

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU ZA
2019 ROK

**I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH
w roku 2019 r.**

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W roku 2019 na terenie powiatu Świnoujście zgłoszono 2 przypadki bakteryjnych zatruc pokarmowych. Czynnikiem etiologicznym pierwszego zachorowania był przecinkowiec cholery (*Vibrio cholerae*), przy czym chory to osoba narodowości hinduskiej, która przybyła do Świnoujścia jako członek załogi statku ze strefy stanowiącej zagrożenie epidemiologiczne (Bombaj, Indie). Chory wymagał hospitalizacji, natomiast wszyscy członkowie załogi statku zostali poddani kwarantannie, ponadto pozostałe osoby z bezpośredniego kontaktu z chorym zostały objęte nadzorem epidemiologicznym. Czynnikiem etiologicznym drugiego zachorowania była *Salomonella*. Chory również wymagał hospitalizacji, natomiast osoby wspólnie zamieszkujące z chorym zostały objęte nadzorem epidemiologicznym.

W roku 2019 na terenie powiatu Świnoujście, analogicznie jak w roku poprzednim, zgłoszono 5 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych. W 4 przypadkach zachorowania wywołane były przez *Clostridium difficile*, natomiast jeden został wywołany przez *Yersinia enterocolitica*. Wszystkie przypadki wymagały hospitalizacji.

W roku 2019 na terenie powiatu Świnoujście zgłoszono 65 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 33 wywołane przez rotawirusy. Hospitalizowano 48 osób, z czego 17 stanowiły dzieci poniżej 2 roku życia. Zakażenia wymagające hospitalizacji dotyczyły przede wszystkim przypadków wywołanych przez rotawirusy oraz adenowirusy. Sytuacja epidemiologiczna tego rodzaju zakażeń jelitowych uległa poprawie, gdyż w roku poprzednim zarejestrowano 111 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, z czego w 42 czynnikiem etiologicznym były rotawirusy.

W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 38 przypadków biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu, w tym 8 dotyczyło dzieci do 2 lat. Liczba odnotowanych przypadków w roku poprzednim była niemalże identyczna, odnotowano wówczas 37 zachorowań.

**1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w
okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r.**

W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano jedno ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową. Dolegliwości żołądkowo – jelitowe wystąpiły u 25 kuracjuszy przebywających w sanatorium uzdrowskim wśród 83 osób narażonych na zachorowanie. Wśród kuracjuszy nie było osób nieletnich. Żaden z chorych nie wymagał hospitalizacji. Badania laboratoryjne w kierunku

obecności rotawirusów, adenowirusów i norowirusów wykonano u 24 osób. Czynnikiem etiologicznym zakażenia był norowirus, co zostało potwierdzone w 6 próbach kału. W roku 2018 nie zarejestrowano żadnego ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową.

1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2019 r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W roku 2019 w związku z podejrzeniem zachorowania na gruźlicę wydano 1 decyzję przymuszającą, dotyczącą zgłoszenia się do szpitala celem zakończenia diagnostyki oraz ewentualnego leczenia. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności, przy czym ze względu na zgon pacjenta przed doręceniem decyzji obowiązku nie wykonano.

W roku 2018 również wydano 1 decyzję przymuszającą, dotyczącą poddania się badaniu klinicznemu w związku z zachorowaniem na gruźlicę. Ponadto, w roku poprzednim wydano 1 decyzję odsunięcia od pracy do czasu uzyskania 3 - krotnych ujemnych badań mikrobiologicznych osoby będącej nosicielem *Salmonelli*.

1.3. Wirusowe zapalenia wątroby

1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typ „A”

W 2019 roku na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Było to zachorowanie sporadyczne, wymagające hospitalizacji pacjenta. W roku poprzednim nie odnotowano żadnego zachorowania na tę chorobę.

1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typ „B”

W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano 3 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B bliżej nieokreślone. Informowano o możliwości szczepienia osób z otoczenia chorego (kontakt domowy i seksualny) na WZW typu B. W analogicznym okresie w roku poprzednim zarejestrowano 5 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B, w tym 1 ostre.

1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typ „C”

Wśród wirusów hepatotropowych wirus zapalenia wątroby typu C stanowi największy problem epidemiologiczny. W roku 2019 liczba odnotowano 1 przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu „C”, natomiast ilość nowo wykrytych nosicieli przeciwciał anty – HCV w powiecie świnoujskim wynosiła 9. W roku 2018 liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C wyniosła 10 przypadków.

1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

W miesiącach od września do kwietnia notuje się nasilenie zachorowań w Polsce. Rejestracja wszystkich zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzona jest na podstawie sprawozdań MZ-55, które sporządzane są przez podmioty lecznicze.

W 2019 roku na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 23 podejrzenia zachorowań grypopodobnych (2018 – 51). Najwięcej zachorowań dotyczyło osób od 15 do 64 r.ż. - 14, 4 zachorowania dotyczyły dzieci w przedziale wiekowym 0-14 lat, natomiast 5 przypadków zachorowań odnotowano u osób w 65 r.ż. i powyżej. Spośród tych zachorowań 6 osób skierowano do szpitala z powodu objawów ze strony układu oddechowego.

1.5. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu świnoujskiego.

W roku 2019 nie rejestrowano zachorowań na odrę, różyczkę oraz ostre porażenia wiotkie. W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano następującą ilość zachorowań na poszczególne jednostki chorobowe:

Ospa wietrzna: 2019 – 90 przypadków, 2018 – 151 przypadków.

Odra: 2019 – brak zachorowań, 2018 – 2 przypadki.

Krztusiec: 2019 – 2 przypadki, 2018 – 1 przypadek.

Płonica (szkarlatyna): 2019 – 17 przypadków, 2018 – 14 przypadków.

Nagminne zapalenie przyusznic (świnka): 2019 – 1 przypadek, 2018 – 3 przypadki.

1.6. Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu

Czynnikiem etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 2 zachorowania na zapalenie opon mózgowych i mózgu, przy czym 1 przypadek dotyczył zapalenia opon mózgowych o nieokreślonej etiologii, natomiast w drugim czynnikiem etiologicznym był wirus. W roku poprzednim na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 5 zachorowań na zapalenie opon mózgowych i mózgu.

1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2019 jak i w roku 2018 nie zarejestrowano zachorowań.

1.8. Borelioza z Lyme

Od kilku lat obserwuje się wzrost zachorowań na boreliozę w Polsce. Przyczynami tego mogą być m. in. ciągle zmiany zasięgu bytowania kleszczy, zmiany klimatu, ale również poprawiająca się diagnostyka oraz wzrastająca świadomość społeczeństwa.

W 2019 roku na terenie powiatu zarejestrowano 52 przypadki zachorowań na boreliozę z Lyme. Zgodnie z opracowanymi na potrzeby nadzoru epidemiologicznego definicjami przypadków chorób zakaźnych 51 przypadków wykazano jako przypadki potwierdzone, natomiast 1 jako przypadek prawdopodobny. Wszystkie zachorowania leczone były w trybie ambulatoryjnym, żadne nie wymagało hospitalizacji chorego. W roku 2018 na terenie powiatu Świnoujście zanotowano 65 zachorowań na tę jednostkę chorobową.

1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień.

Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) ale także zwierzęta domowe (psy, koty).

W 2019 roku zarejestrowano 41 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta, w tym: 25 przez psy, 7 przez koty i 9 przez dzikie zwierzęta (dzik, lis, wiewiórka, mysz). Spośród pokąsanych osób 13 zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciw wścieklicznie. Dwie z pokąsanych osób wymagały hospitalizacji – były to pobyty jednodniowe, związane z podaniem ludzkiej immunoglobuliny. W roku 2018 zarejestrowano 40 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta, z czego 7 osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciw wścieklicznie.

We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świnoujściu. Szczepienia przeciw wścieklicznie wykonywane są w Poradni Profilaktyki Wścieklicznej w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.

1.10. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2019 roku w powiecie świnoujskim zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową, w roku ubiegłym zarejestrowano 2 takie zgłoszenia.

1.11. Gruźlica

Gruźlicę wywołują głównie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. W Polsce dominującą grupą chorych na gruźlicę są mężczyźni w wieku średnim i podeszłym. W zdecydowanej większości przypadków to gruźlica płuc choć choroba może zająć każdy narząd. Głównym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

W 2019 roku w powiecie świnoujskim zgłoszonych zostało 5 przypadków gruźlicy. W roku ubiegłym zarejestrowano 4 przypadki zachorowań na gruźlicę. Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi były hospitalizowane w oddziale gruźlicy i chorób płuc Specjalistycznego Szpitala im. prof. Alfreda Sokołowskiego przy ul. Sokołowskiego 11, natomiast osoby z bliskiego kontaktu z chorymi objęto nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspektora oraz opieką lekarską przez lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej zgodnie z deklaracją.

Tab. 1. Liczba zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu Świnoujście w 2019 r. wg podziału na płeć, grupy wiekowe oraz miejsce zamieszkania.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Świnoujście	5	5	4	1	1
w tym:					
Miasto	5	5	4	1	1
Wieś	0	0	0	0	0
Mężczyźni	5	5	4	1	1
Kobiety	0	0	0	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	1	1	1	0	0
45 - 64	2	2	2	0	0
65 i więcej	2	2	1	1	1
Liczba osób objętych nadzorem:	21				

1.12. Zakażenia HIV/ choroba AIDS

W 2019 roku na terenie powiatu Świnoujście zanotowano 5 nowo wykrytych przypadków zakażenia HIV. W roku 2018 na terenie powiatu Świnoujście nie zanotowano żadnego przypadku zakażenia HIV czy rozpoznania zespołu AIDS.

2. Realizacja szczepień ochronnych

Prowadzony jest nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz współpraca z podmiotami działalności leczniczej wykonującymi szczepienia ochronne i zalecane. Należy podkreślić, iż dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu na zachorowania. Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych, który ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia.

W 2019 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie Świnoujścia realizowany był przez 6 świadczeniodawców. Pielęgniarki wykonujące obowiązkowe szczepienia ochronne miały ukończone kursy w tym zakresie i były na bieżąco szkolone w trakcie kontroli przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na terenie powiatu Programem Szczepień Ochronnych objętych jest 6251 dzieci i młodzieży do 19. roku życia. Liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosi 91 (stan na dzień 31 grudnia 2019 r.), co procentowo stanowi 1,45 % w stosunku do ogólnej ilości osób objętych obowiązkiem szczepień ochronnych. Liczba ta uległa zwiększeniu w stosunku do roku ubiegłego, kiedy to równała się 66. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylają się od szczepień obowiązkowych prowadzone są postępowania wg. wytycznych Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W 2019 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 54 pisma instruktażowe do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o korzyściach wynikających z wykonania szczepień ochronnych oraz zawierających pouczenie o zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia poprzez szczepienie, ponadto o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłano 12 pism informacyjnych z zakresu szczepień ochronnych mających na celu pouczenie rodziców lub opiekunów prawnych o korzyściach szczepień oraz o skutkach uchylania się od nich;
- wysłano 9 wezwań do wykonania zaległych obowiązkowych szczepień ochronnych;
- wysłano 61 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- wystawiono 52 tytuły wykonawcze na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka oraz skierowano 52 wnioski do organu egzekucyjnego o nałożenie grzywny.

W 2019 roku 12 dzieci uzupełniło zaległe szczepienia ochronne, umorzono 3 postępowanie wobec osób, które ukończyły 19 r.ż. i nie podlegają już obowiązkowi szczepień ochronnych, 8 dzieci wyjechało za granicę.

Oprócz obowiązkowych szczepień ochronnych w punktach szczepień realizowane są także szczepienia osób w sposób szczególnie narażonych na zakażenie - szczepienia poekspozycyjne oraz zalecane – niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia.

W 2019 roku w ramach akcji wykorzystano preparat Prevenar 13 do realizacji powszechnych szczepień obowiązkowych przeciwko pneumokokom przeznaczony do szczepienia dzieci w określonych grupach ryzyka. Powyższy preparat szczepionkowy otrzymało 10 dzieci.

W okresie od stycznia do grudnia przeprowadzono łącznie 14 kontroli punktów szczepień 12 kontroli planowanych i 2 pozaplanowe. We wszystkich podmiotach realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy. Karty szczepień wypełniane są prawidłowo, każda osoba przed szczepieniem jest badana przez lekarza, co potwierdzone jest wpisem w dokumentacji medycznej pacjenta. W celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania preparatów szczepionkowych, kontynuowano intensywny nadzór w tym zakresie nad podmiotami realizującymi obowiązkowe szczepienia ochronne informując placówki m. in. o konieczności posiadania elektronicznego monitoringu temperatury umożliwiającego stały nadzór nad preparatami szczepionkowymi. Partnerstwo z podmiotami w tym zakresie układało się zadowolająco. Wszystkie nadzorowane punkty szczepień posiadają urządzenia chłodnicze do przechowywania preparatów szczepionkowych wyposażone w system powiadamiania sms na wypadek przekroczenia progów alarmowych.

W roku 2019 w punkcie szczepień w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „MEDICA MED.” S.C. przy ul. Sosnowej 2 w Świnoujściu doszło do przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie przechowywania preparatów szczepionkowych. Z oświadczenia świadczeniodawcy wynikało, iż zawiódł system powiadamiania SMS, natomiast przeprowadzona kontrola wykazała również brak zachowania opracowanych procedur. Preparaty szczepionkowe, które ze względu na awarię urządzenia chłodniczego pozostawały w temperaturze poniżej 0°C zgodnie z zaleceniami producentów zostały zutylizowane.

2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to nieprawidłowa reakcja organizmu występująca po podaniu szczepionki. W Polsce system monitorowania NOP został wprowadzony w 1996 roku i opiera się na zaleceniach Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie monitorowania bezpieczeństwa szczepień. Z uwagi na fakt, iż niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane.

