

**Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Kamieniu Pomorskim**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU
ZA 2019 ROKU**

Kamień Pomorski, dnia 26.02.2020r.

WSTĘP 6

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA 8

EPIDEMIOLOGIA 9

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	9
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:	12
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	12
1.1.1.	Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2019 roku do 30.12.2019 roku	12
1.2.	Decyzje administracyjne wydane w 2019r. na podstawie art.5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	13
1.3.	Wirusowe zapalenie wątroby	13
1.3.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	13
1.3.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”	13
1.3.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”	14
1.4.	Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne	14
1.5.	Choroby wieku dziecięcego	15
1.6.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	18
1.7.	Inwazyjna choroba meningokokowa	18
1.8.	Borelioza z Lyme	19
1.9.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień.	19
1.10.	Choroby przenoszone drogą płciową	21
1.11.	Gruźlica	21
1.12.	Zakażenia HIV / choroba AIDS	22
2.	Realizacja szczepień ochronnych	22
2.1.	Niepożądane odczyny poszczepienne	25
	Podsumowanie i wnioski	25
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	26
1.	Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej, z wyodrębnieniem decyzji dot. opiniowania pomieszczeń	26
2.	Podmioty działalności leczniczej	26
3.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	26
3.1.	Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentyistów oraz pielęgniarek i położnych	27
	Podsumowanie i wnioski	29

HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU 29

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i materiałów oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.	29
2.	Nadzór nad produkcją pierwotną	42
3.	Jakość zdrowotna środków spożywczych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych	44
4.	Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi	46
5.	Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dotyczącą prawidłowego żywienia ze szczególnym uwzględnieniem jednostek systemu oświaty	47
6.	Nadzór nad suplementami diety dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością	52
7.	Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów	55
8.	Nadzór nad przebiegiem imprez masowych	56
9.	Podsumowanie i wnioski:	56

HIGIENA PRACY 57

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Nadzór bieżący nad zakładami pracy	58
2.	Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne	59
3.	Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne	60
4.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w tym detergentami oraz produktami biobójczymi	60
5.	Choroby zawodowe	61
6.	Środki zastępcze	61
7.	Podsumowanie i wnioski:	61

HIGIENA KOMUNALNA 62

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Liczba załatwionych interwencji	62
2.	Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części	63
3.	Charakterystyka obiektów	64
4.	Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	91
5.	Szpitala	93
6.	Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	96
7.	Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	96
8.	Krótkie podsumowanie – wnioski.	96

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

97

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania	97
2.	Higiena procesów nauczania na terenie powiatu	99
3.	Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży	102
4.	Działalność pokontrolna w placówkach nauczania wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży	107
5.	Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach	109
6.	Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach	111
7.	Obsada kadrowa pionu higieny dzieci stacji sanitarno-epidemiologicznej i liczba placówek objętych nadzorem powiatu	111
8.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach	111
9.	Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach na terenie powiatu kamieńskiego	111
10.	Ocena warunków sanitarno-higienicznych w żłobkach i klubach malucha na terenie powiatu	112
11.	Ochrona placów zabaw/ terenów rekreacyjnych/ terenów sportowych przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi	112
12.	Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6-letnich w tzw. oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych na terenie powiatu	113
13.	Prowadzenie dożywiania w szkołach na terenie powiatu	113
14.	Podsumowanie i wnioski	114

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

115

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

118

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Główne programy prozdrowotne realizowane na terenie powiatu	118
1.	Program Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce	118
2.	Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”	120
3.	„Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV ”	121
4.	Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	122
5.	Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „ Zdrowe zęby mamy-marchewkę zajadamy”	122
6.	Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym „nowych narkotyków” dla uczniów szkół gimnazjalnych pt. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	123
II.	Główne akcje realizowane na terenie powiatu	124
1.	Profilaktyka używania „nowych narkotyków”	124
2.	Propagowanie szczepień ochronnych	125

3.	Profilaktyka chorób zakaźnych	126
4.	Światowy Dzień Zdrowia 2019 pod hasłem Powszechna Opieka Medyczna	126
5.	Światowy Dzień bez Tytoniu 2019 pod hasłem Tytoń a zdrowe płuca	127
6.	Światowy Dzień Rzucania Palenia	128
7.	Bezpieczne Ferie	129
8.	Bezpieczne wakacje	129
9.	Bezpieczeństwo i zdrowie	131
10.	Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)	131
11.	Podsumowanie i wnioski	132

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna poprzez swoje działania statutowe ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. Położenie nadmorskie powiatu kamieńskiego określa charakter działań poprzez nadzór nad zdrowiem zarówno mieszkańców jak i turystów szczególnie w okresie sezonu zimowego i letniego.

