

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHEŁMNIE



**OCENA BEZPIECZEŃSTWA I STANU SANITARNEGO  
POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO  
ZA ROK 2021**

CHEŁMNO 2022

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	12
III. Stan sanitarny obiektów i urzędzeń użyteczności publicznej	19
IV. Jakość wody do picia, kąpieliska, baseny	32
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	36
VI. Warunki sanitarno–higieniczne środowiska pracy	39
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	44
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	45
IX. Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	70
Podsumowanie	73

## WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195 ze zm.).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie wykonuje zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze powiatu chełmińskiego, który podzielony jest na sześć gmin wiejskich: Chełmno, Kijewo Królewskie, Lisewo, Papowo Biskupie, Unisław, Stolno i jedną miejską Chełmno za pomocą Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Chełmnie. Głównym celem działalności Stacji jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych, poprzez działania umożliwiające zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zbiorowości ludzkiej poprzez działalność oświatową w zakresie promocji zdrowia. Ponadto Stacja jest elementem krajowego systemu rozpoznawania, zwalczania i ograniczania skutków zjawisk wywoływanych przez czynniki naturalne, w tym chorób zakaźnych, oraz ewentualnych ataków bioterrorystycznych. Do oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej istotne znaczenie mają te czynniki, które poprzez długotrwałe lub masowe oddziaływanie wpływają na stan zdrowotny mieszkańców powiatu.

Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

1. żywność i wodę, których jakość, zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne oraz mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
2. powietrze atmosferyczne (w tym powietrze wewnątrz pomieszczeń), którego zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne mogą wywołać choroby ostre i przewlekłe,
3. środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
4. stan sanitarny obiektów żywnościowo–żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno–wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

W ramach identyfikowania różnorodnych zagrożeń zdrowotnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie jest włączony do funkcjonowania centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej, unijnej, które realizowane są poprzez prowadzenie:

1. monitoringu jakości wody do spożycia przez ludzi,
2. monitoringu jakości wody w kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpieli,
3. systemu Wczesnego Ostrzegania o niebezpiecznych Produktach żywnościowych i Środkach Żywnościowych – RASFF,
4. systemu informowania o produktach kosmetycznych i substancjach chemicznych – RAPEX,
5. system monitorowania i ostrzegania o dopalaczach SMIOD,
6. system rejestracji chorób zawodowych,
7. elektronicznych rejestrów chorób zakaźnych/zakażeń,
8. elektronicznego systemu nadzoru nad dystrybucją szczepionek ESNDS,
9. systemu rejestracji wywiadów epidemiologicznych SRWE,
10. rejestru ognisk epidemicznych ROE i Epi-Baza,
11. systemu EWP3 (Ewidencja Wjazdu do Polski),
12. systemu ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej SEPIS.

W związku z ogłoszeniem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemicznego oraz w związku z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Zarządzeniem Dyrektora Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie z dnia 6 kwietnia 2020r. w sprawie zmiany organizacji pracy wstrzymano do odwołania działania kontrolne zgodne z harmonogramem kontroli obiektów na 2020 i 2021rok. To działanie miało na celu skierowanie wszystkich sił i zasobów kadrowych na prowadzenie czynności związanych z zabezpieczeniem epidemiologicznym przeciwko chorobie Covid-19 wywołwaną wirusem Sars-CoV-2.

## I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Chełmnie przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane w 2020 roku przypadki zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1239 ze zm.). Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD-10) oraz w o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Dane za 2021 rok zostały porównane z okresem analogicznym 2020 roku.

Tab.1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2021 roku w porównaniu z 2020 rokiem.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2020 roku	w 2021 roku
1.	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	12	5
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	7	18
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	0	0
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	2	0
	wywołane przez Clostridium difficile	4	15
	inne określone	1	3
	Nieokreślone	0	0
3.	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	0	0
	Gronkowcowe	1	0
	inne określone	0	0
	nie określone	0	0
4.	Lamblioza (giardioza)	2	0
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	9	15
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	4	0
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	4	4
8.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	10	5
9.	Krztusiec	0	0
10.	Płonica (szkarlatyna)	3	0
11.	Choroba meningokokowa inwazyjna zap. opon mózgowych i/lub mózgu	1	0
12.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna – róża	8	3
13.	Rzeżączka	0	0
14.	Kiła	0	1
15.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	0	1
16.	Borelioza z Lyme	12	15
17.	Styczność i narażenie na wścieklicznę/potrzeba szczepień	7	9
18.	Ospa wietrzna	286	70
19.	Różyczka	0	0
20.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2020 roku	w 2021 roku
21.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B - przewlekłe i BNO	6	10
22.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: przewlekłe i BNO	2	3
23.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	0
24.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	1	0
25.	Zapalenie opon mózgowych inne, nie określone	1	0
26.	Grypa ogółem	1	0
27.	Gruźlica	9	4

W tabeli wytłuszczono schorzenia, w zakresie, których sytuacja epidemiologiczna uległa pogorszeniu, kursywą natomiast – te w zakresie, których sytuacja uległa poprawie.

**I. Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych.**

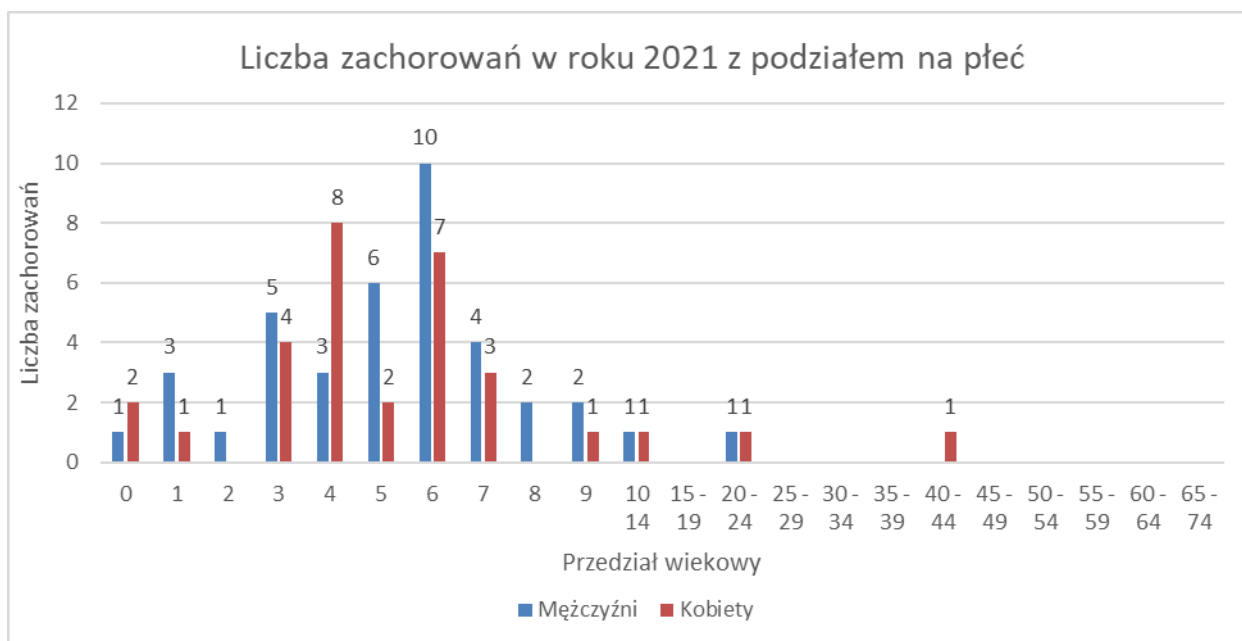
**1. Ospa wietrzna – B01**

W 2021 roku nastąpił spadek liczby zachorowań, zarejestrowano 70 przypadków (zapadalność – 136,11), natomiast w porównywanym okresie 2020 roku odnotowano 274 przypadki. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 40 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 9 rokiem życia – 62 przypadki, co stanowiło ponad 88 % wszystkich zachorowań. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Wszystkie przypadki zachorowań charakteryzował łagodny przebieg, bez powikłań, nie odnotowano hospitalizacji.

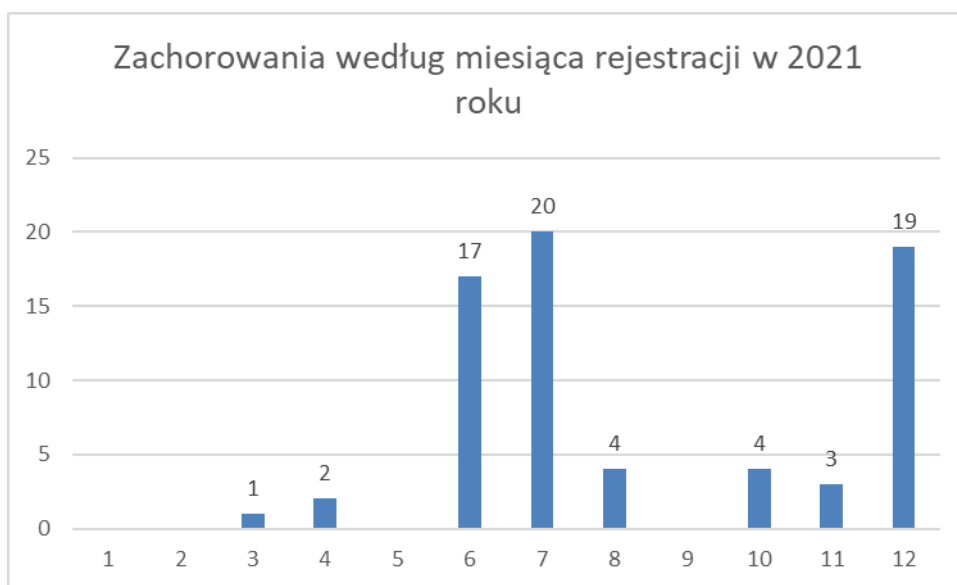
Tab. 2 Zachorowania na ospę wietrzną z podziałem na grupy wiekowe.

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	Ra- zem
I pół. 2020 rok	12	134	97	20	4	6	5	8	286
I pół. 2021 rok	3	25	37	2	0	2	0	1	70

## STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU



Wykres 1. Liczba zachorowań na ospę wietrzną wg wieku z podziałem na płeć.



Wykres 2. Liczba zachorowań na ospę wietrzną wg daty zachorowania.

2. **Różyczka** – B06 – w 2021 roku nie odnotowano zachorowań.

3. **Świnka/nagminne zapalenie przyusznicy** - B26– w 2021 roku nie odnotowano zachorowań.

4. **Ostre porażenia wiotkie u dzieci od 0-14** – w 2021 roku nie odnotowano zachorowania.

5. **Ocena stanu zaszczepienia populacji dotycząca wyżej wymienionych jednostek chorobowych.**

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia podlegających szczepieniu w zakresie szczepień obowiązkowych do 31.12.2021 roku oscyluje w granicach 97-98%. 92 osoby uchylają się od obowiązku szczepień ochronnych, natomiast niepoddanych szczepieniom jest 74 dzieci.

## II. Inne choroby wysypkowe wieku dziecięcego.

**Płonica** – A38 W opisywanym okresie nie odnotowano zachorowań na płonicę.

## III. Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez czynniki biologiczne.

### 1. **Salmonellozy** – zatrucia pokarmowe – A02.0

W roku 2021 odnotowano 5 przypadków zachorowań (zapadalność – 9,72). Hospitalizacji wymagały 4 osoby. Każdy przypadek został potwierdzony badaniami laboratoryjnymi. Najmłodszy pacjent nie ukończył 1 roku życia, najstarszy to 50 letni mężczyzna. Zachorowania dotyczyły osób zamieszkujących wieś (2 przypadki) oraz miasto (3 przypadki). W 2 przypadkach domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były jaja kurze, w jednym przypadku (dziecko), przed zachorowaniem spożywany był gotowy posiłek owocowy ze słoika.

2. **Ogniska zatruc pokarmowych** – W analizowanym okresie nie odnotowano ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

3. **Inne bakteryjne zakażenia jelitowe Escherichia coli inną i BNO**– A04.4 – w 2021 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania.

4. **Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Campylobacter** – A04.8 – w analizowanym okresie nie odnotowano żadnego przypadku.

5. W 2021 roku odnotowano 3 przypadki jelitowego zakażenia bakteryjnego zdefiniowane na podstawie testu immunochromatograficznego jako **kampylobakterioza**. W 2 przypadkach nośniki zatruc nie zostały jednoznacznie określone, natomiast w jednym z przypadków – u 7 letniego dziecka do zakażenia doszło prawdopodobnie w wyniku nie zachowania higieny po kontakcie z kotami. Wszyscy chorzy wymagali hospitalizacji.

6. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez **Clostridium difficile** – A04.7 – Zarejestrowano 4 przypadki zachorowań (zapadalność – 7,68). Zachorowania dotyczyły osób w przedziale wiekowym 16-74 lat. Większość przypadków Clostridium difficile wiązało się ze stosowaniem antybiotykoterapii o szerokim spektrum działania. W tym samym okresie w 2019 roku odnotowano 12 przypadków zachorowań.

7. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez **rotawirusy** - A08.0 W opisywanym okresie wykazano wzrost liczby zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – 15 przypadków (zapadalność – 29,18). W 2020 roku było 9 zachorowań (zapadalność – 17,22).

8. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez **norowirusy** – A08.1. W analizowanym roku nie zanotowano żadnego przypadku zakażeń wywołanych przez norowirusy. W analogicznym okresie (rok 2020) wystąpiły 4 przypadki zachorowań (zapadalność – 7,74).

9. W omawianym okresie zarejestrowano 4 zachorowania (zapadalność – 7,78). W wyniku uzyskanych badań ustalono, że zakażenia były wywołane przez **adenowirusy**. Podobna sytuacja epidemiologiczna w zakresie innych określonych zakażeń jelitowych charakteryzowała rok 2020 (4 przypadki wywołane przez adenowirusy). Zachorowania wystąpiły głównie u dzieci do pierwszego roku życia.

10. W ocenianym okresie liczba zachorowań uległa spadkowi (5 przypadków) w odniesieniu do roku 2020 (10 przypadków). W przedziale wiekowym dzieci do lat 2 **biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe** dotyczyło niespełna 1/3 wszystkich przypadków. Taka proporcja zachowana była zarówno w 2021, jak i 2020 roku.

11. W analizowanym okresie nie wystąpiły przypadki zachorowań na **WZW typu A**.

#### **IV. Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki.**

1. W 2021 roku nastąpił wzrost liczby zarejestrowanych przypadków **WZW typu B**, w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zarejestrowano 10 przypadków (zapadalność – 19,45), podczas gdy w roku 2020 – 6 przypadków (zapadalność – 11,62). U wszystkich osób zakażonych przebieg choroby był bezobjawowy. Antygen Hbs był wykrywany głównie podczas rutynowej diagnostyki. Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były drobne zabiegi medyczne.

#### **2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C – B18.2.**

W opisywanym, 2021 roku odnotowano 3 przypadki WZW typu C. Dwoje chorych było leczonych ambulatoryjnie, 1 przypadek wiązał się z hospitalizacją, podczas której poszerzono diagnostykę. Wszystkie przypadki zarejestrowane były na podstawie dodatnich wyników HCV RNA otrzymanych z laboratoriów. Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

#### **V. Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie inwazyjnych zakażeń podlegających rejestracji wywołanych przez:**

1. **Streptococcus pyogenes** – A46 W 2021 roku nie zarejestrowano przypadków zachorowań na różę.

2. **Streptococcus pneumoniae** – inwazyjna. Nie zarejestrowano przypadków w mawianym okresie.

#### **VI. Choroby przenoszone przez kleszcze.**

**Borelioza z Lyme** – A69.2 W opisywanym okresie odnotowano 15 potwierdzonych przypadków zachorowań na boreliozę (zapadalność – 29,17). Odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań w odniesieniu do 2020 roku, gdzie zarejestrowano 12 przypadków. W 2021 roku wystąpiła głównie postać diagnozowana na podstawie rumienia wędrującego, 1 zachorowanie zdefiniowane zostało jako neuroborelioza.

VII. **Krzusiec.** W analizowanym okresie nie zarejestrowano przypadków zachorowań.

VIII. **Encefalopatie gąbczaste – choroba Creutzfeldta-Jakoba.** W analizowanym okresie nie zarejestrowano przypadków zachorowań.

#### **IX. Gruźlica.**

Gruźlica jest powszechną, w wielu przypadkach śmiertelną chorobą zakaźną. Bodźcem wywołującym proces gruźliczy jest odkryty w 1882 r. przez Roberta Kocha czynnik zakaźny, tzw. kwasooporny prątek gruźlicy ludzkiej, zwany też od nazwiska odkrywcy prątkiem Kocha. Zmiany gruźlicze mogą występować w różnych narządach ciała, najczęstszą postacią jest gruźlica płuc. Prątkujący chorzy na gruźlicę płuc stanowią źródło zakażenia dla osób ze swojego otoczenia. Najważniejszym działaniem zapobiegającym transmisji zakażenia jest szybkie wykrywanie przypadków choroby i ich właściwe leczenie oraz nadzór nad osobami ze styczności z chorym.

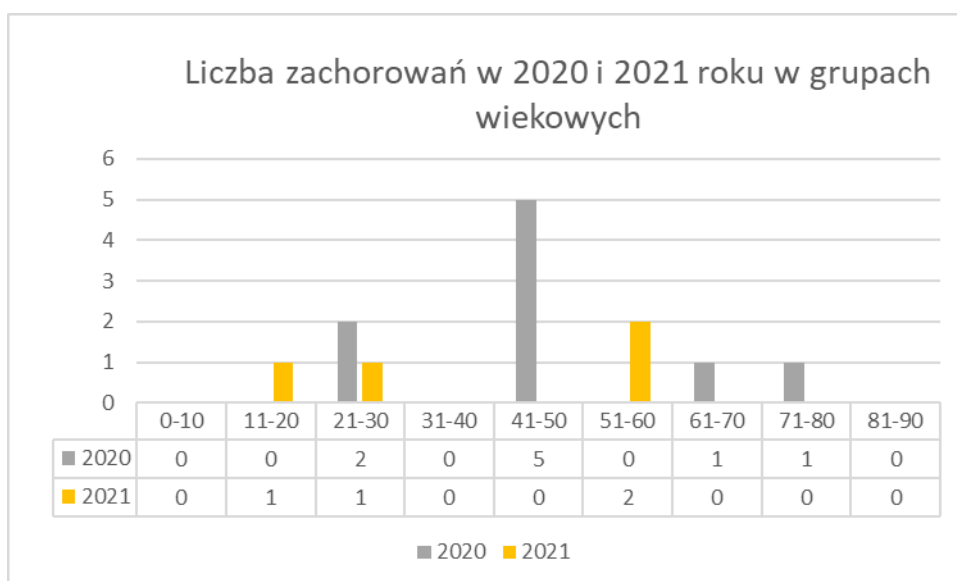
W roku 2021 w powiecie chełmińskim odnotowano 4 przypadki gruźlicy (wskaźnik zapadalności 7,79). W porównaniu z rokiem 2020 (9 przypadków zachorowań, wskaźnik zapadalności wyniósł 17,30) oraz latami poprzednimi, zaobserwowano stabilizację sytuacji epidemiologicznej gruźlicy na nadzorowanym terenie.



Sytuacja epidemiologiczna gruźlicy w powiecie chełmińskim jest stabilna, co związane jest ze ścisłą współpracą pionu nadzoru przeciwepidemicznego z instytucjami samorządowymi (Ośrodki Pomocy Społecznej) oraz placówkami medycznymi.



Wykres 3. Liczba zachorowań w latach 2013-2021.



Wykres 4. Liczba zachorowań w latach 2020 i 2021 z podziałem na wiek.

Lekarze pierwszego kontaktu obejmują nadzorem lekarskim osoby z najbliższego otoczenia chorego. Każdorazowo wysyłane są pisma z zaleceniem, kartą nadzoru nad osobami ze styczności oraz z prośbą o informację zwrotną. W 2021 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Chełmnie wszczęła trzy postępowania administracyjne, które wynikały z niedopełnienia obowiązku wykonania badań diagnostycznych przez osoby z bliskiego kontaktu, mających na celu potwierdzenie lub wykluczenie zachorowania na gruźlicę. Jedno postępowanie zostało umorzone, dwa postępowania w toku.

**X. Choroby przenoszone drogą płciową** - W 2021 roku odnotowano 2 przypadki chorób przenoszonych drogą płciową.

**XI. Grypa i zachorowania grypopodobne.** W 2021 roku nie zarejestrowano żadnego potwierdzonego przypadku grypy.

W 2021 roku zgłoszonych zostało 277 podejrzeń zachorowań na grypę, wśród nich 117 osób to dzieci do 14 roku życia. Porównując analogiczny okres 2020, w meldunku MZ-55 zgłoszono 1632 podejrzeń zachorowań na grypę, w tym 537 u dzieci do 14 roku życia. Zgłoszeń dokonują jednostki opieki zdrowotnej na podstawie objawów grypopodobnych.

**XII. Profilaktyka wścieklizny u ludzi.** W 2021 r. odnotowano 32 przypadki pokąsań przez zwierzęta. (w 2020 roku było ich 48). W pięciu przypadkach sprawcami były koty. Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierząt u 8 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliznie.

**XIII. Ocena szerzenia się chorób zawleczonych z innych krajów,** zachorowania na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne oraz zdarzenia stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego

W 2020 roku pojawiła się epidemia zakaźnej choroby Covid – 19. Choroba ta wywołana jest przez wirus zwany Sars-CoV-2. Najczęstszymi objawami są gorączka, kaszel oraz duszności. W roku 2021 liczba przypadków zachorowań na Covid-19 wzrosła na całym świecie. Przełomem w walce z pandemią były szczepienia. Do dyspozycji były dwudawkowe szczepionki firm Pfizer, Moderna i AstraZeneca, a potem także jednodawkowa szczepionka Johnson & Johnson. Nadal osoby, które miały kontakt z osobą zakażoną, a także wracające z zagranicy, spoza strefy Schengen, obejmowane są kwarantanną. W 2021 roku stwierdzono również pojawienie się kolejnych mutacji wirusa Sars-Cov-2. W połowie roku dominację zaczęły przejmować nowy wariant Delta, pod koniec roku pojawiła się mutacja – Omicron.

Raport zakażeń koronawirusem w Polsce dostępny jest na stronie: [www.gov.pl/web/koronawirus/wykaz-zakazen-koronawirusem-sars-cov-2](http://www.gov.pl/web/koronawirus/wykaz-zakazen-koronawirusem-sars-cov-2).

W raporcie zawarte są dane epidemiczne m.in.: liczba nowych zakażeń, przypadków śmiertelnych, osób na kwarantannie, wykonanych testów.

**XIV. Ocena realizacji programu szczepień ochronnych.**

W rocznym sprawozdaniu zarejestrowano 8 niepożądanych odczynów poszczepiennych NOP (7 łagodnych i 1 poważny). Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia w zakresie szczepień obowiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegającej szczepieniu do 31.12.2021 r. oscyluje w granicach 97-98% populacji. Do 74 osób wzrosła liczba dzieci niezaszczepionych. Głównym powodem nie poddawania dzieci szczepieniom jest wpływ propagowania medycyny alternatywnej oraz ruchów antyszczepionkowych.

Wnioski:

1. W 2021 roku zauważyć można wzrost bakteryjnych zakażeń jelitowych (głównie *Clostridium difficile*). Odwrotnie, w przypadku ospy wietrznej gdzie zaobserwowano spadek zachorowań, w odniesieniu do roku 2020. Odnotowano także wzrost liczby zachorowań na WZW typu B.
2. W dalszym ciągu obserwuje się spadek ilości chorób wywołanych drogą pokarmową, na co wpływ ma trwająca nadal pandemia wirusa Sars-Cov-2 – częste mycie oraz dezynfekcja rąk chroni przed chorobotwórczymi patogenami.
3. Wzrosła liczba osób uchylających się od szczepień. Zjawisko to na przestrzeni lat ma tendencję wzrostową.
4. W analizowanym okresie odnotowano 8 przypadków NOP, w tym jeden przypadek definiowany jako NOP poważny.

## Podsumowanie

W zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych w 2021 roku zwracano szczególną uwagę na:

1. przestrzeganie ograniczeń wynikających z wyjątkowej sytuacji, jaką jest pandemia Sars-Cov-2 promowanie szczepień zalecanych w oparciu o analizę zachorowań na terenie powiatu chełmińskiego (ściśła współpraca z personelem medycznym wykonującym szczepienia),
2. zabezpieczenia przeciwepidemiczne w placówkach udzielających świadczenia zdrowotne, miejscach publicznych,
3. edukację zdrowotną realizowaną w ścisłej współpracy z pracownikami Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia poprzez wspólne wdrażanie programów prozdrowotnych,
4. przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych w celu rozpoznawania i ograniczania zakażeń i chorób zakaźnych,
5. współpracę z innymi sekcjami PSSE w zakresie działań przeciwepidemicznych,
6. współpracę z samorządem terytorialnym w zakresie realizacji zadań ustawowych dotyczących ochrony zdrowia,
7. nadzór nad poprawnością zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych,
8. nadzór nad nosicielami czynników wywołujących choroby zakaźne oraz ich otoczeniem sprawowanym przez placówki ochrony zdrowia,
9. egzekwowanie obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym.