Podobnie jak w roku ubiegłym, w analizowanym okresie nie odnotowano żadnych niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Podsumowanie i wnioski

1. W roku 2019 r. zarejestrowano 338 zgłoszeń lub podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, tj. o 97 mniej niż w roku poprzednim, kiedy to odnotowano 435 zgłoszeń. Przeprowadzono 159 dochodzeń epidemiologicznych podjętych w związku ze zgłoszeniami zachorowania i podejrzenia zachorowania na choroby zakaźne. W ramach dochodzenia epidemiologicznego nadzorem objęto 183 osób.
2. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu w roku 2019 należy uznać za ogólnie dobrą. Nie stwierdzono zachorowań szerzących się epidemicznie. Sytuacja epidemiologiczna tzw. „chorób wieku dziecięcego” na terenie powiatu Świnoujście w stosunku do roku poprzedniego uległa polepszeniu. Zauważalny był spadek zachorowań na ospę wietrzną tj. odnotowano 90 zachorowań, o 61 mniej niż w 2018 roku.
3. Z każdym rokiem wzrasta liczba osób uchylających się od szczepień ochronnych na terenie powiatu Świnoujście. Na koniec grudnia 2019 roku uchylało się od obowiązku szczepień 91 osób tj. o 25 osób więcej niż w roku poprzednim. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu Świnoujście kontynuowano postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku prowadzonych działań, u 12 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.

II. STAN SANITARY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej

W 2019 roku nie wydano żadnych decyzji administracyjnych, natomiast stwierdzono nieprawidłowości w 2 podmiotach:

- 1) Centrum Rehabilitacji Rolników Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego „Sasanka” w Świnoujściu przy ul. Konopnickiej 17, 72-600 Świnoujście;
- 2) Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Laboratorium Centralnym przy ul. Piłsudskiego 23/25, 72-600 Świnoujście.

Z uwagi na fakt, iż przedsiębiorcy usunęli nieprawidłowości w przeciągu 7 dni postępowanie administracyjne w obu przypadkach zostało umorzone.

2. Podmioty działalności leczniczej

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu na dzień 31.12.2019 r. znajdowało się 112 obiektów udzielających świadczenia medyczne tj.:

- 1) Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze:
 - Szpitale uzdrowiskowe - 2
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 1
 - Sanatoria - 17
 - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria - 12
 - Medyczne laboratoria diagnostyczne - 2
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 7
 - Inne - 9
- 2) Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:
 - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 28
 - Indywidualne praktyki lekarzy dentyków – 22
 - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków - 10
 - Inne – 2

W 2019 roku przeprowadzono 91 kontroli.

Obiekty spełniają wymogi określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

2.1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajduje się „Uzdrowisko Świnoujście S.A. ”, w którego strukturze funkcjonują dwa szpitale uzdrowiskowe – „Bałtyk” oraz „Światowid”. Liczba łóżek w szpitalu uzdrowiskowym „Bałtyk” wynosi – 86, natomiast w szpitalu „Światowid” - 50. Szpitale posiadają aktualne certyfikaty jakości. Wszystkie procedury oraz instrukcje postępowania są wspólne dla obu szpitali. Kontrola szpitali uzdrowiskowych odbyła się w lutym 2019 r.

2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali

Pomimo iż „Uzdrowisko Świnoujście S.A.” realizuje program dostosowawczy to placówki udzielające świadczeń szpitalnych tj. „Bałtyk” i „Światowid”, spełniały wymagania odpowiednie do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych w dniu wejścia w życie ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej, w związku z czym nie zostały ujęte w programie dostosowania realizowanym obecnie przez „Uzdrowisko Świnoujście S.A.”. Szpitale uzdrowskowie będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu spełniały wymagania jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, co sprawdzane było w bieżącym nadzorze.

Sekcja Higieny Komunalnej prowadziła postępowanie administracyjno-egzekucyjne wobec „Uzdrowska Świnoujście S.A” dotyczące wyegzekwowania poprawy stanu technicznego pokoi oraz części wspólnych szpitala uzdrowskowego „Bałtyk” przy ul. Słowackiego 13. Na dzień 31.12.2019 r. obowiązywały 2 decyzje administracyjne.

W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych miejscach na terenie szpitali, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych były zaktualizowane i zatwierdzone, a pracownicy byli z nimi zapoznani.

2.1.2. Dezynfekcja

Preparaty stosowane do dezynfekcji były prawidłowe pod względem przeznaczenia i spektrum działania, posiadały aktualne daty ważności i znajdowały się w oryginalnych opakowaniach. Dobór środków uzależniony był m.in. od rodzaju powierzchni oraz stopnia zanieczyszczenia. W szpitalu stosowano: Incidin Plus, Virkon oraz Ultrademit. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w zamkniętych szafach i wydzielonych pomieszczeniach magazynowych.

2.1.3. Utrzymywanie bieżącej czystości

Sprzątaniem wszystkich pomieszczeń zajmowali się pracownicy podmiotu. Sprzęt przeznaczony do sprzątania pomieszczeń, w których udzielane były świadczenia medyczne był wydzielony i oznakowany, przechowywany w pomieszczeniu porządkowym. Sprzęt był wydzielony do poszczególnych stref czystości. Opracowany był plan higieny szpitalnej w ramach którego opracowane były procedury mycia i dezynfekcji. Osoby odpowiedzialne za sprzątanie były zapoznane z procedurami.

2.1.4. Sterylizacja

W obiektach szpitalnych stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, który przechowywany był w prawidłowych warunkach z zachowanym terminem ważności. Szpitale uzdrowskowie nie wykonywały świadczeń zdrowotnych przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji.

2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W „Uzdrowisku Świnoujście S.A.” funkcjonuje system zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych. W podmiocie powołany jest Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych, w skład którego wchodzi lekarz oraz pielęgniarka posiadająca specjalizację z epidemiologii. Wzorem lat poprzednich, w 2019 roku prowadzona była dokumentacja dotycząca zapobiegania zakażeniom szpitalnym i monitorowania czynników alarmowych. Opracowane były procedury medyczne aktualizowane na bieżąco. Pracownicy byli zapoznani z procedurami, dokumentacja znajdowała się przy stanowiskach pracy. Kontrole wewnętrzne w zakresie obszaru realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych wykonywane były przez świadczeniodawcę w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych raz na pół roku.

Kontynuowano współpracę z członkami Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych, weryfikowano sprawozdawczość z zakresu czynników alarmowych oraz analizę raportów ognisk zakażeń szpitalnych. W analizowanym okresie nie zgłoszono żadnych ognisk epidemicznych.

3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na dzień 31.12.2019 r. w wykazie podmiotów działalności leczniczej nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu figurowało 12 obiektów zaliczanych do grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria. W roku 2019 prowadzony był bieżący nadzór nad tymi obiektami w wyniku którego skontrolowano wszystkie nadzorowane placówki. Stan sanitarno-techniczny podmiotów był prawidłowy.

We wszystkich obiektach były opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym dotyczące higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym.

Dezynfekcja była prowadzona zgodnie z procedurami wewnętrznymi. Preparaty stosowane do mycia i dezynfekcji były odpowiednie i stosowane zgodnie z przeznaczeniem i spektrum działania. Przechowywane były w oryginalnych opakowaniach z zachowanymi datami ważności.

Większość podmiotów posiadała na wyposażeniu urządzenia do sterylizacji bądź stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku. W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja sprzętu odbywała się w pojemnikach z przykryciem, z sitem, oznakowanych datą sporządzenia roztworu i stężeniem środka dezynfekcyjnego. Stan pojemników transportowych był prawidłowy – pojemniki były zamykane, opisane, wykonane z materiału utwardzanego, przystosowanego do częstego mycia i dezynfekcji. Podmioty, w których stosowany był sprzęt medyczny wielokrotnego użycia, nie posiadające urządzeń sterylizujących miały podpisane umowy ze Szpitalem Miejskim w Świnoujściu na przeprowadzanie sterylizacji narzędzi. W bieżącym nadzorze placówek wykonujących sterylizację wyrobów medycznych upowszechniano wytyczne dot. sterylizacji z 2017 r.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmowali się pracownicy poszczególnych podmiotów. Sprzęt do sprzątnięcia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Gospodarka odpadami była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację w tym zakresie. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. Pojemniki opisane były w sposób prawidłowy. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych.

3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych.

Na dzień 31.12.2019 r. pod nadzorem PSSE w Świnoujściu znajdowały się 62 podmioty prowadzące działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. Stan sanitarno - techniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń. W analizowanym okresie nie odnotowano żadnych nieprawidłowości.

W gabinetach opracowane i stosowane były procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, były aktualizowane i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Procedury przeciwepidemiczne dotyczyły m. in. higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym, mycia i dezynfekcji powierzchni. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnętrzne przeprowadzane były dwa razy do roku, potwierdzone protokołami kontroli. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne oraz ich zastosowanie było odpowiednie do rodzaju udzielanych świadczeń w poszczególnych podmiotach. Preparaty dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały aktualne daty ważności. Utrzymaniem porządku i czystości zajmowali się pracownicy placówek. Sprzęt przeznaczony do sprzątania był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość przekazywania do utylizacji była prawidłowa. Prowadzona była ewidencja odpadów, archiwizowane były karty przekazania odpadów. Umowy z firmami odbierającymi odpady były aktualne.

Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji w miejscu praktyki. Prowadzona była kontrola procesu sterylizacji przy użyciu wskaźnika Sporal A.

Przestrzeganie zakazu palenia oraz odpowiedniego oznakowania obiektu w postaci znaku graficznego określającego zakaz palenia papierosów i e-papierosów na terenie obiektów było prawidłowe.

Podsumowanie i wnioski

1. Stan sanitarno – techniczny podmiotów w analizowanym okresie był zadowalający. W roku 2019 prowadzony był bieżący nadzór nad obiektami dotyczący przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych - utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów, utrzymania bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji i sterylizacji, który był zgodny z rocznym harmonogramem kontroli. W analizowanym okresie w 2 podmiotach wykazano nieprawidłowości, które zostały usunięte w przeciągu 7 dni.
2. W roku 2019 kontynuowano działania nadzоровe w zakresie egzekwowania opracowanych procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Procedury były opracowane i aktualizowane. Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie Świnoujścia można określić jako właściwe.
3. W analizowanym okresie prowadzony był stały monitoring procesów sterylizacji na terenie objętym nadzorem PSSE w Świnoujściu. W podmiotach, w których znajdowały się autoklawy, prowadzona była kontrola biologiczna i chemiczna procesów skuteczności sterylizacji.

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA i PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia (z wyodrębnieniem produkcji pierwotnej) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.

W 2019 roku objęto nadzorem sanitarnym 270 zakładów, w tym:

- 4 wytwórnie lodów;
- 8 automatów do lodów;
- 4 piekarnie;
- 7 ciastkarni;
- 1 browar;
- 2 zakłady garmażeryjne;
- 1 zakład produkcji pierwotnej;
- 54 sklepy spożywcze, w tym 14 supermarketów,
- 16 kiosków,
- 11 magazynów hurtowych,
- 5 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 72 zakłady żywienia zbiorowego otwartego,
- 27 zakładów małej gastronomii,
- 45 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 2 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 3 obiekty obrotu kosmetykami.

W w/w obiektach pracownicy Sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 420 kontroli sanitarnych, w tym 100 kontroli interwencyjnych. Wydano:

- 82 decyzje zatwierdzające zakłady do prowadzenia działalności;
- 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności;
- 96 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 29 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 8 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 12 decyzji umarzających postępowanie administracyjne;
- 15 decyzji nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia;
- 3 decyzje nakazujące zamknięcie części lub całej działalności zakładu;
- 2 decyzje wygaszające.

Wystąpiono z 4 wnioskami o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników nałożono 73 mandaty karne na łączną kwotę 21300zł oraz wydano 144 decyzji - rachunków. Wydano 7 postanowień, w tym:

- 3 postanowienia o umorzeniu grzywny;
- 2 postanowienia o nałożeniu grzywny;
- 2 postanowienia o omyłce pisarskiej.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 224 próbki żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Próbki badane były m.in. w kierunku:

- zawartości azotanów;
- witamin i składników mineralnych, kwasów tłuszczowych Omega 3;
- zawartości witaminy C, wapnia;
- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia;
- zawartości substancji dodatkowych;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- oznaczania zawartości mikotoksyn;
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych w środkach spożywczych;
- badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- oznaczania zawartości metanolu;
- badania chemiczne, ocena znakowania i skład kosmetyków;
- znakowania.

Zakłady produkujące żywność

Nadzorem tutejszej Inspekcji objęto 27 zakładów produkujących żywność znajdujących się na terenie działania tutejszej Inspekcji, w których ogółem przeprowadzono 49 kontroli sanitarnych. Wydano 6 decyzji zatwierdzających nowopowstałe zakłady i rozszerzenie działalności w zakładach już istniejących.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach produkujących żywność znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano:

- **3 decyzje zawieszające działalność** w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów wyprodukowanych w zakładzie;
- **4 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji** wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów;
- **1 decyzję przedłużającą** w zakresie terminu wykonania obowiązku wynikającego z wcześniejszej decyzji;
- **4 decyzje nakazujące poprawę** warunków technicznych zakładu.

Nałożono 6 mandatów na sumę 1800 zł. na przedstawicieli zakładów za:

- przygotowywania mieszanki lodowej przy użyciu wiertarki i wiertła budowlanego;
- niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia zakładu;
- przechowywania zbędnego sprzętu w pomieszczeniach zakładu tj. sprężarki do dmuchania balonów, butli z gazem, balonów;
- braku segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych
- studzenia pieczywa na wózkach w pomieszczeniu wyłączonym z użytkowania tj. w korytarzu komunikacyjnym otwartym od strony podwórka.

Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 101 próbek żywności, z których 35 zostało zakwestionowanych. W kwestionowanych próbkach tj. lodach wynik wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enteriobacteriaceae* wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazywał decyzją przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów bądź też zawieszenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów wyprodukowanych w zakładzie.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W roku sprawozdawczym wpłynęły 4 interwencje, z czego 1 okazała się nie zasadna, dotycząca wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu lodów gałkowych.

