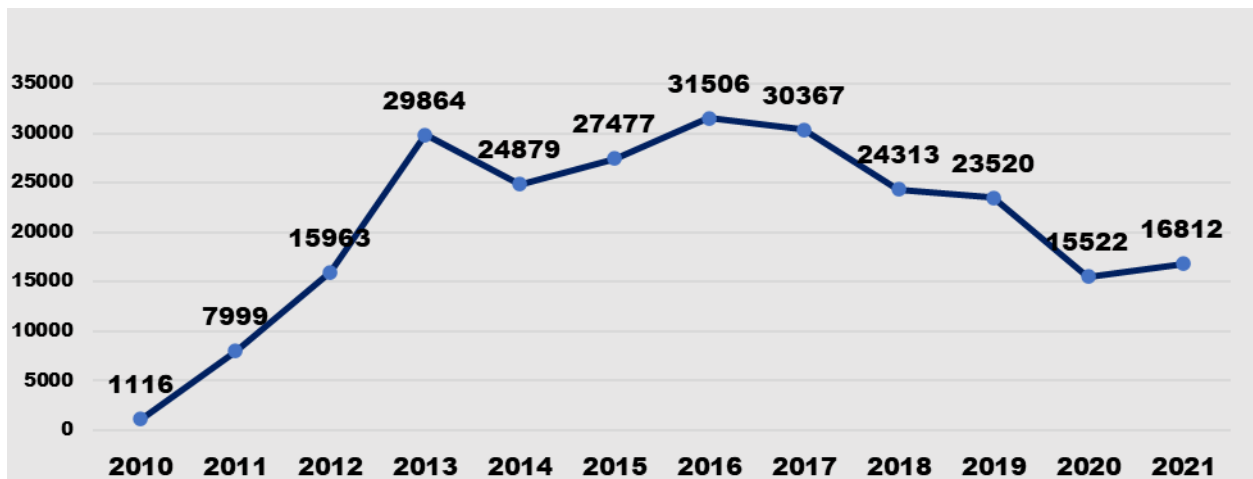
- **1186** kontroli dotyczących przestrzegania nakazów i zakazów wynikających z obowiązujących przepisów.
- **91** nałożonych mandatów.
- **93** pouczenia

1. CHOROBY ZAKAŻNE

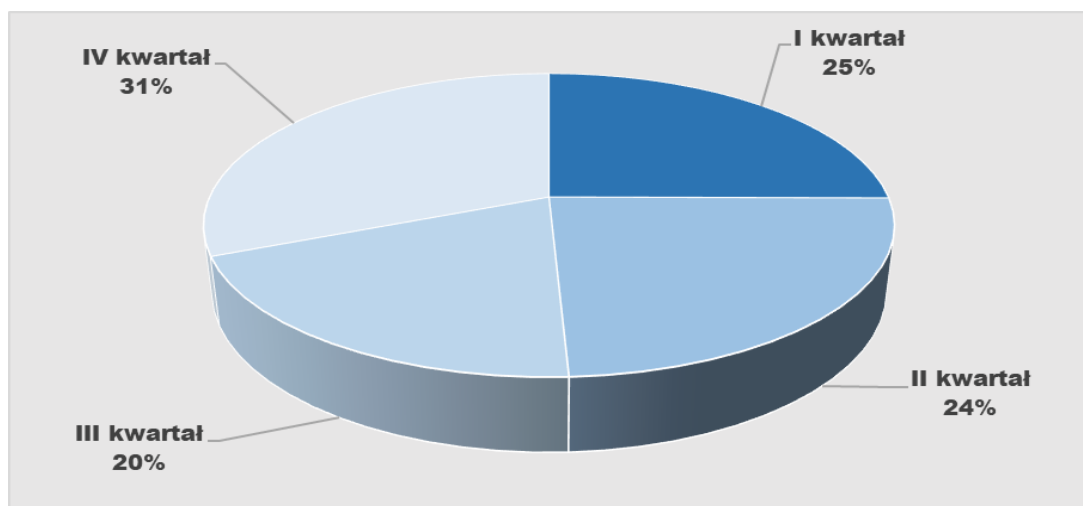
Grypa i infekcje grypopodobne

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

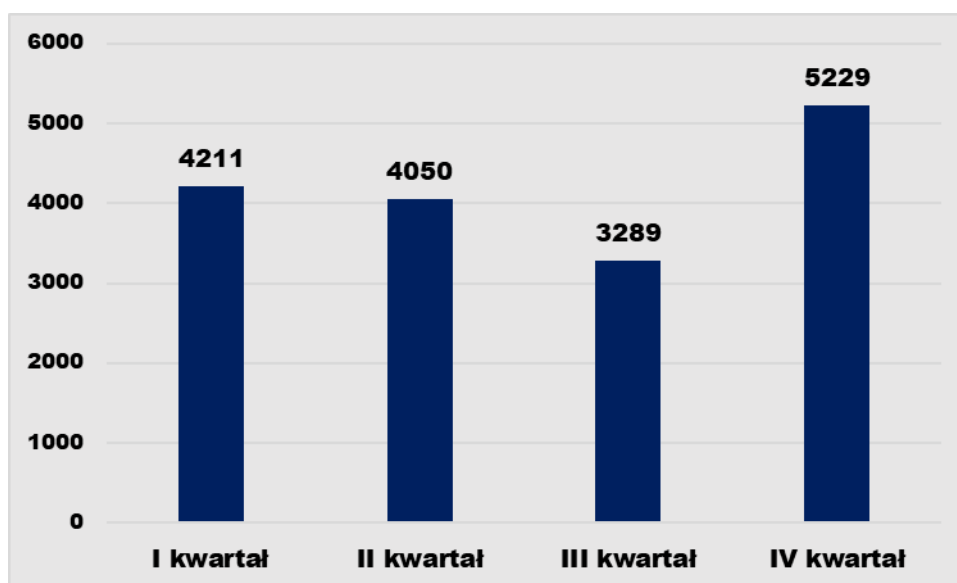
W ostatnich latach liczba zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie sięgała ponad 20 tysięcy w 2021 roku ilość zachorowań spadła i wyniosła **16812** (2017r.-30367; 2018r.-24313; 2019-23520; 2020 -15522; 2021 - 16812).



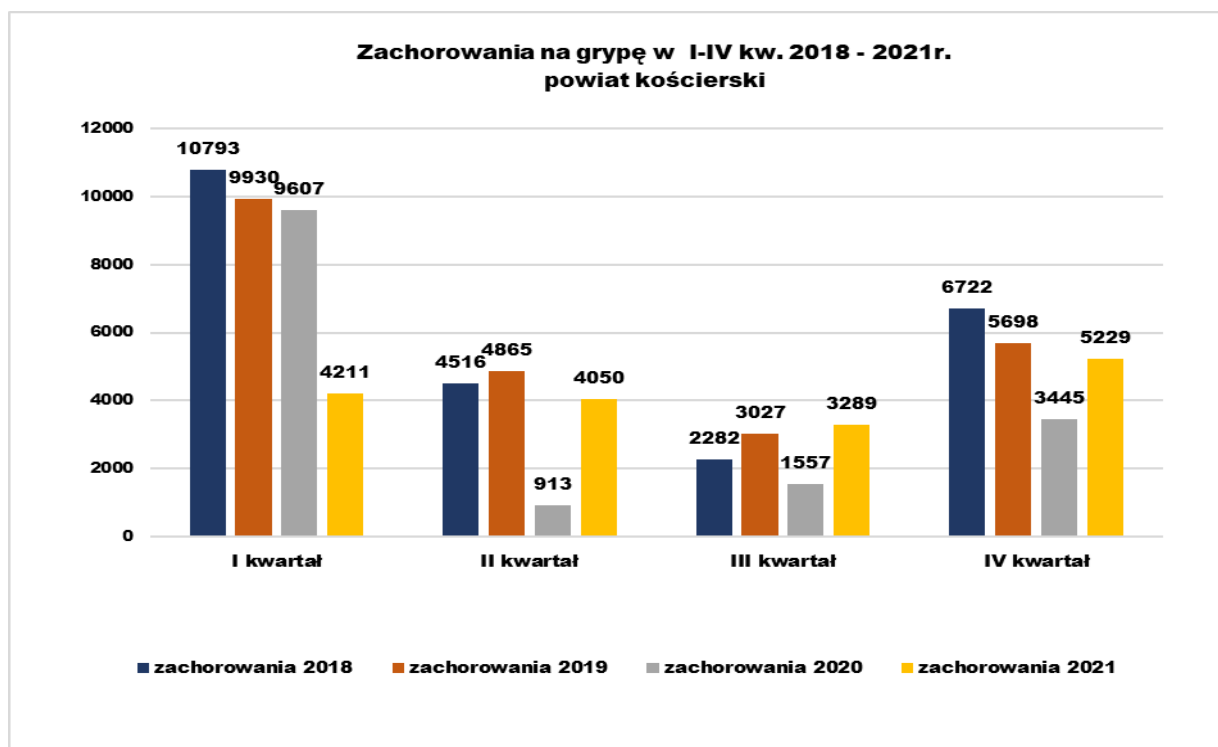
Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w latach 2010-2021



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w roku 2021 z podziałem na kwartały



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w roku 2021 z podziałem na kwartały



Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w powiecie kościerskim w poszczególnych kwartałach 2018 i 2021r.

OSPA WIETRZNA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA, SZKARLATYNA

Ospa wietrzna jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez wirus ospy wietrznej i pólpaśca. 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

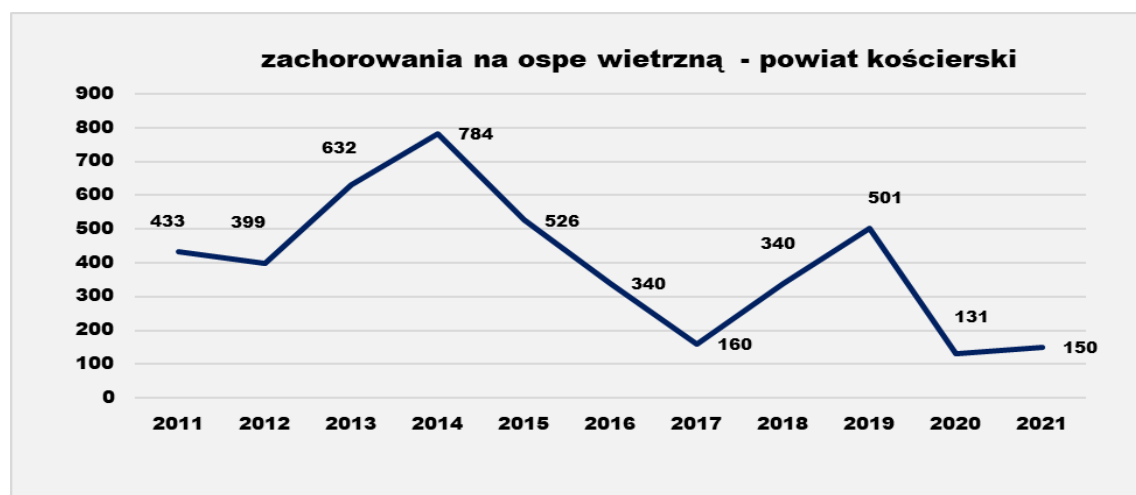
zanieczyszczonymi wydzielinami z dróg oddechowych chorej osoby. Do głównych objawów choroby należą: swędząca wysypka grudkowo-pęcherzykowa na tułowie, twarzy, owłosionej skórze głowy, kończynach, błonach śluzowych, gorączka, złe samopoczucie, bóle głowy i mięśni, powiększenie węzłów chłonnych. W większości 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 2021r. zarejestrowano **150** przypadków,

Liczba zachorowań na ospę wietrzną na przełomie lat 2006 – 2021- powiat

2006 - **134** zachorowania; 2007 - **160**; 2008 - **65**; 2009 - **177**; 2010 - **249** zachorowań; 2011 - **433**; 2012 - **399**; 2013 - **632**; 2014 - **784**; 2015 - **526**; 2016 - **340**; 2017 - **160**; 2018 - **340**; 2019 - **501**; 2020 - **131**; 2021 - 150



Wykres: Liczba zgłoszonych zachorowań na ospę wietrzną na terenie powiatu kościerskiego w latach 2011-2021

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 2021 na terenie powiatu kościerskiego stwierdzono **1** zachorowanie na **nagminne zapalenie przyusznic**.

W 2021 roku nie stwierdzono żadnego zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic.

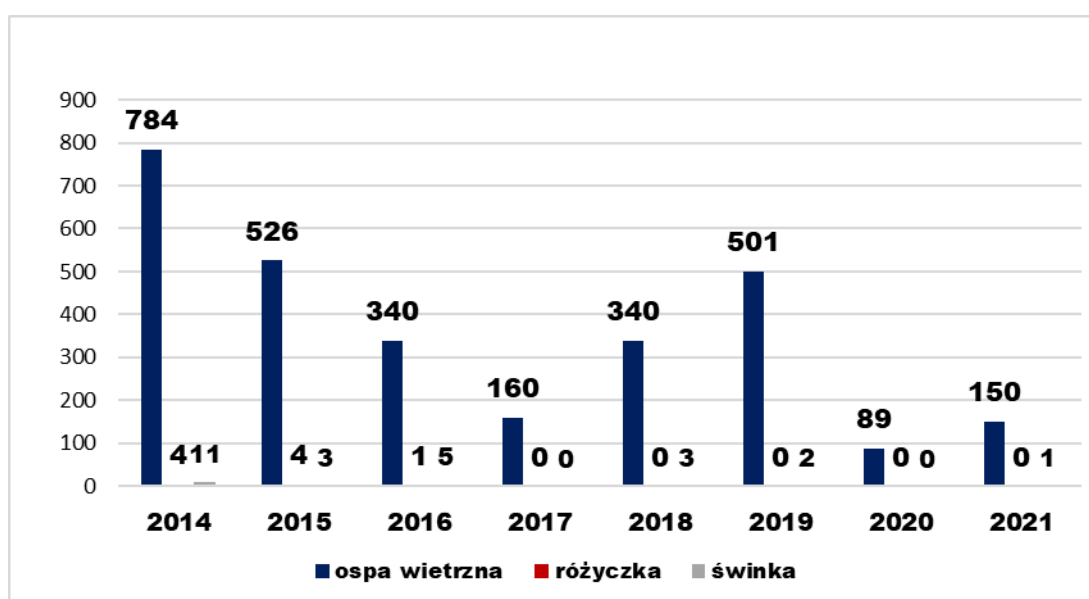
W 2019 stwierdzono **2** zachorowania, a w 2018 roku zgłoszono 3 zachorowania.

Różyczka jest chorobą o dwóch obliczach. Nabyta jest przeważnie niegroźna. Przebiega z wysypką i objawami grypopodobnymi, choć zdarzają się przypadki o ciężkim przebiegu. Jest silnie zakaźna, a chorują na nią głównie dzieci nabywając tym samym odporność na wiele lat. Inaczej jest z różyczką wrodzoną, która jest bardzo niebezpieczna dla płodu. Zakażenie we wczesnym okresie ciąży często prowadzi do poronienia. Zakażenie w II lub III trymestrze ciąży przyczynia się do licznych wad wrodzonych.

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

Tab. Liczba zachorowań na ospę wietrzną, różyczkę, świnkę w latach 2016–2021 w powiecie i mieście Kościerzyna

choroba zakaźna		rok									
		2017		2018		2019		2020		2021	
		powiat	miasto	powiat	miasto	powiat	miasto	powiat	miasto	powiat	miasto
ospa wietrzna	liczba zachorowań	160	46	340	117	501	238	131	89	150	64
różyczka	liczba zachorowań	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
świnka	liczba zachorowań	0	0	3	1	2	1	0	0	1	1



Wykres: Liczba zachorowań na ospę wietrzną, różyczkę, świnkę w latach 2014–2021 na terenie powiatu kościerskiego

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 2021 roku liczba zachorowań **2**

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

Krztusiec, zwany także **kokluszem**, to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych o bardzo dużej zaraźliwości, którą wywołują Gram ujemne pałeczki *Bordetella pertussis*. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową. Drogą powietrzną bakterie krztuśca przedostają się do górnych dróg oddechowych, gdzie dzięki różnym czynnikom adhezyjnym, zostają zatrzymane na nabłonku migawkowym. Bakterie krztuśca nie

wykazują cech inwazyjności, co oznacza, że nie przedostają się do krwi, a ich patogenne działanie związane jest z produkcją toksyn.