## II. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW OPIEKI ZROWOTNEJ

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2021 roku przeprowadzono 128 kontroli, w ewidencji obiektów sekcji N.HŚ znajduje się w 210 obiektów (stan na 31.12.2021 r.). W związku zaistniałą sytuacją epidemiologiczną spowodowaną przez Covid-19 podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych poza stanem sanitarno-higienicznym i technicznym obiektów weryfikowano również przestrzeganie przez przedsiębiorców przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią.

Skontrolowano:

1. wodociągi sieciowe
2. placówki ochrony zdrowia
3. zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej oraz łączące wymienione działalności,
4. hotele oraz inne obiekty świadczące usługi turystyczne,
5. ustępy publiczne i ogólnodostępne,
6. baseny kąpielowe
7. dworce PKS i środki transportu publicznego pozostałe obiekty użyteczności publicznej (tj. stacje paliw, obiekty sportowe, domy kultury).

Według stanu na dzień 31.12.2021 r. negatywnie oceniono jeden obiekt - ustęp ogólnodostępny w mieście.

### I. Placówki ochrony zdrowia.

Pod nadzorem PSSE w Chełmnie znajduje się:

1. szpital ZOZ Chełmno
2. 7 przychodni,
3. 2 punkty pobrań
4. 1 hospicjum domowe
5. 1 poradnia p. alkoholowa
6. 2 N- ZOZ-y
7. 16 gabinetów prywatnych



Wykres 1. Udział procentowy podmiotów leczniczych

## II. Stan techniczny i funkcjonalny.

### 1. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

W 2021 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdował się szpital ZOZ Chełmno. Obiekt został skontrolowany, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

ZOZ Chełmno jest podmiotem leczniczym nie będącym przedsiębiorcą, prowadzonym w formie samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej. Podmiotem tworzącym Zespół Opieki Zdrowotnej jest Powiat Chełmiński. Siedzibą Zespołu Opieki Zdrowotnej jest miasto Chełmno.

Strukturę organizacyjną Zespołu Opieki Zdrowotnej w Chełmnie tworzą: 109 łóżkowy szpital z 7 oddziałami: Rehabilitacyjnym, Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Chirurgii Ogólnej, Neonatologicznym, Ginekologiczno-Położniczym, Pediatricznym, Chorób Wewnętrznych; Izbą Przyjęć, Blokiem Operacyjnym, Zakład Opiekuńczo — Leczniczym, Pomoc Doraźna i Ratownictwo Medyczne, Zespół Poradni Specjalistycznych, POZ, Pracownie diagnostyczne i inne.

### 2. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (inne niż szpitalne) brak w ewidencji.

### 3. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

**Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice.** W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 7 obiektów (2 w mieście i 5 na wsi).

W 2020 r. PPIS w Chełmnie objął nadzorem przychodnię POZ funkcjonującą przy szpitalu ZOZ Chełmno, wszystkie obiekty zostały z 2021 r., skontrolowane (kontrole wspólne sekcji NHS, NEP i NCP). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Wszystkie obiekty mają zrealizowane programy dostosowawcze, wszystkie spełniają wymagania. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia placówek w sprzęt i aparaturę medyczną, sprzęt jednorazowego użytku, odzież ochronną i środki czystości. Bielizna mająca kontakt z pacjentem jest najczęściej jednorazowa, a zużyta traktowana jest jako odpad medyczny przekazywany do utylizacji.

Stan czystości bieżącej w skontrolowanych obiektach jest zadowalający.

Dwie placówki posiadają gabinety, w których wykonywane są zabiegi rehabilitacyjne, jest to GOZ Unisław i GOZ Lisewo.

Placówki wyposażone w klimatyzatory prowadzą cykliczny serwis sprzętu. Urządzenia serwisowane są 1-2 razy w roku przez specjalistyczne firmy (posiadają stosowną dokumentację, która jest sprawdzana w trakcie kontroli sanitarnej).

Wszystkie nadzorowane placówki sprzątane są przez zatrudnionych pracowników, pracują w oparciu o zatwierdzone własne procedury.

Reasumując, w 2021 r., stan techniczno-sanitarny przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych i lecznic mimo bardzo trudnej sytuacji spowodowanej epidemią Covid-19 uległ poprawie. Są to placówki sprawnie zarządzane. Z uwagi na sytuację epidemiologiczną wdrażano nowe procedury, zmieniano system rejestracji pacjentów i przyjmowania wizyt. Wszystkie te działania w znaczącym stopniu przyczyniły się do ograniczenia transmisji zarówno wirusa Sars-Cov- 2 jak i innych patogenów chorobotwórczych. Zakłady opieki zdrowotnej sukcesywnie, przeprowadzają remonty i modernizacje.

**Zakłady badań diagnostycznych i medycznych laboratoria diagnostyczne-** brak w ewidencji.

**Zakład rehabilitacji leczniczej** - brak w ewidencji.

**Inne w tym uzdrowiska.** W ewidencji PPIS w Chełmnie w 2021 r. znajdowały się 4 obiekty z tej grupy:

**Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa-** w Bydgoszczy Oddział Terenowy w Grudziądzu Miejsce Poboru w Chełmnie pl. Rydygiera 1, 86-200 Chełmno, zlokalizowane jest w części pomieszczeń należących do ZOZ Chełmno. Punkt czynny 1 raz w tygodniu (we wtorki). Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Brudna bielizna transportowana jest samochodem specjalistycznym do Bydgoszczy, gdzie oddawana jest do prania w firmie Cito-net Bydgoszcz. Czysta bielizna wraca tą samą drogą z zachowaniem zasad higieny i procedury postępowania z bielizną. Gospodarowanie oraz klasyfikacja odpadów, w tym niebezpiecznych, prawidłowa.

Od 2005 roku Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Bydgoszczy posiada certyfikat systemu zarządzania jakością ISO 9001:2000.

**Vitalabo Laboratoria Medyczne Sp. z o.o.** ul. Gen. J. Hallera 2E, 85-795 Bydgoszcz.

Punkt pobrań prywatnego laboratorium, zlokalizowany w Chełmnie. Składa się z: pomieszczenia głównego, w którym zlokalizowano poczekalnię, rejestrację, oraz WC. Pozostałe pomieszczenia to miejsce poboru krwi, pomieszczenie socjalne oraz brudownik.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Postępowanie z odpadami medycznymi prawidłowe.

W ramach opieki domowej **Hospicjum „Światło”** sprawuje specjalistyczną opiekę nad pacjentami w terminalnym okresie choroby bezpośrednio w jego domu (tzw. hospicjum domowe). Członkowie zespołu hospicyjnego współpracując z rodziną i sprawują opiekę nad chorym.

W chełmińskim hospicjum zatrudnionych jest 8 osób (6 pielęgniarek i 2 lekarzy).

Placówka zajmuje jedno pomieszczenie w gabinetach prywatnych zlokalizowanych przy ul. Łunawskiej 1 w Chełmnie. Bieżący stan sanitarny prawidłowy. Postępowanie z odpadami medycznymi zgodne z obowiązującymi przepisami.

**Poradnia Terapii Uzależnień od alkoholu i współuzależnienia oraz innych uzależnień-**

Poradnia zlokalizowana w mieście, w budynku murowanym, zajmuje jedno piętro. Obiekt dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Na schodach zamontowano platformę.

Zakres usług: terapia dla uzależnionych od alkoholu, terapia dla współuzależnionych od al-

koholu, konsultacje psychologiczne w zakresie uzależnienia i współuzależnienia od alkoholu, konsultacje psychologiczne w zakresie uzależnienia mieszanego.  
Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

#### **4. Praktyki zawodowe.**

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2021 r. znajdowało się 18 placówek - obiekty nadzorowane są przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego.

##### **1. Indywidualne praktyki lekarskie ogółem- 8**

w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków- 8

##### **2. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie- 8**

w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków- 1

##### **3. Niepubliczne ZOZ- (gabinety stomatologiczne) -2**

Stan sanitarno-techniczny i funkcjonalny placówek jest bardzo dobry.

W nadzorowanych obiektach nie stwierdzano braków w zaopatrzeniu w środki czystości, dezynfekcyjne oraz materiały opatrunkowe. W gabinetach zabiegowych w dużym zakresie używa się sprzętu medycznego jednorazowego użycia.

Sprzątanie w gabinetach odbywa się we własnym zakresie, prowadzona jest segregacja odpadów medycznych i komunalnych.

Lekarze posiadają stosowne umowy na odbiór odpadów medycznych z grupy 180103 (CO Bydgoszcz, 2 gabinety korzystają z firmy FUH Eko- Util Monika Puc, ul. Padarewskiego 20a, 87-300 Brodnica, nr zezwolenia OŚ. 7644-1/22/09 z 09.09.2009 r. która odbiera odpady, ale przekazuje je do utylizacji do CO Bydgoszcz).

Odzież ochronna prana jest we własnym zakresie. Pozostała bielizna jak prześcieradła, podkłady, serwety w większości gabinetów jest jednorazowa, po użyciu traktowana jako odpad.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami, w tym prawidłowej ich klasyfikacji, i bielizną oraz zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości. Szczególną uwagę w czasie kontroli zwracano na dezynfekcję i sterylizację narzędzi w tych gabinetach, w których ze względu na charakter wykonywanych zabiegów może dochodzić do zakażeń. Wszystkie gabinety stomatologiczne wyposażone są we własne urządzenia sterylizujące. Prawidłowość prowadzonych procesów sterylizacji jest systematycznie kontrolowana, a jej wyniki dokumentowane. Dodatkowo podczas kontroli pracownicy PPIS w Chełmnie prowadzili działania mające na celu usystematyzowanie i ugruntowanie posiadanej wiedzy w zakresie właściwej klasyfikacji odpadów medycznych oraz warunki wstępnego magazynowania tych odpadów.

#### **Inne**

NZOZ-y - są to niepubliczne gabinety stomatologiczne. Jeden zlokalizowany w większym kompleksie, drugi- w 2021 r nie skontrolowany przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego z powodu zawieszenia działalności korzysta z pomieszczeń dzierżawionych od ZOZ Chełmno. W trakcie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Postępowanie z odpadami medycznymi prawidłowe. Proces i procedury dot. sterylizacji zgodne z wymaganiami

W wyniku kontroli stwierdzono, że pomieszczenia i wyposażenie zakładów opieki zdrowotnej i pozostałych placówek ochrony zdrowia spełniają pod względem fachowym i sanitarnym wymagania określone w przepisach prawa.

### III. Utrzymanie w czystości.

#### 1. Szpitale.

ZOZ Chełmno W jednostce opracowany jest Plan Higieny dla poszczególnych jednostek organizacyjnych. Sprzątaniem na oddziałach zajmują się salowe. Do sprząwania oddziałów używane są profesjonalne wózki serwisowe. Sprząwanie i dezynfekcja powierzchni odbywa się na ogół dwa razy dziennie i w miarę potrzeb zgodnie z planem higieny. Sprzęt do utrzymania czystości, środki czystościowe i środki dezynfekcyjne znajdują się w pomieszczeniu porządkowym zlokalizowanym w pomieszczeniu piwnicznym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości.

#### 2. Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pomieszczenia i wyposażenie zakładów opieki zdrowotnej i pozostałych placówek ochrony zdrowia spełniają pod względem fachowym i sanitarnym wymagania określone w przepisach prawa. Utrzymaniem czystości w ww. obiektach zajmują się w większości zatrudnieni pracownicy. Podczas kontroli stwierdzono wystarczającą ilość środków służących do utrzymania czystości. Mopy i inne narzędzia do sprząwania były odpowiednio opisane i przydzielone do w zależności od ich stosowania (gabinety diagnostyczne, korytarze, gabinety zabiegowe i inne pomieszczenia).

### IV. Zaopatrzenie w wodę.

#### 1. Szpitale.

ZOZ Chełmno korzystała z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i odpowiadała obowiązującym normom. W obiekcie wyznaczony jest punkt zgodności, z którego pobierana jest woda w ramach kontroli wewnętrznej przez ZWiK Chełmno – zarządzającego wodociągiem, oraz w ramach kontroli urzędowej PPIS w Chełmnie. Obowiązuje decyzja nr 443/2021 PWIS w Bydgoszczy nakazująca zapewnienie rezerwowego źródła zaopatrzenia szpitala w wodę zapewniające co najmniej 12-godzinny zapas-termin realizacji do 31.12.2022 r.

#### 2. Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

Podmioty lecznicze zlokalizowane na terenie miasta Chełmna korzystają z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i przez cały 2021 r. odpowiadała obowiązującym przepisom. Pozostałe podmioty lecznicze zlokalizowane są na wsi i korzystają z wody wodociągów wiejskich, w których jakość wody w 2021 roku również utrzymywana była na poziomie zgodnym z obowiązującymi przepisami.

### V. Postępowanie z odpadami ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych.

#### 1. Szpitale

**Odpady komunalne:** obowiązuje umowa na wykonywanie usług w zakresie odbioru odpadów komunalnych oraz eksploatację pojemników z dnia 01.01.2019 z Zakładem Usług Miejskich Sp. z o.o. w Chełmie umowa zawarta na czas nieokreślony. Odpady komunalne w workach o odpowiedniej kolorystyce, są zabierane z oddziałów przez personel pomocniczy



z tą samą częstotliwością, co odpady medyczne i umieszczone w kontenerze typu KP-7 usytuowanym na zewnątrz budynku na wybetonowanej powierzchni.

**Odpady medyczne:** obowiązuje umowa na wywóz i utylizację odpadów medycznych nr 20/2019 z Centrum Onkologii w Bydgoszczy — umowa obowiązuje do dnia 23.04.2022 r. (obowiązuje również decyzja Starosty Chełmińskiego zatwierdzająca program gospodarki odpadami niebezpiecznymi z dnia 11.12.2012 r. znak: AABŚ.C.6230.3.3.2012.JJ - ważna do dnia 31.12.2022 r.)

Wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09, odbiór 3 razy w tygodniu. W placówce są opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami m. in. z odpadami medycznymi, zgodne z zapisami obowiązujących przepisów prawnych.

Odpady są zbierane z oddziałów przez salowe 3 razy dziennie i w miarę potrzeb i transportowane w zamkniętych pojemnikach koloru czerwonego bezpośrednio do magazynu odpadów medycznych, gdzie są tymczasowo gromadzone, a następnie odbierane przez w/w firmę zewnętrzną. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

**Odpady płynne:** obowiązuje umowa na dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków nr 157/WS/2008 oraz 158/WS/2008 z dnia 22.12.2008 r. z Zakładem Wodociągów i Kanalizacji w Chełmie – umowa zawarta na czas nieokreślony.

## 2. Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie.

**Odpady komunalne:** we wszystkich obiektach obowiązują zatwierdzone procedury postępowania z odpadami. Ośrodki składują odpady komunalne w pojemnikach, opróżnianych przez specjalistyczną firmę, co 2 tygodnie. Wszystkie obiekty posiadają umowy na wykonywanie usług w zakresie odbioru odpadów komunalnych oraz eksploatację pojemników z Zakładem Usług Miejskich Sp. z o.o. w Chełmie.

**Odpady medyczne:** poradnie w mieście- postępowanie z odpadami prawidłowe. Odpady magazynowane są w wydzielonych pomieszczeniach, w urządzeniach chłodniczych do czasu odbioru przez Centrum Onkologii w Bydgoszczy.

Pozostałe ośrodki zdrowia zlokalizowane na wsi wytwarzają odpady medyczne tylko z grupy 180103. Większość placówek posiada umowę na transport i utylizację z Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Z jednej placówki odpady medyczne odbiera firma F.U.H. Eko-Util Monika Puc, ul. Paderewskiego 20a, 87-300 Brodnica, nr zezwolenia OŚ. 7644-1/22/09 z 09.09.2009 r., która przekazuje odpady do utylizacji w Centrum Onkologii w Bydgoszczy.

Wszystkie placówki magazynują odpady w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie z odpadami w miejscu wytwarzania, magazynowania oraz przekazywania do utylizacji było prawidłowe. Ośrodki otrzymują potwierdzenie utylizacji odpadów medycznych. Przechowywane zarówno w wersji papierowej oraz elektronicznej. W trakcie kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarno-higienicznych. Wszystkie placówki wpinano do rejestru BDO.

Dodatkowo podczas kontroli pracownicy PPIS w Chełmie prowadzili działania mające na celu usystematyzowanie i ugruntowanie posiadanej wiedzy w zakresie właściwej klasyfikacji odpadów medycznych oraz warunki wstępnego magazynowania tych odpadów.

**Odpady płynne:** ścieki z większości placówek ochrony zdrowia poprzez sieć kanalizacyjną trafiają do oczyszczalni ścieków. Tylko w jednym obiekcie (ośrodek na wsi) odpady płynne trafiają do zbiornika bezodpływowego, skąd wyspecjalizowanym transportem trafiają do oczyszczalni ścieków. Nie prowadzi się dezynfekcji ścieków.

### 3. Praktyki zawodowe.

**Odpady komunalne:** skontrolowane gabinety posiadają procedury postępowania z odpadami w tym z odpadami komunalnymi. Odpady komunalne są segregowane oraz wywożone zgodnie z harmonogramem przez ZUM Chełmno. W trakcie kontroli nie stwierdzono przepełnienia oraz uchybień w postępowaniu.

**Odpady medyczne:** skontrolowane gabinety posiadają umowę na transport i utylizację odpadów zakaźnych z Centrum Onkologii w Bydgoszczy. W placówkach odpady przechowywane są w wydzielonych na ten cel pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. W trakcie kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarno-higienicznych.

**Odpady płynne:** ścieki ze wszystkich obiektów trafiają do sieci kanalizacyjnej skąd są odprowadzane do oczyszczalni ścieków.

## VI. Postępowanie z bielizną.

### 1. Szpitale.

Placówka posiada umowę na świadczenie usług pralniczych oraz wynajem bielizny pościelowej i barierowej z firmą zewnętrzną — aktualnie CitoNet- Bydgoszcz (umowa 25/2019 z dnia 27.05.2019 obowiązuje do 26.05.2022). Wymiana bielizny następuje 5 razy w tygodniu, na podstawie procedury. Postępowanie z bielizną prawidłowe.

### 2. Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

W obiektach, które zostały skontrolowane w 2021 r. korzysta się wyłącznie z bielizny jednorazowego użytku. Odzież ochronną pracownicy piorą we własnym zakresie. Przepisy prawne nie regulują zasad postępowania z bielizną pochodzącą z otwartej służby zdrowia. Obowiązują procedury, które są realizowane. Nie prowadzono badań mikrobiologicznych bielizny.

## III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW I URZĄDZEŃ UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Liczba obiektów w ewidencji</i>	<i>Liczba obiektów skontrolowanych</i>	<i>Liczba obiektów ocenionych negatywnie</i>	<i>Ogólna ocena grupy</i>	<i>Decyzje</i>
Ustępy publiczne	3	3	1	średnia	1
Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	dobra	0
Pływalnie kryte	1	0	0	bardzo dobra	0
DPS-y	2	2	0	bardzo dobra	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	3	0	bardzo dobra	0
Hotele	1	1	0	bardzo dobra	0
Inne obiekty hotelarskie	13	5	0	dobra	0
Zakłady fryzjerskie	39	16	0	dobra	0
Zakłady kosmetyczne	22	8	0	bardzo dobra	0
Zakłady tatuażu	4	3	0	bardzo dobra	0
Zakłady odnowy biologicznej	13/12	8	0	bardzo dobra	0
Inne zakłady	13	7	0	bardzo dobra	0
Dworce autobusowe	1	1	0	dobra	0
Tereny rekreacyjne	5	3	0	bardzo dobra	0
Cmentarze	14	3	0	dobra	0
Inne obiekty	42	26			
Stacje paliw	12	7	0	dobra	0
Obiekty sportowe	10	3	0	dobra	0
Obiekty kulturalno-rozrywkowe	4	3	0	dobra	0
Zakładu usług pogrzebowych	2	1	0	dobra	0
Parkingi	1	1	0	dobra	0
Targowiska	2	1	0	dobra	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	0	0	bardzo dobra	0
Wypożyczalnia sprzętu	2	1	0	dobra	0
Stok narciarski	1	0	0	dobra	0
Zakład aktywizacji zawodowej	1	0	0	bardzo dobra	0
Dyskoteki	1	1	0	dobra	0
Sala zabaw dla dzieci	1	1	0	bardzo dobra	0
KP, KPP Policji	3	3	0	dobra	0
KPP Straży Pożarnej	1	1	0	dobra	0

## I. Ustępy publiczne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2021 r. znajdowały się 3 szalety publiczne (2 w mieście i 1 na wsi). Nadzorowane szalety to obiekty całoroczne. Jedna z placówek w mieście, jest w części obiektem podziemnym- w maju 2020 r. w wyniku prac remontowo- budowlanych w części parterowej budynku, w którym zlokalizowano ten ustęp, wydzielono pomieszczenie

toalety dostosowanej dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, wyposażone dodatkowo w przewijak. Dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych są również pozostałe szatki publiczne- na wsi. W jednym z obiektów (należącym do Gminy Miasto Chełmno), podczas kontroli sanitarnej, stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne polegające na niewłaściwym stanie sufitów. Wszczęto postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji administracyjnej nr 21/2021 z dnia 10.08.2021 r. z terminem realizacji do 31.10.2021 r. Decyzja została przedłużona, do 31.12.2022 r. Podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 20.01.2022 r. stwierdzono, iż obowiązki zawarte w decyzji nie zostały wykonane. Wystawiono upomnienie. Nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego stwierdzono również w drugim ustępie w Chełmnie- wszczęto postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji administracyjnej nr 24/2021 z dnia 06.09.2021 r. z terminem realizacji do 31.10.2021 r. Na podstawie kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w dniu 19.11.2021 stwierdzono wykonanie decyzji.

Stan sanitarny pozostałych ustępów zachowany.

Bieżący stan sanitarno-porządkowego skontrolowanego obiektu zlokalizowanego na wsi nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w podstawowe środki higieny, systematycznie sprzątane, dezynfekowane.

## II. Ustępy ogólnodostępne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny w mieście - zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych w 2021 roku skontrolowany. Sprzątaniem zajmuje się firma zewnętrzna. Stan sanitarny zachowany. W 2021 r. przeprowadzono kompleksowy remont pomieszczeń ustępu.

Oceniając ten obiekt należy stwierdzić, iż pomimo problemów z zachowaniem czystości przez klientów, właściciel dąży do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarnego. Występujące awarie są bezzwłocznie usuwane.

## III. Domy pomocy społecznej.

W tej grupie obiektów znajdują się 2 placówki- Dom Pomocy Społecznej w Chełmnie oraz, od marca 2020 r., Dom Pomocy Społecznej w Mgoszczy.

Kontrola ww. obiektach była przeprowadzona wspólnie przez działy N.HŚ, NEP, H.CP oraz N.HŻ.

1. Kontrola przeprowadzona w **DPS w Chełmnie** wykazała nieprawidłowości sanitarno-techniczne - stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno - technicznego ścian w pokojach mieszkalnych na oddziale I, niewłaściwy stan sanitarno- technicznego ściany w holu głównym, niewłaściwy stan sanitarno- technicznego ściany korytarza głównego na oddziale dziecięcym, niewłaściwy stan sanitarno- technicznego ściany korytarza głównego w piwnicy w oddziale ogrodowym - wydano decyzję administracyjną nr 35/2021 z dnia 19.10.2021 r. termin realizacji do sierpnia 2022.

Pomimo stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z faktu, że obiekt zlokalizowany jest w średniowiecznym klasztorze, ocenia się, że prowadzony jest poprawnie, utrzymywane są w nim wysokie standardy sanitarne.

Na każdym oddziale znajduje się gabinet zabiegowy, w którym przede wszystkim wydziela się leki. Obiekt wyposażony jest również w jeden główny gabinet pomocy doraźnej. Obowiązuje umowa na odbiór odpadów skażonych z CO Bydgoszcz (Umowa na odbiór odpadów medycznych z CO Bydgoszcz z 2.05.2018 r. nr 72/LUO/2018 ważna do 30.04.2023 r.). Obiekt wytwarza odpady tylko z grupy 180103. Odpady przechowywane są w wydzielonym,

zamykanym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie prawidłowe, zgodne z obowiązującymi przepisami. Procedury postępowania prawidłowe.

Dom pomocy posiada własną pralnię. Postępowanie z bielizną prawidłowe.

Budynek, w którym jest zlokalizowany obiekt dostosowano do potrzeb niepełnosprawnych (windy oraz platformy schodowe).

W związku z obowiązkiem wynikającym z §18 rozporządzenia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.) przedstawiono sprawozdania z badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. z roku 2019 – nr 8925/2019, 8924/2019, 8923/2019, 8926/2019 z dnia 12.11.2019 pobór w dniu 29.10.2019 wykonane przez Laboratorium Miejskich Wodociągów i oczyszczalni Sp. z o.o. oraz sprawozdanie nr LEM.9051.2.127.1.2020 z dnia 21.08.2020 r. wykonane przez Laboratorium WSSE w Bydgoszczy. Wyniki badania prawidłowe- nie stwierdzono obecności bakterii Legionella sp. W związku z powyższym zgodnie z częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), kolejne badanie należy przeprowadzić w 2023 r.