Pozostałe 3 interwencje uznano za zasadne i dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu;
- niewłaściwego przechowywania sprzętu porządkowego;
- niewłaściwego procesu mycia i dezynfekcji szkła bufetowego;
- napełniania balonów helem, w pomieszczeniu produkcyjnym lodów.

Zakłady obrotu żywnością

W 2019r. nadzorem objęto 97 obiektów obrotu żywnością, w tym 54 sklepy spożywcze, 16 kiosków spożywczych, 11 hurtowni, 5 obiektów ruchomych i tymczasowych oraz 11 innych obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono w nich 172 kontrole sanitarne, w tym 58 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskało 25 zakładów.

Ogółem na obiekty wydano 25 decyzji administracyjnych, w tym 8 decyzji nakazujących poprawę warunków technicznych zakładu, 6 decyzji umarzających prowadzone postępowanie administracyjne, 2 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków i 9 nakazujących wycofanie z obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia.

Obowiązki określone w decyzjach dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego:

- sufitu w sali sprzedaży, w magazynie z artykułami spożywczymi sypkimi, napojami i alkoholem oraz w pomieszczeniu socjalno-sanitarnym;
- blatu przy urządzeniu chłodniczym z nabiałem;
- pleksy od urządzenia chłodniczego z nabiałem;
- ściany przy punkcie wodnym w korytarzu komunikacyjnym;
- umywalki do mycia rąk zamontowanej w toalecie dla personelu;
- podłogę w sali sprzedaży oraz przy drzwiach wejściowych do sklepu;
- półki w urządzeniu chłodniczym na wprost wejścia do zakładu.
- sufit w pomieszczeniu magazynowym z chemią gospodarczą oraz urządzeniami mroźniczym, w magazynie z opakowaniami jednostkowymi i magazynie z alkoholem;
- kasetonu zamontowanego na suficie w sali sprzedaży, klamki od drzwi do chłodni, urządzenia chłodniczego w sali sprzedaży wykorzystywanego do ekspozycji towaru, umywalki do mycia rąk zamontowanej w sali sprzedaży;

przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że obowiązki wynikające nałożonymi decyzjami zostały wykonane lub przedsiębiorcy są w trakcie ich wykonania. W przypadku nie wykonania obowiązków w wyznaczonym terminie prowadzono postępowanie egzekucyjne.

Z uwagi na stwierdzenie w obrocie artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź nie posiadających oznakowania wydano 9 decyzji nakazujących ich wycofanie.

Przedsiębiorcy okazali do wglądu dokumenty potwierdzające ich utylizację.

Na osoby odpowiedzialne, właścicieli zakładów nałożono 39 mandaty karne na łączną sumę 12.300 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych dotyczyły :

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, bez oznakowania;
- przechowywania artykułów spożywczych w niewłaściwych warunkach, innych niż określone przez producenta;
- oferowania do sprzedaży wędlin o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów;
- braku dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- braku bieżących zapisów wynikających z opracowanego systemu HACCP;
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 191 próbek żywności. Dokonano poboru próbek mleka, będącego przedmiotem interwencji. W wyniku przeprowadzonej oceny organoleptycznej pobranych do badań 5 próbek stwierdzono, że konsystencja jest jednolita z widocznymi gołym okiem licznymi zanieczyszczeniami mechanicznymi barwy brązowej. Uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019, poz. 1252 z późn. zm.). Mając powyższe na względzie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystosował pismo w celu podjęcia działań w przedmiotowej sprawie zgodnie z kompetencjami Powiatowego Lekarza Weterynarii. W odpowiedzi zwrotnej uzyskano informację, że skontrolowano procesy produkcyjne mleka od przyjęcia surowca, magazynu opakowań do produktu gotowego oraz zapisy w raportach dziennych produkcji z tamtego okresu, nie stwierdzając uchybień mogących być przyczyną zanieczyszczenia mleka. W wyniku przeprowadzonej oceny laboratoryjnej pięciu opakowań mleka z tej samej partii wyprodukowanego kilka godzin przed i po kwestionowanym mleku – nie stwierdzono obecności zanieczyszczeń. Kierownictwo zakładu dostarczyło Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Pyrzycach „Protokół z pracy zespołu HACCP” z dnia 22.01.2019 r., w którym stwierdzono, iż po przeprowadzonej analizie procesu produkcji ustalono, że zanieczyszczenia barwy brązowej w mleku mogą być cząsteczkami chwilowo oderwanego i przypalonego białka powstałymi podczas obróbki surowca i uznano, że mleko jest produktem bezpiecznym i nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi.

W okresie sprawozdawczym w ramach monitoringu żywności pobrano do badań laboratoryjnych filety z piersi kurczaka w kierunku obecności bakterii *Campylobacter* spp. W związku z otrzymaniem sprawozdania z badań, stwierdzono obecność bakterii *Campylobacter jejuni*, co było niezgodne z obowiązującymi wymaganiami. Wszczęto postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF.

Interwencje zgłaszane przez konsumentów dotyczyły m.in.:

- wprowadzania do obrotu art. spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia;
- oferowania do sprzedaży artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- nieprzestrzegania zasad higieny przez personel oraz stosowania procedury „mycia wędlin” w celu przedłużenia ich świeżości;
- zatrudniania pracowników nie posiadających aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno- epidemiologicznych;
- wprowadzania do obrotu wyrobów alkoholowych niewiadomego pochodzenia, dostarczania ich do sklepu prywatnymi samochodami przedsiębiorcy oraz przechowywania alkoholu w magazynie znajdującym się pod sklepem, niespełniającym przepisów sanitarnych;
- braku umów na wywóz nieczystości stałych oraz brak dostępu do ciepłej wody w sklepie spożywczym;
- uciążliwych prac remontowych wykonywanych w godzinach otwarcia supermarketu oraz zakurzonego towaru;
- niewłaściwego stanu sanitarnego supermarketu, w szczególności wózków sklepowych, regałów, stoiska z warzywami i owocami oraz stoiska mięsnego.

Ze względu na prowadzone postępowanie egzekucyjne w roku 2018 wobec jednego podmiotu gospodarczego prowadzącego działalność w sklepie spożywczym wydano postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia. Ze względu na wykonanie obowiązków decyzji przez przedsiębiorcę i złożenie pisma z prośbą umorzenia grzywien, wydano dwie decyzje umarzające postanowienia o nałożeniu grzywien w celu przymuszenia.

Z uwagi na prowadzenie działalności bez wymaganej decyzji o zatwierdzeniu zakładu wystąpiono z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej podmiotowi prowadzącemu działalność do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Wniosek jest w trakcie rozpatrywania.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 249 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, z których zostało skontrolowanych 99. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono 133 kontrole sanitarne, w tym 31 interwencyjnych.

Wydano 39 decyzji zatwierdzających zakłady do prowadzenia działalności oraz 22 decyzje administracyjne, w tym: 3 nakazujące wycofanie z obrotu, 11 na poprawę warunków sanitarno-technicznych, 2 umarzające postępowanie administracyjne, 2 wygaszające i 4 przedłużające termin wykonania obowiązków.

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek, uzyskane wyniki były zgodne z wymaganiami.

Nałożono 22 mandaty karne na sumę 5.600zł. Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych dotyczyły:

- braku czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu;
- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- przechowywania artykułów spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta tj. w zbyt wysokich temperaturach spowodowanych przepełnieniem urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- braku aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia.

Obowiązki nałożone decyzjami administracyjnymi dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu technicznego:

- ścian w pomieszczeniach: kuchni właściwej, obróbki wstępnej warzyw, magazynu z urządzeniami chłodniczymi i zamrażalniczymi;
- ścian w kuchni właściwej, korytarzu komunikacyjnym i szatni, sufitu w przedsionku toalety dla personelu, szafki przeznaczonej do przechowywania naczyń stołowych w kuchni właściwej oraz drzwi do obieralni warzyw;
- podłogi w korytarzu komunikacyjnym przy wejściu do zakładu od strony zaplecza, sufitu w korytarzu komunikacyjnym przy zmywalni naczyń oraz ściany w toalecie dla personelu;

półki nad zlewem w kuchni właściwej oraz zamontowania ekranów przeciw owadom w oknach kuchni właściwej otwieranych podczas produkcji;

- ścian przy oknie w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i przy drzwiach wyjściowych z zakładu od strony zaplecza oraz sufitu w pomieszczeniu kuchni właściwej

- podłogi w magazynie z urządzeniami chłodniczymi, ścian i sufitu w kuchni właściwej, ścian i sufitu nad piecem konwekcyjnym w kuchni właściwej i korytarzu komunikacyjnym od strony zaplecza oraz drzwi wyjściowych z zakładu od strony zaplecza;

- sufitu w pomieszczeniu produkcji i wypieku pizzy, ścian w korytarzu komunikacyjnym. pomieszczeniu produkcji i wypieku pizzy oraz przy stanowisku pakowania gotowych produktów w opakowania jednostkowe i transportowe;

- sufitu w pomieszczeniu magazynowym, w kuchni właściwej oraz szatni;

- blatu przy zlewozmywaku znajdującym się w części barowej zakładu;

- ściany w pomieszczeniu zmywalni naczyń, szafki na środki czystości oraz blatu przy zlewozmywaku w pomieszczeniu przygotowalni;

oraz zamontowania ekranów przeciw owadom w oknach kuchni właściwej otwieranych podczas produkcji.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że obowiązki wynikające nałożonymi decyzjami zostały wykonane lub przedsiębiorcy są w trakcie ich wykonania. W przypadku nie wykonania obowiązków w wyznaczonym terminie prowadzono postępowanie egzekucyjne.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wystąpiono z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej w związku z rozpoczęciem prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład oraz nieudostępnianiem klientom wykazu alergenów oraz innych składników mogących powodować reakcje nietolerancji

u konsumentów na zasadach określonych w art. 44 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Interwencje zgłoszone przez klientów dotyczyły m.in.:

- wystąpienia dolegliwości po spożyciu potraw (ryb, deserów i dań obiadowych);
- obecności żywego karaczana w pizzy dostarczonej na dowóz do domu;
- obecności gryzoni-szczurów;

- niewłaściwego stanu sanitarnego otoczenia i zaplecza zakładów;
- nie włączania wentylacji mechanicznej podczas smażenia potraw i niewłaściwego stanu sanitarnego otoczenia zakładu;
- braku ogrodzenia miejsca składowania odpadów, niewłaściwego usytuowania pojemników na odpady komunalne należące do restauracji i pojemników na odpady dla mieszkańców budynku w którym mieści się restauracja;
- nieskutecznej wentylacji mechanicznej w skutek, której zapachy przedostawały się do sąsiednich lokali;
- niewłaściwego stanu sanitarnego otoczenia i sali konsumpcyjnej zakładu oraz serwowania niedosmażonej ryby;
- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu, braku segregacji asortymentowej w urządzeniach zamrażalniczych, brudnych urządzeń zamrażalniczych i mrożenia gotowych potraw;
- regularnego wpuszczania do części konsumpcyjnej zakładu klientów z psami, za przyzwoleniem właścicielki zakładu;
- wprowadzania do obrotu napojów po upływie terminu przydatności do spożycia;
- wystąpienia dolegliwości po spożyciu ryby maślanej smażonej na oleju o niewłaściwej jakości.

W zakładach, w których potwierdziły się zarzuty zawarte w interwencjach przeprowadzono kontrole sprawdzające. Za stwierdzone nieprawidłowości na osoby odpowiedzialne nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2019r. skontrolowano 45 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzając w nich 58 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych w związku z wpłynięciem interwencji od konsumentów.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskało 9 zakładów.

Wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym: 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 3 decyzję nakazującą wycofanie artykułów spożywczych, 2 decyzje administracyjne na poprawę warunków technicznych zakładu, 1 decyzję przedłużającą termin wykonania nałożonych obowiązków i 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności.

Na przedsiębiorców nałożono 6 mandatów karnych na łączną sumę 1.600zł., z uwagi na fakt stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących:

- wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia;
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych;
- mrożenia we własnym zakresie świeżego mięsa;
- braku aktualnych zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP;
- niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń i wykorzystywanego sprzętu;
- wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych bez oznakowania, mrożenia mięsa we własnym zakresie i stwierdzenia artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wystąpiono z 2 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej z uwagi na fakt, iż w okazanych do wglądu menu oraz w innym dostępnym miejscu dla konsumenta, nie udostępniono wykazu alergenów oraz innych składników mogących powodować reakcje nietolerancji u konsumentów dla dań serwowanych w zakładach w dniu kontroli.

Obowiązki nałożone decyzjami administracyjnymi dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego:

- podłogi w pomieszczeniach znajdujących się na poziomie “-1” tj. korytarzu komunikacyjnym, magazynach artykułów spożywczych suchych i z urządzeniami chłodniczymi i zamrażalniczymi;
- podłogi, ściany i sufit w magazynie warzyw;
- ściany i sufit w korytarzu komunikacyjnym i w magazynie z urządzeniami chłodniczymi i zamrażalniczymi znajdujących się na poziomie “-1”;
- podłogi i ściany w korytarzu komunikacyjnym przy wejściu do zakładu znajdujących się na poziomie “0”;
- drzwi do toalety dla personelu znajdującej się na poziomie “0”;
- sufit w pomieszczeniu magazynowym przy kuchni właściwej przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich i łatwo zmywalnych.

Interwencje zgłoszone przez konsumentów dotyczyły m.in.: wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego. Przeprowadzono czynności kontrolne oraz dochodzenie epidemiologiczne.