Krztusiec należy do jednych z **najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych** (podobnie jak odra i ospa). Wskaźnik podatności na zakażenie jest bardzo wysoki i wynosi ok. 90%, co oznacza, że na każde 100 osób mających kontakt z osobą chorą, które nie posiadają odporności na zachorowanie aż 90 zachoruje, a tylko 10 uniknie zakażenia.

W 1960 roku wprowadzono w Polsce szczepienia ochronne p-ko krztuścowi, co spowodowało znaczne obniżenie współczynnika zapadalności z 100-200 zachorowań na 100000 mieszkańców do poziomu poniżej 1. Obecnie szczepienie przeciwko krztuścowi składa się z 3 dawek podstawowych w 1 roku życia oraz dawki uzupełniającej w 16-18 miesiącu życia. Od 2006 roku, w ramach programu Światowej Inicjatywy ds. Krztuśca w Polsce, wprowadzono dodatkowe szczepienie przypominające dla sześciolatków, a w 2016 dla 14- latków.

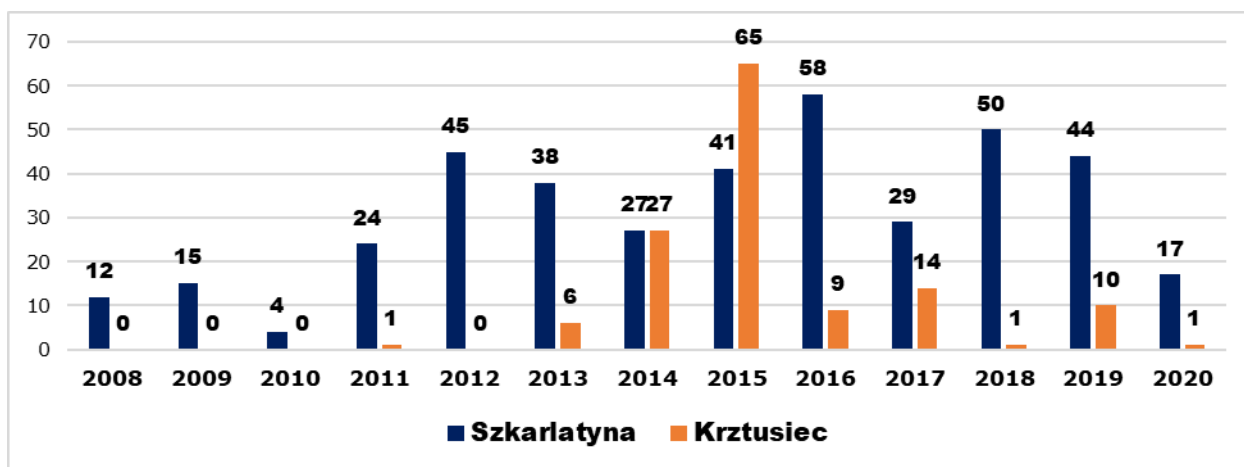
W 2021 roku nie zanotowano zachorowań na krztusiec w powiecie kościerskim.

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

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

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

W 2017 roku zarejestrowano **14** zachorowań

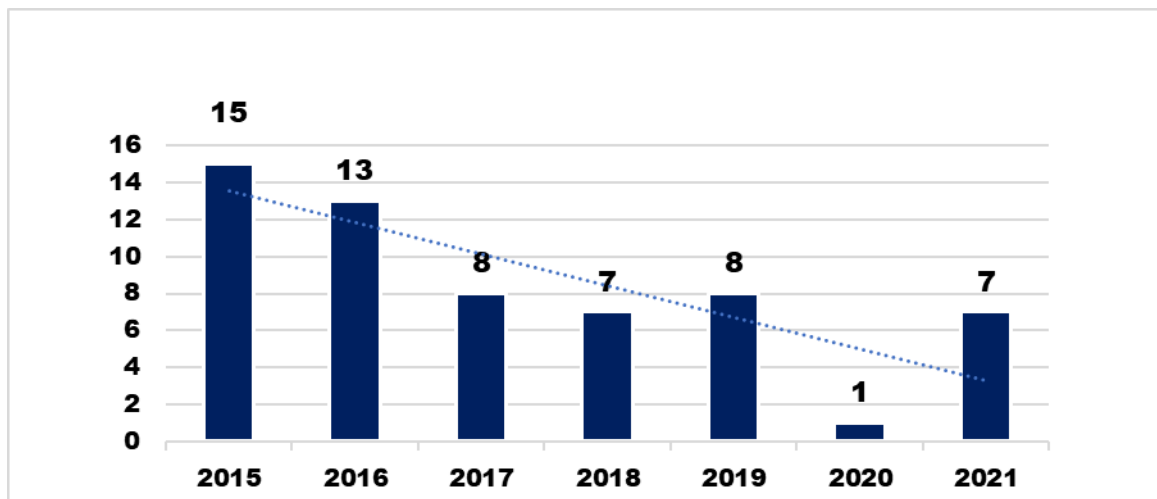


Wykres: Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec na terenie powiatu kościerskiego w latach 2008-2021

Gruźlica

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie rejestruje przypadki podejrzeń/zachorowań na gruźlicę oraz prowadzi nadzór epidemiologiczny nad chorymi i osobami z ich najbliższego otoczenia. W 2021r. zarejestrowano **7 zachorowań na gruźlicę**, 15 osób z otoczenia chorych objęto nadzorem epidemiologicznym.



Wyk. Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2015–2021 na terenie powiatu kościerskiego
Zatrucia pokarmowe, zakażenia jelitowe

Zatrucia pokarmowe – to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką i wymiotami. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami lub trującymi substancjami chemicznymi. Okres wylęgania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

Zatrucia pokarmowe

W 2021r. PPIS w Kościerzynie podjął działania związane z podejrzeniem zatrucia pokarmowego w dwóch ośrodkach wypoczynkowych na terenie powiatu kościerskiego.

- A.** Podczas kontroli sanitarnej interwencyjnej w dniu 02.07.2021r. w bloku żywienia w/w ośrodka pobrano do badania 3 próbki żywnościowe, 4 próbki wymazów sanitarnych, 2 próbki materiału do badania diagnostycznego (kał).

W próbkach pokarmowych pobranych do badań mikrobiologicznych podczas dochodzenia epidemiologicznego, zbadanych w laboratorium WSSE w Gdańsku, **nie stwierdzono obecności gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków).**

- w wymazach sanitarnych pobranych z rąk personelu kuchennego, u jednego z pracowników **wykryto obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus)** oraz u innego pracownika **wykryto antygen norowirusów.**

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie wydał w dniu 08.07.2021r. decyzje nakazującą odsunięcie od pracy w/w pracowników kuchni, z rygorem natychmiastowej wykonalności.

- B.** W drugim z ośrodków na terenie powiatu kościerskiego związku z przeprowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym w dniach: 06.08.2021r. oraz 09.08.2021r w bloku żywienia ośrodka pobrano do badania 6 próbek żywnościowych oraz 3 próbki wymazów sanitarnych oraz próbki materiału do badania diagnostycznego (kał).

W jednej z próbek pokarmowych pobranych do badań mikrobiologicznych - *surówka z kapusty*, stwierdzono **obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w ilości $8,7 \times 10^2$ jtk w 1g.**

U trzech osób wykryto **obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) na powierzchniach wewnętrznych obu dłoni.**

W pobranych próbkach kału od 15 osób (z objawami i bez objawów zatrucia pokarmowego), które poddano badaniom mikrobiologicznym w Laboratorium Mikrobiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-

Epidemiologicznej w Gdańsku, u 2 osób (1 dorosła, 1 dziecko), potwierdzono obecność **antygen norowirusów**.

Obecność bakterii chorobotwórczych *Staphylococcus aureus* może wywołać objawy chorobowe-zaburzenia żołądkowo-jelitowe, nudności. Wymieniona ilość bakterii *Staphylococcus aureus* w ilości **8,7x10² jtk w 1g**, nie jest przyczyną wykształcenia enterotoksyny gronkowcowej powodującej zatrucia pokarmowe.

Obecność w/w bakterii na rękach personelu kuchni oraz w surówce z kapusty świadczyło o nieprzestrzeganiu higieny w zakresie mycia i dezynfekcji rąk pracowników oraz przy przygotowywaniu potraw. Źródłem zakażenia żywności bakterią *Staphylococcus aureus* była osoba chora (nosiciel), pracująca w kontakcie z żywnością

W 2021 roku najczęstszą przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych były: Bakterie *Salmonella sp.* oraz *Clostridium difficile*

Bakterie *Salmoella sp.*

Salmonellozy przebiegały głównie pod postacią nieżyty żołądkowo-jelitowego.

W 2021 roku zarejestrowano **19** przypadków zachorowań wywołane tymi bakteriami

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

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

W 2018 roku zarejestrowano **32** przypadki zachorowań wywołane tymi bakteriami.

Clostridium difficile

Clostridium difficile (*C. difficile*) to beztlenowa bakteria, która w sprzyjających warunkach wywołuje zapalenie (uszkodzenie) jelita grubego. Zakażenie szerzy się drogą pokarmową i dotyczy przede wszystkim osób starszych, przebywających w szpitalach i domach opieki.

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

W 2021 roku odnotowano **7** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - wszystkie osoby hospitalizowano

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

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

W 2018 roku odnotowano **17** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - w tym 15 osób hospitalizowanych.

W 2017 roku odnotowano **27** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - w tym u 23 osób hospitalizowanych.

Choroba meningokokowa inwazyjna

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

W 2021r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na chorobę meningokokową – mieszkaniec powiatu kościerskiego

W 2020r. nie odnotowano zachorowania na chorobę meningokokową.

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

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

antybiotykowej oraz w sytuacjach tego wymagających, na badaniu bakteriologicznym wymazów z gardła w kierunku obecności meningokoków.

Streptococcus pneumoniae

W **2021** roku zarejestrowano **7** przypadków zachorowań

W **2020** roku zarejestrowano **2** przypadki zachorowań

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

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

WŚCIEKLIZNA

Wścieklizna jest wirusową chorobą odzwierzęcą, objawiająca się ostrym zapaleniem mózgu i rdzenia, niemal zawsze prowadzącą do śpiączki i śmierci. Źródłem zakażenia są chore zwierzęta, np. psy, koty, dzika, konia oraz nietoperza,. Do zakażenia dochodzi poprzez kontakt śliny chorego zwierzęcia z zranioną skórą lub błoną śluzową człowieka.

W 2021 roku odnotowano **47 przypadków pokąsań przez zwierzęta**

- 43 pokąsania przez **psy**
- 2 pokąsania przez **koty**
- 1 pokąsanie przez **nietoperza**
- 1 pokąsanie przez **lisa**

Zaszczepiono przeciw wścieklicznie 11 osób (1 mieszkaniec miasta).

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.

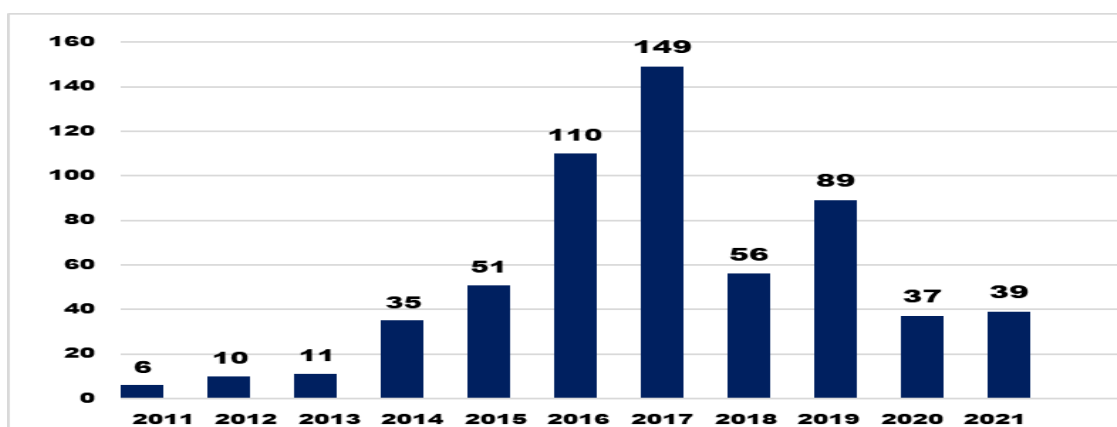
W roku 2021 zgłoszono, 39 przypadków zachorowań na boreliozę; 39 potwierdzonych.

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

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

W roku 2018 zgłoszono, aż 56 przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 47 potwierdzonych.

W roku 2017 zgłoszono, aż 149 przypadków zachorowań na boreliozę; w tym 147 potwierdzonych.



Wykres: Zachorowania na boreliozę w latach 2011 – 2021

LEGIONELOZA (CHOROBA LEGIONISTÓW, GORĄCZKA PONTIAC)

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

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

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

Liczba zgłoszonych zachorowań w 2021r. to:

- **1** zachorowanie na **Chorobę Legionistów, gorączki Pontiac nie stwierdzono.**

W 2020 roku na terenie powiatu odnotowano **3** zachorowanie na **Chorobę Legionistów, gorączki Pontiac – nie stwierdzano.**

W 2019 roku na terenie powiatu odnotowano **3** zachorowanie na **Chorobę Legionistów** oraz **3 gorączki Pontiac** (miasto – 0).

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

2. SZCZEPIENIA OCHRONNE

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

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

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

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

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

kościerskiego **13** wszystkie posiadają rejestrator temperatur z możliwością wydruku temperatur oraz funkcją powiadamiania sms.

W ramach nadzoru nad dystrybucją szczepionek i wykonawstwem szczepień ochronnych, podczas kontroli sanitarnej sprawdza się:

- dokumentację medyczną, w tym obieg kart szczepień,
- prawidłowość wypełniania kart szczepień,
- poświadczenia wysłanych przez przychodnię wezwań na szczepienia,
- zapisy dotyczące przekazania rodzicom/opiekunom dziecka informacji na temat obowiązkowych i zalecanych szczepień ochronnych w tym możliwości wystąpienia NOP-u,
- technikę wykonania szczepień z oceną miejsca wkłucia oraz zachowania zasad aseptyki i antyseptyki,
- warunki techniczne i higieniczno-sanitarne punktów szczepień
- postępowanie z odpadami medycznymi,
- monitorowanie łańcucha chłodniczego w przechowywaniu preparatów szczepionkowych.

Wykonawstwo szczepień

W 2021 roku obowiązkowym szczepieniem ochronnym poddano 17 184 dzieci i młodzieży do 19 roku życia.

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

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

Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)

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

Tab. Występowanie NOP-ów w latach 2012-2021 (z podziałem na rodzaj odczynu)

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

W roku 2021 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono łącznie 29 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), zgłoszono 2 NOP-y ciężkie:

- 1 drgawki nie gorączkowe;
- 1 wstrząs anafilaktyczny.

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 2021r. 224 rodziców uchylało się od obowiązku szczepień.

Wskutek uchylania się rodziców od wykonania prawnego obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie w 2021 roku nie zostało poddanych szczepieniom ochronnym 147 dzieci (62 dzieci z terenu miasta).

Analizując przyczyny nasilania się zjawiska uchylania się od obowiązku szczepień wykazano, że wzrost liczby osób uchylających się w 2021 roku dotyczył osób pozostających pod wpływem ruchów antyszczepionkowych.

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wystosował do osób uchylających się od wykonania obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie:

- 12 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- 4 tytuły wykonawcze;

skierował

- 4 wnioski do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień.

W 2021r. Wojewoda nałożył 4 grzywny na osoby uchylające się od obowiązku szczepień o łącznej wartości 4 000 złotych.