2. **DPS Mgoszcz-** dom działa na podstawie zezwolenia Wojewody Kujawsko-Pomorskiego z dnia 3.06.2014 r. (nr WPS.III.9423.5.2014), jest przeznaczony dla osób niepełnosprawnych intelektualnie i posiada 84 miejsca rzeczywiste. Dom zlokalizowany jest w 3 budynkach wolnostojących: budynku głównym (2 piętrowym, wyposażonym w windę), tzw. Bloku (1 piętrowym) oraz budynku terapeutyczno-rehabilitacyjnym. Dom zaopatrywany jest w wodę z ujęcia własnego, natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do własnej oczyszczalni ścieków (mechaniczno-biologicznej). W budynkach zapewniona jest woda ciepła oraz energia cieplna pochodzące z własnej kotłowni olejowej.

Wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03, które są prawidłowo gromadzone, przechowywane w specjalnie do tego przeznaczonej lodówce, a następnie przekazywane do Centrum Onkologii w Bydgoszczy, zgodnie z podpisaną umową. Pranie bielizny odbywa się w pralni własnej. Badanie ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp. przeprowadzane jest 1 raz w roku wyniki prawidłowe.

#### IV. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej.

W tej grupie znajdują się 3 placówki.

1. **Centrum Zapobiegania Wykluczeniu Społecznemu** w Chełmnie - zlokalizowane jest w zwartej zabudowie miejskiej, zajmuje 1 budynek mieszkalny.

Na parterze wydzielono stołówkę i kuchnię dla osób potrzebujących - nadzór prowadzi sekcja NHŻ, zlokalizowano tam również WC damskie (2 kabiny ustępowe, 4 umywalki), męskie (4 umywalki, 4 kabiny ustępowe, 2 pisuary) oraz osób niepełnosprawnych - wyposażone w natrysk. W toaletach znajdują się suszarki do rąk, dozowniki do mydła, wentylacja mechaniczna sprzężona z włącznikiem światła.

Na piętrze wydzielono toalety (damska, męska), gabinet psychologa, salę komputerową, pralnię dla osób przebywających w domu (wyposażoną w 2 pralki i suszarkę do bielizny), pokoje interwencyjne (4 pokoje 2 osobowe), wyposażone w łóżko, stolik, krzesło, pomieszczenie na sprzęt porządkowy, wyposażony w brodzik oraz magazyn na bieliznę. Pranie bielizny pościelowej odbywa się w DPS Chełmno. Przez część roku, w związku z sytuacją epidemiologiczną obiekt był zamknięty. Stan sanitarny zachowany.

2. **Dom Dziennego Pobytu Seniora** w Unisławiu W 2021 r. skontrolowano dom Dziennego Pobytu Seniora w Unisławiu obiekt zlokalizowany jest w murowanym budynku na I piętrze. Wejście do budynku dostosowano do potrzeb osób niepełnosprawnych. Budynek posiada windę zewnętrzną. DDP zlokalizowano w zaadaptowanych na ten cel nieużytkowanych sa-

lach lekcyjnych w zespole szkół w Unisławiu. Stan higieniczny zachowany. W związku z § 18 rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294). W związku z obowiązkiem wynikającym z §18 rozporządzenia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017, poz. 2294 ze zm.) właściciel przedstawił sprawozdanie z badania ciepłej wody użytkowej w zakresie Legionella sp z 14.08.2019 r.- Nr 13773/ZL/19 i 13771/ZL/19 oraz Sprawozdanie z badań nr 05783/ZL/20 z dnia 09.04.2020 r. Wyniki badania prawidłowe. Stan sanitarny obiektu zachowany.

**3. Środowiskowy Dom Samopomocy Caritas Diecezji Toruńskiej** w Chełmnie - działalność prowadzona przez Dom Samopomocy Caritas polega na wsparciu osób z zaburzeniami psychicznymi w zakresie zaradności i samodzielności życiowej, przeciwdziałania marginalizacji, stygmatyzacji i wykluczeniu społecznemu tych ludzi. Ośrodek odpowiada na indywidualne potrzeby każdego uczestnika oraz stwarza możliwości do rozwoju własnych uzdolnień i zainteresowań. Zapewniona jest kompleksowa rehabilitacja fizyczna, psychiatryczna i społeczna. W 2021 r. przeprowadzono kontrolę wspólnie z sekcją N.CP- nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarny zachowany.

Placówka została pouczona, iż zgodnie z § 18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.) należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. Badania wykonano w 2018 i 2019 r.- wyniki prawidłowe.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, iż są to stale, prężnie rozwijające się obiekty. Nieustająco prowadzone są remonty wewnątrz i na zewnątrz budynków. Uczestnicy mają zapewniony wysoki standard opieki.

#### V. Hotele.

Nadzorem sanitarnym w 2021 r. objęto 1 placówkę, całoroczną, skategoryzowaną. Hotel został skontrolowany m.in. pod kątem zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo - gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoiów.

W trakcie bieżącej kontroli sanitarnej stwierdzono, że w 2019 i 2020 r. przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. – wyniki prawidłowe. W związku z powyższym pouczono, że kolejne badanie należy przeprowadzić po 3 latach. Oceniając skontrolowany obiekt można stwierdzić, że stan sanitarny jest zachowany na zadowalającym poziomie. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości oraz w zakresie stanu sanitarno- technicznego.

#### VI. Inne obiekty, w których są świadczące usługi hotelarskie.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 obiektów (stan na 31.12.2021 r.) Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe. W 2021 r. przeprowadzono kontrole sanitarne, 5 z nich, dodatkowo prowadzono kontrole w zakresie wzmożonego nadzoru nad przestrzeganiem reżimu sanitarnego wynikającego z przepisów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wprowadzeniem stanu epidemii.

W nadzorowanych bazach noclegowych kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoiów i pomieszczeń. Podczas każdej kontroli weryfikowano również przestrzegania przez właścicieli przepisów i wytycznych w zakresie COVID-19- na podstawie opracowanych wytycznych oraz Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów, w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości, zakresie stanu sanitarno- technicznego ani przestrzegania wymogów w związku z COVID-19.

Wszystkie obiekty są zaopatrywane w wodę z wodociągów publicznych.

Bieżący stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie nie budzi zastrzeżeń.

Dodatkowo, w związku z §18 rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.) nakładającym na właścicieli obiektów użyteczności publicznej obowiązek przeprowadzenia badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionelli sp., PPIS w Chełmnie podczas prowadzonych działań kontrolnych weryfikował jego wykonanie. Stwierdzono, że obowiązek jest realizowany we wszystkich obiektach.

Oceniając powyższą grupę, należy stwierdzić, iż są to obiekty niewielkie, często prowadzone rodzinnie. Stan sanitarny utrzymany jest na wysokim poziomie. W związku z wystąpieniem stanu epidemii, na właścicieli obiektów spadły dodatkowe obowiązki dostosowania obiektów do szczegółowych wytycznych i przepisów prawa mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa epidemiologicznego swoim klientom, W wszystkich obiektach podczas kontroli weryfikowano ww. obszar. Wszystkie obiekty zostały prawidłowo dostosowane do nowych wymogów. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów jest zachowany.

### **VII. Zakłady fryzjerskie.**

To najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad obiektami komunalnymi. Na koniec roku 2021 w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 39 podmiotów, skontrolowano 16. W trakcie roku otwarto 3 nowe obiekty.

Stan sanitarno- techniczny kontrolowanych obiektów, pomimo trudności w funkcjonowaniu wywołanych epidemią wirusa Sars-CoV-2 oraz czasowym zawieszeniem możliwości świadczenia usług ulega systematycznie poprawie poprzez dokonywane remonty, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu sanitarnego. Wszystkie ww. zakłady stosują bieliznę jednorazowego użycia. Bielizna wielorazowa stosowana jest sporadycznie.

Najczęściej stosowanymi płynami do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich i kosmetycznych są: Lysoformin 3000, Aldewir, Aldesan, AHD 1000, Mikrozid AF. W zakładach stosuje się preparaty do szybkiej oraz głębokiej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu prowadzona jest prawidłowo. Stan sanitarno- higieniczny zakładów został oceniony jako dobry. Dodatkowo, w związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną, podczas wszystkich kontroli weryfikowano sposób przestrzegania przepisów oraz wytycznych wprowadzanych w celu ochrony przed wirusem Sars-CoV-2. Właściciele zakładów bardzo rygorystycznie podchodzą do kwestii zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia swoich klientów- w żadnym z kontrolowanych obiektów nie stwierdzono na tym polu nieprawidłowości.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, iż właściciele i pracownicy zakładów fryzjerskich bardzo dużą wagę przywiązują do czystości i do procesu dezynfekcji – właściciele mają świadomość zagrożeń, jakie niesie za sobą niewystarczający brak dbałości o utrzymanie czystości, zależy im by klient w ich zakładzie czuł się bezpiecznie mając pewność, że sprzęt przez nich używany jest czysty i dezynfekowany.

### **VIII. Zakłady kosmetyczne.**

W grudniu 2021 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowały się 22 tego typu obiekty (2 zakłady zlikwidowano, otwarto 5 nowych). Skontrolowano 8 obiektów.

Gabinety kosmetyczne, tak jak w roku 2020 nadal, mimo trudnej sytuacji epidemiologicznej, rozwijały się - zarówno pod względem świadomości personelu, jak i z punktu widzenia innowacyjności świadczonych usług. Podczas kontroli sanitarnych weryfikowano sposób przestrzegania przepisów oraz wytycznych wprowadzanych w celu ochrony przed wirusem Sars-CoV-2- nie stwierdzono nieprawidłowości.

Część ze skontrolowanych gabinetów posiada własne autoklawy. Proces sterylizacji prze-

prowadzany jest w nich prawidłowo, a poprawność działania sprzętu potwierdzona jest wykonywanym raz na rok badaniem biologicznym. Pozostałe gabinety oddają sprzęt do sterylizacji poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszczy.

W gabinetach, w których w trakcie świadczenia usług dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2021 r., poz. 2069 ze zm.). W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnym tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że jest to bardzo dynamicznie rozwijająca się grupa obiektów, zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Ponadto wprowadzają nowe środki dezynfekcyjne o szerszym spektrum działania. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych obiektów zachowany.

#### **IX. Zakłady tatuażu.**

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 4 obiekty z tej kategorii (stan na 31.12.2021 r.). W 2021 r. przeprowadzono kontrole sanitarne 3 z nich, Stan sanitarno- higieniczny nie budzi zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinetach stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy. Weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2021 r., poz. 2069 ze zm.). W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnym tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

Oceniając te obiekty można stwierdzić, że prowadzone są prawidłowo. Właściciele postępują zgodnie z zatwierdzonymi procedurami, posiadają dużą wiedzę oraz świadomość zagrożeń związanych z wykonywanymi czynnościami.

#### **X. Zakłady odnowy biologicznej.**

W tej grupie pod nadzorem PPIS Chełmnie znajduje się 13 obiektów. W 2021 r. skontrolowano 8. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuje się do należytego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń. Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się następujące obiekty:

1. 1 solarium (w mieście),
2. 1 sauna (w mieście),
3. 3 siłownie (1 na wsi i 2 w mieście),
4. 6 gabinetów masażu (1 na wsi i 5 w mieście),
5. 2 kluby fitness ( 1 na wsi, 1 w mieście).

Poza stanem sanitarno- technicznym i higienicznym obiektów, weryfikowano również przestrzeganie przez przedsiębiorców przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią COVID-19.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno pod kątem stanu sanitarno-technicznego, jak również epidemiologicznego.



W obiektach świadczących usługi z zakresu solarium podczas kontroli sanitarnych każdorazowo weryfikowane jest w przestrzeganiu są przepisów Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U z 2017 r. poz. 2111). Informacja z załącznika do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 18 stycznia 2018 r. (Dz. U z 2018 r., poz. 275) jest widoczna na klientów solarium, solaria nie są udostępniane osobom poniżej 18 roku życia, właściciele stosują się również do zakazu reklamy i promocji usług.

Dezynfekcja łóżek i kabin prowadzona jest na bieżąco, najczęściej preparatami: Speed, Soleo, Sun Clear, Solar Sept. Informacja o wykonaniu tej czynności umieszczana jest w widocznym miejscu. Wymiany lamp dokonują najczęściej firmy specjalistyczne (zajmujące się również ich utylizacją) zgodnie z zaleceniami producentów.

W skontrolowanych obiektach typu siłownie stwierdzono, iż realizowany jest obowiązek zawarty w § 18 rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), ciepła woda użytkowa badana jest zgodnie z częstotliwością zawarta w części B załącznika 5 ww. rozporządzenia.

Oceniając tę grupę należy stwierdzić, iż w związku z epidemią Covid-19 rok 2021 był dla właścicieli wyjątkowo trudny. Przez część roku ich obiekty były zamknięte. Mimo to, duża konkurencja wymogła na właścicielach podniesienie standardu swoich zakładów i świadczonych w nich usługach oraz rozszerzenie działalności. Stan sanitarno-higieniczny utrzymany jest na stałym, zadowalającym poziomie.

#### **XI. Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.**

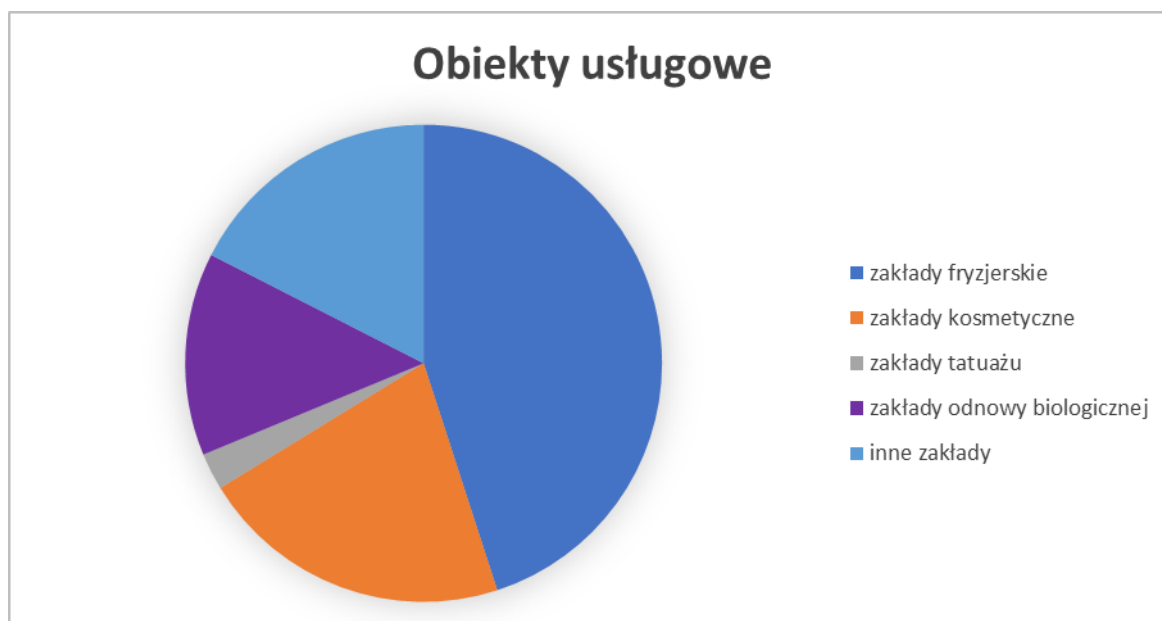
W tej grupie znajduje się 13 obiektów. Skontrolowano 7 z nich.

Obiekty z tej grupy to nowoczesne i estetyczne placówki wyposażone w sprzęt najnowszej generacji. Większość przyrządów kosmetycznych stosowana jest jednorazowo.

Ze szczególną uwagą traktowane są zakłady, gdzie wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanek, dba się o to, aby zachowywane były zasady higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętem. W gabinetach, w których w trakcie świadczenia usług dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2021 r., poz. 2069 ze zm.). W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń. Stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń.

W obiektach świadczących również usługi z zakresu solarium podczas kontroli sanitarnych każdorazowo weryfikowane jest w przestrzeganiu są przepisów Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U z 2017 r. poz. 2111). Informacja z załącznika do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 18 stycznia 2018 r. (Dz. U z 2018 r., poz. 275) jest widoczna na klientów solarium, solaria nie są udostępniane osobom poniżej 18 roku życia, właściciele stosują się również do zakazu reklamy i promocji usług.

W związku zaistniałą sytuacją epidemiologiczną spowodowaną przez Covid-19 podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych poza stanem sanitarno-higienicznym i technicznym obiektów weryfikowano również przestrzeganie przez przedsiębiorców przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią. Podejmowano również czynności kontrolne mające na celu wyrywkową weryfikację przestrzegania przez właścicieli ww. wymogów.



Wykres 1. Obiekty usługowe w poszczególnych grupach rodzajowych

Reasumując, kontrole tej grupy obiektów utrudnione były ze względu na brak przepisów określających szczegółowe wymagania sanitarne, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Z uwagi na ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi szczególną uwagę zwracano na sposób postępowania z narzędziami stosowanymi przy świadczeniu usług oraz prawidłowość postępowania z bielizną.

Dezynfekcja i sterylizacja narzędzi prowadzona jest zgodnie z procedurami postępowania aseptycznego. Narzędzia dezynfekowane są przez zanurzenie w środkach dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Przestrzegane było stężenie robocze środków dezynfekcyjnych oraz wymagany czas dezynfekcji. Dodatkowo właściciele posiadają środki do szybkiej dezynfekcji. W trakcie przeprowadzonych kontroli w obiektach świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej zwracano uwagę m. in. na bieżący stan sanitarno-techniczny, prawidłowość postępowania z narzędziami przed i po dezynfekcji, sterylizacji oraz sposób postępowania z bielizną czystą i brudną stosowaną dla klientów. Stwierdzono, że w większości gabinetów właściciele stosują bieliznę jednorazowego użytku oraz w przypadkach, kiedy jest to możliwe i zasadne narzędzia jednorazowe. Gabinety kosmetyczne, które wykonują zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki wyposażają swoje gabinety we własne autoklawy oraz posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami.

Wykonywanie zabiegów przy użyciu narzędzi wielokrotnego użytku, podczas których może dojść do przerwania ciągłości tkanek, wymaga od właścicieli stosowania procesu sterylizacji. Część obiektów, która nie posiada własnych autoklawów, korzysta z usług ZOZ Chełmno lub CitoNet w Bydgoszczy (na podstawie zawartych umów).

## XII. Dworce autobusowe.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dworzec autobusowy. Przeprowadzona w 2021 r. kontrola wykazała dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń udostępnianych pasażerom. Jednakże w związku z epidemią pomieszczenia udostępniane są pasażerom w ograniczonym zakresie. Otoczenie obiektu utrzymane jest w czystości, wyznaczone miejsca postojowe dla autobusów oraz stanowiska dla osób podróżujących wyposażone są w ławeczki i kosze na śmieci. Pomieszczenia higieniczne bezobsługowe dla pasażerów, wyposażone w rzutnik na monety. Skontrolowano 6 środków transportu. Kontrola bez uwag. W związku zaistniałą sytuacją epidemiologiczną spowodowaną przez Covid-19 podczas kontroli sanitarnej poza stanem sanitarno-higienicznym i technicznym weryfikowano również

przestrzeganie przez przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią.

Oceniając powyższy obiekt stwierdza się, że, uzyskano odpowiedni standard pomieszczeń dla podróżujących i pracowników.

### XIII. Tereny rekreacyjne.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 5 obiektów (4 w mieście, 1 na wsi). Są to: Ogródek Jordanowski i place zabaw zlokalizowane na terenie miasta Chełmna; piaskownice administrowane przez Urząd Miasta; piaskownice osiedlowe w mieście; tereny zielone (parki i planty), plac zabaw na wsi.

**1. Ogródek Jordanowski (plac zabaw)** obiekt zmodernizowany, ogrodzony, podłoże przy urządzeniach zabawowych wyłożone specjalnymi matami. Brak piaskownicy. Przy placu zabaw znajduje się siłownia zewnętrzna. Na terenie ogródka znajduje się murowany budynek przeznaczony na WC dla korzystających z placu zabaw (z podziałem na damski i męski). Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy. Toalety są czynne do godziny 15.00. Po tej godzinie udostępniono pomieszczenie higieniczne zlokalizowane na terenie sąsiadującego z Ogródkiem Jordanowskim boiska sportowego „Orlik”.

**2. Parki i Planty w Chełmnie-** zlokalizowane są w przy większych osiedlach mieszkaniowych.

**3. Piaskownice administrowane przez Gminę Miasto Chełmno** – zlokalizowane są przy placach zabaw- w ramach kontroli urzędowej PPIS w Chełmnie pobrał do badania piasek z jednej z piaskownic. Przeprowadzone przez Laboratorium PSSE w Toruniu badanie wykazało iż wyniki badanej próbki nie są zgodne z wymaganiami określonymi w MZOS z dnia 22 listopada 1986 r. (Znak: EN-4435/M/42/86). Poinformowano zarządzającego obiektem oraz zobowiązano do podjęcia działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości piasku. Działania podjęte przez Gminę Miasto Chełmno przyniosły pożądaný efekt. Zanieczyszczony piasek został usunięty, piaskownica została uzupełniona nowym, przebadanym, bezpiecznym piaskiem.

**4. Piaskownice osiedlowe administrowane przez Spółdzielnię Mieszkaniową-** zlokalizowane są na terenie osiedli mieszkaniowych. Administrator przed sezonem letnim wymienił piasek, zlecił badanie w Laboratorium PSSE w Toruniu (wyniki prawidłowe) oraz przeprowadził czynności mające na celu zapewnienie odpowiedniego stanu technicznego obiektów- wykonano prace konserwatorsko - malarskie.

**5. Plac zabaw w Unisławiu-** obiekt nieskontrolowany.

#### 6. Parki i planty :

**Parki:** utrzymane czysto, na bieżąco sprzątane przez pracowników zieleni miejskiej w Chełmnie. Ławki w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

**Planty:** teren sprzątany na bieżąco, ławki odmalowane. Kosze na odpady komunalne wypróżniane regularnie. W trakcie kontroli stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

**Place zabaw zlokalizowane w mieście-** poddane w dniu 05.05.2021 r. corocznej, wewnętrznej kontroli okresowej stanu technicznego. Na podstawie ww. kontroli dokonywane są niezbędne prace konserwatorskie. Urządzenia zabawowe czyste, sprawne, mocno zakotwiczone. Tren wokół wykoszony. Piasek w piaskownicach przebadany- sprawozdanie z dnia 02.06.2021 nr 326/S/HK/2021 przez Laboratorium Powiatowej Stacji sanitarno- Epidemiologicznej w Toruniu w zakresie bakterii grupy coli, Escherichia col, Clostridium Perfergens oraz Salmonella spp- wyniki badanej próbki nie są zgodne z wymaganiami określonymi w MZOS

z dnia 22 listopada 1986 r. (Znak: EN-4435/M/42/86) wymieniony po otrzymaniu wyników (druga wymiana piasku w piaskownicach przeprowadzona w dniu 26.07.2021 piaskiem ze Żwirowni w Brzozowie- zlecono powtórne badania- wyniki prawidłowe. Drzewce w piaskownicach oraz stelaże w dobrym stanie technicznym. Teren wokół wykoszony oraz wyposażony w kosze na odpadki- opróżniane w miarę potrzeb. Na terenie znajduje się regulamin korzystania z placu zabaw.

Na terenie placów zabaw obowiązuje zakaz wprowadzenia zwierząt oraz zakaz palenia.

Oceniając tę grupę, należy zauważyć, że w porównaniu z latami ubiegłymi ich stan sanitarny ulega poprawie. Administratorzy obiektów na terenie, których znajdują się piaskownice, przed sezonem letnim, wymieniają piasek, a w trakcie nadzorują jego czystość. Zauważa się również poprawę stanu sanitarno-technicznego urządzeń zabawowych.

#### XIV. **Cmentarze.**

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 14 cmentarzy. W 2021 r. skontrolowano 3 z nich. Stan sanitarny zachowany.

Wydano 19 decyzji zezwalających na ekshumacje szczątków i 9 postanowienia zezwalających na przywóz zwłok /prochów z zagranicy.

#### XV. **Zakłady pogrzebowe.**

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 3 zakłady pogrzebowe świadczące usługi na terenie całego powiatu oraz usługi transportowe na terenie kraju i za granicą. W 2021 r. zaplanowano kontrolę wszystkich. Jeden z obiektów zawiesił działalność, w związku z czym nie przeprowadzono w nim kontroli .

Skontrolowano środki transportu do przewozu zwłok stanowiące ich podstawowe wyposażenie. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości sanitarnych. W zakładach opracowane są procedury dotyczące dezynfekcji rąk, powierzchni i pojazdów, prowadzone są również zapisy świadczące o przeprowadzanych zabiegach dezynfekcyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami skażonymi.

#### XVI. **Inne obiekty użyteczności publicznej.**

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 42 obiekty sklasyfikowane w tej grupie. Skontrolowano 26 obiektów.

1. **Obiekty sportowe.** W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 10 obiektów sportowych, skontrolowano 3. Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy. Większość skontrolowanych obiektów działa w ramach szkół podstawowych, w związku z powyższym, w związku z sytuacją epidemiologiczną, przez część roku obiekty były nieczynne. W związku z weryfikacją przestrzegania § 18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), stwierdzono, iż w czasie epidemii zarządzający obiektami wyłączyli z użytkowania szatnie oraz natryski, przeprowadzenie badań nie było możliwe- zobowiązano do przedstawienia badań przed ponownym uruchomieniem pełnej infrastruktury obiektów.