W okresie sprawozdawczym dokonano poboru w ramach urzędowej kontroli żywności próbki posiłku w dwóch zakładach do badań fizyko-chemicznych w zakresie: wartości odżywczej – wartości

energetycznej, białka, węglowodanów i tłuszczu. Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości dotyczące serwowanych posiłków w jednym z zakładów organ wystosował pismo do przedsiębiorcy prowadzącego działalność, w którym zalecono:

- dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej, z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku oraz zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia;
- zwiększenie ilości posiłków poprzez np. serwowanie drugiego śniadania lub podwieczorku na wynos w postaci owocu, jogurtu, soku warzywnego 100% bądź ciasta – na wynos, przy jednoczesnym obniżeniu kaloryczności pozostałych posiłków;
- zwiększenie podaży warzyw i owoców tj. poprzez podaż ich do każdego posiłku;
- wprowadzenie różnorodności dodatku do drugiego dania poprzez podaż ryżu, makaronu, kasz na przemian z ziemniakami.

W roku 2020 zaplanowano kontrolę sprawdzającą w w/w zakładzie w zakresie sposobu wdrożenia w/w zaleceń.

W przypadku drugiego zakładu z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości dotyczące serwowanych posiłków organ wystosował pismo, w którym zalecono niezwłoczną analizę i poprawę opracowywanych jadłospisów w kierunku spełnienia wymagań zawartych w § 2 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154).

Nieprawidłowości dotyczyły:

- podawania bardzo małych ilości świeżych warzyw, bądź nie podawania ich wcale jako dodatku do śniadań;
- nie podawania codziennie porcji owoców oraz dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych.

W roku 2020 zaplanowano kontrolę sprawdzającą w w/w zakładzie w zakresie sposobu wdrożenia zaleceń

Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 2 zakłady, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbkę pn.: „Kubek ceramiczny 380ml”, importer: PEPCO Poland Sp. z o.o. ul. Strzeszyńska 73A, 60-479 Poznań, Poland, Na trziste RH stavija: PEPCO Croatia d.o.o. D.T Gavrana 11, 100200 Zageb, Made in China, numer parii: 30191302. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu z

materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodny z wymaganiami.

W związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego nr 2019.10 z dnia 02.08.2019 r. Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. w sprawie stwierdzenia migracji formaldehydu na poziomie średnio $56,0 \pm 1,5$ mg oraz $60,5 \pm 3,3$ mg/kg z produktu pn. "PL Kubek do kawy z melaminy "to go" z włóknami bambusa", numer partii 71646971 przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej w/w produktu tj. sklepie „KIK TEXTIL” mieszczącym się przy ul. Kościuszki 15 w Świnoujściu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w/w produktu w obrocie. Kierownik sklepu otrzymywał informację z siedziby firmy Kik Textil Sp. z o.o. o konieczności zwrotu w/w artykułu, w związku z czym podejmował odpowiednie działania.

W okresie sprawozdawczym dokonano wpisu 2 zakładów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Po złożeniu wniosków wydano zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wpisano zakład do systemu SBŻ. W okresie sprawozdawczym w związku z wpłynięciem wniosku o dokonanie zmian podmiotu prowadzącego działalność w zakładzie znajdującym się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano zaświadczenie o dokonaniu zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zakłady obrotu kosmetykami

W okresie sprawozdawczym w w/w grupie obiektów przeprowadzono cztery kontrole. Czynności kontrolne przeprowadzono w ramach bieżącego nadzoru oraz w związku z poborem próbek żywności i kosmetyków.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków tj:

- „Płyn do płukania jamy ustnej. Prokudent do zębów wrażliwych”, wyprodukowany w Niemczech, dystrybutor: ROSSMANN SDP Sp. z o.o. ul. św. Teresy 109, 91-222 Łódź. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości formaldehydu otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami. Zadeklarowany przez producenta skład produktu był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz. U.UE L342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.). W ocenie znakowania – laboratorium badawcze

nie wniosło uwag;

- „Szampon Babydream”, wyprodukowany w Niemczech, dystrybutor: ROSSMANN SDP Sp. z o.o. ul. św. Teresy 109, 91-222 Łódź. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości formaldehydu otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami. Zadeklarowany przez producenta skład produktu był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz. U.UE L342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.). W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag;
- „AA Intymna. Chusteczki do higieny intymnej”, wyprodukowane przez OCEANIC S.A., PL 81-736 Sopot ul. Łokietka 58. Zadeklarowany przez producenta skład produktu był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz. U.UE L342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.). W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag;
- „Miss sporty. Studio Colour Mono Eye Shadow”, wyprodukowany przez PRC Coty 75002 Paris. Zadeklarowany przez producenta skład produktu był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz. U.UE L342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.). W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag.

2. Nadzór nad produkcją pierwotną

W roku sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne wspólnie z pracownikami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa u producenta produkcji pierwotnej Pana Zbigniewa Bachryja prowadzącego gospodarstwo rolno-ogrodnicze mieszczące się przy ul. Sztormowej 1A w Świnoujściu. Działalność prowadzona jest w zakresie produkcji pierwotnej ogórków, pomidorów i kwiatów. Czynności kontrolne nie wykazały żadnych nieprawidłowości.

3. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 224 próbki żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Z zakładów produkcyjnych znajdujących się pod nadzorem tutejszej Inspekcji pobrano do badań 101 próbek żywności. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych zakwestionowano 35 próbek żywności tj. lodów z automatu. Wynik wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enteriobacteriaceae* w pobranych próbkach wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji.

❖ W przypadku jednego z przedsiębiorców po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: PPS-NS-HŻ/600/107/R.P./19 z dnia 05.07.2019 r. zawieszenie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów wyprodukowanych w zakładzie - do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych we wskazanym terminie i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność. Następnie przeprowadzono czynności kontrolne sprawdzające podczas, których pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów o smaku bakaliowym w ramach próbek rezerwowych sprawdzających w związku z uzyskaniem kwestionowanych wyników w zakresie *Enteriobacteriaceae* – liczba w 1g. Otrzymane wyniki były nie zgodne z ustawą z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję nakazującą znak: PPS-NS-HŻ/600/121/M.O./19 z dnia 05.08.2019 r. przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Przedsiębiorca pismem z dnia 12.08.2019 r. zwrócił się z prośbą o przedłużenie terminu ustalonego w decyzji PPS-NS-HŻ/600/121/M.O./19 z dnia 05.08.2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przychylił się do prośby przedsiębiorcy i z dniem 23.08.2019 r. wydał decyzję przedłużającą znak: PPS-NS-HŻ/600/121a/M.O./19 wykonanie obowiązków ustalając nowy termin. W międzyczasie przedsiębiorca zawiesił działalność w zakładzie i zobowiązał się do poinformowania odrębnym pismem tutejszą Inspekcję Sanitarną o jej wznowieniu w roku 2020.

❖ W przypadku drugiego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: PPS-NS-HŻ/600/106/R.P./19 z dnia 05.07.2019 r. przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym o przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz

wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru dokonał ponownego poboru próbek w ramach próbek rezerwowych sprawdzających. W zakresie wykonanych badań w kierunku: bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1g otrzymano wyniki zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

❖ W przypadku trzeciego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: PPS-NS-HŻ/600/99/A.A./19 z dnia 28.06.2019r. przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym o przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru dokonał ponownego poboru próbek w ramach próbek rezerwowych sprawdzających. W zakresie wykonanych badań w kierunku: bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1g otrzymano wyniki zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

❖ W przypadku czwartego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: PPS-NS-HŻ/600/106/R.P./19 z dnia 05.07.2019 r. przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym o przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru dokonał ponownego poboru próbek w ramach próbek rezerwowych sprawdzających. W zakresie wykonanych badań w kierunku: bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1g otrzymano wyniki niezgodne z obowiązującymi wymaganiami. W

związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań nakazał decyzją znak: PPS-NS-HŻ/600/109/M.O./19 z dnia 12.07.2019 r. zawieszenie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów wyprodukowanych w zakładzie - do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych we wskazanym terminie i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym o przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru dokonał ponownego poboru próbek w ramach próbek rezerwowych sprawdzających. W zakresie wykonanych badań w kierunku: bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1g otrzymano wyniki niezgodne z obowiązującymi wymaganiami. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań nakazał decyzją znak: PPS-NS-HŻ/600/120/M.O./19 z dnia 05.08.2019 r. zawieszenie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów wyprodukowanych w zakładzie - do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych we wskazanym terminie i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym o przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru nie dokonał ponownego poboru próbek lodów w ramach próbek sprawdzających ze względu na zamknięcie zakładu spowodowane zakończeniem sezonu letniego.

4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi.

Inspekcja Weterynaryjna

W związku z porozumieniem ramowym o współdziałaniu i współpracy PIS i organów Inspekcji Weterynaryjnej w okresie sprawozdawczym pod wspólnym nadzorem znajdował się jeden obiekt tj. Browar Miedziowy 44 mieszczący się przy ul. Uzdrowskiej 15 w Świnoujściu należący do INTERFERIE MEDICAL SPA Sp. z o.o. ul. Rycerska 24, 59 – 220 Legnica. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono w nim wspólne czynności kontrolne, w trakcie których nieprawidłowości nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym nie pobrano do badań laboratoryjnych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych przez przedsiębiorców podlegających nadzorowi terenowo właściwych powiatowych lekarzy weterynarii woj. zachodniopomorskiego.

Przesyłano zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Sieradzu, oddział w Wieruszowie interwencję w celu załatwienia jej w zakresie posiadanych kompetencji. Interwencja dotyczyła zakupu mięsa pn. „Karczek wieprzowy bez kości”, nr partii 19787, termin przydatności do spożycia: 20.10.2019r., producent: Wędlinka Sp. z o.o. Sp. k. Dobrydział 6, 98-400 Wieruszów, Zakład Polesie, PL 10184003 WL. Produkt ten został zakupiony w całości, w opakowaniu próżniowym, szczelnie zamkniętym przez producenta, w dniu 15.10.2019 r. na stoisku mięsnym w sklepie spożywczym „Stokrotka” mieszczącym się przy ul. Bema 2 w Świnoujściu. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, że w/w produkt przechowywała w urządzeniu chłodniczym, w warunkach deklarowanych przez producenta, a w dniu następnym otworzyła opakowanie i wyjęła cały kawałek mięsa. Po przekrojeniu z mięsa wyciekła gęsta maź i wydobył się odurzający smród. Tego samego dnia produkt został dostarczony do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu, gdzie pracownicy sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku dokonali oceny wizualnej i sensorycznej produktu. Po konsultacji z zastępcą Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świnoujściu stwierdzono, że wyciek i odór spowodowany był prawdopodobnie przecięciem ropnia znajdującego się w zakupionym mięsie. Wyciek ten charakteryzował się zielonomlecznym kolorem, był gęsty i posiadał zapach charakterystyczny dla ropni. W dniu 16.10.2019 r. pracownicy PSSE w Świnoujściu przeprowadzili czynności kontrolne w w/w sklepie, w wyniku których stwierdzono, że w/w produkt został całkowicie wyprzedany klientom indywidualnym na paragon. Nieprawidłowości związanych z obrotem mięsa świeżego w w/w zakładzie nie stwierdzono.

Inspekcja Farmaceutyczna

W roku 2019 przeprowadzono 7 kontroli w aptekach działających na terenie miasta Świnoujście w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczące warunków przechowywania i sprzedaży żywności, w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego w ramach systemu RASFF oraz w związku z poborem próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

W trakcie kontroli sprawdzono warunki i sposób przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia suplementów diety. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wprowadzone do obrotu w/w środki umieszczane były na wydzielonych regałach. Przechowywane były zgodnie z zaleceniami producenta, w opakowaniach nieuszkodzonych. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia. Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności próbki następujących suplementów diety:

- „Suplement diety Vita Fizz Forte witamina C 500mg”, producent: Efferta Sp. z o.o. Spółka Komandytowa Czosnów 05-152 Cząstków Maz. ul. Gdyńska 3. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości witaminy C otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami Ustawy z dnia 25.08.2006 o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018, poz. 1541 z późn. zm.). W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech organoleptycznych, natomiast w odniesieniu do znakowania – brak uwag;

- „Vita Pluss Magnez”, wyprodukowany przez Eurus Sp. z o.o. ul. Ignatki 40/1, 16-001 Kleosin. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości magnezu otrzymano wynik niższy niż zawartość deklarowana przez producenta, jednakże mieszczący się w limicie tolerancji. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech organoleptycznych. W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag;

- „Tran z witaminami i kwasami Omega-3”, wyprodukowany przez Diagnosis S.A. ul. Gen. W. Andersa 38A, 15-113 Białystok. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości kwasów tłuszczowych Omega-3 otrzymano wynik zgodny z deklaracją producenta. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech organoleptycznych. W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag;

- „Suplement diety Witamina C – tabletki musujące o smaku cytrynowym”, Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Poznańska 48, Jankowice, 62-080 Tarnowo Podgórne. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości witaminy C otrzymano wyniki zgodny z deklarowaną przez producenta wartością dotyczącą zawartości witaminy C dla jednej tabletki. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech organoleptycznych, natomiast w odniesieniu do

znakowania produktu laboratorium wniosło następującą uwagę: dla zastosowanego określenia „referencyjne wartości spożycia” sugerowane jest stosowanie akronimu „RWS” zamiast „NRV”;

- „Rutyna + witamina C Supplement diety”, wyprodukowano dla Dr. Max Sp. z o.o. ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław przez: Dr. Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 oo Praha 1, Republika Czeska. Badanie w kierunku zawartości rutyny zostało przeprowadzone w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Łodzi. Otrzymany wynik w kierunku zawartości rutyny był zgodny z deklarowaną przez producenta wartością dotyczącą zawartości rutyny w jednej tabletkie. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech organoleptycznych, natomiast w odniesieniu do znakowania produktu laboratorium badawcze wniosło następujące uwagi:

- deklarowaną w oznakowaniu zawartość witamin podaje się w przeliczeniu na zalecaną przez producenta do spożycia dzienną porcję produktu. „Zalecane spożycie 1-2 tabletki dziennie”. W oznakowaniu w/w informacji podana została tylko dla 1 tabletki.