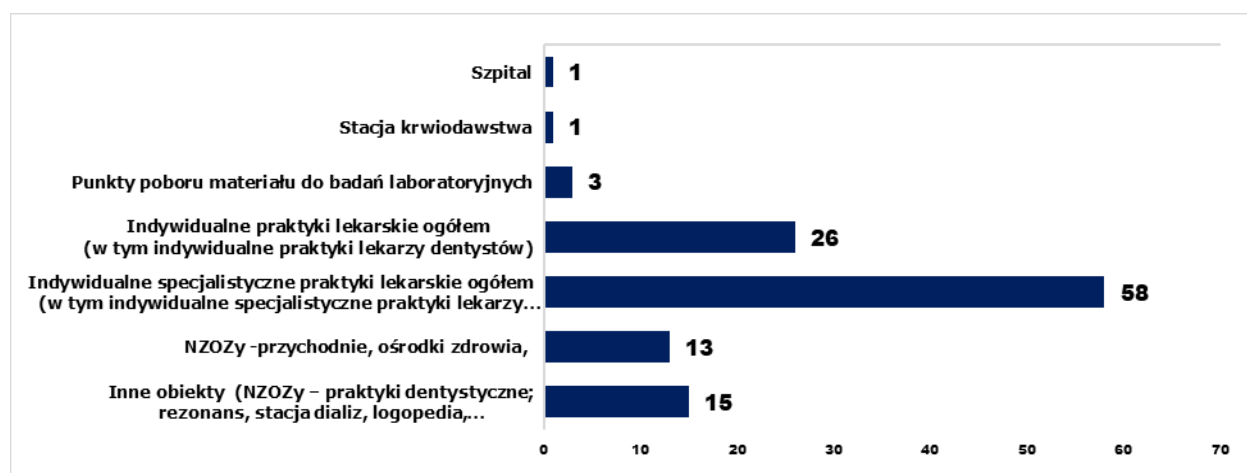
3. STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna w 2021r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych.

Podczas kontroli uwzględniano przede wszystkim zagadnienia dotyczące:

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

W 2021r. skontrolowano **50** podmiotów prowadzących działalność leczniczą ze **117** ujętych w ewidencji. W obiektach tych przeprowadzono **77** kontroli. Kontrole odbywały się zgodnie z harmonogramem kontroli na 2021r..



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

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

Podmioty lecznicze	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym	Liczba przeprowadzonych kontroli
Szpital	1	1	0	7
Stacja krwiodawstwa	1	1		1
Punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych	3	3		1
Indywidualne praktyki lekarskie ogółem (w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków)	26 (17)	12 (12)		12 (12)
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem (w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków)	37 (6)	11 (3)		11 (3)
NZOZy (przychodnie, ośrodki zdrowia)	13	13	0	33
Inne obiekty (NZOZy – praktyki dentyckie; rezonans, stacja dializ, logopedia, centrum uzależnień, centrum rehabilitacji)	15	10		10
Ogółem	96	51	0	77

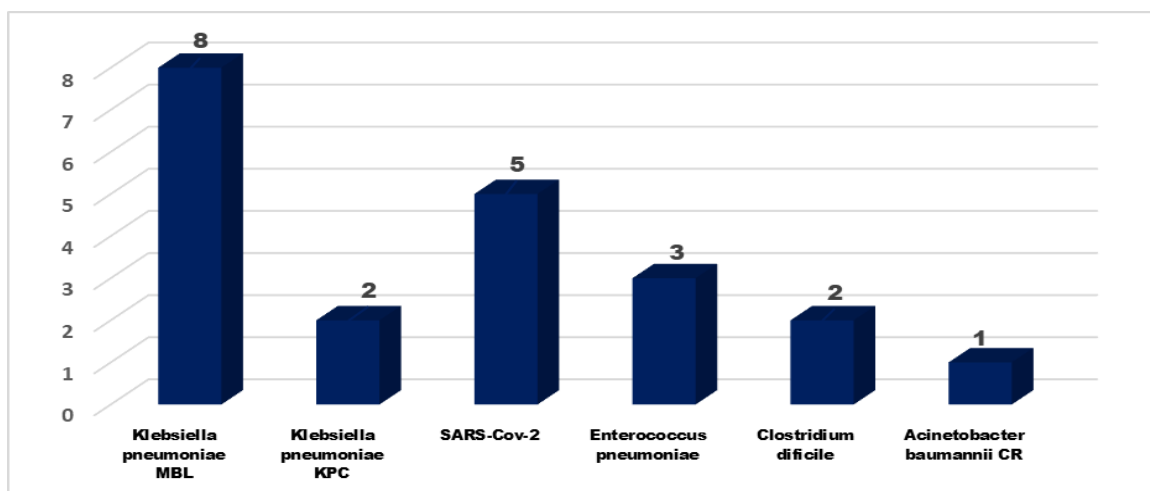
3.1 Szpital

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

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

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 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 2021 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zostało zgłoszone przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie **21 ognisk epidemicznych** (18 w 2020r.) oraz **6 przypadków zakażeń szpitalnych** (8 w 2020r.)



Wyk. Czynniki etiologiczne zakażeń szpitalnych w 2021 roku

4 Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze inne niż szpitale

W 2021 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 dentystów
- NZOZ (przychodnie , ośrodki zdrowia)
- NZOZ (praktyki dentystyczne, centrum rehabilitacji)

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-higieniczny pozostałych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem jednej z praktyk lekarzy dentystów. Właściciela gabinetu ukarano mandatem karnym 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.

STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

1. Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2021r poz. 195) i ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 2028). Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r. poz. 2294 ze zm.).

Sprawowanie nadzoru nad wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi odbywa się poprzez:

- prowadzenie monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- nadzór nad obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę;
- dokonywanie ocen jakości wody do spożycia okresowych i obszarowych oraz informowanie organów samorządowych i ludności o jakości wody w nadzorowanych urządzeniach wodociągowych (oceny dostępne na stronie PSSE w Kościerzynie): (www.gov.pl/web/psse-kościerzyna)
- 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.

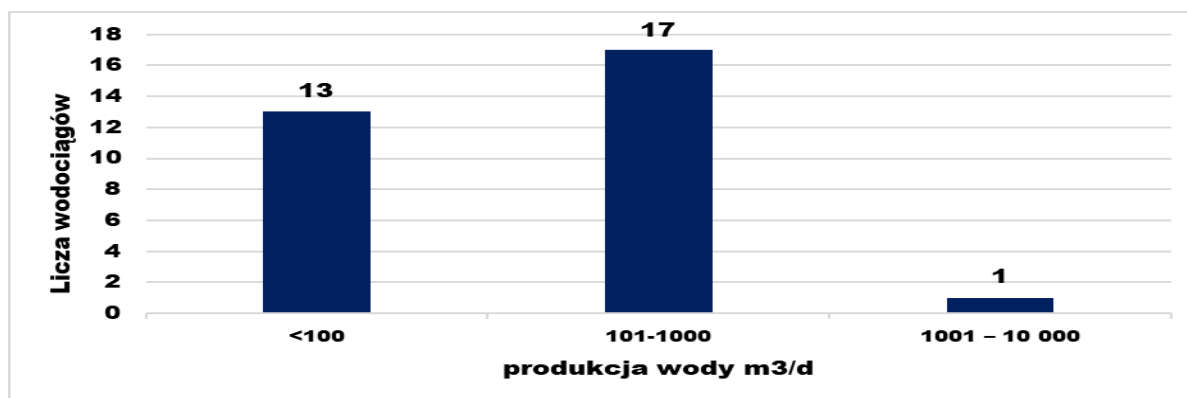
Zaopatrywały one na stałe w wodę 66.0001 osób z terenu powiatu kościerskiego.

Największym wodociągiem jest wodociąg kościerski, produkujący 2668 m³ wody/dobę i zaopatrujący 22246 mieszkańców miasta Kościerzyna.

W 2021r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **65** urządzeń dostarczających wodę, objętych monitoringiem w myśl Ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz.U. z 2019r. poz. 1437 ze zm.).

Tab. Struktura wodociągów uwzględniająca ilość produkowanej wody

Wodociągi o produkcji wody [m3/d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
<100	13	5007
101-1000	17	39004
1001 – 10 000 (wodociąg kościerski)	1	21986
Inne podmioty zaopatrujące w wodę	33	300



Wyk. Struktura wodociągów uwzględniająca ilość produkowanej wody

Na obszarze powiatu kościerskiego w 2021r. skontrolowano **65** urządzeń dostarczających wodę w tym:

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

Pobrano do badania **42** próby wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz próby wody na obecność bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

W ramach kontroli wewnętrznej właściciele wodociągów pobrali 212 prób.

Wydano **203** oceny o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

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

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

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

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

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

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

Ocena nadzorowanych urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę

W 2021r. oceniono i skontrolowano 13 wodociągów o wydajności <100 m³/dobę. Stan sanitarno-higieniczny wszystkich urządzeń wodociągowych był dobry, a jakość wody spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, za wyjątkiem 1 wodociągu, gdzie jakość wody odbiegała od norm ze względu na ponadnormatywną zawartość związków manganu – wodociąg zaopatrujący Ośrodek Wypoczynkowy Gdańskiej Stoczni Remontowej w Czarlinie

Wodociągi o wydajności 100 -1000 m³/dobę

W 2021r. oceniono i skontrolowano 17 wodociągów o wydajności od 100 do 1000m³ /dobę. Stan sanitarno-higieniczny wodociągów był dobry, a jakość wody spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności i 1001 - 10000 m³/dobę

W 2019r. eksploatowano i oceniono 1 wodociąg, którego stan sanitarno-higieniczny był dobry, a jakość wody w badanym zakresie spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

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

W ewidencji Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w roku 2021 znajdowały się 35 tego typu podmioty, które zaopatrywały 360 osób .

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

Badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny monitoruje jakość wody w wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej względem obecności bakterii Legionella sp. w wytypowanych obiektach użyteczności publicznej takich jak domy opieki, szpital, hotele, baseny. W celu zapobiegania skażeniom wody bakteriami Legionella sp. niezbędne jest wdrożenie w obiektach procedur przeciwdziałania namnażania się bakterii w sieci wodociągowej. Procedura ta powinna obejmować m.in. monitorowanie temperatury wody, regularne czyszczenie wylewek, termiczną dezynfekcję wewnętrznej sieci wodociągowej, nie dopuszczanie do powstawania zastoin wody, systematyczne czyszczenie i dezynfekcję urządzeń klimatyzacyjnych.

W roku 2021 przeprowadzono badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. w obiektach użyteczności publicznej (szpital, domy opieki, basen, wybrane bazy hotelowe).

W ramach kontroli urzędowej pobrano do badania 17 prób wody na obecność bakterii Legionella sp..

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

Rok	2021
Ilość obiektów skontrolowanych na obecność bakterii Legionella w ciepłej wodzie użytkowej	3

Ilość obiektów, w których badania wody nie odpowiadają wymaganiom	0
---	---

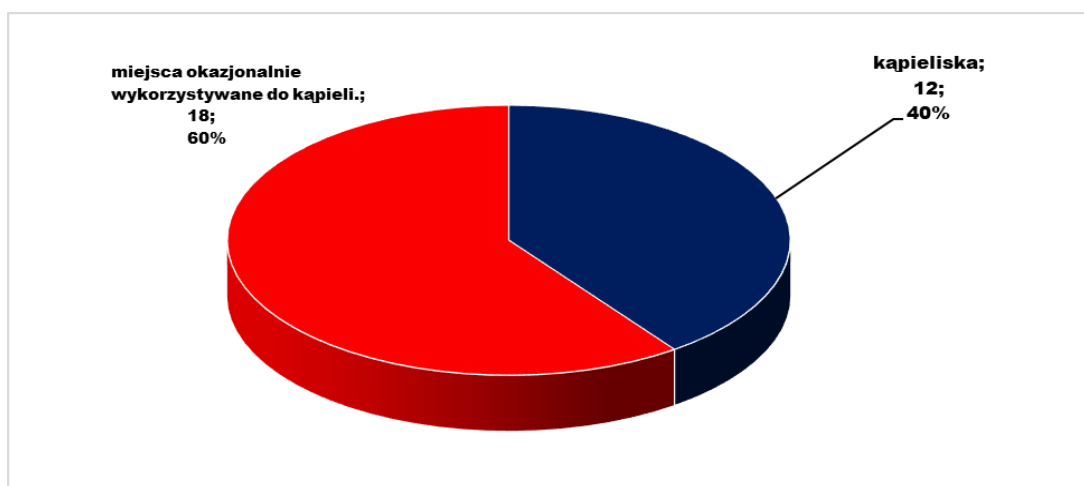
W 3 skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii *Legionella sp.* We wszystkich obiektach nie stwierdzono skażenia wody tymi drobnoustrojami.

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

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

2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2021 roku Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie objęła **12 kąpielisk** oraz **18 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli**.



Wyk. Liczba kąpielisk śródlądowych oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli w sezonie kąpielowym 2021r.

Kąpieliska

1. Kąpielisko przy Centrum Szkoleniowo – Wypoczynkowym w Garczynie nad jeziorem Garczyn
2. Kąpielisko Powiatowego Centrum Młodzieży w Garczynie
3. Kąpielisko nad jeziorem Sudomie w miejscowości Sycowa Huta
4. Kąpielisko w miejscowości Czarlina nad jeziorem Radolne przy Ośrodku Wypoczynkowym Gdańskiej Stoczni „Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A.
5. Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina nad jeziorem Jelenie
6. Kąpielisko Ośrodek Stawiska nad jeziorem Zakrzewie
7. Kąpielisko we wsi Dobrogoszcz nad jeziorem Dobrogoszcz -

8. *Kąpielisko Gminne Wdzydze nad jeziorem Jelenie we Wdzydzach*
9. *Kąpielisko nad jeziorem Rzuno w Dziemianach*
10. *Kąpielisko Wielewskie nad jeziorem Wielewskim w miejscowości Wiele*
11. *Kąpielisko nad jeziorem Gałęźnym w Kościerzynie*
12. *Kąpielisko nad jeziorem Skrzyńki Duże w Nowym Karpnie*

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli (MOWK)

1. *MOWDK przy O.W. eFKa Wiele nad jez. Wielewskim*
2. *MOWDK przy O.W. eFKa Wiele nad jez. Wielewskim*
3. *MOWDK przy O.W. BEAVER nad jez. Wielewskim*
4. *MOWDK przy O.W. BEAVER nad jez. Wielewskim*
5. *MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze*
6. *MOWDK przy BORSK TURIST nad jez. Wdzydze*
7. *MOWDK przy PÓŁWYSEP LIPA nad jez. Wdzydze*
8. *MOWDK przy kompleksie wyp. SZARLOTA nad jez. Osuszyno*
9. *MOWDK na terenie hotelu GOŁUŃ nad jez. Gołuń*
10. *MOWDK przy obozie harcerskim w m. Niedamowo nad jez. Gatno*
11. *MOWDK przy obozie harcerskim nieopodal m. Wdzydze nad jez. Gołuń*
12. *MOWDK przy obozie harcerskim niedaleko m. Czarlina nad jez. Jelenie*
13. *MOWDK przy obozie harcerskim w m. Papiernia nad jez. Lubiszewo*
14. *MOWDK przy Dom Wczasów Dziecięcych Wygonin nad jez. Wygonin*
15. *MOWDK w m. Struga nad jez. Wielkie*
16. *MOWDK przy obozie harcerskim w m. Bartoszylas nad jez. Kozielnia*
17. *MOWDK przy obozie harcerskim w m. Olpuch nad jez. Chądzie*
18. *MOWDK przy obozie harcerskim niedaleko m. Gołuń nad jez. Gołuń*

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

W sezonie letnim 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydały łącznie **93** bieżące oceny jakości wody, w tym **2** oceny o okresowej nieprzydatności wody do kąpeli ze względu na zakwit sinic.

- w kąpielisku we wsi Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz oraz w miejscowości Stawiska nad jeziorem Zakrzewie.

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

Podczas sezonu w 2021r. na w/w kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpeli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadził 32 kontrole, natomiast organizatorzy zgodnie z obowiązującymi przepisami prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

W sezonie kąpielowym w 2021r. na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie zamieszczony był wykaz kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3. Ocena stanu sanitarnego pływalni

Pływalnia, zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpeli, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane

z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują Ustawa z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 59) oraz Ustawa z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych.

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

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

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

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

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

- wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach;
- częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach;
- metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny, czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom;
- sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

W roku 2021 w ramach kontroli urzędowej pracownicy inspekcji pobrali do badania **12** próbek wody basenowej i **3** urządzeń atrakcji wodnych typu jacuzzi oraz **5** próbek wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp..

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

Nadzorowane pływalnie spełniały wymagania obowiązujących przepisów.

4. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad następującymi obiektami użyteczności publicznej.

1. Nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym obiektów użyteczności publicznej: hoteli, obiektów świadczących usługi hotelarskie, obiektów sportowych, zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, solariów, domów pomocy społecznej, jednostek organizacji pomocy społecznej, ogrzewalni, schroniska dla bezdomnych, dworca PKP, domów kultury, kina, pralni, środków transportu, ustępów publicznych.
2. Nadzór nad stanem sanitarnym pomieszczeń i urządzeń oraz warunków przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych podmiotów wykonujących działalność leczniczą, a w szczególności w aspekcie prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.
3. Nadzór nad stanem sanitarno-porządkowym środków transportu, karetek, autobusów turystycznych i komunikacji publicznej, środków transportu szynowego taboru osobowego kolejowego, środków transportu do przewozu chorych, zwłok i szczątków ludzkich.