Ważne są działania profilaktyczno- edukacyjne mające na celu wzrost poziomu wiedzy, co do zachowań zdrowotnych, co skutkuje podnoszeniem zdrowia społeczności lokalnej na wyższy poziom. W/w działania są możliwe do zrealizowania dzięki profesjonalnej, stale kształcącej się kadrze pracowników, a także wdrożeniu i doskonaleniu systemu zarządzania jakością w Oddziale Nadzoru Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór na terenie powiatu kamieńskiego, który zajmuje powierzchnię 1006,65 m² z liczbą mieszkańców 47 281 osób zamieszkujących na terenie gmin: Golczewo, Międzyzdroje, Wolin, Kamień Pomorski, Dziwnów, Świerzno

Zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych jest jednym z istotnych zadań, które realizowane są przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Poprzez stały nadzór miejsc oraz obiektów użyteczności publicznej, tj.: wodociągów, basenów kąpielowych, obiektów świadczących usługi noclegowe, usług fryzjersko – kosmetycznych, ustępów publicznych, miejsc służących do wypoczynku i rekreacji oraz innych obiektów użyteczności publicznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim prowadzi monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), jak również prowadzi nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jednocześnie prowadzony jest stały nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji produktów kosmetycznych, ich obrotu, w tym poprzez pobór próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych zgodnie z procedurami kontroli Głównego Inspektora Sanitarnego.

Ważnym elementem w działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim jest uczestnictwo w dopuszczaniu do użytku obiektów nowo wybudowanych, zmodernizowanych, adaptowanych w całości lub części do działalności w zakresie produkcji, przetwórstwa, lub sprzedaży środków spożywczych oraz uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego powiatu Kamieńskiego, uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia), uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych różnego przeznaczenia, dokonywanie odbiorów aptek, zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych. Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Państwowa Inspekcja Sanitarna oprócz w/w zadań sprawuje bieżący nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, higieną środowiska zakładów nauczania i wychowania oraz nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Celem sprawowanego nadzoru w zakresie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne środowiska pracy jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem środowiskowych czynników szkodliwych i uciążliwych oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Przeprowadzone kontrole urzędowe w zakresie bezpieczeństwa żywności od wielu lat są regularne na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów kontrolowanych, zgodnie z udokumentowanymi procedurami tak, aby osiągnąć zamierzone cele w myśl art. 9 ust 4 i art. 10 rozporządzenia (UE) nr 2017/625, co pozwala na wydawanie decyzji w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia, cofnięcia zatwierdzenia zakładów działających w sektorze spożywczym (w tym środków transportu żywności) podlegających urzędowej kontroli.

Przeprowadzona analiza wyników działań nadzorowych na terenie powiatu wskazuje, że stan bezpieczeństwa sanitarnego społeczeństwa ulega stałej poprawie. Nadal jednak stwierdza się negatywne zjawiska w sferze sanitarno-higienicznej, co świadczy o konieczności prowadzenia stałego systematycznego nadzoru obejmującego działania prewencyjne, monitoringowe i naprawcze. Dlatego też w trybie pilnym podejmowano wszystkie działania kontrolno – represyjne w przypadku wnoszonych interwencji ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno - sanitarne w obiektach użyteczności publicznej i zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Jednocześnie współpracowano z wieloma urzędami, instytucjami celem wyeliminowania powstających zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO - REPRESYJNA