§5 ust. 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 w sprawie składu i oznakowania suplementów diety (t.j. Dz. U. 2018r. poz. 1951);

- nie ma zastosowania do składników innych niż witaminy i składniki mineralne. W związku z powyższym sugeruje się usunięcie z oznakowania produktu zapis „nie określono” dla rutyny. *§5 ust. 4,5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 w sprawie składu i oznakowania suplementów diety (tj. Dz. U. 2018r. poz. 1951);*

- należy stosować odpowiednie nazewnictwo dot. substancji dodatkowych dodawanych do żywności, z wyłączeniem nazw synonimowych (np. tlenek żelaza żółty).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dn. 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354/16 z 31.12.2008r. z późn. zm.) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012r. (Dz. U. L83 z 22.03.2012 z późn. zm.).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości informowano o zaistniałej sytuacji państwowego powiatowego inspektora sanitarnego pod którego nadzorem znajdował się producent.

W okresie sprawozdawczym nie wpłynęły do tutejszej Inspekcji wnioski o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wnioski o dokonanie zmian podmiotu prowadzącego działalność w aptekach znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji.

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji nie ma punktów aptecznych, hurtowni farmaceutycznych oraz aptek internetowych.

Inspekcja Handlowa

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach współpracy z Inspekcją Handlową w 2019 roku nie otrzymał pism informujących o stwierdzonych nieprawidłowościach przez pracowników Inspekcji Handlowej w zakładach będącym pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Nie przekazywano również interwencji, w celu załatwienia ich zgodnie z kompetencjami.

Organy administracji samorządowej

W przypadku wpłynięcia interwencji, których zakres nie mieścił się w kompetencjach Inspekcji Sanitarnej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazywał takie zgłoszenie do właściwych organów administracji samorządowej.

Zawiadomiono Wydział Ochrony Środowiska i Leśnictwa, że do tutejszej Inspekcji wniesiono interwencję dotyczącą niewłaściwego usytuowania pojemników na odpady komunalne na podwórku za Kawiarnią „Cafe La Mer” mieszczącą się przy ul. Bohaterów Września 75 w Świnoujściu. Według osoby wnoszącej interwencję pojemniki na odpady komunalne należące do restauracji i pojemniki na odpady dla mieszkańców budynku, w którym mieści się restauracja, usytuowane były pod oknami budynku mieszkalnego w zbyt bliskiej od nich odległości. Miejsce przechowywania odpadów nie było ogrodzone. Budynek i teren do niego przyległy mieścił się w zasobach Zakładu Gospodarki Mieszkaniowej w Świnoujściu.

Przekazano zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu interwencję złożoną do tut. Inspekcji dotyczącą zamontowania atrapy wentylacji w sklepie spożywczym „MAX” mieszczącym się przy ul. Hołdu Pruskiego 5 w Świnoujściu. Według osoby wnoszącej interwencję brak wentylacji przyczyniał się do zawilgocenia ściany w sąsiednim budynku.

Inspekcja Handlowa Artykułów Rolno – Spożywczych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach współpracy w 2019 roku nie otrzymał pism od w/w Inspekcji, dotyczących nieprawidłowości w zakładach będącym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej.

Komenda Miejska Policji w Świnoujściu

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w odpowiedzi na otrzymane pismo udzielił

informacji zwrotnej dotyczącej prowadzenia działalności przez podmiot: P.H.U. Jarosław Tarczyłuk /NIP 8541380461 REGON: 364478834/ pod wskazanym adresem tj. ul. Szkolna nr 10 lub ul. Grunwaldzka 47E w Świnoujściu.

5. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem jednostek systemu oświaty (część opisowa + Załącznik nr 1 Excel).

W jednej placówce nauczania i wychowania dzieci podczas wykonywania czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przygotowywania i serwowania posiłków niezgodnych z w wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz.1154). W związku z podjęto odpowiednie działania nadzоровe

[Załącznik nr 1](#)

HIGIENA PRACY

[Załącznik nr 2](#)

HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji: 29

- 13-interwencji niezasadnych
- 8-interwencji przekazanych do właściwego organu
- 7-zasadnych
- 1- w trakcie rozpatrywania: dotycząca obecności insektów w budynku socjalnym przy ul. Modrzejewskiej 20 w Świnoujściu

Interwencje zasadne dotyczyły:

- 2 zgłoszeń w sprawie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego panującego podczas pobytu kuracjuszy w Sanatorium Uzdrowskim „Bałtyk” przy ul. Słowackiego 23 w Świnoujściu. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-porządkowego w zakresie brudnych zakurzonych elementów wchodzących w skład drewnianych sufitów w łazienkach mieszczących się przy pokojach, zakurzonego wentylatora zamontowanego na suficie w pokoju oraz ciemnych plam na silikonach w łazienkach pokoi. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarno -porządkowy ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł oraz wydano decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego. Na dzień 31.12.2019r. prowadzone jest postępowanie egzekucyjne mające na celu wyegzekwowanie obowiązków nałożonych decyzją.
- hałasu pochodzącego od Sklepu Spożywczego „Biedronka” przy ul. Wojska Polskiego 16b w Świnoujściu w porze dziennej i nocnej. Przeprowadzone pomiary w porze dziennej i nocnej wykazały przekroczenia hałasu przenikającego do lokalu mieszkalnego osoby wnoszącej interwencję. Przekazano sprawę zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu.
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w Domu Wczasowym „Warta” przy ul. Wojska Polskiego 93 w Świnoujściu. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-porządkowego i technicznego. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarno -porządkowy ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł oraz wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Na dzień 31.12.2019r. decyzja została wykonana.
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w Porcie Jachtowym na Basenie Północnym w Świnoujściu. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-porządkowego i technicznego. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarno -porządkowy ukarano mandatem karnym w wysokości 500zł oraz wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Na dzień 31.12.2019r. decyzja administracyjna została wykonana.
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w Zakładzie Fryzjerskim „Anna” przy ul. Piłsudskiego 12b w Świnoujściu. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-porządkowego i technicznego. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarno -porządkowy ukarano mandatem karnym w wysokości 500zł oraz wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Na dzień 31.12.2019r. decyzja administracyjna została wykonana.
- niewłaściwie prowadzonej dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku w Zakładzie Kosmetycznym „Bel Fiore” przy ul. Piastowskiej 5/11 w Świnoujściu. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-porządkowego i technicznego. Osoby odpowiedzialne za stan sanitarno -porządkowy ukarano 2 mandatami karnymi w łącznej wysokości 500zł. Na dzień 31.12.2019r. wszczęto postępowanie administracyjne celem wydania decyzji na poprawę stanu technicznego.

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 0

3. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do *druku MZ-46*:

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

- o ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i podmiotów wg produkcji dobowej wody, z uwzględnieniem najczęściej kwestionowanych parametrów, krótko przyczyny występujących przekroczeń;

W roku 2019r. w ramach prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294), na terenie miasta Świnoujście pobrano ogółem 20 próbek wody do badań. Badania wody wodociągowej dostarczanej mieszkańcom miasta Świnoujście obejmowały zakres parametrów grupy A i parametrów grupy B. Na terenie powiatu znajdują się 3 wodociągi o wielkości produkcji wody 1000-10000m³/h oraz jeden inny podmiot nieprowadzący zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Wodociąg publiczny „Granica-Wydrzany”

W maju 2019r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z PPPW przy ul. Moniuszki 17b stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz ponadnormatywną wartość ogólnej liczby mikroorganizmów. ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej, a ponownie pobrana próbka wody obejmująca w swoim zakresie liczbę enterokoków, liczbę bakterii Escherichia coli, liczbę bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów wykazały, iż jakość wody z z PPPW przy ul. Moniuszki 17b odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294)

W grudniu 2019r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z PPPW przy ul. Słowackiego stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej wartości wskaźnika ogólnej liczby mikroorganizmów. ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej, a ponownie pobrana próbka wody wykazały, iż jakość wody z PPPW przy ul. Słowackiego odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Pozostałe pobrane próbki wody w badanym zakresie zgodnym z załącznikami 1-4 do rozporządzenia, odpowiadały wymogom mikrobiologicznym i fizykochemicznym określonym w rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Wodociąg publiczny „Odra- Przytór Wydmy”

W listopadzie 2019r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli urzędowej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu z PPPW przy ul. 1 Maja 34 stwierdzono przekroczenie wartości parametru glinu. ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej, a ponownie pobrana próbka wody w ramach kontroli wewnętrznej wykazała, iż jakość wody z z PPPW przy ul. 1 Maja 34 odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294).

Pozostałe próbki wody pobrane, w ramach bieżącego nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz kontroli wewnętrznej Zakładu Wodociągów i Kanalizacji, odpowiadały wymogom mikrobiologicznym i fizykochemicznym określonym w rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294)

Stacja Uzdatniania Wody Morskiej Stoczni Remontowej „Gryfia” S.A.

We wrześniu 2019r. w próbce wody uzdatnionej pobranej w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez Morską Stocznę Remontową „Gryfia” S.A., stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej wartości wskaźnika ogólnej liczby mikroorganizmów. Morska Stocznia Remontowa „Gryfia” S.A.

przeprowadziła działania naprawcze polegające na zwiększeniu ilości dozowanego chloru oraz sprawdzeniu urządzeń stacji uzdatniania wody. Ponownie pobrana próbka wody wykazała, iż jakość wody uzdatnionej odpowiada wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294). Pozostałe pobrane próbki wody odpowiadały wymaganiom mikrobiologicznym i fizykochemicznym 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).

- postępowanie administracyjne

W okresie sprawozdawczym nie prowadzono postępowania administracyjnego wobec Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu oraz wobec Morskiej Stoczni Remontowej „Gryfia” w Szczecinie.

- działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej w każdym przypadku wystąpienia przekroczeń parametrów w próbkach wody.

Morska Stocznia Remontowa „Gryfia” S.A. przeprowadziła działania naprawcze polegające na zwiększeniu ilości dozowanego chloru oraz sprawdzeniu urządzeń stacji uzdatniania wody.

- ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej, budowa, rozbudowa sieci wodociągowej

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono ważniejszych modernizacji sieci magistralnych i rozdzielczych na lewobrzeżu ani na prawobrzeżu Świnoujścia.

- występujące braki w dostarczaniu wody, awarie,
W okresie sprawozdawczym nie wystąpiły awarie ani braki w dostarczaniu wody

3.2. Pływalnie i baseny

- ocena jakości wody na pływalni i w basenach oraz stanu sanitarno-technicznego tych obiektów,

W związku z koniecznością wystawienia rocznej oceny, w roku 2019 przebadano jakość wody z niecek basenów stwierdzając przekroczenia następujących parametrów:

-Hotel”Atol”- przekroczony parametr chloroform w niecce basenu i niecce jacuzzi oraz w systemach cyrkulacji obu niecek

- Pływalnia Kryta OSiR „Wyspiarz”- niecka basenu i cyrkulacji niecki basenu- chloroform

-Basen w Hotelu „Gold”-niecka basenu i cyrkulacja niecki basenu - Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, ogólna liczba mikroorganizmów

- obiekt „Villa Rezydent”- cyrkulacja niecki basenu- Pseudomonas aeruginosa,

- obiekt „Nautilus”- natrysk- średnie skażenie Legionellą sp.

- Hotel”Polaris” – niecka basenu-mętność, utlenialność, chloroform, cyrkulacja basenu- Pseudomonas aeruginosa, mętność, Pseudomonas aeruginosa, chloroform, niecka jacuzzi- utlenialność, cyrkulacja jacuzzi-mętność

- Hotel „Cesarskie Ogrody”- cyrkulacja niecki basenu- ogólna liczba mikroorganizmów

- Rezydencja „Cesarskie Ogrody”- niecka jacuzzi, cyrkulacja basenu, cyrkulacja jacuzzi -Pseudomonas aeruginosa, ogólna liczba mikroorganizmów

-obiekt „Arstone”- cyrkulacja niecki basenu- Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, ogólna liczba mikroorganizmów, niecka jacuzzi- ogólna liczba mikroorganizmów, cyrkulacja niecki jacuzzi-ogólna liczba mikroorganizmów i Pseudomonas aeruginosa

- Hotel „Trzy Wyspy”- niecka basenu i cyrkulacja niecki basenu- chloroform, Σ THM, cyrkulacja niecki jacuzzi- *Pseudomonas aeruginosa*
- Hotel „Radisson Blu”- przekroczony parametr chloroform- niecka rzeki ze ścianą wodną, niecka brodzika dla dzieci, niecka jacuzzi zewnętrznego na dachu, cyrkulacja jacuzzi zewnętrznego na dachu, przekroczony parametr Σ THM- niecka jacuzzi zewnętrznego na dachu i cyrkulacja jacuzzi zewnętrznego na dachu, parametr utleniałości- niecka jacuzzi słonego 3 i jacuzzi słonego 4
- Hotel „Ewerdin”- parametr chloroform- niecka jacuzzi
- Hotel Interferie Medical Spa- obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa*- niecka jacuzzi zewnętrznego, parametr chloroform- niecka basenu

Woda z niecek basenowych z obiektów takich jak Dom Wczasowo-Sanatoryjny „Perła Bałtyku”, Sanatorium „Rybniczanka”, Sanatorium KRUS „Sasanka”, Aparthotel „Avangard Resort”, obiekt „West Baltic”, DSW „Alga”, Sanatorium „Admirał”, Kompleks „Marisol”,

Wszystkie przedkładane harmonogramy były uzgadniane i zatwierdzane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu. Zarządcy sukcesywnie wprowadzali w życie wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Wszyscy zarządcy będących pod nadzorem PIS w Świnoujściu na podległym jej terenie posiadały zatwierdzone harmonogramy i przeprowadzają kontrole wewnętrzne jakości wody w nieckach basenów.

W roku 2019 uruchomiono 3 nowe baseny tj.