W roku 2021 skontrolowano ogółem **114** obiektów użyteczności publicznej.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2021r. skontrolowano:

- zakłady (salony) fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej – **56**
- inne obiekty świadczące usługi hotelarskie - **17**
- pływalnie – **2**
- ogrzewalnia - **1**
- schronisko dla osób bezdomnych - **2**
- hotel - **4**
- ustępy publiczne - **3**
- dworzec PKP - **1**
- inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino, gabinet fizjoterapii,) –**12**
- ambulatoryjne świadczenia zdrowotne – **15**
- stacjonarne, całodobowe świadczenia zdrowotne - **1**

Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej

W 2021 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **10** obiektów:

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

Domy pomocy społecznej

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

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2021r. znajdowały się **2** Domy Pomocy Społecznej.

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

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

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

Obiekty utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

Dom dla bezdomnych

Na terenie powiatu kościerskiego w miejscowości Wiele znajduje się jedno schronisko dla osób bezdomnych. Dom prowadzony jest przez Chrześcijańskie Stowarzyszenie Dobroczynne Oddział Gdynia. W placówce tej przebywają osoby bezdomne, które mają zapewniony nocleg i wyżywienie.

W 2021 roku wpłynęła jedna interwencja dotycząca złego stanu sanitarnego.

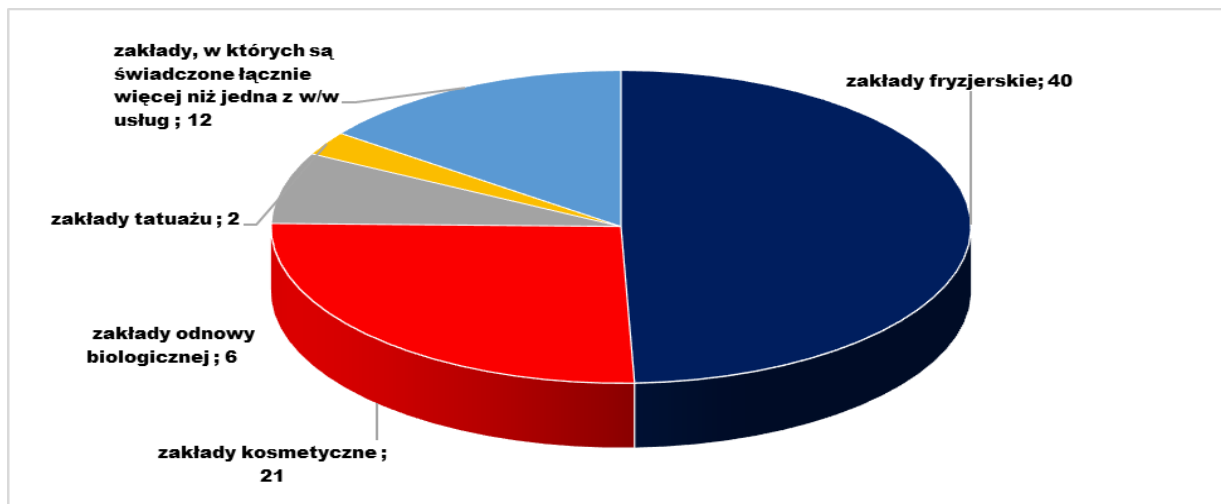
W wyniku przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

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

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

W 2021r. w ewidencji Państwowej Inspekcji w Kościerzynie znajdowało się **81** zakładów:



Wyk. Ewidencja - zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

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

W zakładach kosmetycznych szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom oceniając:

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

Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

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

W roku 2021 nadzorem sanitarnym objętych było **47** obiektów:

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

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

W 2021r. wydano 3 opinie sanitarne celem kategoryzacji obiektu hotelowego.

Środki transportu

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

- 1 szybką kolej miejską,
- 4 środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 2 samochody do przewozu chorych

Kontrole środków transportu wykazały właściwy stan sanitarny.

Ustępy publiczne

W 2021 roku nadzorem sanitarnym objętych było 7 ustępów publicznych, w tym 4 stałe skanalizowane, 3- tymczasowe nieskanalizowane typu TOY TOY.

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

Wydawanie zezwoleń na ekshumacje i przewóz zwłok

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

Wydano:

- **10** postanowień dot. sprowadzenie zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy celem ich pochówku.
- **14** decyzji zezwalających na ekshumację szczątków ludzkich na nadzorowanych cmentarzach.
- **1** postanowienie dot. przewozu zwłok poza granice Rzeczypospolitej Polskiej

5. Interwencje

W roku 2021 do pionu Higieny Komunalnej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wpłynęło **16** interwencji, które dotyczyły m.in.:

- nieprzestrzegania obostrzeń wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii;
- bezdomnych kotów przy ul. Kartuskiej w Kościerzynie;
- zalegających śmieci przy Ośrodku Wypoczynkowym w miejscowości Gołun;
- nadmiernego hałasu przy produkcji wyrobów z betonu;
- śniętych ryb w jeziorze Zagnanie;
- pojawieniu się seledynowego osadu na jeziorze Wielewskim w miejscowości Wiele;
- niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładzie fryzjerskim;

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

1. Zakres nadzoru

Przedmiotem nadzoru jest:

- 1) nadzór sanitarny nad miejscami wyrobu, magazynowania oraz sprzedaży artykułów żywności i przedmiotów użytku oraz nad środkami transportu do przewozu żywności;
- 2) nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych procesie produkcji i w obrocie oraz kosmetykami;
- 3) sprawowanie nadzoru nad produktami wprowadzanymi do obrotu, a mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia;
- 4) planowanie i pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz przekazywanie ich do laboratorium;
- 5) prowadzenie ewidencji zakładów produkcji, magazynowania i obrotu środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, a także aktualizowanie bazy danych w Centralnym Rejestrze Obiektów będących pod nadzorem PIS (SBZ II);
- 6) podejmowanie działań pokontrolnych, w tym działań administracyjno-egzekucyjnych, a także działań w systemie RASFF i RAPEX;
- 7) współpraca z komórkami merytorycznymi Stacji, w tym z: sekcją epidemiologii w zakresie opracowania ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych; zapobiegawczym nadzorem sanitarnym w zakresie spraw związanych z opiniowaniem, odbiorem obiektów oraz wydawaniem decyzji o zatwierdzeniu zakładu; oświatą zdrowotną w zakresie uczestniczenia w realizacji programów prozdrowotnych; higieną dzieci i młodzieży w zakresie kontroli obiektów wypoczynku dzieci i młodzieży;
- 8) współpraca z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną oraz z jednostkami samorządowymi (Starostwem, Policją, Strażą Miejską);
- 9) sporządzanie ocen, informacji i sprawozdań wynikających z zadań planowanych, a także na polecenie Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;
- 10) prowadzenie i aktualizowanie ewidencji zakładów żywnościowo-żywnieniowych;

11) nadzór nad środkami zastępczymi.

Dodatkowo w 2021r. w związku z ogłoszonym na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii związanym z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, pracownicy sekcji HŻŻiPK zostali oddelegowani do wykonywania zadań związanych z epidemią. Kontrole przeprowadzono na podstawie Rozporządzeń Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W roku 2021 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **1055** obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, z których skontrolowano **351** obiektów.

Nieprawidłowości stwierdzono w **63** kontrolowanych obiektach (nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz sanitarno-technicznej).

Na terenie powiatu kościerskiego w nadzorowanych obiektach przeprowadzono **502** kontrole, w tym **98** kontroli interwencyjnych od indywidualnego klienta, powiadomień w systemie RASFF, RAPEX oraz informacji otrzymywanych od innych inspekcji w ramach współpracy np. PLW itp.

Kontrole interwencyjne najczęściej dotyczyły:

- obecności w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej; z oznakami pleśni; z obcym, chemicznym zapachem; zanieczyszczonej ciałem obcym np. włos, kamyki, szkło, itp.)
- obecności w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia
- braku zachowania higienicznej podaży środków spożywczych
- braku zachowania czystości w otoczeniu zakładu (np. przepełnione pojemniki z odpadami),

Wydano ogółem **143** decyzje, w tym:

- 19 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 1 decyzji zmieniających własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
- 15 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- 1 decyzje o zakazie wprowadzania środka spożywczego do obrotu
- 8 decyzja o wykreśleniu zakładu z rejestru,
- 10 decyzji o wygaśnięciu poprzednią decyzję zatwierdzającą dany zakład.
- 89 decyzji o zatwierdzeniu zakładu.

W postępowaniu mandatowym ukarano winnych zaniedbań sanitarnych **25** mandatami na łączną kwotę **11.300** zł..

2. Ocena obiektów żywności i żywienia

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

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

Poniżej przedstawiono podział nadzorowanych obiektów.

Tab. 1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane (powiat)	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym (powiat)
-----	-----------------	--------------------------------	---

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane (powiat)	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym (powiat)
Obiekty produkcji żywności			
1.	Wytwórnice lodów	3	-
2.	Automaty do lodów	6	-
3.	Piekarnie	12	5
4.	Ciastkarnie	6	1
5.	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	-
6.	Browary i słodownie	1	-
7.	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	13	-
8.	Inne wytwórnice żywności	5	3
Obiekty obrotu żywności			
1.	Sklepy spożywcze	86	11
2.	w tym: supermarkety, hipermarkety	13	1
3.	Kioski	3	-
4.	Apteki	3	-
5.	Magazyny hurtowe	4	-
6.	Obiekty ruchome i tymczasowe	17	1
7.	Środki transportu	22	-
8.	Inne obiekty obrotu żywnością	10	1
Obiekty żywienia zbiorowego			
1.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	65	22
2.	w tym: zakłady małej gastronomii	25	12
3.	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	14	-
4.	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	87	9
5.	Stołówki pracownicze	-	-
6.	Bufety przy zakładach pracy	1	-
7.	Stołówki w domach wczasowych	13	6
8.	Bloki żywienia w szpitalach	1	1
9.	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1
10.	Kuchnie niemowlęce	-	-
11.	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	1	-
12.	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	-
13.	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	4	-
14.	Stołówki szkolne	14	-
15.	w tym: żywienie w systemie cateringowym	4	-
16.	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	30	-
17.	Stołówki w przedszkolach	16	-
18.	w tym: żywienie w systemie cateringowym	8	-
19.	stołówki w domach dziecka i młodzieży	1	-
20.	Zakłady usług cateringowych	2	-

Lp.	Rodzaj obiektów	obiekty skontrolowane (powiat)	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym (powiat)
21.	Inne zakłady żywienia	6	2
22.	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	-
23.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	4	-
24.	w tym: hurtownie	1	-
25.	sklepy	3	-

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli dotyczyły:

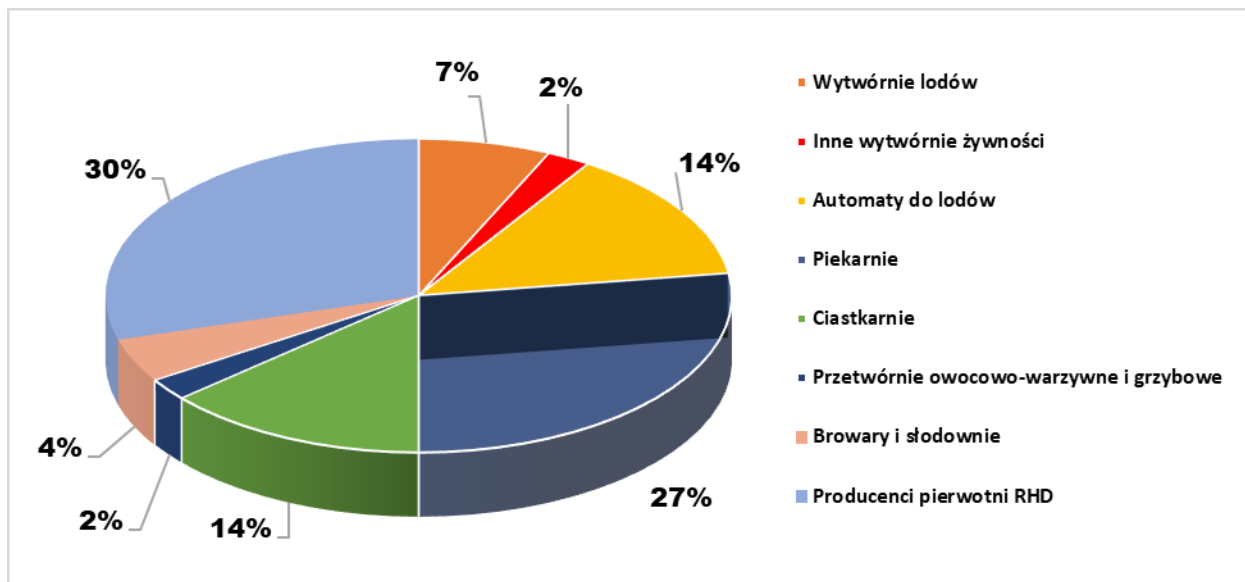
- środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- braku czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- braku czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamkniętych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- obecności w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej; z oznakami pleśni; z obcym, chemicznym zapachem; zanieczyszczonej ciałem obcym np. włos, kamyki, szkło, itp.)
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych
- obecność szkodników (much)
- brak dokumentów pochodzenia surowców, produktów (traseability)
- brak decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisu do rejestru

3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności

W roku 2021 pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali **47** obiektów produkcji żywności. Kontrole przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Kontrola w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. listy pytań kontrolnych dla zakładów:
- Ocena spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności.
- Ocena spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń chemicznych żywności.
- Ocena spełniania wymagań prawnych dotyczących stosowania substancji dodatkowych do żywności.
- Nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawnych dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej.

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli wyniosła **78** w tym **16** kontroli interwencyjnych.



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

Stwierdzane nieprawidłowości w trakcie kontroli:

- środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- braku czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- braku 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),
- obecności w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej; z oznakami pleśni; z obcym, chemicznym zapachem; zanieczyszczonej ciałem obcym np. włos, kamyki, szkło);
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

- wydawano decyzje płańcicze
- nakładano mandaty karne
- wystawiano decyzje merytoryczne terminowe nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego
- wystosowano wnioski do WSSE w Gdańsku o nałożenie grzywny w związku z brakiem decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpis u do rejestru

Nałożono **2** mandaty karne na kwotę **900zł**

Mandatami ukarano m. in. za środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, brak czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu.

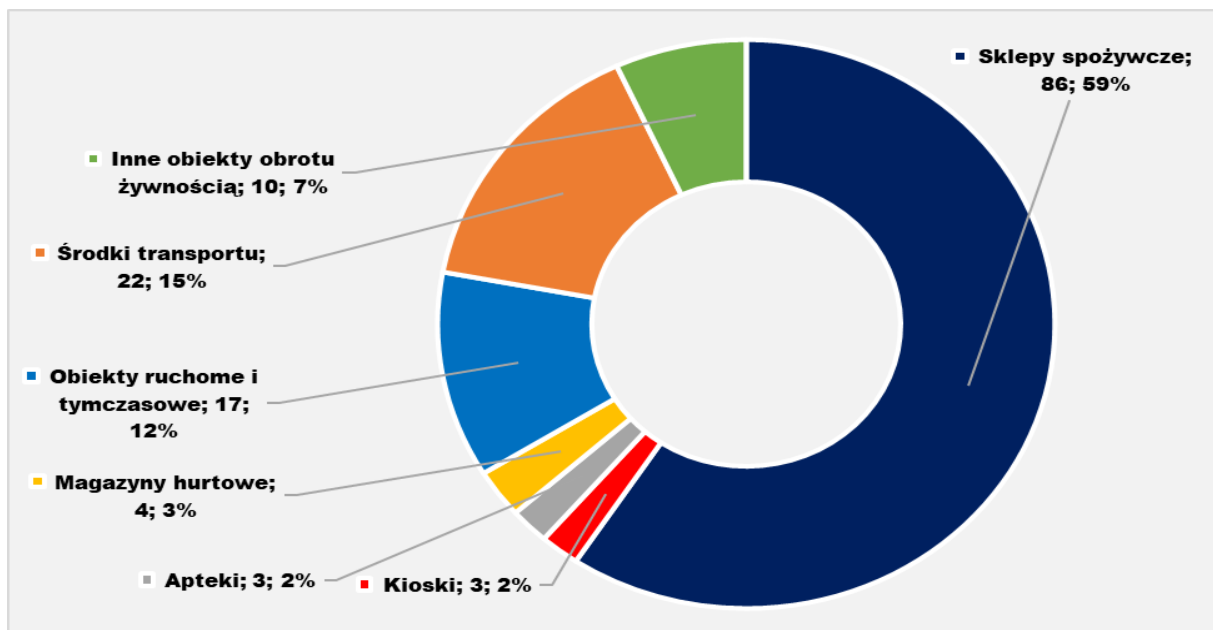
4. Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

W roku 2021 pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali **145** obiektów obrotu żywnością.