Wyszczególnienie		Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole (wizytacje)	Decyzje wydane przez PPIS		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nalożone mandaty	Kwota nalożonych mandatów w złotych	
			chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze							
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
Ogółem		2086	298	1788	0	606	1950	601	500	59	25	1	0	112	43000	
Komórki organizacyjne stacji sanitarno-epidemiologicznych	komunalna	486	298	188	0	332	516	103	76	18	1	0	0	8	2600	
	żywności, żywienia i przedmiotów użytku	0	0	0	0	274	823	442	327	9	5	1	0	100	39500	
	pracy	0	0	0	0	0	111	28	29	19	0	0	0	1	300	
	dzieci i młodzieży	1600	0	1600	0	0	133	17	21	0	0	0	0	2	300	
	epidemiologia	0	0	0	0	0	302	11	5	12	19	0	0	1	300	
	zapobiegawczy nadzór sanitarny	0	0	0	0	0	34	0	42	1	0	0	0	0	0	
	środki zastępcze	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	inne	0	0	0	0	0	31 OZiPZ	0	0	0	0	0	0	0	0	
Wyszczególnienie										Ogółem	w tym negatywnie					
Liczba zajętych stanowisk dotyczących	strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	Uzgodnienie dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko									1	0				
		uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko									11	0				
		opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko									13	0				
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko									54	0				
		wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach									3	0				
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych									12	0					
	spełnienia wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą									0	0					
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego									44	0					
	innych spraw									0	0					
	sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego zakładu pracy lub innego obiektu budowlanego, w tym wobec dopuszczenia do użytkowania									0	0					
										138	0					

Tabela 1 Działalność kontrolno-represyjna w 2019r.

EPIDEMIOLOGIA

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych, nadzoruje realizację systemu szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz zasad profilaktyki zakażeń szpitalnych.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny swoją właściwością miejscową obejmuje teren powiatu kamieńskiego (ryc.1). Położenie nadmorskie powiatu z odcinkiem wybrzeża, położenie w strefie nadgranicznej określa specyfikę wymagań dotyczących zabezpieczenia terenu pod względem epidemiologicznym, szczególnie w okresie letnim. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim mając to na uwadze już od czerwca podporządkowuje i koordynuje działania Nadzoru nakierowane na bezpieczeństwo sanitarne powiatu. Podobnie jak w poprzednich latach, w sezonie letnim 2019 roku Zarządzeniem Dyrektora powołano dwa zespoły wyjazdowe pracujące od wtorku do soboty w godzinach od 10:00 do 17:35, zespół interwencyjny oraz zespół ds. zatruc. Został opracowany szczegółowy harmonogram pracy Nadzoru Sanitarnego na każdy miesiąc letni.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w celu zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. Dla oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje się ich występowanie. Monitorowanie w powiecie kamieńskim poparte jest rzetelnym nadzorem epidemiologicznym prowadzonym poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne przy wykorzystaniu aktualnych definicji chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Obserwowany w ostatnich latach spadek zachorowań na większość chorób zakaźnych nie zmienia faktu, że choroby te nadal pozostają poważnym problemem zdrowotnym i epidemiologicznym. Do właściwego

rozpoznania sytuacji epidemiologicznej konieczna jest dalsza poprawa w zakresie zgłaszalności podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne oraz poprawa w zakresie dostępności do diagnostyki laboratoryjnej, która jest podstawą prowadzenia właściwego nadzoru epidemiologicznego. Zgłaszalność chorób zakaźnych i zakażeń była prowadzona zgodnie z Ustawą z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi art.27 ust.1 i ust.2, który mówi, że „lekarz lub felczer, który podejrzewa lub rozpoznaje zakażenie, chorobę zakaźną lub zgon z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej określonej na podstawie ust.9 pkt.1, ma obowiązek, w ciągu 24 godzin od momentu rozpoznania lub powzięcia podejrzenia zakażenia, choroby zakaźnej lub zgonu z powodu choroby zakaźnej, zgłoszenia tego faktu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu właściwemu dla miejsca rozpoznania zakażenia”.

Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej realizuje zadania, które mają na celu zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych w szczególności poprzez:

- weryfikację i klasyfikację przypadków zachorowań zgodnie z „Definicjami przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego”,
- podejmowanie działań przeciwepidemicznych związanych z występowaniem chorób zakaźnych, zakażeń i zatruc pokarmowych u ludzi oraz zakażeń szpitalnych,
- nadzorowanie wykonawstwa szczepień ochronnych oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi, wdrażanie programów naprawczych w zakresie podniesienia stanu zaszczepienia populacji podlegającej szczepieniom ochronnym,
- nadzór nad jednostkami udzielającymi świadczeń zdrowotnych w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i wdrażania standardów postępowania przeciwepidemicznego,
- stosowanie i aktualizowanie procedur i instrukcji dotyczących możliwości wystąpienia szczególnie niebezpiecznych chorób zakaźnych,
- współpracę z organami administracji publicznej, służbami i inspekcjami w zakresie nadzoru nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami.