- w Hotelu Hamilton Dobosz- 3 niecki jacuzzi, niecka basenu i dwa systemy cyrkulacji
- w Sanatorium „Henryk”- niecka basenu i niecka jacuzzi , dwa systemy cyrkulacji
- w budynku Spa Wellness „Rondo”- niecka jacuzzi z systemem cyrkulacji

- □ krótko działania w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody

W wodzie pobranej z niecek basenów i systemów cyrkulacji przez Państwową Inspekcję Sanitarną stwierdzono:

- w przypadku wykrycia bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w niecce basenu lub jacuzzi (zarządca po informacji od PPIS w Świnoujściu unieruchamiał nieckę i podejmował działania naprawcze)
- w 1 natrysku obecność bakterii *Legionella* sp. -skażenie średnie powyżej dopuszczalnej wartości (po informacji z PIS zarządca podjął działania naprawcze)- wydawano decyzję administracyjną, ponownie pobrana próbka wody przez PIS wykazała, że woda spełnia wymagania.
- w systemach cyrkulacji obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* (po informacji z PIS zarządca podjął działania naprawcze)
- w 7 basenach stwierdzono wartość chloroformu powyżej dopuszczalnej granicy – wydano decyzje administracyjne, ponownie pobrane próbki wody przez zarządcę lub przez pracowników PIS wykazały, że próbki spełniają wymagania.

- ocena sposobu realizacji prowadzenia kontroli wewnętrznej na pływalniach.

Po poborze próbek wody z poszczególnych basenów sukcesywnie i zgodnie z harmonogramem przeprowadzane były kontrole prowadzenia kontroli wewnętrznej przez zarządców. W 4 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prowadzonej kontroli wewnętrznej tj. na pływalni mieszczącej się w

- Hotelu „Hamilton” przy ul. Uzdrowskiej 23 oraz w
- budynku „Avangard Resort” przy ul. Uzdrowskiej 5.
- Obieckie noclegowym „Arstone” przy ul. Trentowskiego 1
- Obieckie noclegowym „Atol” przy ul. Orkana 3

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 4 decyzje administracyjne celem wyegzekwowania od zarządców pływalni właściwego prowadzenia kontroli wewnętrznej. Nieprawidłowości

dotyczyły m.in. konieczności przystąpienia do systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiaru jakości wody na pływalni z systemu cyrkulacji niecki basenu, nie rzadziej niż co 4 godziny w trakcie godzin użytkowania pływalni, przy czym pierwsza rejestracja powinna mieć miejsce przed rozpoczęciem jej użytkowania, w zakresie następujących parametrów: pH wody, potencjału redox, stężenia chloru wolnego i temperatury oraz nie rzadziej niż raz na dobę, w godzinach użytkowania pływalni, w zakresie parametru chloru związanego oraz przekazywania wyników z badań każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, w tym sytuacji, o której mowa w pkt. 1 lit. c ww. rozporządzenia, wody wraz z informacjami o podejmowanych działaniach naprawczych w zakresie dotyczącym parametrów określonych w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach oraz posiadania zaakceptowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego w Świnoujściu harmonogramu poboru próbek wody z niecek, z systemów cyrkulacji niecek i natrysków. Zarządca pływalni mieszczącej się w Hotelu „Hamilton” wykonał decyzję w całości. Wobec przedsiębiorców zarządzających pływalniami mieszczącymi się w obiektach noclegowych „Atol”, „Arstone” oraz „Avangard Resort” prowadzone było postępowanie egzekucyjne mające na celu przymuszenie do wykonania obowiązków decyzji w zakresie prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody. Na dzień 31.12.2019r. ww. zarządzający pływalniami wykonali obowiązki nałożone decyzjami.

3.3 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu zostały zgłoszone 4 kąpieliska morskie:

Świnoujście Uznam	termin	15.06.-15.09.2019r.
Świnoujście Uznam Zachód	termin	01.07.-31.08.2019r.
Świnoujście Uznam Wschód	termin	01.07.-31.08.2019r.
Świnoujście Warszów	termin	01.07.-31.08.2019r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu pobrał 4 próbki wody z kąpielisk w ramach kontroli urzędowej. Na podstawie otrzymanych wyników wydano 4 oceny jakości wody orzekające przydatność wody do kąpieli w ww. kąpieliskach.

Organizatorem wszystkich kąpielisk był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” ul. Matejki 22 w Świnoujściu, który w ramach kontroli wewnętrznej przedstawił Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świnoujściu do zaakceptowania 4 harmonogramy poboru próbek wody z ww. kąpielisk.

Organizator w ramach kontroli wewnętrznej prowadził monitoring i pobór próbek wody z kąpielisk zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019, poz. 255)

Próbki wody były pobierane zgodnie z zatwierdzonymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu harmonogramami poboru próbek wody z poszczególnych kąpielisk. Zakres badań i jakość wody pobranych próbek odpowiadały wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019, poz. 255). Organizator kąpielisk Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” w trakcie sezonu letniego pobrał łącznie 30 próbek wody z kąpielisk.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonywał bieżącej oceny jakości wody, na podstawie sprawozdań z kontroli urzędowej oraz przedstawionych wyników badania wody przez organizatora kąpieliska.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przeprowadzał kontrole kąpielisk Świnoujście Uznam, Wschód, Zachód oraz Warszów w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego obejmującego cały teren kąpielisk, sposób postępowania z odpadami komunalnymi oraz stanu sanitarnego toalet zlokalizowanych przy wejściach na plażę. Przeprowadzone kontrole wykazały właściwy stan sanitarno-porządkowy kąpieliska oraz prawidłową kontrolę wewnętrzną jakości wody w kąpielisku.

Na terenie powiatu w roku 2019r organizator nie zorganizował miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

3.4 Stan sanitarny obiektów z uwzględnieniem:

- o ustępów publicznych, w tym z siecią wodociągową, kanalizacyjną, bez kanalizacji

W I półroczu 2019r. przeprowadzono kontrolę toalet przenośnych typu toi toi usytuowanych na terenie imprezy masowej pn. „Lato na Maxxxa-Dni Morza Świnoujście 2019” odbywającej się w dniu 21.06.2019r. Przeprowadzona kontrola wykazała właściwy stan ww. obiektów. Ponadto skontrolowano 11 ustępów publicznych zlokalizowanych na terenie miasta. W jednym obiekcie tj. Ustępie publicznym PKP przy ul. Dworcowej 1 w Świnoujściu stwierdzono uchybienia sanitarno- techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Obowiązki nałożone decyzją dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego drzwi pomieszczenia socjalnego znajdującego się pomiędzy częścią męską i damską ustępu, zapewniając powierzchnię gładką, łatwo zmywalną dostosowaną do mycia i dezynfekcji oraz drzwi pomieszczenia na środki czystości, zapewniając powierzchnię gładką, łatwo zmywalną dostosowaną do mycia i dezynfekcji. Na wniosek przedsiębiorcy wydłużono termin wykonania obowiązków powyższą decyzją. Decyzja została wykonana w okresie sprawozdawczym.

- o Basenów krytych

W roku 2019r. w 1 obiekcie (basen CRR KRUS) stwierdzono uchybienia sanitarno- techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w szatni męskiej i damskiej poprzez zlikwidowanie zacieków, wyrównanie powierzchni i odmalowanie oraz podłogi na wejściu do sali pływalni poprzez usunięcie trwałego zabrudzenia. Decyzja została wykonana w okresie sprawozdawczym.

- o obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie

Hotele:

W okresie sprawozdawczym w 3 obiektach hotelarskich stwierdzono uchybienia dotyczące:

- złego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego -1
- złego stanu sanitarno- technicznego -1
- złego stanu sanitarno- higienicznego -1

Przeprowadzona kontrola w Hotelu „Gold” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno- higienicznego i technicznego. Nieprawidłowości dotyczyły nieprawidłowego postępowania z bielizną czystą, sposobu jej magazynowania oraz braku wydzielonego miejsca do przechowywania środków chemicznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wszczął postępowanie administracyjne celem poprawy stanu technicznego obiektu, jednakże przedsiębiorca usunął nieprawidłowości w ciągu 7 dni od daty otrzymania wszczęcia postępowania. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcia nieprawidłowości technicznych. W związku z powyższym postępowanie wszczęte wobec przedsiębiorcy zostało umorzone. Stan sanitarno- higieniczny hotelu w dniu kontroli sprawdzającej był dobry.

Przeprowadzona kontrola w Hotelu „Ewerdin” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno- technicznego. Nieprawidłowości dotyczyły braku powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych przystosowanych do mycia i dezynfekcji półek regału do przetrzymywania środków czystości, znajdującego się w magazynie bazy zabiegowej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną celem poprawy stanu technicznego obiektu. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcia nieprawidłowości technicznych.

Na wniosek przedsiębiorcy przeprowadzono kontrolę w Hotelu „Polaris”, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości sanitarno- porządkowe. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną, brudnych, zakurzonych krater wentylacyjnych oraz brudnych z ciemnym nalotem silikonów i fug w kabinach prysznicowych.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych Kempingu „Relax” stwierdzono uchybienia sanitarno- porządkowe i techniczne. Nieprawidłowości sanitarno- porządkowe dotyczyły niewłaściwego przygotowania domków dla gości tj. na białym czystym znajdowały się włosy osób sprzątających. Nieprawidłowości sanitarno- techniczne dotyczyły zniszczonych drzwi od kabin ustępowych w toalecie damskiej i męskiej oraz zniszczonego brodzika w kabinie prysznicowej w domu letniskowym. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną celem poprawy stanu technicznego

obiekty. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją oraz usunięcie nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie:

W roku 2018 w 3 obiektach (DW „Korab” ul. Żeromskiego 3, DW „Graal” ul. Bałtycka 8, DW „Admirał II” ul. Żeromskiego 12) stwierdzono uchybienia sanitarno- techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. zniszczonych z zaciekami ścian w magazynach i ciągach komunikacyjnych, zniszczonych powierzchni brodzika, kabiny prysznicowej oraz podestu pod muszlą ustępową, powierzchni regałów do przechowywania bielizny czystej, ościeżnicy drzwi łazienkowych. Decyzje te miały określony termin wykonania obowiązków przypadający na rok 2019.

Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w ośrodku DW Korab wykazała niewykonanie obowiązku nałożonego decyzją administracyjną, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał upomnienie. Kolejna kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie obowiązków z decyzji.

W pozostałych ośrodkach, przeprowadzone w I półroczu 2019r kontrole sprawdzające wykazały wykonanie wszystkich obowiązków.

W roku 2019r. w 4 obiektach (DW „Karkonosze”, ul. Kasprowicza 1, DW „Warta” ul. Wojska Polskiego 93, DW „Kaliszanka”, ul. Bogusławskiego 1, DW „Graal” ul. Bałtycka 8) stwierdzono nieprawidłowości w tym:

- w 2 obiektach zły stan sanitarno – higieniczny i techniczny
- w 1 obiekcie zły stan sanitarno- techniczny
- w 1 obiekcie zły stan sanitarno- higieniczny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. zniszczonego z ciemnymi plamami sufitu w łazience, pękniętych umywalk w łazienkach, zniszczonej wykładziny w pokojach w ciągach komunikacyjnych, zniszczonych brodzików i kabin prysznicowych, zniszczonych, z ubytkami ścian w pokojach, zniszczonych drzwi od pokoi i łazienek oraz ubytków w listwach przypodłogowych.

Na wniosek przedsiębiorców decyzje administracyjne dotyczące ośrodków DW „Kaliszanka” oraz DW „Graal” zostały zmienione w zakresie terminu wykonania obowiązków.

Decyzje dotyczące ośrodków DW „Karkonosze”, DW „Warta” i DW „Graal” zostały wykonane w okresie sprawozdawczym.

Decyzja dotycząca DW „Kaliszanka” obowiązują na dzień 31.12.2019r. ze względu na zamknięcie ośrodka przed terminem wykonania obowiązków z decyzji administracyjnej.

Nieprawidłowości w zakresie stanu porządkowego stwierdzone w obiektach DW „Karkonosze”, DW „Warta” oraz DW „Kaliszanka” dotyczyły m.in. brudnych z ciemnymi plamami silikonów w kabinach prysznicowych oraz brudnych z plamami materaców mieszczących się na łóżkach

Osoby odpowiedzialne za utrzymanie stanu sanitarno-porządkowego ukarano 3 mandatami karnym na łączną kwotę 500zł.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające w ośrodkach DW „Karkonosze”, DW „Warta” oraz DW „Kaliszanka” wykazały usunięcie nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-higienicznego.

- zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi

W okresie sprawozdawczym w 4 zakładkach fryzjerskich stwierdzono uchybienia w tym:

- w 2 obiektach sanitarno-higieniczne. Pracowników ukarano mandatami karnymi w łącznej wysokości 500zł. Nieprawidłowości stwierdzono w Zakładzie fryzjerskim ul. Cieszkowskiego 1 oraz w zakładzie fryzjerskim przy ul. Wojska Polskiego 39, które dotyczyły brudnych ze ścinkami włosów szuflad do przechowywania wałków do włosów oraz brudnych, z pozostałościami włosów wałki, prowadzenia procesu dezynfekcji w toalecie dla personelu, braku środka do dezynfekcji narzędzi o aktualnym terminie ważności oraz braku zachowania rozdziału odzieży wierzchniej od robotczej.

- w 2 zakładach sanitarno-higieniczne i techniczne. Pracowników ukarano mandatami karnymi w łącznej wysokości 800zł. Nieprawidłowości stwierdzono w Zakładzie fryzjerskim ul. Piłsudskiego 12b oraz w zakładzie fryzjerskim przy ul. Wojska Polskiego 1/3. Nieprawidłowości sanitarno-higieniczne dotyczyły: nieprzeprowadzenia dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku, brudnego wyposażenia zakładu, akcesoriów fryzjerskich oraz niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 2 decyzje administracyjne celem poprawy stanu technicznego obiektu. Nieprawidłowości sanitarno-techniczne dotyczyły: uszkodzonej powierzchni fotela myjki, zacieków na suficie, uszkodzonego pojemnika do przechowywania bielizny brudnej, zniszczonych z rdzą regałów oraz ubytków w kafelkach. Przeprowadzone kontrole sprawdzająca wykazały usunięcie nieprawidłowości sanitarno-porządkowych i technicznych.