Kontrole przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego
 - listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Dokonano kontroli tematycznych z zakresu:
- Ocena spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń chemicznych żywności.
 - Ocena spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności
 - Ocena spełniania wymagań prawnych dotyczących stosowania substancji dodatkowych do żywności.
 - Nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawnych dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej.

Łączna liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli wyniosła **207** w tym **63** kontrole interwencyjne.



Wyk. Skontrolowane zakłady obrotu żywnością na terenie powiatu kościerskiego

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w trakcie kontroli:

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany, sufity),
- niewłaściwa jakość środków spożywczych (daty minimalnej trwałości),
- brak czystości w pomieszczeniach zakładu, sprzętu i urządzeń
- brak porządku w otoczeniu zakładu, przepełnione pojemniki na śmieci,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych
- brak dokumentów pochodzenia środków spożywczych
- zanieczyszczenie mikrobiologiczne żywności

W następstwie przeprowadzonych kontroli:

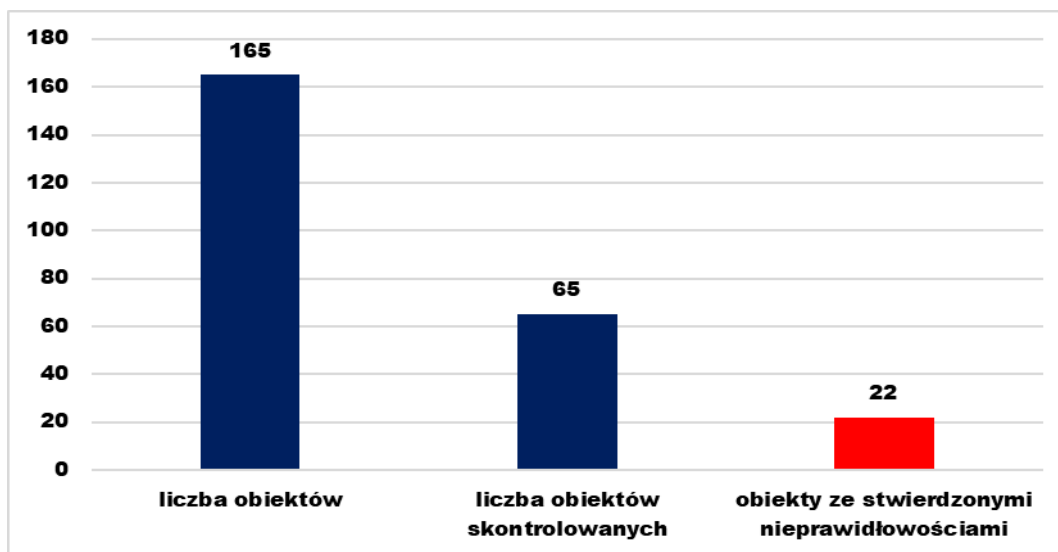
- wydano łącznie **9** decyzji administracyjnych w tym:
 - 2 - decyzje nakazującą poprawę stanu technicznego zakładu,
 - 4 - decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego,
 - 2 - decyzje o wygaśnięciu decyzji.
- nałożono **11** mandatów karnych na kwotę **4.700zł**. Mandatami ukarano m. in., za brak czystości bieżącej zakładu.

5. Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2021 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **165** obiektów żywienia zbiorowego otwartego z których skontrolowano **65** w tym **25** zakładów małej gastronomii.

- łącznie w obiektach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono **98** kontroli sanitarnych, w tym **7** kontroli interwencyjnych;
- w zakładach małej gastronomii przeprowadzono **36** kontroli sanitarnych, w tym **1** kontrola interwencyjna;
- w obiektach żywienia zbiorowego otwartego nałożono ogółem **9** mandatów karnych na kwotę **4.200zł** za uchybienia higieniczno-sanitarne, w tym w zakładach małej gastronomii **2** mandaty na kwotę **600zł**.
- wydano **17** decyzji administracyjnych, w tym w zakładach małej gastronomii **12** decyzji, w tym:
 - 8 - decyzji nakazujące poprawę stanu technicznego,

6 - decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
3 - decyzje o wygaśnięciu decyzji administracyjnej,



Wyk. Skontrolowane obiekty żywienia zbiorowego otwartego na terenie powiatu kościerskiego

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości 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 czystości i porządku w otoczeniu zakładu
- brak utrzymania GHP/GMP i prowadzenia zapisów.

6. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2021 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie było **136** obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego z których skontrolowano **87**.



Wyk. Skontrolowane obiekty żywienia zbiorowego na terenie powiatu

Kontrole przeprowadzano w zakresie:

- kontroli w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego,
- kontroli w zakresie tematów np. przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- kontroli w zakresie oceny żywienia dzieci i młodzieży,
- kontroli w zakresie śledzenia produktu (traceability).

Nałożono **3** mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości na łączną kwotę **1500zł.**, m. in. za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu, urządzeń i sprzętu; brak udokumentowanego stanu zdrowia personelu, brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach).
brak utrzymania systemu HACCP);

Wydano **11** decyzji administracyjnych w tym:

- 1 - decyzja o wygaśnięciu własnej decyzji,
- 4 - decyzje o wygaśnięciu decyzji administracyjnej
- 2 - decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów (na terenie powiatu) 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).
- zanieczyszczenie mikrobiologiczne żywności (podejrzanie zatrucia pokarmowego)
- brak czystości rąk (obecność Staphylococcus aureus- wymazy- podejrzanie zatrucia pokarmowego)

6.1 Ocena jakości żywienia

Ocena sposobu żywienia w 2021r. została przeprowadzona łącznie w **64** zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

- 1 blok żywienia szpitala
- 2 stołówki w domach małego dziecka
- 1 w bloku żywienia w domach opieki społecznej
- 12 w stołówkach w przedszkolach w tym: 6 w żywności w systemie cateringowym.
- 10 w stołówkach szkolnych, tym: 2 w żywności w systemie cateringowym
- 38 w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie dokonali teoretycznej oceny sposobu żywienia na podstawie **70** jadłospisów w tym **63** zestawień dekadowych, **7** zestawienia 7 dniowe, analizowanych pod kątem wartości energetycznej i odżywczej posiłków.

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

W **2** przypadkach w jadłospisie u wniesiono uwagi. Dotyczyło to grupy obiektów „kolonie, obozy” oraz szpitala.

Przeprowadzono 1 ocenę teoretyczną jadłospisu dekadowego i 1 ocenę laboratoryjną pobranego posiłku obiadowego w domu opieki społecznej.

Ocena teoretyczna jadłospisów polegała na oszacowaniu w jadłospisie 10-dniowym zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów i substancji mineralnych dostarczanych w posiłkach na zgodność z zaleceniami żywieniowymi.

Stwierdzone nieprawidłowości w jadłospisach

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie stwierdzili nieprawidłowości w ocenianym teoretycznie jadłospisie dekadowym w:

a) szpitalu:

- rośliny strączkowe suche podawane zbyt rzadko (1x w dekadzie)
- podaż potraw smażonych zbyt częsta (4xw dekadzie)
- podaż ryb zbyt mała (2x w dekadzie)
- mleko i przetwory nie podawane w co najmniej w 2 posiłkach

W związku z powyższym, zalecono poprawić jadłospis zgodnie z zaleceniami żywieniowymi i zobowiązano dyrekcję szpitala do korekty jadłospisu. Kontrola sprawdzająca wykazała zastosowanie się szpitala do zaleceń żywieniowych.

b) grupie zakładów- kolonie, obozy

- brak podaży ryb i/lub przetworów rybnych co najmniej raz w tygodniu.

Zalecono podaż porcji ryby co najmniej raz w tygodniu.

W 2021r. pobrano do badania **1** próbkę posiłku obiadowego w kierunku oceny jakości wartości odżywczej zakładach żywieniowych: w *Domu Opieki społecznej „RELAX” w Stawiskach.*

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

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

Nadmierne spożycie soli (NaCl) – z uwagi na zawartość sodu – powoduje niekorzystne skutki dla zdrowia (nadciśnienie, udary, otyłość, nowotwory).

Sól w potrawach należy zastępować aromatycznymi ziołami, jak: majeranek, bazylia, oregano, czosnek.

7. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2021r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie pobrali do badania **245** próbek środków spożywczych z których **11** nie spełniało obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej.

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

Próbki środków spożywczych zbadano w następujących kierunkach:

- **mikrobiologicznym** pobrano ogółem **152** próbki,
- **fizyko-chemicznym** pobrano **87** próbek - w tym:
 - substancje dodatkowe - 14 próbek, (w tym 6 próbek w ramach interwencji klienta)
 - metale – 12 próbek, (w tym 1 próbka M)
 - azotany – 2 próbki,
 - WWA – 5 próbek
 - mikotoksyny – 7 próbek,
 - napromienianie – 1 próbka,
 - jod w soli – 2 próbki,
 - akryloamid – 1 próbka,
 - radiologia – 8 próbek,
 - zawartość glutenu – 1 próbka,
 - 3-MCPD – 3 próbki,
 - GMO – 3 próbki,
 - pozostałości pestycydów – 9 próbek (w tym: 1 próbka interwencja w ramach RASFF-chloropiryfos);
 - kryteria czystości- 1 próbka,
 - zawartość witamin i minerałów w suplementach diety – 3 próbki,
 - zawartość witamin i minerałów w żywności wzbogaconej – 1 próbka,
 - badanie posiłków obiadowych (wartości odżywcze) – 1 próbka;
 - ocena organoleptyczna (interwencja klienta) – 10 próbek
 - obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości - próbki sanitarne, zmiotki z zakładu konfekcjonującego (interwencja klienta) – 3 próbki
- materiały i wyroby do kontaktu z żywnością: **4 próbki.**

W 2021r. ramach interwencji klientów pobrano **42 próbki**, w tym:

- 11 próbek posiłków (próbki pokarmowe),
- 11 próbek sanitarnych (wymazy z rąk pracowników, sprzętu kuchennego) (0 próbek pobranych w mieście)
- 3 próbki sanitarne (zmiotki z zakładu produkcyjnego) (3 próbki pobrane w mieście)
- 17 próbek środków spożywczych (17 próbek pobranych w mieście)

W 2021 roku uległo zdyskwalifikowaniu **11 próbek**:

- 7 próbek (0 próbka pobrana w mieście) pod względem mikrobiologicznym
- 1 próbka (1 próbka pobrana w mieście) pod względem zanieczyszczeń fizyko-chemicznych
- 3 próbki (1 próbka pobrana w mieście) ze względu na nieprawidłowe znakowanie.

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

W roku sprawozdawczym w rejestrze istniało **36** obiektów „Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością”, w tym **4** hurtownie, **32** miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W 2021r. organ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie skontrolował **5** obiektów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono **5** kontroli sanitarnych i rekontroli. Z **5** kontroli sanitarnych, **2** kontrole to kontrole interwencyjne (powiadomienia w systemie RASFF).

W 2021r. otrzymano 2 powiadomienia informacyjne krajowe, w systemie RASFF, dot. materiałów do kontaktu z żywnością:

- w sprawie przekroczenia NDP poziomu:
 - sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, łyżka do serwowania Florina ONYX, CHINY
 - zawiera niedozwolone składniki - Organic kubek z włókna bambusowego 350ml

Nie stwierdzono w/w materiały do kontaktu z żywnością w obrocie handlowym.

Pobrano do badań **4** próbki wyrobów przeznaczone do kontaktu z żywnością w kierunku migracji:

- metali ciężkich (Pb, Cd) - wyroby ceramiczne – 2 próbki
- metali ciężkich (Pb, Cd) – wyroby kryształowe - 1 próbka.
- migracja specyficzna do Tenaxu- folia wielowarstwowa z kolorowym nadrukiem do jednorazowego pakowania środków spożywczych - 1 próbka.

W pobranych do badania próbkach nie stwierdzono przekroczeń.

8.1 Kosmetyki

W zakresie produktów kosmetycznych w 2021r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie posiadał w ewidencji **5** obiektów, w tym: **2** hurtownie i **3** sklepy.

W 2021r. w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań **3** próbki kosmetyków w kierunku badania mikrobiologicznego i fizyko-chemicznego (zawartość substancji konserwujących, zawartość fluoru całkowitego):

- kosmetyki dla dzieci, Żelowe mydło dla dzieci ze czereda, kwiatami nagietka i rumianku
- Płyn do higieny intymnej LACTACYD o właściwościach przeciwgrzybiczych.

W/w próbki spełniały w/w wymagania. Znakowanie próbek – bez uwag.

W **2** produktach firmy „TOŁPA”:

- dermo face-przebadany alergologicznie Sebio+korygujący niedoskonałości CICA-KREM,
 - żel do mycia twarzy 3 enzymy papaina, bromelcyna, keratolina Sebio- dermo face,
- dokonano oceny znakowania min. pod kątem oświadczeń zdrowotnych.
Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu produktu do wybielania zębów.

- liczba kontroli przeprowadzonych w związku z powiadomieniami w systemie RAPEX.

Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.9.6.2021.ADM z dnia 31.03.2021r. w sprawie powiadomienia w systemie RAPEX nr A12/00281/21 dotyczącego pasty do zębów p.n. Red Paste for Teeth and Gums, która może stwarzać poważne zagrożenie mikrobiologiczne, z uwagi na stwierdzoną łączną ilość bakterii tlenowych mezofilnych na poziomie $1,05 \times 10^4$ jtk/g, Pseudomonas oryzihabitans oraz inne tlenowe organizmy tworzące przetrwalniki. Uzyskano informacje telefoniczne w 6 zakładach (2 sklepy przemysłowe, 1 sklep drogerijny, oraz sklepy: Rossmann, Hebe, Natura), stwierdzono że nie ma w obrocie handlowym w/w pasty do zębów.

9. Zatrucia pokarmowe

W 2021r. było **9** ognisk zarejestrowanych w ROE :

- trzy ogniska dot. zbiorowych zatruc pokarmowych podczas wypoczynku dzieci i młodzieży w ośrodkach wypoczynkowych.

W trzech ośrodkach wczasowych, w pobranych próbkach kału osób (z objawami i bez objawów zatrucia pokarmowego), potwierdzono obecność **antygen norowirusów**.

W dwóch przypadkach wykryto **obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) na powierzchniach wewnętrznych obu dłoni pracowników kuchni**.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie wydał dwie decyzje nakazujące odsunięcie od pracy w/w pracowników kuchni, z rygorem natychmiastowej wykonalności.

Dodatkowo nałożono w dwóch przypadkach mandaty karne w wysokości 500zł. za nie przestrzeganie podstawowych zasad higieny (brak czystości i porządku w zakładzie).

- sześć ognisk dot. środowiska domowego: 4 salmonellozy, 1- czynnik chorobotwórczy WZW typu A, 1- czynnik chorobotwórczy rotawirusy.

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

Działania w zakresie eliminowania z rynku produktów stanowiących potencjalne zagrożenie zdrowia i życia ludzi w ramach systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt). W ramach systemu RASFF – PPIS w Kościerzynie w 2021r. otrzymał:

49 - powiadomień, w związku z czym przeprowadzono **46** kontroli interwencyjnych (protokoły kontroli).

W czasie epidemii SARS-Cov-2, kontrole w ramach systemu RASFF polegały, często, na zdalnym pozyskiwaniu informacji, z czego sporządzano notatki służbowe i otrzymywano informację zwrotną e-mail.

PPIS w Kościerzynie w 2021r. nie zgłosił powiadomień w ramach systemu RASFF.