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne, dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2019, w odniesieniu do roku 2018 i wybranych lat poprzednich. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim w analizowanym okresie była zróżnicowana, ale ocenić ją można jako dobrą. Ocenę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych, w powiecie opracowano na podstawie danych epidemiologicznych, zgromadzonych w ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi.

W Polsce zgłaszanie, kwalifikacja oraz rejestracja zachorowań na choroby zakaźne opiera się na opracowanych przez Państwowy Zakład Higieny „Definicjach chorób zakaźnych”, które mają na celu ujednoczenie zgłaszalności chorób zakaźnych i zapewnienie porównywalności danych, zbieranych w ramach nadzoru epidemiologicznego w Polsce oraz we Wspólnocie Europejskiej. Dokonana analiza zgłoszonych przypadków podejrzeń zachorowań i zachorowań, wskazuje na zadawalającą sytuację epidemiologiczną w powiecie kamieńskim, pomimo dostrzegalnych niekorzystnych wzrostów zapadalności kilku jednostek chorobowych w tym w szczególności boleriozy. Ponadto należy podkreślić, iż sytuacja epidemiologiczna powiatu od kilku lat utrzymuje się na porównywalnym poziomie, co świadczy o właściwym nadzorze inspekcji sanitarnej.

Dane za rok 2019 zostały porównane z danymi za rok 2018 i wybranych lat poprzednich. Do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wpłynęło 237 przypadków zgłoszeń podejrzeń zachorowań i zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Łącznie w 2019 roku przeprowadzono 233 dochodzenia epidemiologiczne, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 383 osoby.

L.P.	JEDNOSTKA CHOROBOWA	LICZBA ZACHOROWAŃ 2019 (2018;2017;2016;2015;2014)	LICZBA HOSPITALIZACJI 2019 (2018;2017;2016;2015;2014)	CZYNNIK ETIOLOGICZNY	ZAPADALNOŚĆ na 100.000 2019 (2018;2017;2016;2015;2014)
1.	SALMONELLOZA, ZATRUCIA POKARMOWE, POSOCCZNICA, INNE ZAKAŻENIA POZAJELITOWE	3 (6;3;7;5;3)	3 (6;3;7;4;2)	<i>Salmonella enteritidis</i>	6,35 (6,28;14,66;10,47; 6,34)
2.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ ROTAWIRUSY	9 (9;6;9;6;15)	9 (9;6;9;6;15)	<i>Rotavirus</i>	19,06 (12,56;18,85;12,57; 31,71)
3.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ NOROWIRUSY	3 (1;26;9;0;83)	3 (1;1;0;0;1)	<i>Norovirus</i>	6,35 (54,44;18,85;0;175,51)
4.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE OKREŚLONE I NIEOKREŚLONE (RAZEM)	10 (3;15;2;5;3)	4 (3;8;2;4;3)	wirusy	21,17 (31,41;4,19;10,47; 6,34)
5.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B	2 (1;2;3;3;3)	0 (1;0;1;1;1)	<i>HBV</i>	4,23 (4,18;6,28;6,28; 6,34)
6.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C	2 (5;6;5;5;11)	1 (0;3;0;3;2)	<i>HCV</i>	4,23 (10,57;12,56;10,47;10,47; 10,26)
7.	OSPA WIETRZNA	51 (49;338;146;287;209)	0 (1;0;0;0;3)	<i>Varicella zoster virus</i>	107,99 (103,63;707,83;307,41; 601,03;441,95)
8.	RÓŻYCZKA	0 (0;0;0;4;10)	0 (0;0;0;0;0)	<i>Rubivirus</i>	0 (0;0;8,38;21,14)
9.	ŚWINKA	5 (2;6;5;11;3)	0 (0;0;0;0;0)	<i>Paramyxovirus</i>	10,59 (4,23;12,56;4,21;10,47;3,26)
10.	OSTRE PORAŻENIA WIOTKIE	0 (0;0;1;0;1)	0 (0;0;1;0;1)	<i>Poliowirus typu 1,2 lub 3</i>	0 (0;0;2,11;0;2,11)
11.	BAKTERYJNE ZAPALENIE OPON MÓZGOWO-RDZENIOWYCH I MÓZGU	0 (2;1;2;3;3)	0 (2;1;2;2;3)	bakterie	0 (4,23;2,09;4,21;6,28;6,34)
12.	ZAPALENIE OPON MÓZGOWYCH INNE I NIEOKREŚLONE	0 (1;2;2;0;0)	0 (1;2;2;0;0)		0 (2,11;4,18;4,421;4,421;0;0)
13.	INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA	1 (0;2;0;0;1)	1 (0;2;0;0;1)	<i>Neisseria meningitidis</i>	2,11 (0;4,18;0; 2,11; 0)
14.	BOLERIOZA Z LYME	48 (52;57;53;35;26)	3 (2;7;5;3;1)	<i>Borelia spp.</i>	101,64 (109,98;119,36;111,6;73,30; 54,97)
15.	STYCZNOŚĆ NARAŻENIE NA WŚCIEKLIWĄ POTRZEBA SZCZEPIEŃ	11 (11;19;14;17;15)	0 (0;2;2;1;1)	rodz. <i>Rhabdowirus</i>	23,30 (23,26;39,78;29,5;35,60;31, 71)