Oceniając tę grupę zauważa się, że ich stanu sanitarno-higienicznego zachowany jest na stałym zadowalającym poziomie.

2. **Obiekty kulturalno-widowiskowe.** W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 3 domy kultury i 1 kino. Skontrolowano 3 obiekty z tej kategorii. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów- przede wszystkim domów kultury ,w porównaniu z latami ubiegłymi, poprawił się

i nie budzi zastrzeżeń. Prowadzone są liczne remonty i modernizacje oby dwóch obiektów. Oceniając tę grupę należy zauważyć, że sukcesywnie prowadzone systemem gospodarczym prace remontowe i modernizacyjne, przyczyniają się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego kontrolowanych obiektów. Mimo małej ilości środków finansowych, zarządzający obiektami, dużą wagę przykładają do zapewnienia korzystającym ze swoich usług odpowiednich warunków. Podczas kontroli sanitarnych weryfikowano również przestrzeganie „Wytycznych dotyczących funkcjonowania domów, centrów i ośrodków kultury w szczególności”- nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2021 r. skontrolowano również kinoteatr. Budynek o 3 kondygnacjach nadziemnych, częściowo podpiwniczony. Na układ funkcjonalny budynku składa się hol wejściowy w rotundzie wraz z szatnią i sanitariatami dla widzów (użytkowników), widownią na 281 miejsc siedzących oraz sceną za którą zlokalizowane jest zaplecze socjalno-biurowe. Zaplecze wyposażone w pomieszczenia sanitarne na każdym piętrze. Obiekt w pełni dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych, wyposażony w przeznaczoną dla nich windę oraz pomieszczenie sanitarne. Stan sanitarny zachowany.

**3. Warsztaty Terapii Zajęciowej.** Na 2021 r. nie zaplanowano kontroli obiektu.

**4. Zakład Aktywacji Zawodowej.** Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się Zakład Aktywacji Zawodowej w Drzonowie (gm. Lisewo). W 2021 r. skontrolowany. Obiekt zajmuje dwa budynki wolnostojące, murowane, parterowe. Swoją działalność wytwórczo- usługową opiera na 4 działach: stolarskim, wyrobów z papieru i tektury, rękodzielniczym i usługowo- wytwórczym w zakresie wielobranżowym. Dodatkowo uczestnicy zajmują się utrzymaniem czystości na terenie miasta Chełmna. Dla pracowników wydzielono szatnię, wyposażono w szafki dwudzielne oraz pomieszczenie higieniczne (kabiny wc, natryski, umywalki rąk). Obiekt posiada toalety przystosowane dla osób niepełnosprawnych. W trakcie kontroli nie stwierdzono uchybień.

Kierujący placówką został pouczone, iż zgodnie z §18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Dyrektor placówki pisemnie oświadczył, iż uczestnicy pracujący w ZAZ-ie nie korzystają z natrysków, w dniu 28.06.2021 r. przeprowadzono jednak badanie ciepłej wody w zakresie Legionella sp.- sprawozdanie z dnia 12.07.2021 nr 4752/2021 przeprowadzone przez Zakład Wodociągów i oczyszczalni sp. z o.o.w Grudziądzu- wyniki prawidłowe.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, iż obiekty są prowadzone w sposób zapewniający zarówno uczestnikom jak i pracownikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne obiekty są stale modernizowane i dostosowywane do zwiększających się potrzeb osób z nich korzystających. Stan sanitarny zachowany.

**5. Parking.** W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden parking przy drodze krajowej- w miejscowości Małe Czyste, gm. Stolno. Parking zlokalizowany jest przy zajeździe, którego właściciel sprawuje nadzór nad stanem sanitarnym parkingu. Podróżni zatrzymujący się na nim mogą korzystać z sanitariatów należących do zajazdu. Stan sanitarny w trakcie sezonu nie budził zastrzeżeń.

**6. Stacje paliw.** Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2021 r. znajdowało się 12 stacji paliw, skontrolowano 7. Stacje paliw kontrolowane były również w zakresie realizacji art. 23r ust. 3 ustawy Prawo energetyczne. W trakcie kontroli stwierdzono, iż dystrybutory zabezpieczono plombami, nie stwierdzono uchybień. Działalność prowadzona jest zgodnie z koncesją.

Oceniając, należy uznać, że stan sanitarno-higieniczny obiektów z tej grupy, jest bardzo dobry. Obiekty podlegają stałej modernizacji. Większość nadzorowanych stacji znajduje się pod

zarządem dużych koncernów, łączy się to z przeprowadzaniem remontów i działań mających na celu podniesienie i ujednoczenie standardów sanitarno-higienicznych. Wprowadzone zmiany znacznie poprawiły stan sanitarny tych obiektów.

**7. Stok narciarski z wypożyczalnią sprzętu** . W 2021 r. przeprowadzono kontrolę obiektu zarówno kontrolę sanitarną oraz kontrolę w związku ze wzmożeniem nadzoru nad przestrzeganiem reżimu sanitarnego wynikającego z przepisów dot. wprowadzenia czasowych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wprowadzeniem stanu epidemii. W obiekcie funkcjonują 3 wyciągi orczykowe, zjazd liczy 400 m. Przy wyciągu znajduje się wypożyczalnia sprzętu sportowego. Wypożyczane są buty i kaski narciarskie oraz narty i deski snowboardowe. Sprzęt jest suszony i dezynfekowany środkami o odpowiednim spektrum działania (buty i kaski). Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe. Przy wypożyczalni znajdują się pomieszczenia higieniczne oraz placówka gastronomiczna.

**8. Wypożyczalnia sprzętu sportowego.** W ewidencji PPIS w Chełmnie, na dzień 31.12.2021 r., znajdują się 2 obiekty oba skontrolowane.

W okresie wakacyjnym funkcjonuje **wypożyczalnia sprzętu wodnego nad Jeziorem Starogrodzkim** w Chełmnie. Obiekt skontrolowano zarówno pod kątem spełniania wymagań sanitarno-technicznych jak również zapewnienia użytkownikom bezpieczeństwa w związku z epidemią COVID-19. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Drugi obiekt (**wypożyczalnia sprzętu zimowego** w Unisławiu) - wypożyczany jest sprzęt narciarski (buty, narty, kije, kaski). Dezynfekcja prowadzona w sposób prawidłowy, środkami o odpowiednim spektrum działania. Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

**9. Dyskoteka.** W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dyskoteka. Obiekt w 2021 r. skontrolowano. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości polegające na: niewłaściwym stanie sanitarno- higienicznym oraz technicznym powierzchni ścian i sufitów przy wejściu głównym, w ciągach komunikacyjnych oraz w sali nr 1 i nr 2; niewłaściwym stanie sanitarno-higienicznym oraz technicznym powierzchni ścian i sufitów w toaletach; niewłaściwym stanie sanitarno- higienicznym oraz technicznym powierzchni podłogi w sali nr 1 (głównej). Wydano decyzję administracyjną nr 22/2021 z dnia 31.08.2021 z terminem do 31.12.2021 r. (Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 05.01.2022 wykazała wykonanie ww. decyzji)

Obiekt posiada pomieszczenia higieniczne osobne dla kobiet i mężczyzn, w ilości zadowalającej. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe. Sprzątaniem zajmuje się zatrudniona osoba. Podczas kontroli zweryfikowano również realizację rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19 w Polsce oraz Wytyczne dla organizatorów imprez kulturalnych i rozrywkowych w trakcie epidemii wirusa Sars-CoV-2 w Polsce - nie stwierdzono nieprawidłowości.

**10. Targowiska.** W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 2 targowiska (1 na wsi, 1 w mieście). W 2021 r. zaplanowano kontrolę 1 obiektu.

Targowisko na wsi zlokalizowane jest w centrum przy głównej ulicy. Teren ogrodzony jest siatką oraz utwardzony. Dla handlujących wydzielono pomieszczenie socjalno-magazynowe (kontener specjalny). Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

Reasumując, stan sanitarno-techniczny i porządkowy na nadzorowanych targowiskach ulega stałej poprawie.

11. W związku z likwidacją Inspekcji Sanitarnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji, obowiązek nadzoru podległych placówek został przekazany państwowym powiatowym inspektorom sanitarnym.

W 2021 r. wspólnie z sekcją N.CP skontrolowano: Komendę Powiatową Policji w Chełmnie, Posterunki Policji w Unisławiu i Lisewie oraz Komendę Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Chełmnie.

**Komenda Powiatowa Policji w Chełmnie**- posterunek w 2017 r. przeszedł gruntowny remont. Stan sanitarny większości pomieszczeń zachowany. Stwierdzono nieprawidłowości z zakresu sekcji N.CP.

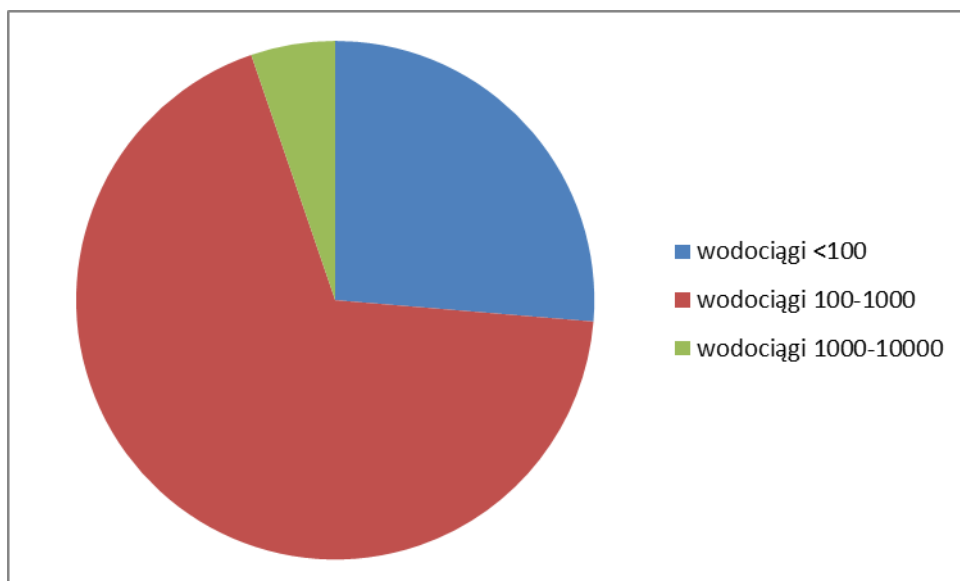
**Posterunek Policji w Lisewie**- obiekt po gruntownym remoncie, nie stwierdzono nieprawidłowości.

**Posterunek Policji w Unisławiu**- stan sanitarny zachowany. Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie kontroli sekcji N.CP.

**Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Chełmnie** - stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń właściwy.

Utrzymanie czystości w pomieszczeniach należy do zakresu obowiązków funkcjonariuszy i pracowników cywilnych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości .

#### IV. JAKOŚĆ WODY DO PICIA, KĄPIELISKA, BASENY



Wykres 1. Odsetek wodociągów o danej produkcji dobowej, w [m³/dobę], zaopatrujących mieszkańców powiatu

Liczba obiektów z tej grupy w ewidencji PPIS w Chełmnie na 31.12. 2021 r. wynosiła 20. Przeprowadzono kontrole sanitarne 17 stacji uzdatniania wody. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2021 r. rozpoczęto modernizację stacji uzdatniania wody we Wrocławkach: SUW Wrocławki

w 2021 r. rozpoczęto realizację inwestycji p.n. „Rozbudowa i przebudowa stacji uzdatniania wody w miejscowości Wrocławki, gmina Papowo Biskupie”

Zakres zamówienia obejmuje:

1. przebudowę budynku SUW, odstojnik wód popłucznych, a w części instalacyjnej technologię uzdatniania wody,
2. instalację technologiczną i towarzyszące instalacje wod-kan,
3. pompownię drugiego stopnia oraz sieci przyobiektove kanalizacji technologicznej,
4. sieci i instalacje elektryczne na terenie SUW.
5. automatykę i sterowanie.

Planowany termin zakończenia robót wskazano na 05.12.2021 r., jednak inwestycja nie została zakończona w 2021 r.

Mieszkańcy powiatu chełmińskiego korzystają z wody pozyskiwanej z ujęć podziemnych. Jest ona bogata w substancje mineralne zwłaszcza żelazo i mangan. Związki te nie stanowią istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są jednak uciążliwe, pogarszają organoleptyczną jakość wody i powinny być przed podaniem do sieci wodociągowej usunięte w procesach uzdatniania.

Wszystkie wodociągi na terenie powiatu chełmińskiego posiadają urządzenia uzdatniające, istnieje jednak potrzeba usprawnienia procesu eliminacji ponadnormatywnych poziomów związków żelaza i manganu, aby skład fizykochemiczny wody był stabilny.

W żadnym z wodociągów nie stosuje się procesu stałej dezynfekcji. Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie wg. potrzeb.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2021 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę:

1. prowadząc monitoring jakości wody,
2. oceniając przydatność wody do spożycia,
3. prowadząc stosowne postępowania w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań jakościowych,
4. uzgadniając harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez przedsiębiorstwa



wodociągowo-kanalizacyjne,

5. systematycznie przekazując wójtom, burmistrzowi oraz administratorom wodociągów informacji o jakości wody.

### **I. Wodociągi o wydajności <100 m<sup>3</sup>/d**

W 2021 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 7 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wyłącznie podziemne). Skontrolowano 6. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć. Wydano jedną decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia w związku z przekroczeniem dopuszczalnej zawartości związków manganu (DPS Mgoszcz), zarządzający przedstawił prawidłowe wyniki badania wody przed terminem do którego wydano decyzję. Jakość wody dostarczanej przez wodociągi tej grupy w 2021 r. była stabilna, ulega systematycznej poprawie.

Woda podawana z wodociągów z tej grupy w 2021 r. zachowała prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

### **II. Wodociągi o wydajności 100 – 1.000 m<sup>3</sup>/d**

W 2021 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 7 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wyłącznie podziemne). Skontrolowano 6. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć. Wydano jedną decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia w związku z przekroczeniem dopuszczalnej zawartości związków manganu (DPS Mgoszcz), zarządzający przedstawił prawidłowe wyniki badania wody przed terminem do którego wydano decyzję. Jakość wody dostarczanej przez wodociągi tej grupy w 2021 r. była stabilna, ulega systematycznej poprawie.

Woda podawana z wodociągów z tej grupy w 2021 r. zachowała prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

### **III. Wodociągi o wydajności 1.000 – 10.000 m<sup>3</sup>/d**

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden wodociąg o ww. wydajności (zlokalizowany w mieście), który ujmuje wody podziemne, naprzemiennie z siedmiu studni. Wodociąg skontrolowany. Nie odnotowano deficytu wody. Obiekt podłączony do systemu alarmowego. Studnie ujęć wody zabezpieczone, podłączone do systemu powiadamiania. Wodociąg posiada urządzenia uzdatniające (odmanganiacze, odżelaziacze, a system dezynfekcji prowadzi się poprzez naświetlanie promieniami UV). Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie wg. potrzeb. Właściciel informuje PPIS o każdej większej awarii sieci wodociągowej.

Dla wszystkich ujęć wyznaczono strefy bezpośrednie. Studnie ujęć wody znajdują się na terenach zalewowych, w minionym roku nie stwierdzono podtopień, ani zalań studni.

Woda z wodociągu miejskiego w Chełmnie sprzedawana jest gminie Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy- każda licząca około 8-10 km.). Na podstawie wyniku badania próbek wody pobranej w dniu 14.09.2021 r. w ramach monitoringu kontrolnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie, stwierdził obecność bakterii grupy coli w 100 ml w liczbie 89 jtk w punkcie zgodności: Szkoła Podstawowa w Małych Łunawach. W drugim punkcie zgodności, z którego dokonano poboru nie stwierdzono przekroczeń. W związku z tym woda z wodociągu publicznego w Chełmnie (sieć Klamry, Nowawieś Chełmińska, Małe Łunawy, Wielkie Łunawy- część administrowana przez Gminę Chełmno) nie odpowiadała wymaganiom sanitarnym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie § 21 ust.1 pkt. 4 ww. rozporządzenia właściwy Państwowy

Powiatowy Inspektor Sanitarny stwierdził brak przydatności wody do spożycia. Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie wydał ocenę jakości wody stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia oraz nakazał m.in. wyłączenie z użytkowania urządzenia wodociągowe wodociągu publicznego w Chełmnie (sieć Klamry, Nowawieś Chełmińska, Małe Łunawy, Wielkie Łunawy- część administrowana przez Gminę Chełmno) do czasu uzyskania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających jej jakość zgodną z normami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.). Zarządzający wodociągiem - Gmina Chełmno w piśmie z dnia 24.09.2021 r. poinformował o niezwłocznym podjęciu działań naprawczych mających na celu zlikwidowanie stwierdzonego przekroczenia mikrobiologicznego. Przekazano, iż prowadzone jest płukanie całej przedmiotowej sieci wodociągowej oraz, że zostało zlokalizowane źródło skażenia. Dodatkowo powiadomiono, iż w związku z zaistniałą sytuacją ww. wodociąg zasilany jest przez sieć wodociągową - Nowe Dobra, Górne Wymiary, Kolno, Ostrów Świecki - poprzez spinkę. W dniu 26 października 2021 r. zarządzający wodociągiem przedstawił sprawozdanie nr 7755/2021 z dnia 19 października 2021 wody pobranej w dniu 14 października 2021 r. wykonane przez Laboratorium Miejskich Wodociągów i Oczyszczalni sp. z o.o. w Grudziądzu z punktu zgodności Szkoła Podstawowa- Małe Łunawy. Przedstawione sprawozdania z badania wody potwierdza jej jakość jako zgodną z wymaganiami mikrobiologicznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.) w badanej próbie nie stwierdzono przekroczeń mikrobiologicznych.

Na podstawie ww. badań zleconych przez zarządzającego wodociągiem oraz badań wykonanych przez organy PPIS, w dniu 8.11.2021 r. stwierdzono wygaśnięcie ww. decyzji oraz wydano ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu.

Woda z wodociągu publicznego w Chełmnie- w części zarządzanej przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Chełmnie, przez cały rok spełniała wymagania Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

#### IV. Kąpieliska

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2021 r., tak jak w poprzednim, znajdowało się jedno zorganizowane kąpielisko. 2021 rok był 4 sezonem funkcjonowania Kąpieliska. Sezon kąpielowy trwał od 26.06.2021- 31.08.2021. Kontrola jakości wody odbywała się bez zakłóceń. Pierwsze badanie wody zostało wykonane przez PPIS w Chełmnie, w ramach kontroli urzędowej, w dniu 22.06.2021 r. - wyniki prawidłowe (badanie przeprowadzono przez Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Grudziądzu) Kolejne badania zaplanowano na 28.06.2021, 12.07.2021, 02.08.2021, 16.08.2021 - przeprowadzane zostały zgodnie z harmonogramem- wyniki przesyłane po otrzymaniu sprawozdania z laboratorium (Laboratorium Wodociągów i Oczyszczalni Ścieków Sp. z o. o. w Grudziądzu)- wszystkie prawidłowe. Wszystkie informacje zamieszczane bezzwłocznie w Serwisie Kąpieliskowym. Przed rozpoczęciem sezonu, zarządzający kąpieliskiem zlecił badania piasku z plaży- badanie wykonane przez Laboratorium PSSE w Toruniu nie wykazało przekroczeń. Na przestrzeni sezonu nie było przypadków czasowego zamknięcia kąpieliska.

Kąpielisko nad Jeziorem Starogrodzkim posiada infrastrukturę, na którą składa się plaża, pomost drewniany i pomost pływający, wydzielone i oznakowane strefy kąpieli, urządzenia sanitarne (toalety ogólnodostępne, podzielone na część damską i męską, w których znajdują się kabiny ustępowe, kabiny prysznicowe- przeprowadzono badanie ciepłej wody w kierunku Legionella sp.- wyniki prawidłowe- oraz umywalki), przebieralnia, wypożyczalnia sprzętu pływającego, zaplecze gastronomiczne. Wyposażone jest również w urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych (worki na stelażach).

Stan sanitarno-higieniczny kąpieliska utrzymany jest na wysokim poziomie. Potwierdzają to przeprowadzane w trakcie sezonu kontrole (3), które wykazały, że woda jest czysta, plaża sprządana na bieżąco, stan sanitarny poszczególnych elementów infrastruktury oraz otoczenia zachowany. Dodatkowo na terenie kąpieliska znajdują się obiekty małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej również objęte nadzorem. W 2021 r nastąpiła zmiana zarządzającego. Podejmowane przez niego działania przyczyniły się do zwiększenia atrakcyjności miejsca dla mieszkańców miasta i turystów.

#### **V. Pływalnie.**

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2021 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Obiekt nie został skontrolowany w związku z trwającymi przez cały rok pracami remontowym.

#### **Wnioski**

Prowadzenie w 2021 r., tak jak w roku poprzednim skutecznego nadzoru sanitarnego było znacznie utrudnione przez utrzymującą się, trudną sytuację epidemiologiczną, z którą zmierzyć musiał się cały świat. Wystąpienie epidemii wirusa SarsCov-2 sparaliżowało wszystkie dziedziny życia. Kontrole, które mimo utrudnień zostały przez PPIS w Chełmnie zrealizowane wykazały, że w stosunku do ubiegłych lat, w wielu obiektach nastąpiła poprawa w zakresie warunków sanitarno-technicznych i porządkowych. Poprawie uległa również jakość wody do spożycia. Występują incydentalne przekroczenia jakości wody, jednak poprzez podejmowanie natychmiastowych działań przez zarządzających wodociągami jakość wody jest szybko przywracana do zgodnej z obowiązującymi przepisami. Żaden z wodociągów nie został w 2021 r. oceniony jako zły.

Podczas wszystkich kontroli sprawdzano przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Stwierdzono, że właściciele w zarządzanych przez siebie obiektach przestrzegają zapisów ww. ustawy, umieszczają odpowiednie oznakowanie informujące o zakazie palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i e-papierosów.

Ponadto właściciele wszystkich obiektów użyteczności publicznej, w których wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny są świadomi i realizują obowiązek wynikający z §18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

**V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

Pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej ma za zadanie prowadzenie działań zmierzających do zapobiegania możliwości powstania zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi na etapie sporządzania dokumentacji projektowej nowych i modernizowanych obiektów, w których pracować i przebywać będą ludzie oraz na etapie dopuszczania do użytkowania tych obiektów. Działania polegają na:

1. uzgadnianiu i opiniowaniu studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miast i gmin oraz planów zagospodarowania przestrzennego,
2. uzgadnianiu dokumentacji projektowych inwestycji,
3. opiniowaniu projektowanych inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
4. wydawaniu zgody na zastosowanie nowych technologii w procesach uzdatniania wody do spożycia,
5. uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania zrealizowanych na terenie powiatu inwestycji.

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2021 r. rozpatrzono i wydano 109 uzgodnień i opinii sanitarnych.

<b>Rodzaj uzgodnienia/ opinii</b>	<b>ilość</b>
Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	7
Opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	40
Opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	0
Uzgadnianie dokumentacji projektowej	10
Dopuszczenie obiektów do użytkowania	19
Opinie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	9
Opinie do decyzji o warunkach zabudowy	24

W 2021 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 247 ze zm.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

Charakterystyka obecnej sytuacji na obszarze powiatu chełmińskiego w większości opiniowanych dokumentów nadal wskazywała na problem niedostosowania parametrów technicznych układu drogowego do istniejącego, stale wzrastającego natężenia ruchu kołowego, a także na zły stan techniczny wielu odcinków drogowych. Związane jest to m.in. z brakiem systemów obwodnic miejskich, a także lokalizacją różnego rodzaju inwestycji, które generują ruch, wymuszając niejednokrotnie wjazd do centrów dużych pojazdów ciężarowych. Na nadmierny hałas są eksponowani mieszkańcy budynków stojących przy ruchliwych ulicach, trasach m.in. (osoby przebywające w budynkach stałego zamieszkania, szkołach, szpitalach itd.).

Ważnym elementem w działalności pionu NZ było uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uchwalanych przez rady gminy oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe

organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego.

Celem zmiany planów było przede wszystkim stworzenie warunków dla wprowadzenia zabudowy mieszkaniowej, usługowo – mieszkaniowej, przemysłu w zakresie drobnej wytwórczości, usług, przeznaczenie nowych terenów w celu uporządkowania obsługi komunikacyjnej poprzez modernizację i uzupełnienie dróg. Należy zaznaczyć, że obszary zabudowy związane z działalnością produkcyjną, bazami i składami w projektach planów starano się korzystnie lokalizować w sąsiedztwie istniejących i projektowanych układów komunikacyjnych.

Działania wykonywane w ramach uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów m.in. obiektów handlowych, oświatowych, hal magazynowych, polegają w szczególności na sprawdzeniu zgodności realizacji ww. obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych. Realizowane one były poprzez dokonywanie oględzin obiektów, analizowanie stosownych protokołów odbiorowych, sprawozdań i oświadczeń (protokoły pomiarów głośności i wydajności wentylacji, opinie kominiarskie, sprawozdania z badań wody, protokoły odbiorów przyłączy, atesty i świadectwa higieniczne materiałów budowlanych, instalacji itd.)

Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowo wybudowany obiekt został przekazany do użytku w stanie zapewniającym możliwość utrzymania w nim właściwego stanu sanitarno – higienicznego, tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza i temperatury, właściwego oświetlenia, poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do picia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami.