A. W 2021r. otrzymano 24 powiadomienia alarmowe krajowe, dot. środków spożywczych np.:

- w sprawie wykrycia obecności:
 - Salmonella w produktach: Helio Sezam łuskany 200g,
 - Salmonella Typhimurium: skóry szyj indyjskich,
 - Salmonella Enteritidis : kurczak z szyją bez podrobów,
 - Salmonella Enteritidis: skóra z szyj kurcząt,

- Clostridium redukujące siarczyny produktu: „Mama i ja , woda źródlana, niegazowana” 1,5l
 - w sprawie wykrycia obecności:
- glutenu: produkt pn. Schoko Herzen Posypka dekoracyjna czekoladowa bezglutenowa Bio, 35g Niemcy
- glutenu: produkt pn Long Chips- chipsy puree ziemniaczanego o smaku sera i zielonej cebulki;
- glutenu: produkt pn Pieprz czarny mielony
- niezadeklarowanej substancji – sydenafilu w produkcie pn. „Total Men” suplement diety
- zanieczyszczenia surowców tlenkiem etylenu w produktach pn. „haj cat czarny sezam 50g, 1kg, 150g, „zestaw do sushi”; dr Vita Multi +Miner 24t, dr Vita Med. Calcium Max 24t., Szprot King Oscar w pomidorach, Filet z makreli w pomidorach,
- w sprawie przekroczenia NDP poziomu:
- pozostałości pestycydów: chloropiryfosu metylu w grejpfrutach
- pozostałości pestycydów: glifosatu w Kaszy jaglanej SARITA (4x100g)
- pozostałości pestycydów: buprofezyny w cytrynach , kraj pochodzenia Turcji
- pozostałości pestycydów: glifosatu w mące jaglanej
- ochratoksyny A w „Rodzynekach Sułtanki” 200g

W 2021r. otrzymano 19 powiadomień informacyjnych krajowych, dot. środków spożywczych np.:

- w sprawie wykrycia obecności:
- pozostałości pestycydów: kaberdazinu i benomylu w porzeczce czerwonej
- niedozwolonego ekstraktu z konopii włóknistych: Premium Quality Hemp Oil
- kawałka szkła w butelce produktu napój alkoholowy pn. Seagram Gin
 - w sprawie przekroczenia NDP poziomu:
- pozostałości pestycydów: Linuronu w seler korzeń
- kadmu w konserwie rybnej Tuńczyk w zalewie z olejem roślinnym
- estrów 3-MCPD w oleju rafinowanym użytym do produkcji sękaczy kakowych
- przekroczenia maksymalnego poziomu stężenia glikolu propylenowego w napojach gazowanych energetycznych
- pozostałości pestycydów glifosatu w kaszy jaglanej Sarita
- stwierdzenie 3-MCPD w produkcie pn. „Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany”,
- przekroczenia obecności ochratoksyny A (OTA) w produkcie „Mąka żytnia razowa typ 2000”,
- wykrycie obecności Salmonella Enteridis w elementach drobiowych,

W 2021r. otrzymano 2 powiadomienia informacyjne krajowe, dot. materiałów do kontaktu z żywnością:

- w sprawie przekroczenia NDP poziomu:
 - sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, Łyżka do serwowania Florina ONYX, CHINY
 - zawiera niedozwolone składniki - Organic kubek z włókna bambusowego 350ml
- Nie stwierdzono w/w materiały do kontaktu z żywnością w obrocie handlowym.

B. W 2021r. otrzymano 5 powiadomień alarmowych UE, dot. środków spożywczych np.:

- w sprawie wykrycia obecności:
- obecności tlenu etylenu w lodach pochodzących ze Słowenii
- obecności tlenu etylenu w mączce chleba świętojańskiego (E410)
- obecności niedeklarowanego alergenu gorczycy w pasteryzowanym serku z mleka krowiego, producent Czechy
- obecności nieautoryzowanej substancji THC oraz nieautoryzowanego składnika nowej żywności Sanabidiolu w suplemente diety: Cannabi Gold Smart
 - w sprawie przekroczenia NDP poziomu:
- ołowiu w suszonej posiekanej cebuli pochodzenia Indie

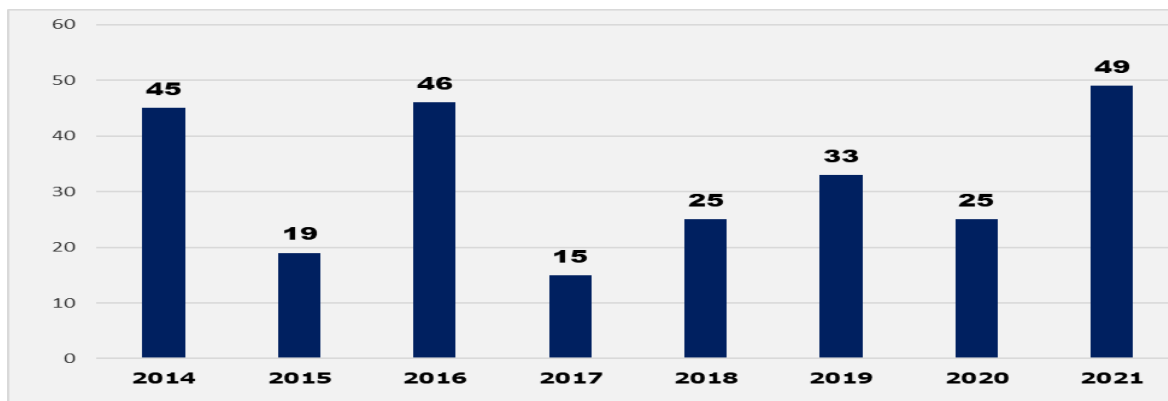
W 2021r. otrzymano 1 powiadomienie alarmowe UE, dot. materiałów do kontaktu z żywnością:

- migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie Łyżka nylonowa, Chiny

W 2021r. otrzymano 1 powiadomienie informacyjne UE, dot. środków spożywczych np.:

- w sprawie wykrycia obecności:
- stwierdzenia obecności larw Anisakis w ikrze śledzia, Dania

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 w/w produktów.



Wyk. Liczba powiadomień RASFF w latach 2014-2021

11. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach kosmetycznych – RAPEX

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

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

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

- liczba kontroli przeprowadzonych w związku z powiadomieniami w systemie RAPEX.

Pismo PPWIS w Gdańsku nr OBŻ.9011.9.6.2021.ADM z dnia 31.03.2021r. w sprawie powiadomienia w systemie RAPEX nr A12/00281/21 dotyczącego pasty do zębów p.n. Red Paste for Teeth and Gums, która może stwarzać poważne zagrożenie mikrobiologiczne, z uwagi na stwierdzoną łączną ilość bakterii tlenowych mezofilnych na poziomie $1,05 \times 10^4$ jtk/g, Pseudomonas oryzihabitans oraz inne tlenowe organizmy tworzące przetrwalniki. Uzyskano informacje telefoniczne w 6 zakładach (2 sklepy przemysłowe, 1 sklep drogerijny, oraz sklepy: Rossmann, Hebe, Natura), stwierdzono że nie ma w obrocie handlowym w/w pasty do zębów.

Kontrole nie wykazały ww. kosmetyku w obrocie.

12. Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świńowatych (świnia dzika, dzik)

W Polsce pojawiły się przypadki afrykańskiego pomoru świń, w związku z czym wzmożono nadzór nad sprzedażą mięsa dzika i jego przetworów niewiadomego pochodzenia, szczególnie na targowiskach i w obiektach żywienia zbiorowego.

Z podjętych działań w 2021r. składano dwutygodniowe raporty do WSSE Gdańsk. Dotychczasowe kontrole nie wykazały w obiektach produkcji żywności jaki i w obrocie mięsa z dzików niewiadomego pochodzenia.

13. Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W roku 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie skierował **1 wniosek o ukaranie** karą pieniężną, do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z art.103 ust.1 pkt.4 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dot. **prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

Dotyczy powyższe prowadzenia działalności w zakresie: **obrotu środkami spożywczymi: wyrobami mięsnymi (wędliny, wędzonki), wyrobami rybnymi (ryby wędzone), miodem lipowym, pieczywem, przetworem z żurawiny) z ruchomego punktu sprzedaży.**

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

Współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w Kościerzynie

Zakładami objętymi wspólnym nadzorem obu inspekcji w 2021r. były zakłady produkujące lub przechowujące środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt:

- **P.P.H. „KROS” Sp. z o.o., Hownica 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 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie przeprowadził wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną w ww. zakładach.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną z przedstawicielami PIW w Kościerzynie, dot. naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych przy sprzedaży środków spożywczych min. pochodzenia zwierzęcego z ruchomego punktu sprzedaży- autosklepu.

1. Podczas kontroli, w autosklepie, stwierdzono obrót środkami spożywczymi: *wyrobami mięsnymi (wędliny, wędzonki), wyrobami rybnymi (ryby wędzone), miodem lipowym, pieczywem, przetworem z żurawiny*). Sprzedaż była prowadzona z naruszeniem podstawowych zasad higieniczno-sanitarnych:

- brak czystości bieżącej w autosklepie – brudna posadzka w rogach oraz brak dostępu do wody (urządzenie niesprawne (kran – nie można spuścić wody),
- brak traceability – brak dokumentów potwierdzających zakupu chleba, przetworów z żurawiny, miodu; brak etykiet na poszczególne wędliny.

Za stwierdzone w/w nieprawidłowości natury higieniczno-sanitarnej nałożono mandat karny w wysokości 500zł.

PPIS w Kościerzynie wystosował wniosek w dniu 12.11.2021r. o ukaranie w trybie art.103 ust.1 pkt.4 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz.U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.). o ukaranie karą pieniężną podmiotu, z uwagi na prowadzenie działalności w zakresie: *obrotu środkami spożywczymi: wyrobami mięsnymi (wędliny, wędzonki), wyrobami rybnymi (ryby wędzone), miodem lipowym, pieczywem, przetworem*

z żurawiny z ruchomego punktu sprzedaży- samochód bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i uzyskania decyzji zatwierdzającej. Sprawa w toku.

2. W ramach współpracy z PIW w Kościerzynie - zgodnie z §5 ust.1 pkt.1 „Przekazywanie informacji na szczeblu powiatowym” porozumienia z 27.11.2018r., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał: **3 interwencje** (protokoły z ustnego przyjęcia interwencji klientów) do PLW w Kościerzynie zgodnie z kompetencją merytoryczną.

3. PPIS w Kościerzynie przekazał w 2021r. następujące 1 sprawę do PLW w Kartuzach:

- sprawozdanie z badań nr 2772/51/21 z dnia 25.11.2021r. Laboratorium Badania Żywności i Żywienia kl. A świeża (próbka 1,1kg), termin przydatności do spożycia 17.11.2021r., nr partii: 6536, w której wykryto w 10g obecność **Campylobacter spp.** Producentem w/w wątróbki jest Ubojnia Drobiu "Gosz" Sp. z o.o., ul. Lęborska 46, 83-340 Sierakowice.

Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W 2021r. nie podejmowano współpracy z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gdańsku o/ Kościerzyna.

Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych oddział w Lublinie w z/s Białej Podlaskiej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie poinformował pisemnie, że w ramach nadzoru bieżącego, przeprowadzono kontrolę sanitarną w Sklepie spożywczo-przemysłowym „Chata Polska”, ul. Starogardzka 1, 83-404 Nowa Karczma i dokonano poboru próbki: **Łososia Atlantyckiego wędzonego na zimno, plastrowanego**, 100g., L 23111/16, PL20031801WE, producent: Suempol Sp. z o.o., 17-100 Bielsk Podlaski, ul. Białostocka 69a, kraj pochodzenia Norwegia.

Stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu pod względem zgodności z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. L 304/18 z 22.11.2011 z póź. zm.)

Zgodnie ze Sprawozdaniem z badań nr 1176/51/21 z dnia 13.07.2021r. Laboratorium Badania Żywności i Żywienia WSSE w Gdańsku: „uwaga: Na opakowaniu nie umieszczono dodatkowej etykiety z informacją o terminie przydatności do spożycia po rozmrożeniu.”

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

Uzyskano informacje od WIJHARS oddział w Lublinie w z/s Białej Podlaskiej, który załączył pismo wyjaśniające z zakładu produkcyjnego: Suempol Sp. z o.o., 17-100 Bielsk Podlaski, ul. Białostocka 69a, w którym poinformowano iż produkty mrożone przeznaczone do rozmrożenia przez inne podmioty gospodarcze i dalszej sprzedaży jako produkt rozmrożony gotowy do spożycia powinny załączyć etykietę z dodatkowym terminem przydatności do spożycia nie dłuższym niż 14 dni od momentu rozmrożenia towaru.

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 2021r. PPIS w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W roku 2021 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Kościerzynie było zarejestrowane 21 aptek.

W dniu 28.01.2021r. wystosowano do PWIF w Gdańsku pismo informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli w 1 aptecę „Centrum”, Magdalena Kreft-Gawin, ul. Staszica 13, 83-400 Kościerzyna. Kontrola tematyczna dotyczyła „oceny znakowania suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, lub środków spożywczych wzbogaconych”. Oceniono znakowanie suplementu diety pn. NATURELL Witamina D3 1000, 60 tab. do ssania, producent: NATURELL AB Szwecja, dystrybutor: USP Zdrowie Sp. z o.o., ul. Poleczki 35, 02-822 Warszawa. Zastosowane oświadczenia zdrowotne prawidłowe, znakowanie suplementu diety zgodne z przepisami.

Jednocześnie dokonano poboru 3 próbek w kierunku:

- oceny znakowania i oznaczenia Mg (suplement diety Magnum forte Cytrynian ZDROVIT)
- oceny znakowania i oznaczenia witaminy C (suplement diety LEVIT C 1000 Witamina CL)
- oceny znakowania oraz oznaczenie kofeiny (suplement diety MenMag Energy Magnez dla mężczyzn).

Nieprawidłowości w w/w kierunkach nie stwierdzono.

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

Współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną oraz Wojskową Inspekcją Weterynaryjną

W 2021r. nie przeprowadzano wspólnie z przedstawicielem Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej kontroli sanitarnych w powiecie kościerskim.

Współpraca z policją, strażą miejską oraz innymi służbami.

A. W dniu 09.07.2021r. PPIS w Kościerzynie wystosował pismo przekazujące interwencje klienta dot. min. spożywania alkoholu przez klientów w obrębie zakładu: mała gastronomia „Pampalini” w Łubianie.

W 2021r. przeprowadzano 29 wspólnych kontroli z przedstawicielami Komendy Policji w Kościerzynie w związku z ogłoszonym w okresie od dnia 20 marca 2020 r., do odwołania, na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stan epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Przeprowadzano w/w kontrole sanitarne interwencyjne w zakładach typu: bary, restauracje, puby, sklepy spożywcze itp. Przeprowadzano również wspólne kontrole w innych zakładach typu: Galerie handlowe, sklepy przemysłowe itp.

B. W dniu 10.06.2021r. PPIS w Kościerzynie wystosował pismo przekazujące do Urzędu Skarbowego w Kościerzynie interwencję pisemną „pilne wezwanie” klienta dot. sprawdzenia nielegalnej sprzedaży ryb i narybku przez osobę prywatną w miejscowości Łubiana (nie prowadzi działalności gospodarczej i nie wystawia dokumentu sprzedaży, paragonu).

C. W 2021r. przekazał pisemnie w dniu 26.02.2021r. telefoniczne zgłoszenie dot. osoby pracującej bez zatrudnienia w sklepie warzywnym w Kościerzynie przy ul. Długiej 7. Informacji zwrotnej nie otrzymano.

Współpraca z organizacjami np. ośrodkami doradztwa rolniczego, kołami gospodyń wiejskich, itp.

Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich – Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich przy Urzędzie Marszałkowskim Województwa Pomorskiego w Gdańsku w związku z organizowanym konkursem pn. „Weki z Pomorskiej Spiżarni” zwróciła się pisemną prośbą z dnia 01.09.2021r. o rozpowszechnienie informacji o konkursie wśród potencjalnie zainteresowanych i poinformowanie o konkursie urzędy i ośrodki współpracujące z rolnikami. PPIS w Kościerzynie wystosował pisma z dnia 10.09.2021r. do poszczególnych urzędów gmin, Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu oraz do Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Kościerzynie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w związku z organizacją przez Samorząd Województwa Pomorskiego, po raz drugi, konkursu na najlepszy produkt lokalny pn. „**Weki z Pomorskiej Spiżarni**”, skierowanego do mieszkańców województwa pomorskiego, którzy prowadzą działalność w formie rolniczego handlu detalicznego.