16.	PEŁONICA (SZKARLATYNA)	29 (7;25;24;15;17)	0 (0;0;1;0;1)	<i>Streptococcus pyogenes</i> typu a	61,41 (14,8;52,35;50,53;31,41;35, 94)
17.	ODRA	0 (1;0;0;0;0)	0 (1;0;0;0;0)	<i>Wirus odry</i>	0 (2,11;0;0;0;0)
18.	GIARDIOZA (LAMBLIOZA)	0 (0;1;2;1;4)	0 (0;1;2;0;0)	<i>Lamblia intestinalis</i>	0 (0;2,09;4,21;2,09;8,45)
19.	BIEGUNKA I ZAPALENIE ŻOŁĄDKOWO- JELITOWE BNO, O PRAWDOPODOBNIENIE ZAKAŻNYM POCHODZENIU	42 (43;24;29;38;46)	18 (25;16;20;20;21)		88,93 (90,94;50,26;60,73;79,58;97, 27)
20.	TULAREMIA	0 (0;1;0;0;0)	0 (0;1;0;0;0)	<i>Francisella tularensis</i>	0 (0;2,09;0;8,38;21,14)

Tabela 2 Wybrane zachorowania na choroby podlegające zgłoszeniu, zarejestrowane przez PSSE w Kamieniu Pomorskim w latach 2014; 2015; 2016; 2017; 2018; 2019

Liczba ludności w powiecie kamińskim: 2019 - 47 227; 2018 – 47 281; 2017 – 47 751, 2016 – 47 494, 2015 – 47 751, 2014 – 47 290

Zgodnie z Dyrektywą Unijną za ognisko zbiorowego zatrucia i zakażenia pokarmowego uważa się zachorowanie 2 i więcej osób po spożyciu tej samej żywności, w tym samym czasie w określonym środowisku. Zatrucie pokarmowe to zachorowanie o objawach żołądkowo – jelitowych, przyczyną może być spożycie wody lub żywności skażonej patogennymi mikroorganizmami (najczęściej jest to Salmonella, gronkowiec złocisty wytwarzający enterotoksyny, pałeczki E.Coli, Shigella).

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2019 roku liczba bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych wywołanych przez odzwierzcę pałeczki *Salmonella* w stosunku do roku poprzedniego wykazała tendencje spadkowe. Odnotowano 3 (2018-5) zachorowania w postaci zatrucia pokarmowego wywołanego czynnikiem chorobotwórczym *Salmonella*. Dotyczyły one jednego dziecka w wieku 15 lat oraz dwóch dorosłych osób w wieku 70 i 89 lat. Wszystkie przypadki zachorowań wymagały hospitalizacji.

W 2019 roku wykryto i zarejestrowano 3. nowych nosicieli czasowych salmonelloz (2018r. - 12), w tym 1 osoba, u której utrzymywało się nosicielstwo po ustąpieniu objawów. Ta osoba po uzyskaniu trzech ujemnych wyników badań kału została wykreślona z rejestru.

Zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi objęto nadzorem epidemiologicznym i poddano badaniom sanitarno-epidemiologicznym wszystkie osoby, które były narażone na zakażenie przez styczność z osobami chorymi i zakażonymi - łącznie 2 osoby, u dwóch stwierdzono nosicielstwo pałeczek *Salmonella*.

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

W opisywanym okresie w powiecie kamińskim nie odnotowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową (2018-2).