W okresie sprawozdawczym w 5 zakładkach kosmetycznych stwierdzono uchybienia w tym:

- w 2 zakładach kosmetycznych przy ul. 11 Listopada 3b/u5 w Świnoujściu oraz przy Placu Wolności 5/3 „Euforia” stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenie zakładu. Przedsiębiorca prowadzący działalność w Zakładzie kosmetycznych przy ul. 11 Listopada 3b/u5 zlikwidował zakład w terminie obowiązywania decyzji, w związku z powyższym decyzję wygaszono ze względu na bezprzedmiotowość. Decyzja administracyjna dotycząca zakładu kosmetycznego „Euforia”, po prolongowaniu terminu wykonania obowiązków, obowiązuje na dzień 31.12.2019r.
- 2 zakładach kosmetycznych przy ul. 11 Kołłątaja 11a/10a w Świnoujściu oraz ul. Konstytucji 3 Maja 17 stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Pracowników ukarano mandatami karnymi w łącznej wysokości 500zł. Nieprawidłowości dotyczyły nie przeprowadzenia dezynfekcji rąk u klienta przed wykonaniem usługi oraz nie zdezynfekowania rąk pracownika przed wykonaniem usługi stylizacji paznokci, pomimo posiadanej instrukcji mycia i dezynfekcji rąk, prowadzenie dezynfekcji narzędzi w preparacie przeznaczonym do dezynfekcji powierzchni gładkich, brak zapasu bielizny czystej wielokrotnego użytku, nie przeprowadzania dezynfekcji miejsca pracy po wykonaniu usługi a przed przyjęciem następnego klienta oraz niewłaściwie prowadzonej sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku. W roku 2020 przeprowadzone zostaną kontrole sprawdzające.
- w 1 zakładzie kosmetycznym „Bel Fiore” przy ul. Piastowskiej 5/11 stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-porządkowe i techniczne. Nieprawidłowości dotyczyły niewłaściwie prowadzonego procesu dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku, niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi zakaźnymi, braku procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi przy wykonywaniu usług w trakcie, których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich oraz braku powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej przystosowanej do mycia i dezynfekcji 2 foteli znajdujących się w ciągu komunikacyjnym obok recepcji. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wszczął postępowanie administracyjne celem wydania decyzji na poprawę stanu technicznego wyposażenia zakładu.

W 2018r. w 1 obiekcie (Solarium przy ul. Konstytucji 3 Maja 10) stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w ciągu komunikacyjnym. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w I półroczu 2019r. wykazała wykonanie ww. obowiązku.

W okresie sprawozdawczym w 1 zakładzie fryzjersko-kosmetycznym „Glamur” przy ul. Konstytucji 3 Maja 17 w Świnoujściu stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego dotyczącą doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię boczną blatu roboczego zabudowy meblowej. Decyzja została wykonana.

- dworców, stacji i przystanków PKP,

W okresie sprawozdawczym stwierdzono uchybienia sanitarno- techniczne w budynku dworca przy ul. Dworcowej 1 w Świnoujściu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego parapetu okiennego mieszczącego się w sali z kasami biletowym. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie ww. obowiązku.

○ przystani

W związku z wpłynięciem interwencji przeprowadzono czynności kontrolne w obiektach przynależnych do Portu Jachtowego na Basenie Północnym. Kontrola wykazała niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny. Nieprawidłowości dotyczyły: zniszczonych pokrytych rdzą ościeżnic drzwi, uszkodzonych kafelków, zacieków na ścianach, ciemnych nalotów na silikonach i fugach w pomieszczeniach sanitariatów ogólnodostępnych Osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości ukarano mandatem karnym w wysokości 500zł. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego obiektu. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją oraz usunięcie nieprawidłowości sanitarno-porządkowych.

○ terenów rekreacyjnych

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli terenów rekreacyjnych: 1 piaskownicy i 5 placów zabaw. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości

○ innych obiektów stałych

Przeprowadzone kontrole:

- 1 domu kultury jako jednostkę odpowiedzialną za utrzymanie czystości podczas imprezy masowej. Kontrola wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny.
- 1 ściany wspinaczkowej. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.
- 1 kitesurfingu. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

○ środków transportu.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole środków transportu (1 pociągu dalekobieżnego, 1 autobusu Komunikacji Autobusowej, 2 środków transportu do przewozu zwłok). Kontrole wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny skontrolowanych pojazdów.

4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Na cmentarzu komunalnym w Świnoujściu-Centrum znajduje się dom przedpogrzebowy (Kaplica) w skład, której wchodzi sala pożegnalna, ustępy ogólnodostępne podzielone na część męską i damską, pomieszczenia dla księży oraz zaplecze. W skład zaplecza wchodzi: pomieszczenie chłodni, pomieszczenie do przetrzymywania trumien, pomieszczenie do przygotowywania ciał do pochówku, węzeł sanitarno-higieniczny, magazyn na środki czystości i magazyn na sprzęt porządkowy. Teren cmentarza jest ogrodzony, częściowo utwardzony. Na terenie cmentarza znajdują się wydzielone boksy na pojemniki na odpady komunalne.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	2	13	13	0	18	18	0

Krótki opis:

Przeprowadzone kontrole warunków przeprowadzania ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości. Ekshumacje odbywały się zgodnie z warunkami opisanymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków (Dz. U. Nr 75 poz. 405) oraz w terminach określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001r w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. Nr 153, poz. 1783).

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodzi	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom	W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole ww. środków transportu oraz przy
1.	Hades Sp. z o.o. ul. Lutycka 2 72-600 Świnoujście	0	0	3	
2.	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „Mariusz” ul. Gdańska 7 72-600 Świnoujście	0	0	1	

przeprowadzanych kontrolach związanych z ekshumacją.

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 18
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 8

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych: 1

z uwzględnieniem następujących informacji:

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych:1
- ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych: 1

Organizator: High Events Sp. z o.o.
ul. Strzygłowska 71z/3
04-872 Warszawa

impreza masowa artystyczno- rozrywkowa pn. „Lato na Maxxxa -Dni Morza Świnoujście 2019”,

- ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych : 0

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach:

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

Przeprowadzono kontrole wspólne z Sekcją Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w obiektach ujętych w ewidencji, w związku z interwencjami lub zgłoszeniem obiektu do kategoryzacji. Przeprowadzono wspólne kontrole z pracownikiem d/s Higieny Dzieci i Młodzieży w obiektach małej infrastruktury.

- współpraca z instytucjami, podmiotami

W dniu 13.06.2019r. w Urzędzie Miasta Świnoujście odbyło się spotkanie zwołane przez Prezydenta Miasta Świnoujście dla służb i inspekcji. W wyniku spotkania ustalono, że w okresie sezonu letniego podjęta zostanie

ściśła współpraca między jednostkami, w celu zapewnienia bezpiecznego wypoczynku dla turystów, w tym dzieci i młodzieży.

W dniu 25.10.2019r. w Urzędzie Miasta Świnoujście odbyło się spotkanie zwołane przez zastępcę Prezydenta Miasta Świnoujście dotyczące zagrożenia sanitarnego związanego z dokarmianiem dzikich zwierząt.

- współpraca z mediami (*RTV, prasa*).

Sekcja Higieny Komunalnej udzielała licznych odpowiedzi na zapytania kierowane do tutaj. Inspekcji przez lokalny portal informacyjny, które dotyczyły stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym w nadzorowanych obiektach nie stwierdzono uchybień, które bezpośrednio mogłyby stwarzać ryzyko utraty zdrowia czy życia lub stanowić istotne zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Wzmógł nadzór nad zakładami prowadzącymi działalność upiększającą wykazał, iż część przedsiębiorców niewłaściwie prowadzi proces sterylizacji i dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku. Wynika to m.in. z braku obowiązujących przepisów prawa nakładających na tych przedsiębiorców jasno określonych obowiązków. Ponadto przedsiębiorcy prowadzący usługi podczas, których dochodzi potencjalnie do naruszenia ciągłości tkanek nie posiadali odpowiednich procedur. Przeprowadzane kontrole podnoszą świadomość przedsiębiorców wobec istniejących zagrożeń mogących wystąpić podczas wykonywanych usług upiększających.

W grupie obiektów skategoryzowanych tj. w hotelach oraz innych ośrodkach świadczących usługi noclegowe, najczęściej stwierdzanym uchybieniem jest postępowanie z bielizną czystą i brudną. Po przeprowadzonych kontrolach przedsiębiorcy prowadzący usługi noclegowe wprowadzają dla pracowników zatrudnianych na stanowiskach pokojowych procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Inicjuje to opracowywanie przez przedsiębiorców innych procedur dla pracowników np. kolejności sprzątnięcia pokoju lub rodzaju używanych środków chemicznych do poszczególnych pomieszczeń. Powyższe pozwala na zminimalizowanie potencjalnego ryzyka przeniesienia choroby zakaźnej podczas wykonywania pracy.

Przedsiębiorcy prowadzący usługi z zakresu solarium dostosowali swoją działalność do przepisów prawa wynikających z ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.

Zarządzający pływalniami poprawili sposób prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody na pływalniach.

[Załącznik nr 3](#)

[Załącznik nr 4](#)

[Załącznik nr 5](#)

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

[Załącznik nr 6](#)

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Liczba zajętych stanowisk dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego

W okresie sprawozdawczym wydano **23** opinie nie wnoszące sprzeciwu do wydania pozwolenia na użytkowanie w związku z art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane, oraz zajęto **2** negatywne stanowiska w związku z wykonaniem obiektu niezgodnie z projektem budowlanym.

2. Liczba stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego.

Nie wydano decyzji dotyczących sprzeciwu w powyższym zakresie.

3. Liczba uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych.

W okresie sprawozdawczym uzgodniono **1** dokumentację projektową w związku z art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane.

4. Liczba przeprowadzonych kontroli i wizji lokalnych (w tym w trakcie budowy).

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono **25** kontroli w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych.

5. Liczba wydanych opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano **5** opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

- uzgodnień dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – **1**; (art. 48 ust 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- uzgodnień dotyczących oceny zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – **0**;
- opinii dotyczących projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – **4**. (w związku z art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)

6. Liczba wydanych opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydawano **8** opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – **8**;
- opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko – **0**;
- opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – **0**;
- innych opinii, w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko – **0**.

7. Ważniejsze realizacje (należy wymienić obiekty dopuszczone do użytkowania mające istotny wpływ na stan sanitarny powiatu- inwestycje o charakterze szczególnym).

W okresie sprawozdawczym na terenie podległym Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świnoujściu do ważniejszych realizacji można zaliczyć:

- powstanie nowej grupy żłobkowej dla 30 dzieci w Żłobku mieszczącym się przy ul. St. Wyspiańskiego 12 w Świnoujściu,
- budowę Zespołu zabudowy uzdrowskiej składającej się z budynku szpitala uzdrowskiego z oddziałem rehabilitacyjnym z podziemnym garażem dla samochodów osobowych i budynku bazy noclegowej wraz z niezbędnym zagospodarowaniem i uzbrojeniem terenu mieszczącego się przy ul. Henryka Sienkiewicza 2-2a, 72-600 Świnoujście
- budowę Przedszkola Miejskiego mieszczącego się przy ul. Bydgoskiej 15 w Świnoujściu przeznaczonego dla 200 dzieci (8 grup po 25 dzieci w każdej) w którym mieści się blok żywienia, sala gimnastyczna oraz sale zajęć indywidualnych tj.: sala rehabilitacyjna, gabinet logopedyczny, sala dydaktyczno-terapeutyczna, sala komputerowa i sala doświadczania świata.
- budowę Budynku mieszkalnego wielorodzinnego komunalnego mieszczącego się przy ul. Konradmirała Włodzimierza Steyera 15 w Świnoujściu z 24 lokalami mieszkalnymi z których 5 zostało przystosowanych dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

Duże znaczenie sanitarne dla miasta Świnoujście miały również zgłoszone do użytkowania inwestycje:

- I etap budowy sieci wodociągowej z przyłączami wodociągowymi w ul. Szmaragdowej, Zalewowej, Bocznej oraz sieci kanalizacyjnej w ul. Bocznej w Świnoujściu ,
- Przebudowa sieci wodociągowej w ul. Teligi w Świnoujściu z przyłączami i zewnętrznymi instalacjami wodociągowymi do budynków
- Przebudowa sieci wodociągowej w ul. Żeglarskiej w Świnoujściu z przyłączami i zewnętrznymi instalacjami wodociągowymi do budynków
- Etap I modernizacji sieci deszczowych na terenie miasta Świnoujście – przy ul. Wybrzeże Władysława IV i Placu Rybaka

8. Inne sprawy w drodze: opinii, decyzji, postanowienia - sprawy załatwiane w ramach zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego (wymienić jakie/przedmiot sprawy-podać liczbę).

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu:

- wydał **1** decyzję wyrażającą zgodę na zastosowanie wyrzutni powietrza na poziomie terenu z planowanego budynku mieszkalnego wielorodzinnego wraz z garażem podziemnym w Świnoujściu przy ul. Karsiborskiej 4 (z kondygnacji piwnicznej przeznaczonej na parking samochodowy z 14 miejscami postojowymi). na podstawie § 152. ust. 8 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1065).

Ponadto wydano **3** postanowienia o sprostowaniu oczywistej omyłki w decyzji (decyzji-rachunek) na podstawie art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2019r. poz. 59), art. 113 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeksu postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2020r. poz. 256)

9. Wnioski – zawierające m.in.: porównanie otrzymanych wartości liczbowych (danych z roku 2019 z rokiem 2018), dyskusję wyników.