Ideą konkursu jest wsparcie pomorskich rolników w promocji produktów wytworzonych z własnych upraw, hodowli lub chowu oraz zwiększenia zainteresowania produktami lokalnymi wśród konsumentów.

W tegorocznej edycji konkursu „*Weki z Pomorskiej Spiżarni*”, uczestnicy konkursu będą mogli zgłaszać swoje produkty w sześciu kategoriach konkursowych: produkty i przetwory mięsne oraz rybne, produkty mleczne, produkty pszczelarskie, przetwory owocowe, przetwory warzywne oraz oleje i octy, co pozwoli zaprezentować ich szeroki wachlarz asortymentowy.

Szczegóły konkursu znajdują się w załączonym do pisma regulaminie oraz na stronie internetowej Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego po adresem: www.dprow.pomorskie.eu.

Konkurs organizowany jest w ramach Planu operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2020-2021 objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Powyższe informacje dostępne są również na stronie Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Kościerzynie <https://www.gov.pl/web/psse-koscierzyna>.

OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO - WYCHOWAWCZYCH

Do zakresu działania Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2021 roku należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne i zdrowotne w obiektach szkolnych, placówkach oświatowo – wychowawczych, opiekuńczych oraz obiektach wypoczynku letniego i zimowego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w w/w placówkach kontroluje przestrzeganie przepisów dotyczących:

- stanu sanitarno – technicznego budynków i pomieszczeń, w których funkcjonują żłobki, przedszkola, szkoły, placówki opiekuńczo-wychowawcze, ośrodki wypoczynku dzieci i młodzieży;
- oceny higienicznej procesu nauczania, tj.: dostosowania mebli do wzrostu uczniów, rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, parametrów oświetlenia, oceny warunków higienicznych pobytu dzieci w szkole;
- substancji stwarzających zagrożenie i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w szkolnych pracowniach chemicznych oraz laboratoriach funkcjonujących w szkołach wyższych;
- gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

NADZÓR NAD PLACÓWKAMI OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYMI

W roku 2021 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **350** placówek przeznaczonych dla dzieci i młodzieży, w tym: placówki wypoczynku letniego i zimowego, placówki edukacyjne (przedszkola i szkoły), opiekuńczo-wychowawcze (m. in. żłobki) oraz inne (m. in. domy kultury, świetlice, place zabaw).

Tabela: Wykaz placówek oświatowo-wychowawczych

Rodzaj placówki oświatowo-wychowawczej	Ilość placówek wg ewidencji powiat
placówkami wypoczynku letniego i zimowego	250
żłobkami;	9
przedszkolami	25
szkołami podstawowymi;	21
zespołami szkół	17
Licea ogólnokształcące	1
innymi placówkami (domy kultury świetlice, place zabaw, sosw).	27

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży w 2021r. roku przeprowadzili **144** kontrole.

Większość kontroli została przeprowadzona w sposób planowy, jedynie nieznaczny odsetek stanowiły kontrole o charakterze interwencyjnym (5) spośród wszystkich przeprowadzonych tj. kontrole podjęte w rezultacie zgłoszeń nieprawidłowości w trakcie wypoczynku letniego.

1. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek

Żłobki

W roku 2021 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 9 żłobków. – W placówkach tych przeprowadzono **9** kontroli. W 2021r. powstały dwa nowe żłobki na terenie gminy Dziemiany i Lipusza.

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

Przedszkola

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2021 roku objął nadzorem **25** przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego.

W placówkach tych przeprowadzono 11 kontroli - nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących złego stanu sanitarnego.

Nadzorem objęto także place zabaw na terenie przedszkoli w szczególności pod względem zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi. Podczas kontroli zwracano uwagę na ogrodzenie terenu placu zabaw, przestrzeganie zakazu wprowadzania zwierząt na teren obiektu, zabezpieczenie piaskownic w okresie przerw w ich funkcjonowaniu oraz wymianę piasku. Stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych placów zabaw nie budził zastrzeżeń.

Ponadto w celu ograniczenia ryzyka sanitarnego i poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic Państwowy Powiatowy Inspektor w Kościerzynie każdorazowo przed rozpoczęciem sezonu wiosenno - letniego polecał i przypominał dyrektorom przedszkoli o obowiązku wymiany piasku w piaskownicach oraz informował o zagrożeniach zdrowotnych dla dzieci wynikających z kontaktu z zanieczyszczonym odchodami zwierząt piaskiem.

Szkoły

W roku 2021 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **40** szkół różnego typu, w tym:

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

W placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

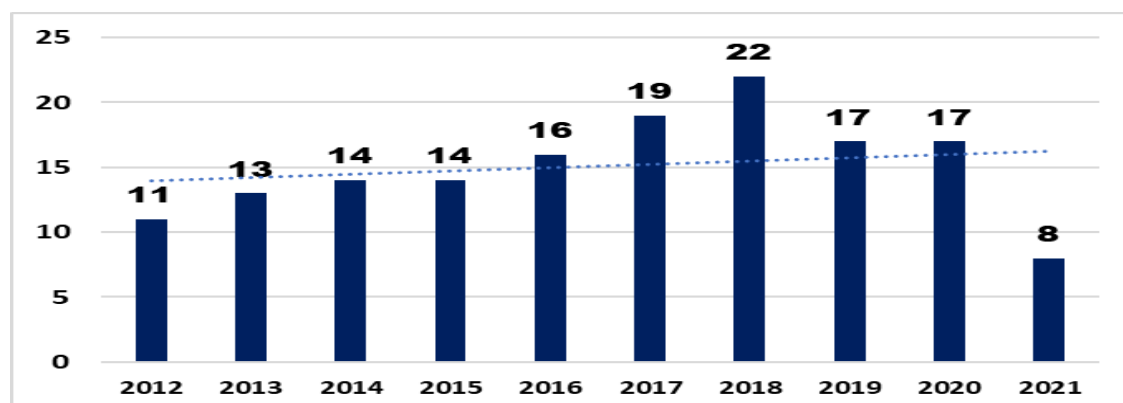
W 2021 roku, w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, zarejestrowano **250** turnusów zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku.

Wypoczynek zimowy

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

W 2021 roku wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na 8 turnusach w mieście Kościerzyna, w których uczestniczyło 436 dzieci i młodzieży.

Przez cały okres ferii zimowych przeprowadzono 2 kontrole



Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2021 - liczba zorganizowanych turnusów

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

Nie stwierdzono zatruc pokarmowych, zachorowań, wypadków ani urazów.

W kontrolowanych placówkach przedstawiciele Inspekcji Sanitarnej prowadzili działania edukacyjne, dotyczące zapobiegania grypie sezonowej, chorobie meningokokowej, wszawicy, paleniu tytoniu, „Stop dopalaczom”, „Patent na bezpieczne ferie” bezpiecznego wypoczynku zimowego.

Wypoczynek letni

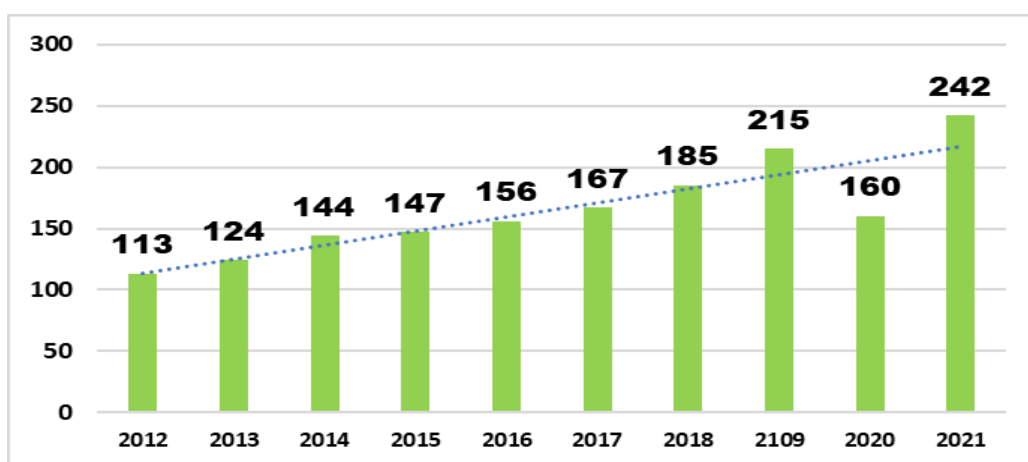
W 2021 roku wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **242** turnusach, w których uczestniczyło **5100** dzieci i młodzieży.

Podział ze względu na formy wypoczynku:

- **189** wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie; 3308 uczestników;
- **16** wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku; 106 uczestników;
- **37** to obozy pod namiotami, 1686 uczestników

Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **90** kontroli w placówkach organizujących wypoczynek.

Podczas trwania sezonu wypoczynkowego zgłoszono 5 interwencji, które okazały się niezasadne.



Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2021 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”; „BIORAĆ – NIE JESTEŚ SOBĄ”, „Patent na bezpieczne wakacje”, „Jak chronić się przed pokąsaniem przez kleszcze i chorobami przez nie przenoszonymi”, Borelioza”. Zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadarek na powyższe tematy.

NADZÓR NAD SANITARNO-HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY

Kluczowe kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2021r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie obejmował w 2021r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także oceny ryzyka zawodowego. Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy i ocena narażenia zawodowego pracowników obejmowało zarówno programy wieloletnie, tj. ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” – sprawozdanie coroczne, oraz programy dwuletnie: dotyczące nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego

pracowników narażonych na substancje rakotwórcze lub mutagenne zawarte w lekach cytostatycznych.

W roku 2021 w ewidencji Pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie było 326 zakładów, które zatrudniały ogółem: 10809 pracowników (w roku 2019 – 9962 pracowników) z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg. następującej klasyfikacji działalności:

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

Pracownicy pionu nadzoru higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili w 2021r. **44** kontrole u 35 pracodawców, zatrudniających łącznie 2562 pracowników. Nadzorem objętych zostało 11% zewidencjonowanych podmiotów.

W porównaniu do roku ubiegłego przeprowadzono 60% mniej kontroli.

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

1. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.

- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 28 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz w obiektach stosujących chemikalia,
- nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 – 4 kontrole, w obiektach zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- nadzór nad produktami biobójczymi – 24 kontrole, w tym m.in. w obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze oraz w obiektach stosujących produkty biobójcze,
- nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 2 kontrole,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 7 kontroli.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 13 skontrolowanych badaniach zakładach pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2021r., tak jak w roku ubiegłym, dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

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

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2021r. zatrudnionych było 379 pracowników. Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, były ponadnormatywny hałas i wibracja.

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

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

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

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

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

Tab. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w latach 2018– 2021

Kontrole	2018	2019	2020	2021
Czynniki chemiczne	70	72	28	
Czynniki biologiczne	46	31	7	
Czynniki biobójcze	23	33	24	
Czynniki rakotwórcze	13	22	2	

2. Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów

Polska od 01.06.2007r. w raz z krajami Unii Europejskiej wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów w tym sporządzenia karty charakterystyki substancji czy też mieszaniny stwarzającej zagrożenie oraz od 01.12.2010r. Rozporządzenia CLP dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów.

Skierowane jest do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka.

W 2019 roku przeprowadzono ogółem **28** kontroli w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących stosowania chemikaliów m.in. zapewnienia karty charakterystyki, prawidłowego oznakowania i etykietowania opakowań, przestrzegania ograniczeń dotyczących produkcji, wprowadzania do obrotu i stosowania niektórych niebezpiecznych substancji, mieszanin i wyrobów.

Karta charakterystyki jest podstawowym narzędziem służącym do przekazywania informacji w zakresie klasyfikacji niebezpiecznych mieszanin oraz informowania o zagrożeniach i zarządzaniu ryzykiem. Najważniejsze informacje, jakie stosujący chemikalia może uzyskać z karty charakterystyki

to oprócz zidentyfikowania zagrożeń danej substancji czy mieszaniny informacje na temat pierwszej pomocy, postępowania z mieszaniną i jej magazynowaniem oraz informacje o wymaganych środkach ochrony indywidualnej.

Najczęściej stwierdzone uchybienia dotyczyły m.in.:

- braku lub nieprawidłowych kart charakterystyki substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie,
- braku spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej.

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

Produkty biobójcze przeznaczone są do niszczenia, odstraszania bądź unieszkodliwiania organizmów szkodliwych (np. grzyby, wirusy, bakterie, gryzonie). Stosowane są w gospodarstwach domowych i w działalności zawodowej. W gospodarstwach domowych głównie do odstraszania owadów takich jak komary, muchy czy kleszcze oraz do dezynfekcji toalet, a w działalności zawodowej przede wszystkim w celach dezynfekcyjnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych oraz stosowania ich w działalności zawodowej.

Substancje czynne, które nie mogą znajdować się w obrocie w danej kategorii zastosowania wymienione są w decyzjach Komisji o niewłączeniu niektórych substancji do załącznika I, IA lub IB do dyrektywy 98/8/WE.

W 2021r. pracownik pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził **24** kontrole w zakresie produktów biobójczych, z czego **14** kontroli na terenie miasta.

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

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

W 2021r. 2 firmy z powiatu kościerskiego zgłosiły do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie rozbiórkę elementów azbestowych. Pozostałe prace wykonywały firmy spoza powiatu kościerskiego. Zgłoszono do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **15** rozbiórek elementów azbestowych.

5. Choroby zawodowe

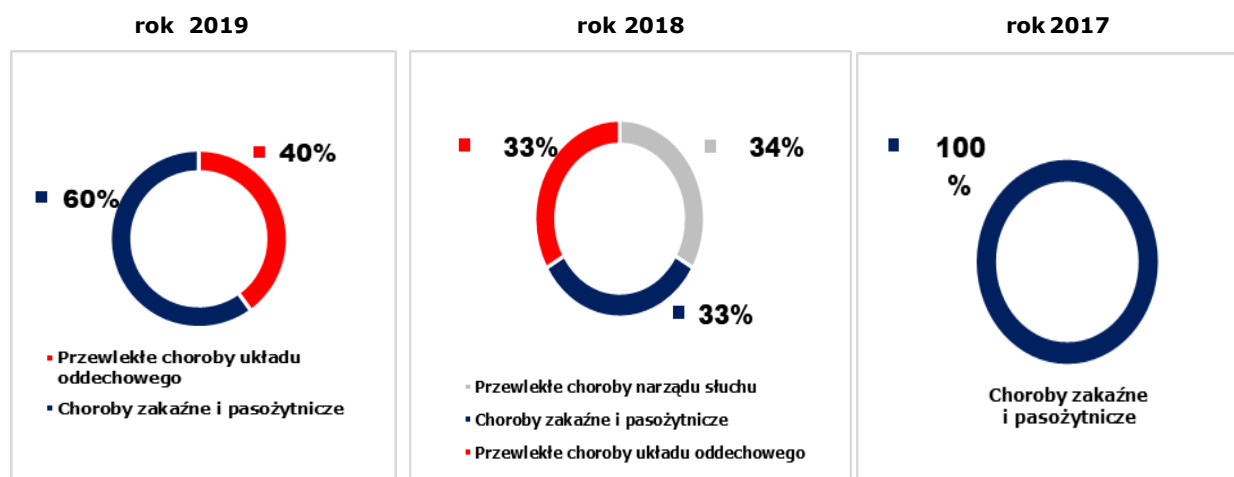
Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2021r. wpłynęły łącznie **3** podejrzenia o chorobę zawodową. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających i administracyjnych, organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie 2021 roku nie wydał decyzji

o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz wydał **1** decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Tab. Choroby zawodowe w latach 2017- 2019

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

Wyk. Procentowy udział rodzaju chorób zawodowych w poszczególnych latach.



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

6. Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami

- Organy samorządu terytorialnego, jak co roku informowano o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu i miasta.
- Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy – przekazywał informacje na temat zagrożeń w zakładach pracy oraz ocenach ryzyka zawodowego.
- Państwowa Inspekcja Pracy – przekazywała informacje na temat chorób zawodowych.