Ponadto uzgadniana była dokumentacja projektowa obiektów użyteczności publicznej tj. magazynów, obiektów usługowo-handlowych, kulturalno-oświatowych.

Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa prawidłowe zaprojektowanie układu funkcjonalnego obiektów, instalacji sanitarnych. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z *Prawa budowlanego*. Zapobiegawczy nadzór sanitarny uzgadniając dokumentację projektową oceniał rozwiązania proponowane przez projektantów, w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno – higienicznych w miejscach pobytu ludzi, poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno – użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach, właściwego oświetlenia, zabezpieczenia ludzi przed narażeniem na ponadnormatywny poziom hałasu, nadmierne promieniowanie, zanieczyszczenie powietrza.

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących.

#### Podsumowanie

Zapobiegawczy nadzór sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej spełnia specyficzną rolę polegającą na wykonywaniu zadań o charakterze profilaktycznym – ochrony zdrowia ludzi na różnych etapach procesu inwestycyjnego. Zadania te polegają na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie planowania i lokalizacji, opracowania projektów i realizacji różnego rodzaju zamierzeń inwestycyjnych. Służby Państwowej Inspekcji Sanitarnej przy uzgadnianiu planów przedsięwzięć kontrolowały zastosowane rozwiązania pod kątem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przyszłych użytkowników projektowanych obiektów: użyteczności publicznej, komunalnych, usługowych, zakładów pracy, służby zdrowia, oświaty.

W 2021 r. opiniowano głównie budowę, przebudowę i rozbudowę zakładów pracy i obiektów usługowo – handlowych.

Ważną rolą NZ jest także kontrola realizacji oddawanych do użytkowania. Na tym etapie sprawdzane jest zastosowanie odpowiednich materiałów budowlanych, wyrobów oraz zgodność wykonania inwestycji z uzgodnionym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektem budowlanym. Najliczniejszą grupą obiektów oddawanych do użytkowania stanowiły obiekty usługowe (sklepy, budynki produkcyjno-magazynowe, salony kosmetyczne).

## VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

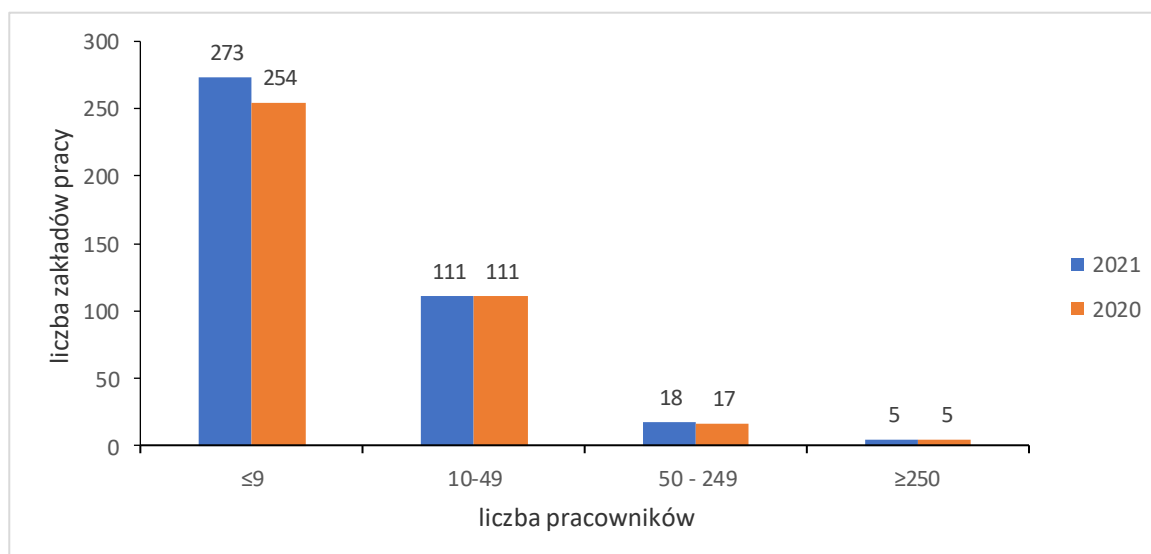
Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego zasadniczymi kierunkami działania realizowanymi podczas sprawowanego bieżącego nadzoru przez Sekcję Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w 2021 roku były:

1. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
2. Sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, detergentami, produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi.
3. Sprawowanie nadzoru nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz kontrola przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych.

### I. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Na dzień 1 stycznia 2021 roku w Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy zewidencjonowanych było 387 obiektów. W ciągu 2021 roku aktualizowano wykaz obiektów, włączono do ewidencji 20 nowych obiektów. Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2021 roku to 407 zakładów.

Ogółem zatrudnionych w zakładach było: 7046 pracowników. Najliczniejszą grupą stanowiły obiekty zatrudniające do 9 pracowników – w 273 zakłady, a najmniejszą grupą – 5 zakładów zatrudniających ponad 250 pracowników.



Wykres 1. Struktura zakładów pracy w ewidencji Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w latach 2020-2021 (wg liczby zatrudnionych pracowników)

W planie pracy na 2021 rok objęto nadzorem sanitarnym 57 zakładów.

Planowano przeprowadzić 59 kontroli, wykonano 75 kontroli (56 kontroli podstawowych, 19 kontroli sprawdzających) – w tym: 61 kontroli w obiektach zaplanowanych na 2021 rok, oraz 14 kontroli w obiektach dodatkowych - były to kontrole:

1. w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym wydanych nakazów w decyzjach w latach poprzednich,
2. w związku z wpisaniem do ewidencji zakładów nowego obiektu.

W zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w 7 obiektach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

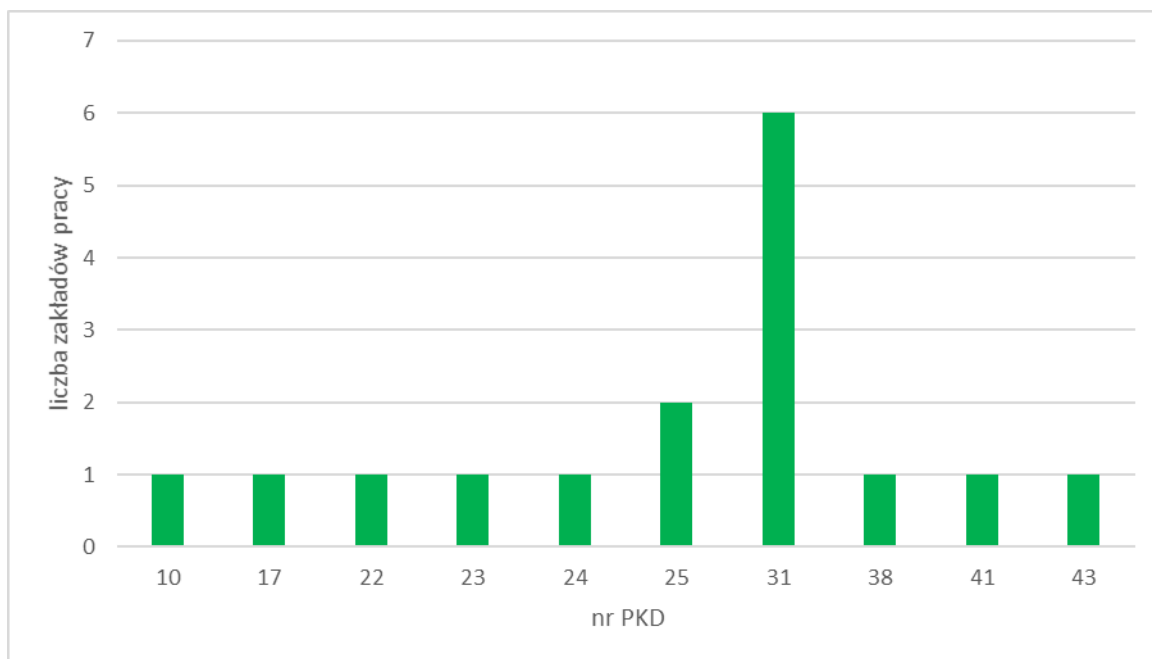
W zakresie detergentów przeprowadzono 2 kontrole w obiektach wprowadzających detergenty do obrotu. Podczas kontroli oceniono łącznie 8 produktów. Wypełniono załączniki dot. „oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów” dla 8 produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie kosmetyków przeprowadzono 2 kontrole w obiektach wprowadzających kosmetyki do obrotu. Oceniono 10 produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na podstawie przeprowadzanych kontroli środowiska pracy stwierdzono, że przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu występują w 16 zakładach pracy objętych ewidencją, a więc w warunkach narażenia zawodowego na ponadnormatywny hałas (powyżej 85 dB A) pracowało 195 pracowników, co stanowi ok. 2,8 % zatrudnionych we wszystkich zakładach objętych ewidencją.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń dotyczą głównie branż o następującym profilu produkcji:

1. produkcja mebli (PKD 31) – w 6 zakładach (102 pracowników pracujących w przekroczeniach);
2. produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (PKD 25) – w 2 zakładach (25 pracowników pracujących w przekroczeniach).



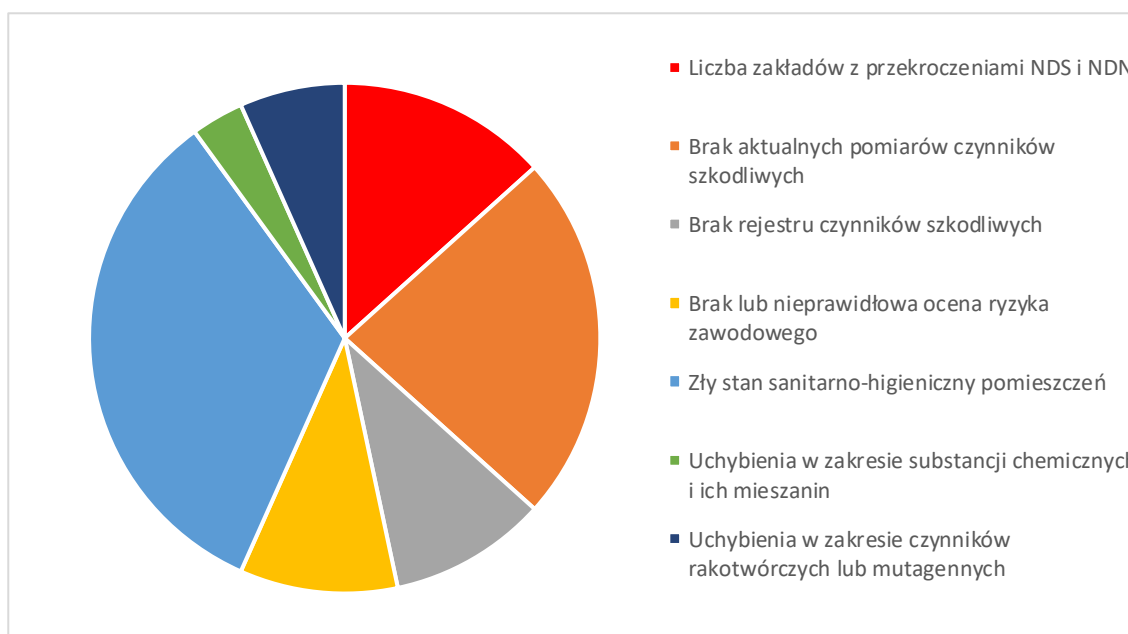
Wykres 2. Liczba zakładów pracy z przekroczeniami krot. NDN hałasu z uwzględnieniem nr PKD zakładów - 2021 r.

W 2021 roku podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach nadzorowanych stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku czego wystawiono ogółem 12 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości - łącznie 59 nakazów, które dotyczyły:

1. przeprowadzenia badań i pomiarów środowiskowych - 6,
2. sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – 3,
3. wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy – 3,
4. oceny ryzyka zawodowego – 2,
5. zapoznania z oceną ryzyka zawodowego – 2,
6. wentylacji w pomieszczeniach pracy – 9,
7. doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy – 13,



8. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń higieniczno – sanitarnych – 16,
9. oznakowania znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają wartości NDN – 1,
10. zaktualizowania kart charakterystyki stosowanych mieszanin chemicznych – 1,
11. sporządzenia bądź zaktualizowania rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 2,
12. zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -1,



Wykres 3. Najistotniejsze uchybienia w skontrolowanych zakładach - 2021 r.

Ponadto wydano:

1. 5 decyzji zmieniających (4 - przedłużenia, 1 - uchylenia)
2. 1 decyzja wygaśnięcia,
3. 1 upomnienie.

Stwierdzono wykonanie zaleceń zawartych w 17 decyzjach.

Wystawiono 11 decyzji orzekających opłatę za czynności kontrolne na łączną sumę 1742,00 zł.

W zakresie produktów biobójczych: wykonano 2 kontrole w obiektach wprowadzających produkty biobójcze do obrotu. Podczas kontroli oceniono łącznie 28 produktów. Wypełniono załączniki dot. „oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych” dla 8 produktów. Pozostałe produkty oceniono w zakresie ważności pozwolenia Ministra Zdrowia na wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, prawidłowości oznakowania opakowania oraz zgodnej z przepisami obecności substancji czynnej w produkcie biobójczym, co zostało odnotowane w protokołach z kontroli sanitarnej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pozytywnie oceniono przestrzeganie przez pracodawców ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych i zakazie palenia w zakładzie. W tym zakresie w 2021 roku wykonano kontrole w 30 zakładach, w których przeprowadzano także

krótkie instruktaże nt. szkodliwości palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz przekazano materiały edukacyjne.

## II. Choroby zawodowe

Prowadzony nadzór sanitarny nad warunkami pracy ma na celu wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W 2021 roku przeprowadzono 3 postępowania wyjaśniające w sprawie chorób zawodowych. Wystawiono 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej (poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: COVID-19) oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 21 - obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz). Strona wniosła odwołanie od decyzji PPIS w Chełmie do WSSE w Bydgoszczy. Ponadto opracowano 6 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (3 - poz. 21 - obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz; 3 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: COVID-19) oraz przeprowadzono 4 wizytacje w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych.

## III. Środki zastępcze

Sekcja Nadzoru nad Chemikaliami współpracowała z Komendą Powiatową Policji w Chełmie w zakresie przekazywania informacji nt. ewentualnych miejsc, co do których zachodzi podejrzenie sprzedaży środków zastępczych oraz na bieżąco prowadziła monitoring Internetu. Nie otrzymano informacji o istnieniu na terenie działania tutejszej stacji obiektów podejrzanych o wprowadzanie do obrotu środków zastępczych. Poza tym nie odnotowano przypadków zgłoszeń przed jednostki lecznicze podejrzeń zatruc środków zastępczymi.

W czerwcu, lipcu, wrześniu i październiku 2021 r. zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne podczas: pikniku integracyjnego z okazji Dnia Dziecka nad Jeziorem Starogrodzkim, Odpustu Chełmińskiego, XXII Chełmińskiego Jarmarku Jaszczurczego, I Miśrostw Smoczych Łodzi Służb Mundurowych w Chełmie oraz 50 Ogólnopolskich Biegów Ulicznych – Memoriału Jana Schmeltera nt. zagrożeń związanych ze środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

### Podsumowanie

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy.

W większości przypadków przestrzegany jest obowiązek stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej na stanowiskach pracy, na których stwierdzone są przekroczenia dopuszczalnych norm higienicznych. Stosowane są również inne środki ochrony jak maseczki p/pyłowe, maseczki z pochłaniaczami, okulary, właściwe rękawice ochronne i inne specjalistyczne ochrony stosowane w zależności od rodzaju wykonywanej pracy. Zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i ochronną w kontrolowanych zakładach pracy jest zadowalające. Pracodawcy zaopatrzą pracowników w niezbędną odzież roboczą i ochronną,

część pracodawców natomiast wypłaca pracownikom ekwiwalent za używanie odzieży własnej.

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2021 roku znaczącą poprawę stanu sanitarnego uzyskano w 12 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 260 pracownikom

Stan sanitarno-higieniczny zakładów pracy oraz miejsc pracy należy uznać jako dobry.

## VII. WARUNKI SANITARNO–HIGIENICZNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO–WYCHOWAWCZYCH

W 2021 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowały się 53 placówki oświatowe i opiekuńczo – wychowawcze z terenu powiatu chełmińskiego, ponadto na terenie powiatu zorganizowane było 11 turnusów wypoczynku letniego.

W związku z pandemią COVID-19 nie wszystkie z zaplanowanych kontroli zostały przeprowadzone. Wykonano ogółem 35 kontroli:

1. **18** kontroli wynikających z planu kontroli – oceny stanu sanitarnego placówek, w tym także oceny realizacji wytycznych wprowadzonych w związku z pandemią
2. **1** kontrola interwencyjna w związku z wniesionym doniesieniem sanitarnym
3. **1** kontrola sprawdzająca wynikająca z prowadzonego postępowania administracyjnego
4. **9** kontroli z zakresu przygotowania szkół do nowego roku szkolnego
5. **6** kontroli w trakcie wypoczynku letniego

W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

### I. Ocena wypoczynku letniego

Zgodnie z informacjami zawartymi w elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty w 2021 r. na terenie powiatu chełmińskiego zorganizowano 11 turnusów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, w tym 4 formy wyjazdowe i 7 turnusów w miejscu zamieszkania. Skontrolowano 6 turnusów. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas wszystkich skontrolowanych turnusów organizatorzy zastosowali się do ograniczeń wskazanych w rozporządzeniu Rady Ministrów, w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz do wytycznych w zakresie wypoczynku. Organizatorzy przedstawili opracowane przez siebie procedury bezpieczeństwa, z którymi zostali zapoznani uczestnicy wypoczynku. Zapewniono odpowiednie warunki mycia i dezynfekcji rąk. W trakcie trwania wypoczynku podczas żadnego ze skontrolowanych turnusów nie wystąpiło podejrzenie zakażenia Sars-CoV-2.

## VIII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

W roku 2021 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowało się **1261** obiektów, w tym:

1. żywnościowo-żywnościowych i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - 1249, z czego skontrolowano 304, przeprowadzono 437 kontroli i rekontroli;
2. obiektów obrotu kosmetykami - 12, skontrolowano 3, przeprowadzono 3 kontrole.

W 2021 r. powstały 44 nowe zakłady (w tym 26 nie wymagających zatwierdzenia), likwidacji uległo 21 zakładów. Główną przyczyną likwidacji działalności w tych zakładach była nieopłacalność prowadzenia działalności w tych obiektach.

W 2021 r. planowano przeprowadzenie **262** kontroli, wykonano **247** kontroli planowanych, wykonano 94 % planowanych kontroli. Brak realizacji planu w 100 % wynikał z braku możliwości przeprowadzenia kontroli w zakładach w związku z ich likwidacją w roku sprawozdawczym lub zawieszeniem działalności w tych zakładach. Wykonano **178** pozaplanowanych kontroli, w tym **63** kontrole sprawdzające, **32** kontrole interwencyjne, **83** kontrole tematyczne.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi w skali kraju procedurami Głównego Inspektora Sanitarnego, które zostały wprowadzone zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r., podczas oceny stosowano arkusze oceny zakładów pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka.

Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego **249** zakładów, z których 24 uzyskało ocenę wysokiego ryzyka, **177** średniego ryzyka, **48** niskiego ryzyka. Sklasyfikowano 38 zakładów produkcyjnych, 136 zakładów obrotu żywnością, 69 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 33 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 5 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano **160 prób**, w tym 156 prób środków spożywczych, 4 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Nie pobierano do badań kosmetyków.

Nie odnotowano przypadku zdyskwalifikowania próbek w 2021 r.

W wyniku przeprowadzonych kontroli spisano **377** protokołów kontroli, **63** protokoły kontroli sprawdzających, wydano **212** decyzji (23 nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 35 decyzji zatwierdzenia, w tym 3 warunkowego zatwierdzenia, 27 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji, 105 decyzji płatniczych, 21 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru).

Wydano **104** zaświadczenia - 26 zaświadczeń o wpisie zakładu do rejestru (dotyczy nowych zakładów), 32 zaświadczenia o dokonaniu wpisu lub zmiany w rejestrze w związku z zatwierdzeniem zakładu, 24 zaświadczenia o dokonaniu zmian w rejestrze, 22 zaświadczenia potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

Nie przeprowadzano granicznej kontroli sanitarnej.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 10 grzywien na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 1600,00 zł.

Wydano 2 upomnienia, 1 tytuł wykonawczy, 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków o charakterze niepieniężnym.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 25 akcjach, przeprowadzono 21 kontroli interwencyjnych. W ramach systemu RAPEX w roku 2021 r. uczestniczono w 1 akcji. Przeprowadzono 11 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą ja-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU

kość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów. Nie dokonywano zgłoszeń do systemu RASFF.

Pomimo stanu epidemii pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie realizowali zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności. Ze względu na trwającą pandemię Covid-19 i wystąpieniem nowego ryzyka z tym związanego wzmożono nadzór w zakresie stosowania środków ochrony osobistej przez personel, prowadzeniem procesów mycia i dezynfekcji, przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (w trakcie nadzoru bieżącego przeprowadzono w tym zakresie 371 kontroli, 35 adnotacji oraz dodatkowo przeprowadzono 24 kontrole na terenie powiatu wąbrzeskiego. Na terenie powiatu chełmińskiego nałożono 36 mandatów na 4000,00 zł, na terenie powiatu wąbrzeskiego 20 na 2600,00 zł.).

W 2021 r. na terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Tab.1. Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w latach 2020-2021

Lp.	Grupy obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów		Liczba obiektów o złym	
		wg rejestru		stanie sanitarnym	
		2020	2021	2020	2021
1.	Automaty do lodów	8	7	-	-
2.	Piekarnie	6	6	1	1
3.	Ciastkarnie	-	-	-	-
4.	Przetwornice owocowo-warzywne	6	6	-	-
5.	Zakłady garmazeryjne	1	1	-	-
6.	Browary i słodownie	1	1	-	-
7.	Wytwornice tłuszczów roślinnych	2	2	-	-
8.	Wytwornice suplementów diety	-	1	-	-
9.	Inne wytwornice żywności (rolnicy, kuchnie domowe)	773	792	-	-
10.	Sklepy spożywcze	177	170	5	6
11.	Kioski spożywcze	2	2	-	-
12.	Obiekty ruchome i tymczasowe	42	6	1	-
13.	Magazyny hurtowe	10	11	-	-
14.	Inne obiekty obrotu żywnością i apteki	64	68	-	-
15.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)	15	17	-	-
16.	Zakłady małej gastronomii	32	71	-	-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU

17.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w tym:	52	52	-	-
18.	a) bufety pracownicze	-	-	-	-
19.	b) bloki żywienia w szpitalach	1	1	-	-
20.	c) kuchnie mleczne	-	-	-	-
21.	d) bloki żywienia w domach opieki społecznej	5	5	-	-
22.	e) stołówki szkolne	25	25	-	-
23.	f) stołówki w żłobkach	1	1	-	-
24.	g) stołówki na koloniach i obozach	2	2	-	-
25.	h) stołówki w przedszkolach	11	11	-	-
26.	i) stołówki w domach dziecka i młodzieży	3	3	-	-
27.	j) stołówki w zakł. specjal. i wychowawczych	3	3	-	-
28.	k) stołówki w bursach i internatach	1	1	-	-
29.	Transport	21	21	-	-
30.	Miejsca obrotu p.u. i kosmetyków, produkcja p.u.	26	27	-	-
31.	Ogółem	1238	1261	7	7

Priorytetowym celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie żywności, żywienia i przedmiotów użytku jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole planowe i interwencyjne, plany pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) oraz w ramach współpracy pomiędzy innymi uprawnionymi organami urzędowej kontroli. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare oraz obiekty małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (typu supermarkety).

W analizowanym roku statystycznym przeprowadzono ocenę obiektów żywności i żywienia na podstawie arkuszy oceny zgodnych z obowiązującymi procedurami urzędowej kontroli żywności.

## STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU

Na podstawie analizy danych statystycznych stwierdzono, że w grupie obiektów produkcji żywności w porównaniu do ubiegłego roku, również odnotowano przypadek uzyskania oceny niezgodnej z wymaganiami przez 1 zakład piekarniczo-cukierniczy.

Jeżeli chodzi o zakłady obrotu żywnością, to w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów ocenianych jako niezgodne z wymaganiami pozostała bez zmian. Obiekty oceniane jako niezgodne z wymaganiami wystąpiły jednak jedynie w grupie sklepów – 7 przypadków.

W sklepach spożywczych w dalszym ciągu problem stanowi nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń, zbyt mała powierzchnia magazynów i sal sprzedaży w stosunku do ilości i rodzaju wprowadzanego do obrotu asortymentu, nieprzestrzeganie przez sprzedawców warunków przechowywania i ekspozycji artykułów spożywczych (w tym niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego), a przede wszystkim oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych przeterminowanych, nieprawidłowo oznakowanych lub zepsutych, brak zachowanej higieny sprzedaży oraz brak realizacji i przestrzegania zasad GHP i HACCP.

W roku 2021 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 3 lata. Na 278 zakładów obrotu klasyfikację przeprowadzono w 136, skontrolowano 172 ww. zakłady. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami o najgorszym stanie sanitarno-higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasiloną działalność kontrolna.