W okresie sprawozdawczym odnotowano niewielki spadek liczby wydawanych zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego opinii sanitarnych, związanych z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych (27 opinii odbiorowych w 2018r. w stosunku do 23 opinii odbiorowych w 2019r.) przy czym liczba kontroli utrzymuje się na zbliżonym poziomie (27 kontroli w 2018r, 25 kontroli w 2019r.) Powyższe opinie dotyczą w dalszym ciągu głównie obiektów apartamentowych i hotelowych w dzielnicy nadmorskiej oraz budynków mieszkalnych wielorodzinnych zarówno w centrum jak i na obrzeżach miasta. W 2019r. zajęto 2 negatywne stanowiska w związku z wykonaniem obiektu niezgodnie z projektem budowlanym, w 2018r. nie zajęto żadnego negatywnego stanowiska.

Liczba wniosków w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych utrzymuje się na zbliżonym poziomie (3 uzgodnienia w 2018r. w stosunku do 1 uzgodnienia w 2019r.).

Zmniejszyła się ilość opinii dotyczących uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z 3 na 1 oraz nieznacznie ilość opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania inwestycji na środowisko z 10 w 2018r na 8 w 2019r. Liczba opinii wydanych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (6 opinii w 2018r., 5 opinii w 2019r.) utrzymuje się każdego roku na podobnym poziomie.

W 2019r. nie wydawano opinii w sprawie uzgodnienia realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz opinii uzgadniającej zakres i stopień szczegółowości wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA PIS NA TERENIE Powiatu Świnoujście

W 2019 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu Świnoujście realizował zadania ukierunkowane głównie na

1. Realizowaniu programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
2. Realizowaniu programów rządowych i strategii ogólnokrajowych w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
3. Nawiązywaniu współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych, organów rządowych oraz organizacji pozarządowych, realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia.
4. Inicjowaniu zadań w obszarze edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zgodnie z aktualną sytuacją epidemiologiczną oraz potrzebami społeczeństwa.

I. Główne programy prozdrowotne realizowane na terenie powiatu:

1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas” ” .

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

- program realizowało 7 przedszkoli
- łączna liczba dzieci biorących udział w programie - 315
- liczba rodziców biorących udział w programie - 315

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Zorganizowano uroczyste zakończenie programu dla wszystkich dzieci realizujących program. Organizatorami zakończenia programu był Wydział Zdrowia i Polityki Społecznej Urzędu Miasta Świnoujście oraz Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Świnoujściu. Podczas zakończenia dzieci oglądały wystawione rysunki i prace plastyczne , śpiewały piosenkę o „Dinku”-smoku , który był główną postacią programu, oraz chętnie opowiadały o tym czego nauczyły się podczas zajęć związanych z programem. Wszystkie dzieci otrzymały ekologiczne torby-plecaki z logo programu, ufundowane przez Urząd Miasta w Świnoujściu, a wychowawcy podziękowania za realizację programu.



□ Program edukacji antytytoniowej dla IV klas szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie”

Zasięg w roku szkolnym 2018/19:

- program realizowały 2 szkoły, 3 klasy IV,
- liczba dzieci biorących udział w programie - 59
- liczba rodziców biorących udział w programie - 37

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Przeprowadzono szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu oraz wizytację szkoły realizującej program. Ponadto w Zespole Szkolno -Przedszkolnym realizującym program zorganizowano wystawę prac o tematyce antynikotynowej.



2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Zasięg w roku szkolnym 2018/19:

- program realizowało 6 szkół
- liczba uczniów szkół podstawowych biorących udział w programie -432
- liczba klas szkół podstawowych biorących udział w programie - 40
- liczba uczniów szkół gimnazjalnych biorących udział w programie -89
- liczba klas szkół gimnazjalnych biorących udział w programie - 4

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Kolejny już raz finał konkursu „Trzymaj Formę” propagujący zdrowy styl życia czyli zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną odbył się w Zachodniopomorskim Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Świnoujściu . W finale wraz z nauczycielami udział wzięli uczniowie ze świnoujskich szkół tj.:

- Szkoły Podstawowej nr 1
- Szkoły Podstawowej nr 2
- Szkoły Podstawowej nr 4
- Szkoły Podstawowej nr 6
- Społecznego Towarzystwa Szkoły Gimnazjalnej
- Zespołu Szkolno – Przedszkolnego

Tym razem uczniowie przygotowywali z wcześniej zakupionych produktów sałatki owocowo-warzywne. Młodzież wykazała się w tym względzie dużą kreatywnością, sałatki były zdrowe , różnorodne i pięknie podane. Wykonane z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy. Nad sprawnym przebiegiem pracy czuwał kucharz uczący w szkole. Służył również swoją wiedzą doświadczeniem i zdolnościami organizacyjnymi.

Sponsorem dyplomów, statuetek i produktów spożywczych niezbędnych do produkcji sałatek był Urząd Miasta Świnoujście .



3. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV” w tym obchody Światowego Dnia AIDS.

Mierniki za 2019 :

W pierwszym półroczu zorganizowano naradę z przedstawicielami CJD Gesundheitliche Pravention dotycząca wspólnych działań w okresie sezonu letniego.

Zorganizowano trzy stoiska informacyjno – edukacyjne podczas sezonu letniego. Rozdystrybuowano 150 materiałów oświatowo zdrowotnych nt. profilaktyki HIV/AIDS.



4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Zasięg w roku szkolnym 2018/19:

- liczba uczniów szkół ponadpodstawowych biorących udział w programie - 50
- liczba szkół ponadpodstawowych biorących udział w programie - 2
- liczba rodziców biorących udział w programie - 0

5. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Usstnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”.

Zasięg w roku szkolnym 2018/19:

- liczba dzieci biorących udział w programie - 341
- liczba rodziców biorących udział w programie – 80
- liczba przedszkoli i żłobków biorących udział w programie - 7

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W czerwcu 2019r. zorganizowano wystawę prac plastycznych dzieci biorących udział w programie na temat prawidłowej higieny jamy ustnej, dbania o zdrowe zęby oraz właściwych nawyków żywieniowych. Wystawiono ok. 50 prac plastycznych dzieci w sali konferencyjnej Biblioteki Miejskiej w Świnoujściu. Wystawa otwarta była przez 3 dni i dostępna dla wszystkich mieszkańców Świnoujścia.



6. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych, w tym „nowych narkotyków” dla uczniów szkół gimnazjalnych pt. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”.

Zasięg w roku szkolnym 2018/19:

-liczba szkół podstawowych biorących udział w programie - 4

-liczba uczniów biorących udział w programie -176

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Wspólnie z przedstawicielką Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu przeprowadzono zajęcia

edukacyjne w 4 szkołach realizujących program. Łącznie w zajęciach udział wzięło 315 uczniów.





II. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Cel i adresaci akcji:

Wzrost wiedzy rodziców na temat środków zastępczych, wzrost świadomości dzieci i młodzieży odnośnie szkodliwego wpływu używania środków zastępczych na organizm.

Mierniki za pierwsze półrocze 2019 r.:

- zajęcia edukacyjne -5
- przeszkolonych uczniów -170

Wybrane działania:

Przeprowadzono 5 prelekcji dla 170 uczniów nt. szkodliwości zażywania dopalaczy. Zajęcia przeprowadzono wspólnie z przedstawicielką Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.





2. Bezpieczne Ferie

Cel i adresaci akcji: Celem akcji jest zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dzieci uczestniczących w organizowanych formach zimowego wypoczynku.

Mierniki za 2019 r.:

Podczas ferii zimowych przeprowadzono 5 prelekcji dla 144 dzieci i młodzieży przebywającej na wypoczynku zorganizowanym w Świnoujściu nt. bezpiecznego wypoczynku. Pogadanki przeprowadzono wspólnie z przedstawicielką Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

Informacje nt. bezpiecznego wypoczynku opublikowano na 2 portalach internetowych w tym BIP PSSE Świnoujście.

Wybrane działania:

Pogadanki nt. bezpiecznego wypoczynku przeprowadzono w DW „Karkonosze” ul. Kasprowicza 1, 72-600 Świnoujście, w Hotelu Trzy Wyspy w Świnoujściu ul. Cieszkowskiego 1 oraz Środowiskowym Ognisku Wychowawczym TPD nr 2 w Świnoujściu.

Podczas zajęć omówiono zasady bezpieczeństwa obowiązujące w trakcie zimowego wycieczki, między innymi jak bezpiecznie spędzać wolny czas, jak zachowywać się w kontakcie z nieznajomymi, jak unikać zagrożeń w Internecie, a także jak być asertywnym w przypadku zaproponowania zażycia narkotyków, dopalaczy, alkoholu czy papierosów. Przypomniano główne zasady higieny, zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia, profilaktyki chorób zakaźnych, zwłaszcza: grypy i WZW A. Spotkania miały na celu uświadomienie młodym ludziom o istniejących zagrożeniach oraz sposobach



ich unikania.

3. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”.

Cel i adresaci akcji:

Popularyzacja szczepień ochronnych wśród lokalnego społeczeństwa.

Zasięg:

- 2 prelekcje nt. szczepień p. Odrze

- rozdystrybuowano 60 ulotek (Jak odróżnić informacje wiarygodne od niewiarygodnych, Szczepienia przeciw krztuścowi, Kalendarz szczepień, Szczepienia przeciw pneumokokom, Niepożądane odczyny poszczepienne). Dystrybucje przeprowadzano we wszystkich przedszkolach oraz w Zakładzie Medycyny Szkolnej.

Wybrane 2 działania: Przeprowadzono 2 prelekcje dla 6 rodziców dzieci przedszkolnych nt. szczepień p. Odrze.

4. Światowy Dzień Zdrowia 2019

Cel i adresaci akcji: Światowy Dzień Zdrowia 2019 r przebiegał pod hasłem: *popularyzowanie Uniwersalnej Opieki Zdrowotnej (UHC), ze szczególnym uwzględnieniem podstawowej opieki zdrowotnej (PHC)*

Mierniki za 2019 :

-listy intencyjne -6

-dystrybucja – 4 placówki NFZ/60sztuk ulotek nt. Światowego Dnia Zdrowia

Wybrane 2 działania:

Wysłano 6 listów intencyjnych do placówek służby zdrowia oraz nauczania i wychowania.

Opublikowano informacje nt. Światowego Dnia Zdrowia na BIP PSSE Świnoujście oraz portalu internetowym.

5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2019

Cel i adresaci akcji:

Światowy Dzień Bez Tytoniu 2019 przebiegał pod hasłem „Tytoń i zdrowie płuc”.

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony zdrowia przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy.

Mierniki za 2019 :

Wybrane 2 działania:

Przeprowadzono prelekcje nt. szkodliwości palenia tytoniu dla uczniów Liceum Ogólnokształcącego w Świnoujściu przy ul. Niedziałkowskiego 2

Przeprowadzono prelekcje nt. szkodliwości palenia tytoniu dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Świnoujściu ul. Sąsiedzka 12a

Wysłano listy informacyjne do placówek NFZ oraz szkół na terenie Świnoujścia

Rozdystrybuowano 455 materiałów oz nt. szkodliwości palenia tytoniu.

Bezpieczne Wakacje

Cel i adresaci akcji

Zapewnienie bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego.

W czerwcu przed zakończeniem roku szkolnego wspólnie z przedstawicielką Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu dla 372 uczniów szkół podstawowych przeprowadzono 8 prelekcji nt.

bezpiecznego wypoczynku. Tematyka zajęć dotyczyła m.in. ;

- profilaktyki używania środków zastępczych (co to są dopalacze, zagrożenia związane z używaniem dopalaczy, czym grozi stosowanie dopalaczy, wygląd nowych narkotyków),
- profilaktyki chorób zakaźnych,
- bezpiecznej kąpieli,
- bezpiecznego opalania,
- bezpieczeństwa na drogach,
- chorób przenoszonych przez kleszcze,
- informacji o numerach alarmowych,

Podczas wakacji przeprowadzono 24 prelekcje dla dzieci i młodzieży przebywającej na wypoczynku zorganizowanym. Ponadto zorganizowano wspólnie z przedstawicielem CJD Zinnowitz oraz Komendą Miejską Policji trzy stoiska informacyjno-edukacyjne na promenadzie w Świnoujściu.

Rozdystrybuowano 150 materiałów oświatowo zdrowotnych.





6. Wybrane dodatkowe działania lokalne.

1. Dni Seniora

Z okazji Dnia Seniora przeprowadzono prelekcję dla osób z Dniennego Domu Pomocy w Świnoujściu. Prelekcja dotyczyła zdrowego stylu życia w tym właściwego odżywiania, profilaktyki chorób zakaźnych w tym grypy oraz dbania o higienę osobistą.



III. Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie).

W zakresie realizacji programów edukacyjnych podjęto współpracę z :

- Komendą Miejską Policji w Świnoujściu
- dyrektorami szkół
- dyrektorami przedszkoli
- dyrektorami żłobków
- koordynatorami programów w żłobkach, przedszkolach i szkołach
- Ochotniczym Hufcem Pracy
- Urzędem Miasta Świnoujście - Wydział Zdrowia i Opieki Społecznej oraz Wydziałem Edukacji
- przedstawicielami Niemiec - Frank Zimmermann CJD Zinnowitz

W zakresie realizacji interwencji nieprogramowych podjęto współpracę z :

- Komendą Miejską Policji w Świnoujściu
- dyrektorami szkół
- dyrektorami przedszkoli
- dyrektorami żłobków
- koordynatorami programów w żłobkach, przedszkolach i szkołach
- Ochotniczym Hufcem Pracy
- Urzędem Miasta Świnoujście - Wydział Zdrowia i Opieki Społecznej oraz Wydziałem Edukacji
- przedstawicielami portali internetowych
- placówkami służby zdrowia
- organizatorami wypoczynku zimowego dla dzieci i młodzieży szkolnej
- Strażą Pożarną

Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w I połowie 2019 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie realizacji programów edukacyjnych, akcji i kampanii społecznych. Nawiązywaniu współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych , placówek nauczania i wychowania ,realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia. Inicjowaniu zadań w zakresie edukacji zdrowotnej . Podejmowane działania przeprowadzone zostały zgodnie z przyjętymi celami i założeniami.