8. Promocja Zdrowia

W 2021r. podczas kontroli sanitarnych, wzorem lat ubiegłych, zajmowano się również promocją zdrowia poprzez szerzenie oświaty zdrowotnej. W szczególności zwracano uwagę na:

- Kontrolowano planu działań w celu ograniczenia ryzyka związanego z narażeniem na zakażenie SARS-CoV-2 w zakładach pracy.
 - Podjęcie środków ograniczających ryzyko związane z narażeniem na zakażenie COVID-19, tj.: zapewnienie dystansu fizycznego; ograniczenia kontaktów bezpośrednich z osobami spoza zakładu pracy; przestrzegania zasad higieny w miejscu pracy; zastosowanie odpowiednich zasad dezynfekcji; zapewnienie środków ochrony indywidualnej i dostosowanej odzieży roboczej.
 - Zasad komunikowania się z klientami i pracownikami.
 - Postępowania w przypadku podejrzenia zachorowania na COVID-19.
- Przestrzeganie przepisów z zakresu ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu.
- Przekazywanie informacji pracownikom o zagrożeniach występujących na stanowiskach pracy (np. badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, znaki nakazujące stosowanie środków ochrony indywidualnej, instrukcje stanowiskowe zawierające wszystkie niezbędne informacje, odzież ochronna i robocza).
- Stosowanie środków technicznych w zakładzie, dobór i stosowanie środków ochrony indywidualnej przez pracowników.
- Zachowanie higieny przez pracownika, szczególnie przy wykonywaniu prac w narażeniu na czynniki biologiczne, egzekwowanie zaleceń wynikających z rozporządzenia dot. bhp przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienia narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.
- Profilaktykę szczepień przy wykonywaniu prac w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne.
- Propagowanie zachowań prozdrowotnych wśród pracowników mających kontakt na stanowiskach pracy z czynnikami rakotwórczymi.
- Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy -substancje niebezpieczne pod kontrolą.

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

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

OŚWIATA ZDROWOTA I PROMOCJA ZDROWIA

Działalność pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest realizacją zadań określonych w art. 6 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz działań, które wynikają z zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, Komisji Europejskiej, Ministerstwa Zdrowia, a także sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa.

Oświatą Zdrowotną podejmuje zadania, których podstawowym celem jest ochrona zdrowia ludzkiego w formie realizacji programów edukacyjnych adresowanych do dzieci i młodzieży oraz działań informacyjnych skierowanych do ogółu społeczeństwa.

W roku 2021 Inspekcja Sanitarna realizowała:

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

1. Programy edukacyjne

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące programy:

- **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej
- **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**

- „**Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych**” – program edukacyjny „**ARS-czyli jak dbać o miłość?**” program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- „**Podstępne WZW**” – profilaktyka **Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz „Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.**” – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- „**Bieg po zdrowie**” – profilaktyka antynikotynowa - Program skierowany jest wyłącznie do klas IV szkoły podstawowej, a więc grupy wiekowej 9-10 lat.
- „**Skąd się biorą produkty ekologiczne?**” - ogólnopolski program edukacyjny dla dzieci przedszkolnych (6-letnich).

Akcje i interwencje nieprogramowe

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące akcje i interwencje:

- Światowy Dzień Zdrowia
- Światowy Dzień bez Tytoniu
- Światowy Dzień Rzucenia Palenia
- Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia
- Bezpieczny Wypoczynek
- Wystaw Grzybów

Trzymaj formę!

Ogólnopolski program edukacyjny „**Trzymaj Formę!**” został opracowany z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego, jako realizacja zadań strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia oraz Narodowej Strategii opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Grupą docelową programu są uczniowie V- VIII klas szkoły podstawowej i ich rodzice.

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

Krajowy program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV

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

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

W ramach programu przy współpracy Starostwa Powiatowego i Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz Urzędów Gmin w powiecie kościerskim nie zorganizowano w roku 2021 **Konkurs Wiedzy na temat HIV/AIDS oraz Uzależnień od Substancji Psychoaktywnych**, ze względu na pandemię SARS-CoV-2.

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

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

Program edukacyjny w zakresie profilaktyki uzależnień, autorstwa dra Krzysztofa Wojcieszka **pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. Program jest jednym z komponentów pięcioletniego Projektu KIK/68 **„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnienia od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”** współfinansowanego w ramach Szwajcarsko- Polskiego Programu Współpracy.

Projekt realizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny w partnerstwie czterech instytucji: Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Krajowego Biura Do Spraw Przeciwdziałania Narkomanii, Instytutu Medycyny Pracy im. Jerzego Nofera w Łodzi oraz Instytutu Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie.

Do programu zgłosiły się 1 placówka ponadpodstawowa z terenu miasta Kościerzyna. Liczba uczniów biorących udział w programie 29.

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

Oba programy profilaktyczne kierowane są do uczniów szkół ponadpodstawowych, szkolenia nt. zagrożeń wynikających z zakażeń HBV i HCV oraz sposobów zapobiegania im, a także wczesnego wykrywania zachorowań i profilaktyki czerniaka zostały przeprowadzone przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Celem szkoleń było podniesienie poziomu wiedzy na temat infekcji wywołanych przez wirusy zapalenia wątroby typu B i C oraz odpowiedzialnego korzystania z solariumów i właściwej ochrony przed promieniowaniem UV.

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

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

„Bieg po zdrowie” – profilaktyka antynikotynowa

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

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

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

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

W programie biorą udział 3 placówki przedszkolne. Liczba uczniów biorących udział w programie 147 dzieci.

2. Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia

OBCHODY „ŚWIATOWEGO DNIA ZDROWIA”

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

Akcja RZUĆ PALENIE RAZEM Z NAMI

Ze względu na ograniczenia związane z wystąpieniem pandemii obchody nie zostały zorganizowane.

Zamieszczono informację na stronie Facebooku nt. profilaktyki antytytoniowej Rady dla Palaczy Pt: „Co zyskasz, jeśli rzucisz palenie?”.

ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU (31 maja)

Ze względu na ograniczenia związane z wystąpieniem pandemii obchody nie zostały zorganizowane.

Zamieszczono informacje na stronie Facebook odnośnie wycofania ze sprzedaży papierosów mentolowych, smakowych i „klikanych”.

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

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



Zdjęcia: Zajęcia w Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie

DZIAŁANIA EDUKACYJNE PODCZAS WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

W czasie trwania wycieczki dzieci i młodzieży, w trosce o bezpieczny wypoczynek podejmowano działania edukacyjne propagujące właściwe zachowanie uczestników.

Prowadzono rozmowy z organizatorami, kierownikami placówek wycieczki zimowej oraz przekazywano materiały edukacyjne dotyczące m.in. zdrowotnych skutków palenia tytoniu, rozdawano ulotki pt. „NIE PODDAJ SIĘ GRYPIE”; „CHROŃ PRZED GRYPĄ SIEBIE I Innych”, PROFILAKTYKA DOPALACZY. Podczas wycieczki letniej w placówce kolonijnej i na obozach pozostawiono kierownikom oraz komendantom obozów ulotki dot. „BORELIOZY”, „ZASAD BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UPAŁÓW”, „ZASADY POSTĘPOWANIA PODCZAS ZADŁAWIEŃ”, „PATENT NA BEZPIECZNE WAKACJE” ORAZ ulotki „STOP DOPALACZOM”, „STOP MENINGOKOKOM”, „WSZAWICA”, „JAK SKUTECZNIE DEZYNFEKOWAĆ RĘCE”; „JAK PRAWIDŁOWO NAŁOŻYĆ I ZDJĄĆ MASECZKĘ?” w celu codziennego przypominania zaleceń dla grup podczas spotkań i apeli.

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

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

DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWA W RAMACH NADZORU NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

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

WYSTAWA GRZYBÓW

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w miesiącu październik br., zorganizowała wystawę grzybów, w ramach której został nakręcony z udziałem pracowników Inspekcji film edukacyjny pt: „Poznaj Grzyby, a unikniesz Zatrucia”. Film został przekazany wszystkim placówkom oświatowym na terenie powiatu kościerskiego.

Tego samego dnia przeprowadzono również w 3 grupach przedszkolnych warsztaty profilaktyczne nt. rozpoznawania najbardziej charakterystycznych gatunków grzybów.



Zdjęcia: Zajęcia w Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie

DODATKOWE DZIAŁANIA

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

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

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

Promocja Szczepień profilaktycznych w tym szczepienia przeciwko COVID-19 zamieszczenie informacji na stronie Facebooku i stronie internetowej PSSE.

Kampania informacyjna „ Wybieraj bezpieczną żywność”

W dniu - 19.11.2021 zorganizowano warsztaty tematyczne w ramach kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” akcją profilaktyczną pt. „Żyj zdrowo i kolorowo w dobie koronawirusa” w Szkole Podstawowej w Kaliskach. Podczas spotkania uczniowie mieli okazję zapoznać się ze sposobami zdrowego stylu życia jak sport, odżywianie i higiena, które w obecnej sytuacji COVID-owej są tak bardzo istotne. Uczniowie dowiedzieli się również jakie cenne składniki i witaminy zawierają owoce i warzywa, które są w tym okresie bardzo potrzebne. Na koniec apelu uczniowie zostali poczęstowani słodkimi, egzotycznymi owocami: melonem i grejpfrutem. Łącznie objęto informacją 110 uczniów klas I-VIII



Zdj. Warsztaty w Szkole Podstawowej w Kaliskach

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:

1. 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
2. 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 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zajął **213** stanowisk w zakresie spełnienia warunków sanitarno-higienicznych i ochrony środowiska, w następującym zakresie:

- dwanaście wniosków w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- szesnaście wniosków w sprawie zaopiniowania/uzgodnienia miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- sześćdziesiąt osiem wniosków co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko;
- siedem wniosków w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- jedenaście wniosków dotyczących dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu;

oraz

- dwadzieścia dwa wnioski w sprawie ocen higienicznych/weryfikacji materiałów na zastosowanie materiałów planowanych do użycia do dystrybucji / uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia;
- trzydzieści jeden wniosków dotyczących innych spraw (korespondencje, informacje, pisma).

W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzono 42 wnioski oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzono 23 wnioski.

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. W minionym roku szczególną uwagę poświęcono dostosowaniu obiektów do obowiązujących wytycznych w związku z wystąpieniem epidemii wirusa SARS-CoV- 2.

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).

Zauważono w roku 2021 znacznie większy udział lokalizacji farm fotowoltaicznych, świadczy to o zwiększonej świadomości oraz chęci wprowadzania pro ekologicznych rozwiązań, na co ma również wpływ dostęp do środków Unii Europejskiej. Zaobserwowano również wzrost inwestycji związanych

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. Przekazywane do użytkowania obiekty realizowane były na ogół na podstawie dokumentacji projektowej uzgodnionej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. 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.

NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

Państwowa Inspekcja Sanitarna na podstawie art. 4 ust.1 pkt 9a i ust. 2 pkt 1a *ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 roku* (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 195), w rozumieniu *ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii* (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 2050 ze zm.) egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej, w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie nie prowadził w 2021 roku żadnego postępowania związanego z wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych.

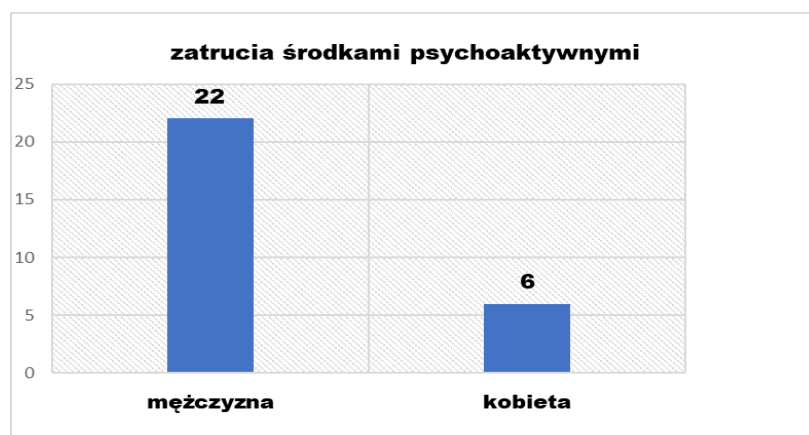
Tabela Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi prowadzone w latach 2016r. – 2021r.

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

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

W roku 2021 Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie **nie odnotowała przypadków zatruc środkówami zastępczymi**

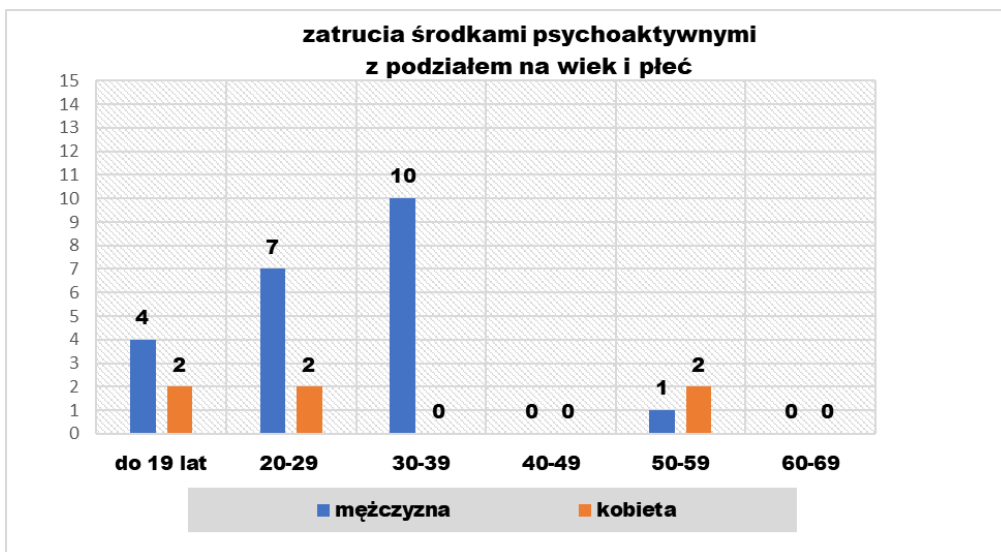
W roku 2021 Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie zgłosił do Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie **28** przypadków zatruc środkówami psychoaktywnymi (21 przypadków w 2020r., 21 przypadków w 2019r., 21 przypadków w 2018r., 27 przypadków w 2017r.,) co przedstawiono na wykresach poniżej.



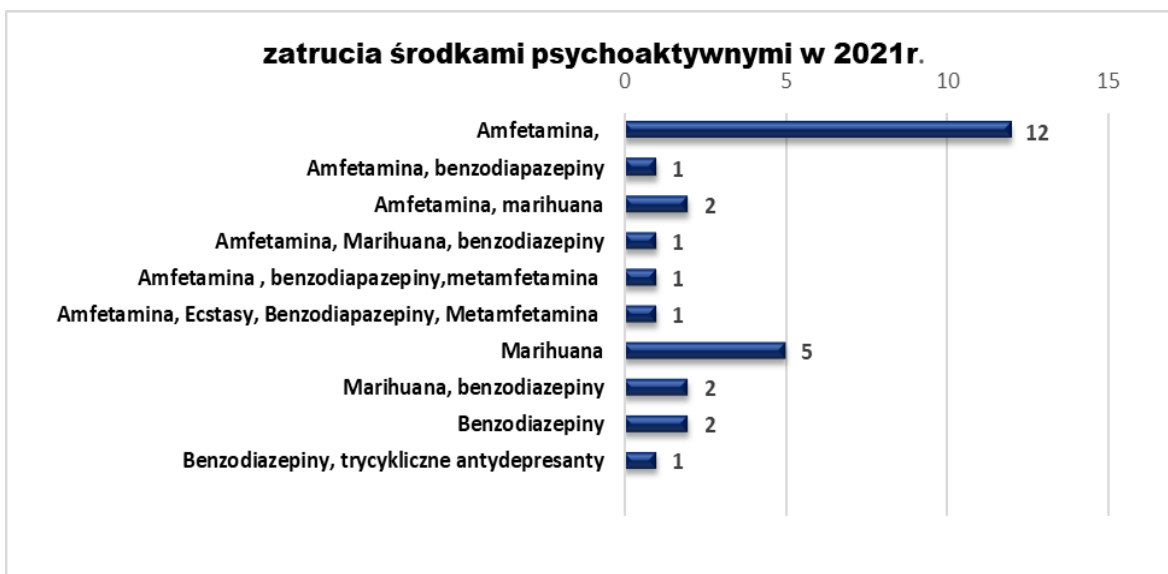
Wykres Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na płeć w 2021r.



Wykres Procentowa liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na płeć w 2021r.



Wykres Liczba zgłoszeń zatruc i podejrzeń zatruc z podziałem na wiek i płeć w 2021r.



Wykres Wykaz substancji psychoaktywnych, które były przyczyną zatruc, w odniesieniu do liczby osób