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

W 2019 roku w powiecie kamieńskim wydano 1. decyzję administracyjną nakazującą osobie przebywającej na terytorium RP poddanie się obowiązkom wynikającym z art. 5 ust 1 ww. ustawy. Dwie osoby, które były obowiązane do poddania się nadzorowi epidemiologicznemu oraz badaniom sanitarno-epidemiologicznym, poddały się temu obowiązkowi.

1.3. Wirusowe zapalenie wątroby

Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku obecnie znanych wirusów hepatotropowych (hepatocytów). Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od wywołującego je wirusa.

Wirusowe zapalenia wątroby to dzisiaj jeden z wiodących problemów epidemiologicznych w zakresie chorób zakaźnych oraz zdrowia publicznego.

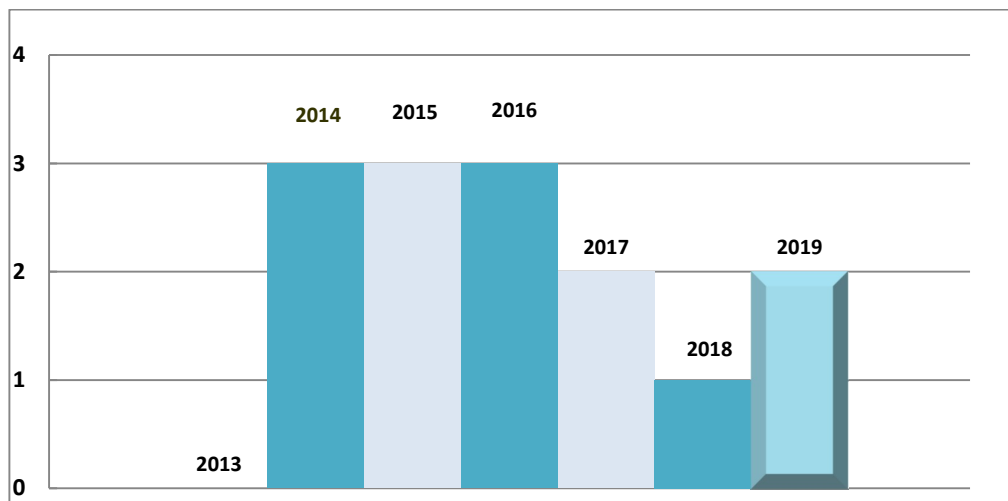
Tak jak w latach ubiegłych, nadal wśród wirusowych zapaleń wątroby największy problem epidemiologiczny stanowi wirus zapalenia wątroby typu C.

1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W 2019 roku, w powiecie kamieńskim odnotowano dwa przypadki zachorowań na WZW typu A (2018-0). Są to przypadki dzieci w wieku 15 lat.

1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

W 2019 roku, w powiecie kamieńskim zarejestrowano dwa zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B-przewlekłe i BNO (2018-1), nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań.



Rysunek 1 Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2013-2019, powiat kamieński.

Można stwierdzić, że dzięki szeroko zakrojonej działalności oświatowo-profilaktycznej, systematycznemu podnoszeniu poziomu higieny w placówkach służby zdrowia oraz popularyzacji szczepień ochronnych przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, od kilku lat na terenie powiatu kamieńskiego nie notuje się zwiększenia liczby zachorowań.

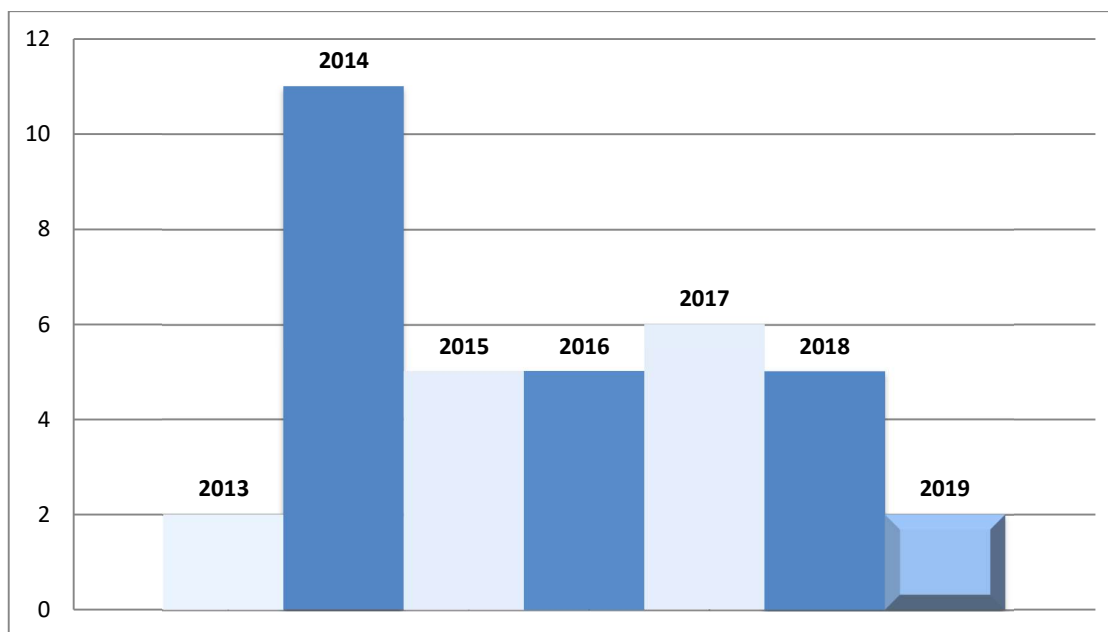
1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