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu sanitarnego w obiektach obrotu żywnością, które w roku ubiegłym nie były objęte kontrolą, na co na pewno ma wpływ fakt, że większość kierujących zakładami podejmuje działania mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Jeżeli chodzi o zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, to w porównaniu do roku 2020 stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie. Jednakże w dalszym ciągu są odnotowywane przypadki nieprawidłowego mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego, braku higienicznych warunków do mycia rąk, nieprzestrzeganiu warunków przechowywania i ekspozycji surowców, półproduktów i dań gotowych (brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), czy też nie przestrzegania rozdzielności stanowisk.

Tab.2. Pobrane próbki środków spożywczych w 2021 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chełmno								
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie				Przyczyny niezgodności
		Razem	w tym:			Razem	w tym:			
			K	UE	I		K	UE	I	
1.	Mięso, podroby, produkty mięsne	8	8							
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	8	8							



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2021 ROKU

3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	10	10							
4.	Mleko i przetwory mleczne	31	31							
	w tym lody	10	10							
5.	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	4	4							
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	14	14							
7.	Kawa, herbata	2	2							
8.	Warzywa i przetwory warzywne	23	22	1						
9.	Owoce i przetwory owocowe	11	8	1	2					
10.	Napoje alkoholowe	1	1							
11.	Wody mineralne i napoje bezalkoh.	-	-							
12.	Tłuszcze roślinne	2	2							
13.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	16	16							
14.	Zioła, przyprawy	6	6							
15.	Koncentraty spożywcze	-	-							
16.	ŚSSPŻ	7	6	1						
17.	Suplementy diety	3	3							
18.	PU	4		1	3					
19.	Sól spożywcza	-	-							
20.	Inne produkty * sos sojowy	8	8							
21.	Grzyby	2	2							
<b>SUMA</b>		<b>160</b>	<b>151</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**I. Obiekty produkcji żywności**

1. **Automaty do lodów** - 7 obiektów pod nadzorem, skontrolowano - 7, sklasyfikowane - 7, niezgodnych z wymaganiami: 0

W obiektach tych odbywa się sprzedaż lodów przygotowywanych na bazie proszku i wody, sprzedaż bezpośrednią z automatu. Produkcją lodów przeważnie zajmuje się 1 osoba, dla której wydzielono odpowiednie zaplecze socjalno-sanitarne. W zakładach prowadzona

jest kontrola wewnętrzna w zakresie jakości mikrobiologicznej produkowanych lodów, prowadzone są badania właścicielskie lodów.

W jednym z automatów stwierdzono nieprawidłowości m.in.: nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny powierzchni ścian we wszystkich pomieszczeniach zakładu; ściany zabrudzone, z odpryskami farby, trudne do utrzymania w czystości; brak prawidłowych warunków do ociekania sprzętu pomocniczego po umyciu; ociekacz zastawiony zbędnymi przedmiotami; braku prawidłowych warunków przechowywania artykułów spożywczych, wafelki do lodów przechowywane bez zabezpieczenia, nieosłonięte, narażone na wtórne zanieczyszczenia; nieprzestrzeganie zakładowych procedur w zakresie GHP, GMP i HACCP.

Do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii pobrano 5 prób lodów, próby prawidłowe.

**2. Piekarnie** – wg rejestru - 6, obiektów skontrolowanych - 6, sklasyfikowanych - 6, niezgodnych z wymaganiami: 1

Większość obiektów z tej grupy mieści się w starych adaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w których utrudnione jest (również z przyczyn ekonomicznych) prowadzenie modernizacji. Prowadzone prace remontowe nie gwarantują stałej poprawy. Większość piekarni prowadzi dodatkowo wypiek ciast drożdżowych, co wydłuża czas produkcji i może stać się przyczyną pogorszenia stanu sanitarnego w obiekcie. W piekarniach zdarzają się przypadki, że w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych przechowywane są zbędne przedmioty, pomieszczenia te często wykorzystywane są niezgodnie z ich przeznaczeniem.

Do produkcji pieczywa pszennego piekarnie stosują substancje dodatkowe dozwolone tzw. polepszacze. W nadzorowanych zakładach nie stosuje się produktów zawierających GMO, zakłady posiadają stosowne atesty potwierdzające, że stosowane surowce są wolne od GMO

Przeprowadzono 14 kontroli, w tym 8 kontroli sprawdzających. Wszystkie 6 piekarni zostało poddanych ocenie na podstawie arkusza zakładów (5 zostało zaliczonych do kategorii średniego ryzyka, 1 zakład został zaliczony do kategorii dużego ryzyka).

Wydano 20 decyzji, w tym: 14 decyzji płatniczych, 3 decyzje administracyjne na poprawę warunków, 3 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego.

Nie nakładano mandatów. Nie pobierano prób.

**3. Przetwórnice owocowo-warzywne** – w rejestrze – 6, skontrolowanych - 4, sklasyfikowanych – 3, niezgodnych z wymaganiami: 0

W roku 2021 r. przeprowadzono w tej grupie obiektów 6 kontroli, ocenę na podstawie arkusza przeprowadzono w 3 zakładach, 2 zakłady uzyskały ocenę niskiego ryzyka, 1 zakład uzyskał ocenę średniego ryzyka.

**Kiszarnie:** skontrolowano 2 zakłady, w rejestrze 3 zakłady, ocenionych na podstawie arkusza – 1 zakład.

W skontrolowanej kiszarni ustalono, że zostały zapewnione odpowiednie warunki do mycia sprzętu produkcyjnego i opakowań zbiorczych do kiszzonek, przeprowadzono remonty malarskie, wdrożono procedury dobrej praktyki higienicznej oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Przeprowadzono 1 kontrolę w związku ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

**Zakłady obierania ziemniaków:** skontrolowano 1 zakład, w rejestrze 2 zakłady. Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego, zakład uzyskał ocenę średniego ryzyka.

W skontrolowanym zakładzie zajmującym się produkcją ziemniaków obranych (ziemniaki i warzywa obierane, myte, zalewane wodą w pojemnikach z tworzywa sztucznego, dostarczane do zakładów żywienia zbiorowego z terenu województwa (m.in. stołówki, szpitale); nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie nie wydawano decyzji, pobrano 1 próbę (puszki lakierowane).

**4. Zakłady garmazeryjne** – w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych – 1, niezgodnych z wymaganiami 0.

Zakład ten mieści się w pomieszczeniach adaptowanych, jest to mały zakład, bez możliwości rozbudowy. W zakładzie prowadzona jest produkcja surówek z białej kapusty oraz sałatek warzywnych z majonezem.

Przeprowadzono 1 kontrolę, zakład zgodnie z kategoryzacją uzyskał ocenę wysokiego ryzyka, pobrano 5 prób sałatek do badań mikrobiologicznych, próby prawidłowe, nie wydawano decyzji.

**5. Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni** – w rejestrze - 783, skontrolowanych - 22, sklasyfikowanych – 18, ocena wysokiego ryzyka -16.

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi, jak również prowadzące działalność w ramach RHD. Przeprowadzono 25 kontroli, w tym 1 przy współdziałaniu Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współdziałaniu przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska. Pobrano do badań 8 prób. Z ocenionych 18 na podstawie arkusza zakładów, 2 zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, 16 do kategorii wysokiego ryzyka,

Producenci pierwotni: w rejestrze - 624, skontrolowanych - 1, pobrano do badań 1 próbę. Jest to najliczniejsza grupa zakładów znajdujących się pod nadzorem PSSE Chełmno.

Rolniczy handel detaliczny: w rejestrze 5, nie przeprowadzono kontroli w 2021 r.

Dostawcy bezpośredni: w rejestrze 2, nie przeprowadzono kontroli w 2021 r.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni: w rejestrze 145, skontrolowanych 16, ocenionych na podstawie arkusza: 13 (2 – ryzyko niskie, 11 - ryzyko wysokie), przeprowadzono 18 kontroli, pobrano do badań 5 prób.

Producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni i RHD: w rejestrze 7, skontrolowanych 5, ocenionych na podstawie arkusza: 5 (5 - ryzyko wysokie), przeprowadzono 6 kontroli, pobrano do badań 2 próby.

Nie wydawano decyzji.

**6. Wytwórnia tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych** \_w rejestrze - 2, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 0, niezgodnych z wymaganiami: 0

Zakład produkcji oleju tłoczonego na zimno: działalność zakładu polega na produkcji oleju rzepakowego tłoczonego na zimno, skupie i magazynowaniu rzepaku przeznaczonego do produkcji żywności, skupie i magazynowaniu zbóż konsumpcyjnych oraz transporcie zbóż konsumpcyjnych do celów spożywczych, a także artykułów spożywczych niewymagających obniżonej temperatury przewozu na terenie całego kraju.

Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną, kontrola dokumentacji w celu oceny prawidłowości działania systemu identyfikowalności w zakresie możliwości śledzenia żywności w łańcuchu żywnościowym tzw. „traceability” asortymentu z grupy: Tłuszcze roślinne: Oleje pod kątem obecności GMO.

Olej wyprodukowano z nasion rzepaku skupionego od okolicznych producentów pierwotnych, którzy deklarują, że materiał siewny który kupują, jest wolny od GMO. Z uwagi na ma-

gazynowanie rzepaku w silosach o dużej pojemności, nie ma możliwości ustalenia konkretnego dostawcy dla danej partii produkcyjnej oleju. Zakład prowadzi rejestr dostawców oraz dokonuje sprawdzenia, czy producenci pierwotni znajdują się pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wymaga stosownych zaświadczeń o dokonaniu wpisu producentów pierwotnych do rejestru zakładów objętych urzędową kontrolą PIS). System traceability w zakładzie działa prawidłowo, w zakładzie znajdują się wszystkie niezbędne dokumenty umożliwiające sprawdzenie pochodzenia surowca, opakowań oraz odbiorców wyprodukowanej partii oleju.

Zakład produkcji wiórkowanego tłuszczu roślinnego- działalność jego polega na procesie wiórkowania oraz pakowania produktu spożywczego zawierającego tłuszcz roślinny. Proces wiórkowania oraz pakowania produktu spożywczego pochodzenia roślinnego odbywa się w pomieszczeniu wiórkowania, gotowy wyrób przechowywany jest w pomieszczeniu magazynowym. W zakładzie wydzielono halę produkcyjną z zainstalowanym ciągiem urządzeń do poszczególnych etapów produkcji – wiórkowania produktu spożywczego oraz jego pakowania w atmosferze gazu ochronnego. Nie przeprowadzono w nim kontroli w 2021 r.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Nie pobierano prób, nie wydawano decyzji na poprawę warunków.

**7. Browary i słodownie** - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, niezgodnych z wymaganiami: 0

Zakład powstał w 2019 r., działalność polega na procesie produkcji, butelkowania oraz konsumpcji na miejscu piwa niepasteryzowanego.

Dla potrzeb prowadzenia procesu warzenia piwa wydzielono mini browar, część linii technologicznej znajduje się w części sali konsumpcyjnej – basen warzelni (dotyczy etapu dostawa i przyjęcie surowców, śrutowanie, zasyp, zacieranie, filtracja brzezki, gotowanie, klarowanie brzezki), pozostały etap odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu produkcyjnym – fermentowni (schładzanie i napowietrzanie, fermentacja, starzenie i kondycjonowanie piwa, butelkowanie, napełnianie kegow). Surowce do produkcji piwa dostarczane są bezpośrednio do basenu warzelni każdorazowo przed procesem warzenia, poprzez salę konsumencką bocznymi drzwiami. Linia produkcji piwa zamknięta i zautomatyzowana. W czynnościach mycia i dezynfekcji linii technologicznej produkcji piwa stosuje się zamknięty obieg wody. Woda dostarczana jest z wodociągu publicznego. Napełnianie butelek prowadzone jest ręcznie z wykorzystaniem podciśnienia, do rozlewania stosuje się butelki dostarczane przez producenta w oryginalnych opakowaniach, kapslowanie z pomocą ręcznej kapsłownicy. Napełnione butelki ręcznie etykietowane samoprzylepnymi etykietami, zaetykietowane butelki wkładane do kartonowych pojemników – cztero lub sześciopaków. Piwo rozlewane również w jednorazowe kegi. Przewidywana roczna wielkość produkcji mini browaru wynosi do 50 000 litrów.

Przeprowadzono 1 kontrolę, na podstawie arkusza oceny zakładów został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka.

**8. Wytwórnice suplementów diety** - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 0, niezgodnych z wymaganiami: 0

Zakład produkcji suplementów diety powstał w 2021 r., przeprowadzono 1 kontrolę na wniosek strony w związku z zatwierdzeniem zakładu.

W zakładzie odbywa się produkcja suplementów diety na bazie gotowych półproduktów - koncentratów. Produkcja polega na mieszaniu koncentratów z wodą w odpowiednich proporcjach zgodnie z opracowaną recepturą. Do produkcji wykorzystywana jest półautomatyczna linia do mieszania i rozlewania gotowych wyrobów. Każda partia produkowanych wyrobów podlega monitorowaniu – w zakładzie prowadzony jest Rejestr produkcji, uwzględniający: nazwę wyprodukowanego wyrobu, numer partii koncentratu wykorzystywanego do produkcji,

ilość wyprodukowanego wyrobu, numer partii produkcyjnej, datę minimalnej trwałości, wynik kontroli szczelności opakowań.

Konfekcjonowanie suplementów diety odbywa się na bazie gotowych półproduktów – koncentratów. Konfekcja polega na rozlewaniu produktu z opakowania zbiorczego do pojemników – butelek jednostkowych. Do konfekcji wykorzystywana jest półautomatyczna linia do mieszania i rozlewania gotowych wyrobów. Każda partia konfekcjonowanych wyrobów podlega monitorowaniu – w zakładzie prowadzony jest Rejestr konfekcji, uwzględniający: nazwę konfekcjonowanego wyrobu, numer partii wyrobu wykorzystywanego do konfekcji ilość skonfekcjonowanego wyrobu, numer partii konfekcyjnej, datę minimalnej trwałości, wynik kontroli szczelności opakowań. Stosowane w zakładzie opakowania wykorzystywane do produkcji/konfekcjonowania posiadają deklaracje zgodności producenta dopuszczające je do kontaktu i obrotu żywnością.

Zamykanie pojemników jednostkowych odbywa się za pomocą zakrętkarki pneumatycznej. Rozlewanie odbywa się w atmosferze ochronnej z wykorzystaniem gazu – azotu spożywczego.

Zakład zlokalizowany w wolnostojącym, parterowym budynku produkcyjno-magazynowym z zapleczem socjalnym, przeznaczonym na rozlewnię i konfekcjonowanie płynnych suplementów diety - krzem organiczny. Teren na którym usytuowany jest budynek jest wydzielony i ogrodzony.

Dystrybucja suplementów diety odbywa się za pośrednictwem firm przewozowych i kurierskich.

Wydano 1 decyzję zatwierdzenia zakładu.

## **9. Producenci żywności w warunkach domowych - w rejestrze - 9, skontrolowanych - 2, sklasyfikowanych - 2, niezgodnych z wymaganiami: 0**

Przeprowadzono 2 kontrole, na podstawie arkusza oceny zakładów, zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji.

## **II. Obiekty obrotu żywnością**

**1. Sklepy spożywcze - w rejestrze - 170, skontrolowanych – 119, sklasyfikowanych - 94, niezgodnych z wymaganiami: 6**

W analizowanym roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Stacji znajdowało się 170 sklepów spożywczych, przeprowadzono kontrolę w 119 sklepach, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 94 obiektach, 2 sklepy zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, 84 zakłady do kategorii średniego ryzyka, 6 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka (ocenę niezgodną z wymaganiami).

Zgodnie z zasadami urzędowej kontroli żywności, kontrole związane z oceną zgodności stanu sanitarnego zakładu obrotu można przeprowadzać raz na 2-3 lata, lub częściej w zależności od oceny potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa żywności. Dlatego też zamieszczona tu ocena nie dotyczy wszystkich sklepów spożywczych z terenu powiatu, tylko skontrolowanych w danym roku statystycznym.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą ewidencjonowanych obiektów obrotu żywnością, chociaż ich liczba systematycznie ulega zmniejszeniu: w roku 2016 r. pod nadzorem znajdowały się 193 sklepy, w 2017- 194, w 2018 r. -181 sklepów, w 2019 r. i 2020 - 177 sklepów, w 2021 -170 sklepów.

Od kilku lat zauważalna była systematyczna poprawa stanu sanitarnego sklepów spożywczych, co znajduje potwierdzenie w zmniejszającym się odsetku obiektów ocenionych negatywnie: w 2019 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 7 na 99 sklasyfikowanych sklepów, co stanowi 7 % wszystkich sklasyfikowanych w danym roku sklepów, w 2020 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 5 na 88 sklasyfikowanych sklepów, co stanowi 5,7 % wszystkich sklasyfikowanych, w 2021 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 6 na 94 sklasyfikowane sklepy co stanowi 6,4 % wszystkich sklasyfikowanych.

Jeżeli chodzi o sklepy to w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów ocenianych jako niezgodne z wymaganiami uległa zwiększeniu o 1.

Do przyczyn powstałych niezgodności w tej grupie obiektów należy zaliczyć:

1. brak świadomości i wyrobionych higienicznych zachowań personelu, co związane jest bezpośrednio z istniejącą w ostatnich latach sytuacją na rynku pracy, dużą rotacją pracowników oraz tendencją do zatrudniania osób przypadkowych, często nie znających zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności, brakiem szkoleń oraz zapewnienia właściwego nadzoru nad pracownikiem,
2. brak środków finansowych na zapewnienie zgodności z przepisami, zysk i obowiązkowe zobowiązania finansowe (ZUS, podatki) są przedkładane nad dbałość o stan sanitarno - techniczny zakładu i bezpieczeństwo produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności,
3. brak wiedzy na temat systemu HACCP i GHP, przedsiębiorcy mają świadomość z obowiązku ich wdrażania, ale uważają je za kosztowne, a przede wszystkim czasochłonne (zwłaszcza kontroli warunków dostaw, pomiarów temperatury),
4. zbyt małą powierzchnię urządzeń chłodniczych i magazynowych,
5. brak prowadzonych prawidłowo zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętów, urządzeń i pomieszczeń,
6. brak odstraszających sankcji karnych.

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu sanitarnego w obiektach obrotu żywnością, w których poprzednia kontrola była kilka lub kilkanaście miesięcy wcześniej. Niektórzy kierujący zakładami podejmują działania mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Stan sanitarny sklepów jest zróżnicowany. Nieliczną grupę stanowią supermarkety (4 zakłady), dyskonty spożywcze, duże sklepy samoobsługowe, które są wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Zdecydowaną większość stanowią sklepy małe, znajdujące się głównie na terenach wiejskich, w których wprowadzany jest do obrotu różnorodny asortyment typu: pieczywo, nabiał, mięso, wędliny, przetwory rybne, owoce i warzywa, mrożonki, koncentraty i przetwory spożywcze, artykuły spożywcze paczkowane, kosmetyki, artykuły gospodarstwa domowego i chemicznego. Powierzchnia sklepów jest zbyt mała w stosunku do potrzeb oraz ilości wprowadzanego do obrotu handlowego asortymentu.

Poprawił się nieznacznie sposób przechowywania artykułów łatwopsujących się, sklepy zostały wyposażone w dodatkowe urządzenia chłodnicze. Jednak nie we wszystkich obiektach ten problem jest rozwiązany, zdarzają się przypadki, że pomimo posiadania odpowiedniej w stosunku do potrzeb ilości urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, część artykułów łatwopsujących przechowywana jest niezgodnie z deklaracją producenta (na ladach sprzedaży, na witrynach chłodniczych), dotyczyło to głównie przetworów mleczarskich i wyrobów garmażeryjnych.

Często stwierdzaną nieprawidłowością był brak segregacji pomiędzy poszczególnymi asortymentami artykułów spożywczych (w ladach chłodniczych mięso, sery, wędliny i ryby prze-

chowywane były razem). Nieprawidłowe jest również przechowywanie artykułów spożywczych sprzedawanych luzem, tj. wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, sprzedawanych luzem w sposób nie gwarantujący zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem (eksponowanie na ladach sprzedaży artykułów spożywczych bez opakowań).

W dalszym ciągu zdarzają się przypadki wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Przekroczenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia dotyczyły szerokiego asortymentu artykułów spożywczych i wynosiły średnio od kilku do kilkudziesięciu dni, a zdarzały się przypadki przekroczenia daty o kilka, a nawet kilkanaście miesięcy (przekąski typu snack, przekroczenie daty minimalnej trwałości od 2 do 9 miesięcy, koncentraty - przekroczenie daty 1-9 miesięcy, musztardy o 5 miesięcy, aromat do ciast od 3 do 7 miesięcy, gumy do żucia 2-9 miesięcy, przetwory zbożowo-mączne od kilku dni do 4 miesięcy, wyroby kulinarne mączne – 4 miesiące, wyroby cukiernicze i ciastkarskie - od kilku dni do 2 miesięcy, zioła i przyprawy (o 1 miesiąc).

Produkty te znajdujące się w ofercie sprzedaży były wycofywane z obrotu handlowego przez właścicieli sklepów zgodnie z opracowanymi dla zakładu procedurami i przeznaczane do utylizacji.

W większości sklepów dostawa towaru odbywa się bezpośrednio do sali sprzedaży lub przez salę sprzedaży. Ze względu na lokalizację części sklepów w zwartej szeregowej zabudowie, brak jest możliwości dostosowania pomieszczeń i zapewnienia prawidłowych warunków dostawy towaru, dostawy odbywają się najczęściej w godzinach porannych, przed uruchomieniem sklepu.

Coraz więcej sklepów posiada opracowaną dokumentację w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, jednakże nie zawsze były one wdrożone i stosowane w bieżącej pracy, kontrola wewnętrzna nie była pełniona zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie - nie prowadzono monitoringu warunków przechowywania artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych i magazynach, nie prowadzono stosownych zapisów w ustalonych w dokumentacji rejestrach, nie prowadzono szkoleń pracowników z zakresu higieny itp. Zdarzały się przypadki, że zakład posiadał opracowaną dokumentację GHP i HACCP, ale prowadzone w dokumentacji zapisy nie były zgodne ze stanem faktycznym, nie było zachowanej należytej czystości w pomieszczeniach lub urządzeniach chłodniczych, wprowadzano do obrotu handlowego środki spożywcze popsute lub przeterminowane.

Świadczyć to może o nie przywiązywaniu dużej wagi do edukacji i kształtowania świadomości zatrudnianych w placówkach handlowych osób. Zaistniały stan w pewnym stopniu związany jest bezpośrednio z istniejącą w ostatnich latach sytuacją na rynku pracy, dużą rotacją pracowników oraz tendencją do zatrudniania osób przypadkowych, często nieznaną zasadą zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Kierujący zakładami nie zawsze dopełniali obowiązku nadzorowania i szkolenia personelu pracującego z żywnością odpowiednio do jego charakteru pracy.

W 2021 r. odnotowano 10 zgłoszeń konsumenckich dotyczących sklepów:

1. Brak zachowanej higieny sprzedaży w sklepie spożywczym z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
2. Wprowadzanie do obrotu artykułów przeterminowanych, brak zachowanej higieny sprzedaży, spożywanie alkoholu przez klientów w sklepie spożywczym z terenu gminy Papowo Biskupie. Przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono w obrocie artykułów przeterminowanych i spożywania alkoholu.
3. Wprowadzanie do obrotu artykułów przeterminowanych, brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników sklepu spożywczego z terenu gminy Papowo Biskupie, stwierdzono wprowadzanie do obrotu artykułów przeterminowanych, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu, brak odzieży ochronnej sprzedawcy, za stwierdzone nieprawidłowości nałożono grzywnę na drodze mandatu karnego.

4. Niewłaściwa jakość zdrowotna śmietany wprowadzanej do obrotu w sklepie z terenu Chełmna. Przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono w obrocie ww. produktu, sprawę przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii nadzorującego zakład produkcyjny.
5. Brak zachowanej higieny sprzedaży, wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych przeterminowanych w sklepie z terenu miasta Chełmna, nie przeprowadzono kontroli, kontrola odbyła się kilka dni przed złożeniem doniesienia i toczyło się już postępowanie administracyjne dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości m.in: braku prawidłowych warunków magazynowania, braku zachowanej właściwej przestrzeni roboczej, braku prawidłowych warunków do mycia rąk i sprzętu pomocniczego.
6. Brak zachowanej higieny sprzedaży, wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych przeterminowanych w sklepie z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie realizacji procedur GHP i HACCP, brak prawidłowego magazynowania żywności, stwierdzono w obrocie handlowym artykuły po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, nałożono mandat karny.
7. Wprowadzanie do obrotu artykułów przeterminowanych, nieprawidłowe składowanie odpadów w sklepie z terenu gminy Lisewo. Przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
8. Brak zachowanej higieny sprzedaży, wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych przeterminowanych oraz obecność szkodników w sklepie z terenu gminy Stolno, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, sprzedaży przeterminowanej żywności stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego ścian i prawidłowego mycia rąk, wydano decyzję administracyjną.
9. Łamanie obowiązujących przepisów sanitarnych w związku ze stanem epidemii w sklepie spożywczym z terenu gminy Unisław, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
10. Niewłaściwa jakość zdrowotna produktu pn. „Borowiki suszone” wprowadzanego do obrotu w jednym z marketów z terenu miasta Chełmna (obecność larw szkodników), przeprowadzono stosowną kontrolę, nie stwierdzono w obrocie ww. produktu, sprawę przekazano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nadzorującego zakład produkcyjny.

**2. Kioski spożywcze** - w rejestrze 2, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, niezgodnych z wymaganiami: 0.

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów nie uległ zmianie w stosunku do roku ubiegłego. Większość kiosków mieści się w małych, niskich pomieszczeniach, brak odpowiedniego ogrzewania.

W obiektach tych prowadzona jest sprzedaż artykułów spożywczych szerokiego asortymentu. W kioskach tzw. „zieleniakach” prowadzona jest sprzedaż warzyw, owoców, artykułów spożywczych paczkowanych.

Przeprowadzono 1 kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji. Do badań pobrano 1 próbę.

Nie nakładano grzywien na drodze mandatu karnego.

**3. Magazyny hurtowe** - w rejestrze - 11, skontrolowanych - 3, sklasyfikowanych – 3, niezgodnych z wymaganiami: 0

Część magazynów mieści się w adaptowanych na ten cel pomieszczeniach.

Wydano 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru w związku z likwidacją działalności. Wydano 2 decyzje zatwierdzenia, nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarno-technicznych (nie stwierdzono nieprawidłowości).

Pobrano 3 próby, nie nakładano grzywien. Przeprowadzono 7 kontroli.



**4. Inne obiekty obrotu żywnością** - w rejestrze – 53, skontrolowanych - 27, sklasyfikowanych - 26, niezgodnych z wymaganiami: 0

Liczba przeprowadzonych kontroli 30, w tym 5 interwencyjnych związanych z otrzymanymi powiadomieniami z systemu RASFF.

Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego. Wydano 2 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru, 2 decyzje zatwierdzenia zakładu. Pobrano do badań 1 próbę, próby prawidłowe.

**5. Obiekty ruchome i tymczasowe** - w rejestrze – 6, skontrolowanych - 2, sklasyfikowanych - 1, niezgodnych z wymaganiami: 0

Przeprowadzono 2 kontrole, wydano 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru 1 decyzję zatwierdzeni. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

**6. Środki transportu** - w rejestrze - 21, skontrolowanych – 6, sklasyfikowanych - 5, niezgodnych z wymaganiami. W tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli.

W danym roku statystycznym kontrolowano również środki transportów znajdujące się przy zakładach produkcyjnych i obrotu żywnością w trakcie kontroli kompleksowych i tematycznych (w skontrolowanych 17 zakładach przeprowadzono kontrolę 40 środków transportu).

**7. Apteki** - w rejestrze - 15, skontrolowanych – 11, sklasyfikowanych - 6, niezgodnych z wymaganiami: 0

Liczba przeprowadzonych kontroli 14, w tym 1 interwencyjna związana z otrzymanymi powiadomieniami z systemu RASFF.

Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego. Pobrano do badań 1 próbę, próby prawidłowe.

### III. Obiekty żywienia zbiorowego

**1. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)** – w rejestrze - 17, skontrolowano - 14, sklasyfikowanych - 12, niezgodnych z wymaganiami: 0

W stosunku do roku ubiegłego w tej grupie obiektów stan sanitarny obiektów uległ poprawie. W 2017 r. ocenę niezgodną z wymaganiami uzyskały 2 zakłady, natomiast od roku 2018 żaden z zakładów nie uzyskał negatywnej oceny.

Nadal zastrzeżenia budzi brak funkcjonalności zakładów, krzyżowanie dróg technologicznych "czystych z brudnymi".

W kilku zakładach stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (zabrudzenie, zawilgocenie i zagrzybienie ścian i sufitów). Kwestionowano również niewłaściwą segregację artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych z powodu przechowywania razem artykułów spożywczych negatywnie oddziałujących na siebie zapachem, lub przechowywanie surowców razem z półproduktami i gotowymi wyrobami.

W części zakładów żywienia zbiorowego otwartego kontrola wewnętrzna nie była pełniona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pomimo opracowania stosowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedur HACCP stan sanitarny zakładu (brak badań lekarskich, brak zachowanej czystości) świadczył o braku ich przestrzegania.

Często instrukcje mycia i dezynfekcji nie były uzupełnione o harmonogramy przeprowadzanych zabiegów lub o wykaz środków stosowanych do prowadzenia tych procesów. W zakresie dobrej praktyki produkcyjnej stwierdzono brak rejestracji przebiegu procesów technologicznych: w tym m.in. brak kontroli skuteczności prowadzenia procesów obróbki cieplnej (obróbki termicznej). W większości zakładów nie była realizowana procedura w zakresie kwalifikacji i szkoleń pracowników, brak było dokumentacji z przeprowadzonych szkoleń, szkolenia nie były prowadzone zgodnie z ustalonym dla zakładu harmonogramem.

W większości zakładów podstawową działalność gastronomiczną stanowi organizacja imprez okolicznościowych (wesela, stypy, bankiety). W 2021 r. restauracje działały w ograniczonym zakresie, w związku z ograniczeniami wprowadzonymi w związku z wystąpieniem stanu epidemii, w niektórych miesiącach prowadziły działalność tylko w zakresie produkcji i wydawania na zewnątrz posiłków, bez możliwości ich konsumpcji na miejscu. Prowadzono wzmożony nadzór w zakresie przestrzegania przez restauracje obostrzeń i ograniczeń wprowadzonych w związku z wystąpieniem pandemii Covid - 19.

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 3 decyzję na poprawę stanu sanitarnego, 2 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego, 9 decyzji płatniczej, 3 decyzje zatwierdzenia zakładu, w tym 1 warunkowego zatwierdzenia. Nie nakładano mandatów.

**2. Zakłady małej gastronomii** - w rejestrze – 32, skontrolowanych - 21, sklasyfikowanych – 18, niezgodnych z wymaganiami: 0

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady typu Fast-Food oraz pijalnie piwa.

Problemem w większości tych zakładów jest mała powierzchnia, brak zapewnionej właściwej przestrzeni roboczej. Posiadana powierzchnia magazynowa, w tym liczba urządzeń chłodniczych, w stosunku do ilości i różnorodności oferowanych dań, nie gwarantuje prawidłowych warunków przechowywania żywności.

W części obiektów kontrola wewnętrzna nie była prowadzona zgodnie z przepisami, monitoring warunków przechowywania artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych oraz pomieszczeniach magazynowych nie był prowadzony na bieżąco. Zatrudniany był personel przypadkowy, bez właściwego przygotowania. Brak prowadzonych na bieżąco prac porządkowych w pomieszczeniach należących do zakładu, brak utrzymania w czystości sprzętów i urządzeń będących w kontakcie z żywnością. Brak zapewnionych higienicznych warunków do mycia rąk w WC dla konsumentów (brak mydła w płynie, ręczników jednorazowych, ciepłej bieżącej wody).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 19 decyzji (3 decyzje na poprawę stanu sanitarnego, 1 decyzję umorzenia postępowania administracyjnego w związku z usunięciem przez stronę stwierdzonych nieprawidłowości, 2 decyzje w sprawie wykreślenia z rejestru, 2 decyzje zatwierdzenia, 8 decyzji płatniczych). Nałożono 1 mandat na kwotę 100,00 zł.

**3. Zakłady małej gastronomii (obiekty ruchome i tymczasowe)** - w rejestrze – 39, skontrolowanych - 10, sklasyfikowanych – 6, niezgodnych z wymaganiami: 0

Część z nich to tzw. ogródki letnie, w których prowadzona jest działalność oparta na sprzedaży napojów chłodzących i alkoholowych z konsumpcją na miejscu oraz przyczepy gastronomiczne.

Przeprowadzono 12 kontroli. Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2021 r. 6 obiektów zostało zakwalifikowanych do kategorii średniego ryzyka. Wydano 4 decyzje zatwierdzenia zakładu.

**4. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego** – w rejestrze – 52, skontrolowanych - 15, sklasyfikowanych - 13, niezgodnych z wymaganiami: 0

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie. W dalszym ciągu jednak obiekty te charakteryzuje nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń, zbyt mała powierzchnia produkcyjna w stosunku do potrzeb, nieprawidłowo usytuowane i wyposażone zaplecze sanitarne dla personelu. Wydawano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarnych, 1 decyzję zatwierdzenia. Powstał 1 nowy otwarty dom opieki (żywienie w systemie cateringowym). Przeprowadzono 15 kontroli. Nie nakładano grzywn w drodze mandatu karnego.

**Domy opieki społecznej.** Na terenie objętym nadzorem przez tutejszą Stację znajduje się 5 domów opieki społecznej, 2 całodobowe (1 w Chełmnie, 1 w Mgoszczu), 2 dzienne (1 w mieście Chełmno, 2 w Unisławiu).

**W całodobowym obiekcie zlokalizowanym w Chełmnie** przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej tj. dzieci i młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie, osób przewlekle somatycznie chorych, osób dorosłych niepełnosprawnych intelektualnie. Dla osób ze wskazaniem medycznym opracowywane są i stosowane specjalne diety (bezglutenowa, cukrzycowa), część osób jest żywiona dodelitowo (stosowane są specjalne mieszanki). W Domu Pomocy Społecznej przygotowywane są posiłki dzienne, w skład których wchodzi: śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja, dodatkowo dla dzieci i diety cukrzycowej przygotowywane są również podwieczorki. W zakładzie przechowywane są próbki kontrolne wszystkich przygotowywanych posiłków.

Pomieszczenia kuchenne zlokalizowane na parterze jednego z budynków. W skład pomieszczeń pionu kuchennego wchodzi: kuchnia główna, magazyny spożywcze, zmywalnia opakowań transportowych, magazyn sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, obieralnia warzyw i owoców, pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa, pomieszczenie socjalne, szatnia pracowników, toaleta personelu, pomieszczenie na odpady poprodukcyjne. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą urządzenia UV.

Transport posiłków na oddziały odbywa się w zamykanych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków (termosach). Transport odbywa się w określonych godzinach ogólnodostępnymi korytarzami i windami. W zakładzie ustalono zakres wymaganych temperatur w momencie dostarczenia posiłku podopiecznemu, opracowano stosowne procedury w tym zakresie i zaprowadzono rejestry z dokonywanych czynności pomiarowych.

Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych. W kuchenkach oddziałowych na wydzielonym stanowisku odbywa się mycie sprzętu pomocniczego oraz mycie naczyń wielokrotnego użytku (kuchenki wyposażone w urządzenia do mycia i dezynfekcji naczyń – zmywarki). W żywieniu dzieci, z uwagi na ich wiek, nie stosuje się już mieszanek mlecznych.

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych zgodny z przepisami prawa żywnościowego w tym zakresie. Zapewniono prawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych, prowadzenia obróbki wstępnej surowców oraz prowadzenia procesów technologicznych związanych z przygotowaniem posiłków. Stan sanitarno-higieniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń.

Zaopatrzenie w wodę z publicznego wodociągu sieciowego, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, odpady komunalne odbiera ZUM Chełmno. Dla zakładu opracowano procedury GHP i HACCP, zapisy w rejestrach wynikających z procedur GHP i HACCP prowadzone na bieżąco, systematycznie. Zakład posiada stosowną dokumentację umożliwiającą identyfikację pochodzenia stosowanych w zakładzie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacja w tym zakresie obejmuje również wszelkie niezbędne świadectwa jakości (stali dostawcy wyłonieni w przetargu).

**W domu opieki społecznej w Mgoszczu** przygotowywane są posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiady, podwieczorki, kolacje dla 84 mieszkańców (osób niepełnosprawnych intelektualnie). Oprócz diety ogólnej w zakładzie prowadzone są diety: lekkostrawna, cukrzycowa, wegetariańska, bogato-wapniowa, bezmleczna. W skład pomieszczeń pionu żywienia wchodzi: kuchnia główna, magazyn podręczny, pomieszczenie wydawania posiłków i zmywalnia naczyń, obieralnia warzyw, magazyn spożywczy, magazyn żywnościowy art. suchych,

pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, jadalnia, pomieszczenie socjalne pracowników, szatnia oraz toaleta. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą urządzenia UV.

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych zgodny z przepisami prawa żywnościowego w tym zakresie. Zapewniono prawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych, prowadzenia obróbki wstępnej surowców oraz prowadzenia procesów technologicznych związanych z przygotowywaniem posiłków. Zaopatrzenie w wodę z własnego ujęcia wody, przedstawiono wynik badania wody). Nieczystości płynne odprowadzane są do gminnej sieci kanalizacyjnej, odpady komunalne odbiera ZUM Chełmno. Odpady przechowywane i usuwane prawidłowo, zakład posiada stosowną dokumentację w tym zakresie. Dla zakładu opracowano procedury GHP i HACCP, zapisy w rejestrach wynikających z procedur GHP i HACCP prowadzone na bieżąco, systematycznie. Zakład posiada stosowną dokumentację umożliwiającą identyfikację pochodzenia stosowanych w zakładzie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacja w tym zakresie obejmuje również wszelkie niezbędne świadectwa jakości (stali dostawcy).

W dziennym Domu Pomocy Społecznej w Chełmnie znajduje się punkt wydawania posiłków i żywności (dzienny dom pomocy). W punkcie dożywiania prowadzone są procesy porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych przez firmę zewnętrzną oraz wydawanie żywności dostarczanej również przez firmę zewnętrzną. Punkt wydawania posiłków i żywności prowadzony jest przez Zgromadzenie Sióstr Miłosierdzia, posiłki przygotowywane są także w kuchni Domu Pomocy Społecznej w Chełmnie i dostarczane do opisanego punktu wydawania posiłków.

W dziennych domach pomocy społeczne z terenu gminy Unisław, również prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.

Przeprowadzono 4 kontrole, 2 w domach całodobowych, 2 w domach dziennego pobytu. Nie wydawano decyzji.

**Stołówki szkolne.** Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 25 stołówek szkolnych, w tym 20 prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Na terenie objętym nadzorem działalność w roku 2021 prowadziło 20 punktów dożywiania dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjalnych. Obiekty te, pod względem sanitarno - technicznym nie budzą większych zastrzeżeń. Są to z reguły wydzielone w budynkach szkoły pomieszczenia tj. kuchnia, pomieszczenie socjalno-sanitarne i jadalnia. W kuchniach wydzielono stanowiska do wydawania posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych, zmywalnie naczyń z możliwością termicznej dezynfekcji, chociaż w większości z nich posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Posiłki dostarczane są w termosach z innych stołówek lub zakładów gastronomicznych. Skontrolowano 11 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli (w tym 1 kontrola interwencyjna dotycząca doniesienia na brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zajmujących się wydawaniem posiłków, nieprawidłowe postępowanie z resztkami pokonsumpcyjnymi, przeprowadzono kontrolę, nie potwierdzono zgłaszanych nieprawidłowości).

W pozostałych 5 stołówkach prowadzona jest pełna działalność produkcyjna. Część obiektów usytuowanych jest w starym budownictwie, w pomieszczeniach piwnicznych, adoptowanych na ten cel, charakteryzuje je brak odpowiedniej funkcjonalności, brak odpowiedniej wysokości. Ze względów architektonicznych i ekonomicznych brak jest możliwości rozbudowy i modernizacji tych pomieszczeń. W tej grupie obiektów nie przeprowadzano 6 kontroli w 2021 r., skontrolowano wszystkie tego typu stołówki.

Podobnie jak w roku ubiegłym liczba dzieci, których żywienie opłacają w pełni rodzice jest niewielka, ze stołówek szkolnych korzystają w większości dzieci otrzymujące skierowanie z ośrodków pomocy społecznej.

Nie wydawano decyzji. Nie nakładano grzywien.

**Stołówki na koloniach i obozach.** W 2021 r. w ewidencji PSSE Chełmno znajdowały się 2 obiekty, w jednym obiekcie w związku z pandemią nie podjęto działalności. W okresie letnim funkcjonowała 1 kolonia z całodziennym wyżywieniem (1 turnus, przeprowadzono 1 kontrolę przy współudziale sekcji NHD).

**Stołówki przedszkolne** .Na terenie działania tutejszej Stacji znajduje się 11 stołówek przedszkolnych, w tym 5 z żywieniem w systemie cateringowym.

Mieszczą się one najczęściej w budynkach starych, pomieszczeniach adoptowanych. Obiekty te charakteryzuje brak funkcjonalności pomieszczeń, krzyżowanie się dróg technologicznych „czystych z brudnymi”. Wszystkie czynności związane z obróbką właściwą odbywają się z reguły w jednym pomieszczeniu, brak odpowiednich warunków do przygotowywania posiłków na poszczególnych etapach produkcji (dotyczy wydzielenia stref przygotowania surowek, dań zimnych i ciepłych oraz ekspedycji posiłków).

System HACCP został wdrożony w 11 zakładach.

W większości stołówek planowaniem jadłospisów zajmują się intendenci lub kierownicy kuchni, posiadający odpowiednie przygotowanie zawodowe. Posiłki były urozmaicone, rozplanowanie posiłków w czasie prawidłowe, uwzględniono w planowaniu posiłków mleko i jego przetwory raz różnorodność pieczywa, a także różnorodność technik obróbki termicznej. Potrawy prawidłowo skomponowane pod względem barwy, smaku i zapachu.

W tej grupie obiektów nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych (w tym 4 w zakładach w systemie cateringowym).

**Żłobek.** W żłobku znajdującym się w Chełmnie prowadzone jest przygotowywanie i serwowanie posiłków mięsnych, warzywnych, mącznych w pełnym zakresie z udziałem jaj od surowca podstawowego do gotowego wyrobu, zup, napojów gorących i chłodzących. Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. W 2021 przeprowadzono 1 kontrolę, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zachowania prawidłowej przestrzeni roboczej, nieprawidłowości usunięto przed zakończeniem kontroli, nie wydawano decyzji.

#### IV. Informacja z nadzoru nad blokami żywienia w szpitalach.

Pod nadzorem znajduje się 1 zakład.

W obiekcie przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu dla około 130 pacjentów, oraz dystrybucja gotowych posiłków na zewnątrz (punkt dystrybucji wraz ze stołówką). Posiłki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W kuchni szpitalnej przygotowywane są posiłki codzienne, w skład których wchodzi: śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolacja, oraz dodatkowo dla pacjentów Oddziału Pediatrycznego i Oddziału Ginekologiczno-Położniczego – podwieczorek. Dla osób ze wskazaniem medycznym opracowywane są i stosowane specjalne diety (lekkostrawna, oszczędzająca, niskotłuszczowa, wysokobiałkowa, niskowęglowodanowa, wątrobowa, wysokobiałkowa, cukrzycowa).

W zakładzie funkcjonuje 6 kuchenek oddziałowych (na Oddziale Wewnętrznym, Oddziale Chirurgicznym, Oddziale Pediatrycznym, Oddziale Ginekologiczno-Położniczym, Oddziale Rehabilitacji i Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym), w których prowadzony jest proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Każda kuchenka jest wyposażona w zmywarkę naczyń stołowych. W kuchence na Oddziale Pediatrycznym wydzielono miejsce do przechowywania gotowych mieszanek mlecznych dla niemowląt i małych dzieci, które wymagają jedynie podgrzania przed podaniem. Stan sanitarno-higieniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń.

Posiłki z kuchni transportowane są na oddziały za pomocą wózków bemaowych, wyposażonych w zamykane pojemniki. Transport odbywa się w określonych godzinach ogólnodostępnymi korytarzami i windami.

W zakładzie ustalono zakres wymaganych temperatur w momencie dostarczenia posiłku pacjentowi, opracowano stosowne procedury w tym zakresie i zaprowadzono rejestry z dokonywanych czynności pomiarowych. Dystrybucji posiłków na zewnątrz odbywa się w wydzielonym w pobliżu kuchni głównej pomieszczeniu, posiłki podawane są przez okienko podawcze łączące się z pomieszczeniem stołówki ogólnodostępnej. Posiłki z kuchni transportowane do punktu wydawania posiłków za pomocą wózka bemarowego, wyposażonego w zamykane pojemniki. W pomieszczeniu tym wydzielono zmywalnię naczyń stołowych z okienkiem zwrotnym na brudne naczynia stołowe oraz szafą przelotową do składowania czystych naczyń (zmywalnię wyposażono w zmywarkę).

Na oddziałach znajdują się urządzenia chłodnicze, w których pacjenci mają możliwość przechowywania prywatnej żywności, opracowano procedurę przechowywania środków spożywczych przez pacjentów, temperatura w urządzeniu chłodniczym monitorowana.

Zapewniono prawidłowe warunki mycia rąk, przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników, zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości. Wydzielono odpowiednią w stosunku do potrzeb powierzchnię stołów roboczych, zapewniono warunki do mycia sprzętu produkcyjnego i pomocniczego oraz wózków i pojemników transportowych. Zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania artykułów spożywczych – odpowiednią w stosunku do potrzeb liczbę urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, regałów, podestów. Zapewniono prawidłowe warunki do obróbki wstępnej jaj, mięsa i warzyw. Zakład wyposażono w naświetlacz UV do jaj.

W 2021 r. przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji na poprawę warunków.

#### **V. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi jak: WIS, Inspekcja Handlowa, Inspekcja Farmaceutyczna, środkami masowego przekazu itd.**

W okresie sprawozdawczym współpracowano z Państwową Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Inspekcją Farmaceutyczną oraz innymi PSSE a także, z własnymi jednostkami organizacyjnymi. Powiadamiano o zamiarze przeprowadzenia kontroli w aptekach i punktach aptecznych.

#### **1. Współpraca z innymi inspekcjami, służbami**

W 2021 r. przeprowadzono 16 kontroli (3 adnotacje, 13 kontroli) z przedstawicielami KPP w Chełmnie - kontrole interwencyjne w zakresie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz 7 kontroli w zakresie ASF w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika (6 kontroli na targowisku, 1 w restauracji).

W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2021 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony roślin i nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”, przeprowadzono 2 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 1 przy współdziałaniu przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współdziałaniu Inspekcji Ochrony Środowiska).

## 2. Współpraca z innymi jednostkami organizacyjnymi PSSE Chełmno

1. otrzymywano wyniki badań wody - dotyczące jakości wody w nadzorowanych wodociągach,
2. prowadzono wspólne kontrole w domach opieki, barach przy stacjach CPN zlokalizowanych przy głównych szlakach turystycznych, restauracjach, dyskotekach.
3. przekazywano informacje o zgłoszeniach podejrzenia zachorowania na salmonellozy i podjętych w związku z tym czynnościach (podejmowano ścisłą współpracę w tym zakresie),
4. w związku epidemią Sars-CoV-2 pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zaangażowani byli w działania przeciwepidemiczne,
5. prowadzono monitoring przestrzegania zakazu palenia w powiecie chełmińskim, przeprowadzono 49 kontroli w lokalach gastronomicznych,
6. wspólnie zorganizowano webinarium EFSA na temat bezpieczeństwa żywności.
7. prowadzono kontrole we wspólnie nadzorowanych zakładach,
8. w związku z powstaniem nowych obiektów żywnościowo-żywnościowych prowadzono wspólne kontrole na obozach i koloniach.

VI. **RASFF.** Informacje o produktach, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF.

Pracownicy Sekcji Żywności, Żywienia i PU uczestniczyli w 25 akcjach, przeprowadzono 21 kontroli. W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu.

W przypadku jego stwierdzenia następowało wycofanie z obrotu. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone jest zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców bądź poddane procesowi utylizacji.

Nie dokonywano zgłoszeń do systemu RASFF

Na bieżąco aktualizowano listy osób odpowiedzialnych za działania w ramach systemu RASFF oraz zajmujących się szacowaniem ryzyka, na bieżąco prowadzono rejestr produktów niebezpiecznych. Uaktualniano rejestr dotyczący systemu RASFF WINDOWS.

VII. **RAPEX.** W związku z otrzymaną notyfikacją z systemu RAPEX nr A12/00281/21 dotyczącą produktu Red Paste for Teeth and Gums przeprowadzono 27 kontroli, nie stwierdzono produktu w obrocie.

## VIII. Akcje specjalne

1. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy o prowadzeniu kontroli sanitarnych w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych przeprowadzono 49 kontroli w tym zakresie.
2. Na polecenie Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącego prowadzenia wzmożonych, wnikliwych kontroli w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono 108 kontroli, w tym 33 kontrole w zakładach żywienia zbiorowego, 56 w zakładach obrotu, 19 na targowiskach z terenu powiatu chełmińskiego.
3. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie zwracania uwagi podczas bieżących kontroli w podmiotach zajmujących się sprzedażą i dystrybucją suplementów diety na ewentualną obecność

- produktów pn.: Falcon Labs SUPERCLEN, Falcon Labs OXYBURNPRO i Falcon Labs SUPERDRIVE, przeprowadzono 41 kontroli w zakładach obrotu żywnością.
4. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2021 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony roślin i nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”, przeprowadzono 2 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 1 przy współdziałaniu przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współdziałaniu Inspekcji Ochrony Środowiska).
  5. Przeprowadzono kontrole interwencyjne w zakresie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Przeprowadzono 371 kontroli w tym zakresie, w tym 16 przy współdziałaniu Policji.
  6. Unijna akcja kontrolna materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich, zawierających niedozwolony składnik- mielony lub sproszkowany bambus – przeprowadzono 20 kontroli, oceniano 7 partii wyrobów pod kątem składu i ewentualnej zawartości niedozwolonego składnika.
  7. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym przeprowadzenia kontroli tematycznych w małych lokalnych piekarniach produkujących żywność bezglutenową lub zakładach wprowadzających do obrotu żywność bezglutenową, przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie obrotu.
  8. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie wzmożenia działań nadzorczych i przeprowadzenie kontroli tematycznych w zakresie: warunków sprzedaży żywności, ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości; żywienia zbiorowego typu otwartego w sezonie letnim tj. działających całorocznie, okresowo bądź incydentalnie restauracji, barów, automatów do lodów, małej gastronomii, żywienia w ośrodkach wypoczynkowych, kolonijnych etc., w szczególności na terenach o dużym natężeniu ruchu turystycznego i w popularnych miejscach wypoczynku z uwzględnieniem warunków, w jakich odbywają się dostawy żywności do konsumenta w ramach realizacji zamówień telefonicznych/internetowych; weryfikacji warunków przechowywania wód butelkowanych (mineralnych, źródlanych i stołowych) oraz napojów w punktach obrotu i magazynowania (poza producentem).  
Kontrole zakładów/obiektów obrotu żywnością/magazynowania w zakresie warunków przechowywania wód butelkowanych i napojów, w okresie od 20.06 do 30.09.2021 r. w powiecie chełmińskim przeprowadzono 25 kontroli. Kontrole obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego w okresie od 20.06 do 30.09.2021 r. w powiecie chełmińskim – 41 kontroli. Kontrole zakładów i obiektów sprzedaży żywności w zakresie „warunków sprzedaży” w okresie od 20.06 do 30.09.2021 r. w powiecie chełmińskim - przeprowadzono 71.
  9. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie wzmożenia kontroli szpitali, zarówno w zakresie warunków sanitarnych, zatruc pokarmowych, jak również sposobu żywienia przeprowadzono 1 kontrolę.
  10. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie wzmożenia nadzoru nad obrotem grzybami przeprowadzono 35 kontroli w tym zakresie.
  11. W związku z otrzymywanymi zgłoszeniami dotyczącymi sprzedaży na portalu Allegro produktów do wybielania zębów, co do których zachodzi podejrzenie, że nie spełniają wymagań rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych dokonywano przeglądu stron internetowych, nie stwierdzono wprowadzania zgłoszonych produktów do obrotu handlowego.



12. W związku z otrzymanym pismem w sprawie produktu „kryształy japońskie” przeprowadzono postępowanie wyjaśniające dot. ww. produktu, dokonano przeglądu stron internetowych m.in. „allegrolokalnie”, nie stwierdzono ww. produktów w obrocie handlowym.
13. W związku z otrzymanym pismem w sprawie prewencyjnego wycofania z obrotu handlowego suplementów diety marki Colon, przeprowadzono 10 kontroli, skontaktowano się telefonicznie z przedstawicielami 8 zakładów.
14. W związku z pismem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie wprowadzania do obrotu produktów zawierających johimbinę, przeprowadzono weryfikację czy produkty zawierające korę johimbiny i preparaty z niej uzyskane są wprowadzane do obrotu na nadzorowanym terenie, przeprowadzono 4 kontrole w sklepach spożywczych w tym zakresie, skontaktowano się telefonicznie z przedstawicielami 3 zakładów prowadzących sprzedaż suplementów diety dla sportowców; dokonano przeglądu stron internetowych m.in. „allegro”, „allegrolokalnie.pl”, „olx”; oraz stron internetowych zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, nie stwierdzono oferowania ww. produktów przez podmioty z terenu powiatu chełmińskiego.

### **IX. Przedmioty użytku**

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – w rejestrze - 15, skontrolowanych – 8, liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli – 9, w tym 2 interwencyjne dotyczące zgłoszenia w systemie RASFF. Wszystkie ww. zakłady są zakwalifikowane do zakładów niskiego ryzyka.

W ramach urzędowej kontroli w tej grupie obiektów pobrano 3 próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próby prawidłowe.

Pod nadzorem znajdują się 2 podmioty produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. W tej grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (zakład produkcji opakowań kartonowych do żywności).

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 13 zakładów obrotu, przeprowadzono kontrole w 7 zakładach, przeprowadzono 8 kontroli, nie wydawano decyzji, nie nakładano grzywien w drodze mandatu, pobrano 3 próby.

### **X. Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego**

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy żywienia dla określonych środowisk m.in.: pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

W 2021 r. przeprowadzono ocenę sposobu żywienia w 34 zakładach. Prowadzono ocenę teoretyczną jadłospisów.

Teoretyczną ocenę jadłospisów przeprowadzono w: 16 stołówkach szkolnych (w tym w 11 prowadzących żywienie w systemie cateringowym), 5 stołówkach przedszkolnych (w tym 4 z prowadzonym żywieniem w systemie cateringowym), w 3 domach dziecka, 1 stołówce kolonijnej, 4 domach opieki społecznej, 2 zakładach specjalnych i wychowawczych, 1 szpitalu, 1 żłobku, 1 internacie.

Warunki produkcji i obrotu żywnością regulują obowiązujące przepisy prawa żywnościowego. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują warunki higieniczno-sanitarne w obiektach produkcji i obrotu żywnością, w tym m.in. w zakładach żywienia zbiorowego.

Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki

badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego, korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia.

W 2016 r. w celu ograniczenia spożycia przez dzieci i młodzież żywności, do której dodawane są cukry i substancje słodzące, żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, soli/sodu, Minister Zdrowia wydał rozporządzenie 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 zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz.1154).

W zakładach tych układaniem jadłospisów i sporządzaniem raportów zajmują się dietetyczki, bądź intendentki w porozumieniu z osobą kierującą kuchnią. Obliczana jest wartość kaloryczna, w tym procent białka, tłuszczu i węglowodanów zawartego w posiłkach. Jadłospisy dostosowane do wieku, płci i stanu fizjologicznego organizmu. Jadłospisy tygodniowe we wszystkich zakładach umieszczane były w widocznym dla konsumentów miejscu.

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych. Posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze; zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Poza tym każdego dnia były podawane, co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców; a co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

W przeanalizowanych jadłospisach i zestawieniach stwierdzono, że w żywieniu uwzględniono różnorodną technikę sporządzania potraw. Uwzględniono różnorodność pieczywa, kolacje i śniadania zawierały mleko oraz jego przetwory. Zupy przygotowywane były na wywarach jarskich i mięsnych. Do przygotowywania kanapek dla dzieci stosowano masło. Do obiadów stosowano dodatki owocowo-warzywne, najczęściej w postaci surowej. Częstotliwość posiłków dostosowana była do grup wiekowych, planowana była zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ilość posiłków i przerwy pomiędzy nimi były prawidłowe.

#### **XI. Ocena żywienia w szpitalu.**

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej za okres 20.06.2021-29.06.2021 oraz 30.06.2021-09.07.2021 na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu. – zadowolająca.

## **XII. Ocena sposobu żywienia w domach opieki społecznej:**

W domu opieki społecznej w Chełmnie dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla dzieci i młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie - ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu zadowolająca. Dokonano również oceny jadłospisu dekadowego dla osób przewlekle, somatycznie chorych, ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu zadowolająca.

W planowanym żywieniu uwzględniono różnorodność pieczywa, dodatki owoców i warzyw do posiłków (w tym sezonowych surowych warzyw i owoców), uwzględniono różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmującą: kasze, ryż, makaron, kluski, płatki zbożowe, pieczywo, ziemniaki; zupy przygotowywane na wywarach jarskich i mięsnych, posiłki prawidłowo rozplanowane w czasie, dobrane pod względem smaku, zapachu i barwy, uwzględniono zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków, stosowano zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie. Podawano wodę/napój w 3 głównych posiłkach. Uwzględniono prawidłową częstotliwość spożycia ryb i/lub przetworów rybnych.

W domu opieki społecznej w Mgoszczu dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu zadowolająca. W planowanym żywieniu uwzględniono różnorodność pieczywa, dodatki owoców i warzyw do posiłków (w tym sezonowych surowych warzyw i owoców), udział mleka i jego przetworów, uwzględniono różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmującą: kasze, ryż, makaron, kluski, płatki zbożowe, pieczywo, ziemniaki; zupy przygotowywane na wywarach jarskich i mięsnych, posiłki prawidłowo rozplanowane w czasie, dobrane pod względem smaku, zapachu i barwy, uwzględniono zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków, uwzględniono zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie. W jadłospisach uwzględniono informację na temat substancji alergicznych lub powodujących reakcje nietolerancji w przygotowywanych posiłkach. Jadłospis umieszczony w jadalni oraz w ogólnodostępnym dla pensjonariuszy miejscu.

## **XIII. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi.**

Liczba przeprowadzonych kontroli dotyczących żywności wzbogaconej, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia w 2021 r. – 65 kontroli ogółem, oceniano oznakowanie 5 środków spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym (3 suplementy diety, 1 – żywności dla określonych grup, 1 środka spożywczego wzbogaconego w witaminy i minerały).

W roku 2021 r. w zakresie prezentacji i reklamy żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci, ze szczególnym uwzględnieniem preparatów do początkowego żywienia niemowląt oraz przedmiotów do karmienia niemowląt przeprowadzono 28 kontroli w zakładach obrotu żywnością z terenu powiatu chełmińskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.

Pobrano do badań 11 prób (7 prób żywności dla określonych grup, 3 próby suplementów diety, 1 próba żywności wzbogaconej witaminami i minerałami). Próby prawidłowe.

Suplementy diety badane były: na zawartość witamin i składników mineralnych (2 próby), zawartości kwasów omega (1 próba). Ocena znakowania dokonywana była przez pracowników PSSE Chełmno, dokonano 3 ocen oznakowania w tej grupie produktów.

Żywność wzbogacona tj. cappucino (koncentrat spożywczy) została zbadana pod kątem zawartości składników mineralnych i witamin, dokonano oceny znakowania.

## Podsumowanie

Pracownicy PSSE Chełmno w 2021 roku realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:

1. przeprowadzali urzędowe kontrole począwszy od etapu produkcji, poprzez dystrybucję wprowadzanie do obrotu detalicznego;
2. pobierali do badań laboratoryjnych próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
3. dokonywali oceny sposobu i jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego;
4. opracowywali i przekazywali wnioski pokontrolne do właścicieli i kierownictwa zakładów;
5. prowadzili postępowanie administracyjno – egzekucyjne w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości;
6. uczestniczyli w akcjach specjalnych oraz współpracowali z innymi urzędami i inspekcjami;
7. podejmowali działania kontrolno – represyjne w przypadku wnoszonych informacji/doniesień ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w obiektach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Ze względu na trwającą pandemię wywołaną wirusem Sars-CoV-2 i wystąpieniem nowego ryzyka z tym związanego wzmożono nadzór w zakresie stosowania środków ochrony osobistej przez personel pracujący przy kontakcie z żywnością, jak i zajmujący się obsługą klientów. Sprawdzano czy w zakładach zapewniono środki dezynfekcyjne do rąk, zarówno dla konsumentów korzystających z usług jak i pracowników tych zakładów.

Przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Do najczęstszych nieprawidłowości stwierdzonych w 2021 r. należy zaliczyć:

1. Brak utrzymania pomieszczeń w czystości i zachowania ich w dobrym stanie i kondycji technicznej, w tym zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej w tych zakładach. Nie gwarantuje to ochrony przed wtórnymi zanieczyszczeniami.
2. Brak prawidłowych warunków przetwarzania i składowania w odpowiednich warunkach środków spożywczych, co może przyczynić się do ich zanieczyszczenia lub zepsucia. Niewłaściwe postępowanie z żywnością, które sprzyja wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, może stanowić ryzyko dla zdrowia lub życia ludzi.
3. Wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej: zepsutych, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości zarówno w zakładach obrotu żywnością, jak oferowanie takowych w placówkach gastronomicznych. Stanowi to ryzyko dla zdrowia lub życia konsumentów.
4. Brak utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP. W zakładach opracowano procedury, jednakże nie są one przestrzegane, o czym świadczą liczne nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów sanitarnych. Przestrzeganie procedury lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP przyczyniłoby się do wzrostu bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności.

Do przyczyn stwierdzonych nieprawidłowości należy zaliczyć:

1. Brak świadomości i wyrobionych higienicznych zachowań personelu, co związane jest bezpośrednio z istniejącą w ostatnich latach sytuacją na rynku pracy, dużą rotacją pracowni-

ków oraz tendencją do zatrudniania osób przypadkowych, często nieznających zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności, brakiem szkoleń oraz zapewnienia właściwego nadzoru nad pracownikiem. Wynika to w dużej mierze z niedbalstwa, braku znajomości przepisów oraz braku doświadczenia właścicieli placówek.

2. Brak środków finansowych na zapewnienie zgodności z przepisami, zysk i obowiązkowe zobowiązania finansowe (ZUS, podatki) są przedkładane nad dbałość o stan sanitarno - techniczny zakładu i bezpieczeństwo produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności.

3. Brak odstraszających sankcji karnych.

Skala i rodzaj ujawnionych nieprawidłowości wskazuje na konieczność podejmowania dalszych działań kontrolnych. Przedsiębiorcy prowadzący działalność na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności zostali objęci nadzorem celem potwierdzenia przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. W przypadku uzyskania zbyt małej poprawy stanu sanitarnego bądź technicznego w tych zakładach, dany zakład wyznaczony został ponownie do wzmożonego nadzoru. W stosunku do zakładów wykazujących najgorszy stan sanitarny zwiększono sankcje karne.

W stosunku do roku ubiegłego liczba doniesień sanitarnych od konsumentów dotyczących zakładów żywnościowo-żywnościowych zwiększyła się z 9 do 11. Jeżeli chodzi o zakłady deklarujące wdrożenie systemu HACCP, w których stwierdzano nieprawidłowości świadczące o nieprzestrzeganiu zasad GHP, GMP i HACCP, to konieczna jest kontynuacja uzupełniania wiadomości. W związku z powyższym będą kontynuowane instruktaże dla pracowników i kierujących zakładami w trakcie kontroli sanitarnych.

## IX. PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w roku 2021 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.

W 2021 roku zaplanowano realizację 13 programów edukacyjnych oraz 15 akcji, kampanii i przedsięwzięć prozdrowotnych. Podejmowane działania kierowane były do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży. Z uwagi na pojawienie się wirusa Sars-CoV-2 i zamknięciem placówek szkolnych, część programów nie została zrealizowana bądź zrealizowana została częściowo.

### I. Realizowane programy edukacyjne:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „**Trzymaj Formę!**”, którego celem jest edukacja w zakresie promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej. Program zrealizowała 1 szkoła.
2. „**Czyste powietrze wokół nas**” - program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, którego głównym celem było zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw w zakresie ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Działania zostały zrealizowane w 1 przedszkolu i 6 oddziałach przedszkolnych; wyedukowano 318 dzieci. Program zrealizowany.
3. „**Bieg po zdrowie**”- program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Program zrealizowało 6 szkół. Liczba dzieci biorących udział w programie 82. W programie brali udział także rodzice (45 osób). Program zrealizowany.
4. **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**- cel programu to ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie oraz zmniejszenie poziomu zachowań ryzykownych. Do programu przystąpiło 5 szkół. Program zrealizowany.
5. Program edukacyjny pn. „**ARS, czyli jak dbać o miłość?**”, adresowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Działaniami objęto 50 uczniów w dwóch szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu. Program zrealizowany.
6. Program edukacyjny „**Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami**” – celem, którego było uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze oraz podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych i sposobach ich zapobiegania. Program zrealizowano w 7 szkołach, działaniami objęto 284 dzieci przedszkolnych i 303 dzieci szkolnych. Program zrealizowany.
7. Program edukacyjny „**Podstępne WZW**” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. Działaniami objęto dwie szkoły, wyedukowano 175 uczniów. Program zrealizowany.
8. Program edukacyjny „**Znamię, Znam je?**” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Działaniami objęto dwie szkoły, wyedukowano 225 uczniów. Program zrealizowany.
9. Wojewódzki program edukacyjny „**Dopalacze trzecia strona zjawiska**” – celem, którego jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnego wpływu „dopalaczy” na zdrowie i życie człowieka oraz kształtowanie postawy asertywnej wobec osób proponujących ich zażycie. W programie uczestniczyły 3 szkoły podstawowe – 1118 uczniów oraz 28 rodziców. Program zrealizowany.
10. „**Skąd się biorą produkty ekologiczne**”- program skierowany jest do dzieci uczęszczających do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie świadomości

mości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Z uwagi na epidemię program zrealizowało 1 przedszkole. W programie wzięło udział 67 dzieci oraz 134 rodziców. Program zrealizowany częściowo.

11. **„Szkoła w profilaktyce onkologicznej”** wojewódzki program edukacyjny powstały z inicjatywy Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Założeniem programu jest także upowszechnienie Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem wśród młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych- udział w programie wzięły 3 szkoły, 275 osób. Program zrealizowano.
12. **„Profilaktyka tytoniowa”**- Monitorowanie przestrzegania zapisów ustawy antynikotynowej. W trakcie kontroli sanitarnych wszystkie sekcje prowadziły kontrole w tym zakresie. Przeprowadzono 162 kontrole w zakładach pracy, obiektach sportowych, pomieszczeniach użytku publicznego.
13. **Projekt KIK/35 Zapobieganie zakażeniom HCV** – działania informacyjno-edukacyjne skierowane były do placówek medycznych i zakładów fryzjerskich oraz salonów kosmetycznych. Program zrealizowano.

## II. Prowadzone akcje, kampanie i przedsięwzięcia prozdrowotne:

1. Akcja **„Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”**- działania mające na celu zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym kierowane były do rodziców dzieci przystępujących do I komunii św. oraz pracowników lokali gastronomicznych przygotowujących uroczystości komunijne. Program zrealizowany częściowo.
2. Akcje antynikotynowe **„Światowy Dzień bez Tytoniu”** (obchodzony corocznie 31 maja) i **„Światowy Dzień Rzucania Palenia”** (każdego roku w trzeci czwartek listopada) stanowią okazję do zwrócenia uwagi całego świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywnych skutków zdrowotnych. Zrealizowano w przestrzeni wirtualnej, posty na Facebooku. Na Światowy Dzień bez Tytoniu- przygotowano pogadankę dla młodzieży szkolnej – 25 osób.
3. **Profilaktyka chorób pasożytniczych - owsica, wszawica, świerzb** - przedsięwzięcie edukacyjne mające na celu ograniczenie szerzenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W programie uczestniczyły 2 szkoły podstawowe i 1 przedszkole – 197 uczniów. Program zrealizowano.
4. **Ferie Zimowe** i Akcja letnia **„Bezpieczne wakacje 2021”**- celem akcji jest zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie ferii zimowych i letnich wakacji. Przeprowadzono szereg spotkań z młodzieżą w trakcie letnich wakacji. Spotkania odbywały się w trakcie kolonii, tzw. „czwartków profilaktycznych” organizowanych przez UM Chełmna, podczas imprez miejskich oraz zorganizowanego przez KPP Chełmno w Dniu Dziecka nad Jeziorem Starogrodzkim. Liczba osób uczestniczących 775. Prowadzono także szeroką edukację na portalu Facebook.
5. **Bezpieczeństwo podczas Ferii Zimowych** - prowadzono 1 akcję edukacyjną podczas półkolonii oraz prowadzono szeroką edukację na portalu Facebook.
6. **Akcje informacyjno-edukacyjne profilaktyki grypy i profilaktyki lekooporności na antybiotyki, promocja szczepień ochronnych** – działania prowadzone były w zakładach służby zdrowia, placówkach oświatowo-wychowawczych, informacje rozpowszechniane na stronach internetowych współpracujących instytucji. Program zrealizowano w przestrzeni wirtualnej, posty na Facebooku.
7. Wojewódzka akcja **„Stop dopalaczom”** – działania edukacyjne prowadzone we współpracy z Policją, podczas 3 imprez miejskich. Program zrealizowano.
8. Ponadto prowadzono **edukacje dot. choroby COVID-19**. Rozsyłano do placówek szkolnych, medycznych, zakładów pracy, sklepów i urzędów plakaty informacyjne. Prowadzono kampanię edukacyjną w mediach społecznościowych na Facebooku. Na stronach Facebooka umieszczono 408 informacji dot. koronawirusa, tj. informacje o aktualnych zakażeniach, wprowadzonych obostrzeniach oraz obowiązujących proce-

- durach - liczba wejść 140 tys. Informacje udostępniono także na stronie internetowej stacji oraz na Twitterze - 440 postów; liczba wejść 22135.
9. **„Europejski dzień wiedzy o antybiotykach”** i **„Światowy tydzień wiedzy o antybiotykach”** - w trakcie kontroli sanitarnych prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych - plakaty w 5 placówkach ochrony zdrowia. Na stronach Facebooka zamieszczono 3 informacje dot. wiedzy na temat antybiotyków. Liczba wejść 587.
  10. **„Przyjazny tornister”**- prowadzono dystrybucję materiałów do szkół. Przygotowano informacje na temat Ogólnopolskiego Dnia Tornistra, które zostały zamieszczone na Facebooku PSSE Chełmno (liczba odbiorców 242). Celem działań było zwrócenie uwagi rodzicom, uczniom i nauczycielom na zjawisko przeciążonych plecaków i powstających wad postawy u dzieci.
  11. **„Dobre sposoby na mikroby”**- nowy program powstały w trakcie pandemii. W ramach powyższej inicjatywy został przygotowany scenariusz zajęć dydaktycznych pt. **„Koronawirusa się wystrzegamy, ręce zawsze czyste mamy”**. W oparciu o ten materiał zajęcia mogły być prowadzone przez nauczycieli wśród dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 lat) oraz wieku wczesnoszkolnym (np. w klasie I). Program zrealizowała 1 szkoła.
  12. **KIK/68- Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.** Na portalu społecznościowym zamieszczono 2 artykuły w dniu FAS (jeden z plakatów został przygotowany przez pracownika PSSE Chełmno). Liczba wejść 319. Ponadto w 5 placówkach ochrony zdrowia pozostawiono ulotki, plakaty i książeczki „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”.
  13. **„Profilaktyka szczepień ochronnych”**  
 W trakcie imprez „I Mistrzostwa smoczych Łodzi Służb Mundurowych”, prowadzono akcję edukacyjną dot. szczepień ochronnych oraz szczepień p. Covid-19- liczba uczestników 200 osób.  
 W trakcie „50 Ogólnopolskiego Biegu Ulicznego Memoriał J. Schmeltera” pracownicy PSSE w Chełmnie prowadzili akcję edukacyjną w zakresie szczepień ochronnych w tym szczepień p. Covid-19 - 500 osób.  
 Ponadto pracownicy Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego w trakcie kontroli szczepiennych w placówkach zdrowotnych dystrybuowali materiały edukacyjne w zakresie szczepień ochronnych (grypa, meningokoki) - 14 placówek.  
 Pracownik Stanowiska ds. Profilaktyki Zdrowotnej dystrybuował materiały w placówkach szkolnych i przedszkolnych- 8. Prowadzono także edukację zachęcającą do szczepień na portalach: Facebook oraz Twitter i na stronie internetowej PSSE Chełmno.
  14. **Akcja edukacyjna dot. grzybobzawstwa i zatruc pokarmowych.**: przesłano pismo oraz materiały edukacyjne w zakresie grzybobrania do wszystkich placówek edukacyjnych (33). Ponadto udostępniono materiały edukacyjne na stronie internetowej PSSE Chełmno oraz na Facebooku (19 postów- liczba wejść 3443).
  15. **Wybieraj bezpieczną żywność**- edukacja konsumencka. W ramach akcji organizowanej przez EFSA przeprowadzono 5 szkoleń dot. bezpiecznej żywności (uczestników 118). Ponadto na portalu Facebook, Twitter oraz na stronie internetowej zamieszczono 155 artykułów (liczba wejść 16784).



## PODSUMOWANIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmie ocenił stan sanitarny powiatu chełmińskiego jako dobry.

Prowadzenie w 2021 r., tak jak w roku poprzednim skutecznego nadzoru sanitarnego było znacznie utrudnione przez utrzymującą się, trudną sytuację epidemiologiczną, z którą zmierzyć musiał się cały świat. Wystąpienie epidemii wirusa Sars-Cov-2 sparaliżowało wszystkie dziedziny życia. Kontrole, które mimo utrudnień zostały przez PPIS w Chełmie zrealizowane wykazały, że w stosunku do ubiegłych lat, w wielu obiektach nastąpiła poprawa w zakresie warunków sanitarno-technicznych i porządkowych. Poprawie uległa również jakość wody do spożycia. Występują incydentalne przekroczenia jakości wody, jednak poprzez podejmowanie natychmiastowych działań przez zarządzających wodociągami jakość wody jest szybko przywracana do zgodnej z obowiązującymi przepisami. Żaden z wodociągów nie został w 2021 r. oceniony jako zły.

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2021 roku znaczącą poprawę stanu sanitarnego uzyskano w 12 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 260 pracownikom

Stan sanitarno-higieniczny zakładów pracy oraz miejsc pracy należy uznać jako dobry.

Prowadzono kontrole w zakresie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Sprawdzano czy w zakładach zapewniono środki dezynfekcyjne do rąk, zarówno dla konsumentów korzystających z usług jak i pracowników tych zakładów. Podczas wszystkich kontroli sprawdzano przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Stwierdzono, że właściciele w zarządzanych przez siebie obiektach przestrzegają zapisów ww. ustawy, umieszczają odpowiednie oznakowanie informujące o zakazie palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i e-papierosów.