Aktualnie spośród wirusów pierwotnie hepatotropowych, wirus zapalenia wątroby typu C stanowi największy problem epidemiologiczny. Do zakażenia wirusem typu C dochodzi poprzez naruszenie ciągłości tkanek zarówno w celach medycznych jak i niemedycznych np. w czasie zabiegów operacyjnych i stomatologicznych, zabiegów endoskopowych, w czasie wykonywania tatuażu, przekłuwania uszu. Rzadkie ujawnianie się ostrej fazy zakażenia HCV powoduje trudności w rozpoznaniu choroby, w związku z czym często wirusowe zapalenie wątroby typu C rozpoznawane jest w okresie zmian przewlekłych, które w konsekwencji mogą prowadzić do marskości i raka pierwotnego wątroby. Ponadto brak szczepionki przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu C uniemożliwia podniesienie odporności populacji.

W porównaniu z 2018 rokiem (5) liczba zachorowań w roku 2019 (2) wykazała tendencję spadkową – zmniejszenie zachorowań ponad dwukrotnie.

W 2019 roku w powiecie kamieńskim wykryto 12 nowych nosicieli przeciwciał anty HCV, w tym 2 przypadki zgłoszono jako potwierdzone zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C: dwóch mężczyzn (66 oraz 46 lat). Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wskazywały zabiegi w placówkach służby zdrowia jako najbardziej prawdopodobną drogę zakażenia.

Nosiciele oraz osoby z ich otoczenia (kontakt domowy i seksualny) znajdują się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zadeklarowani. Osoby z otoczenia chorych na WZW B oraz osoby chore na WZW C, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia.



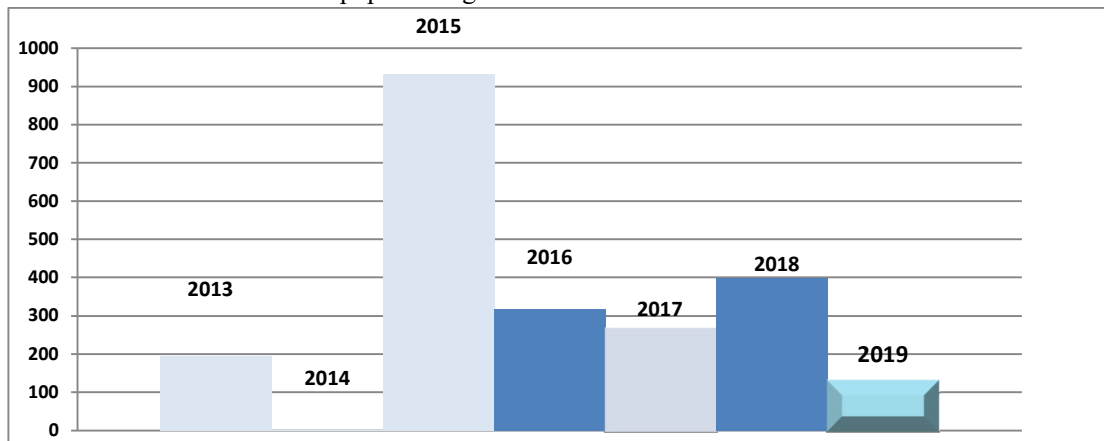
Rysunek 2 Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2013-2019, powiat kamieński.

1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

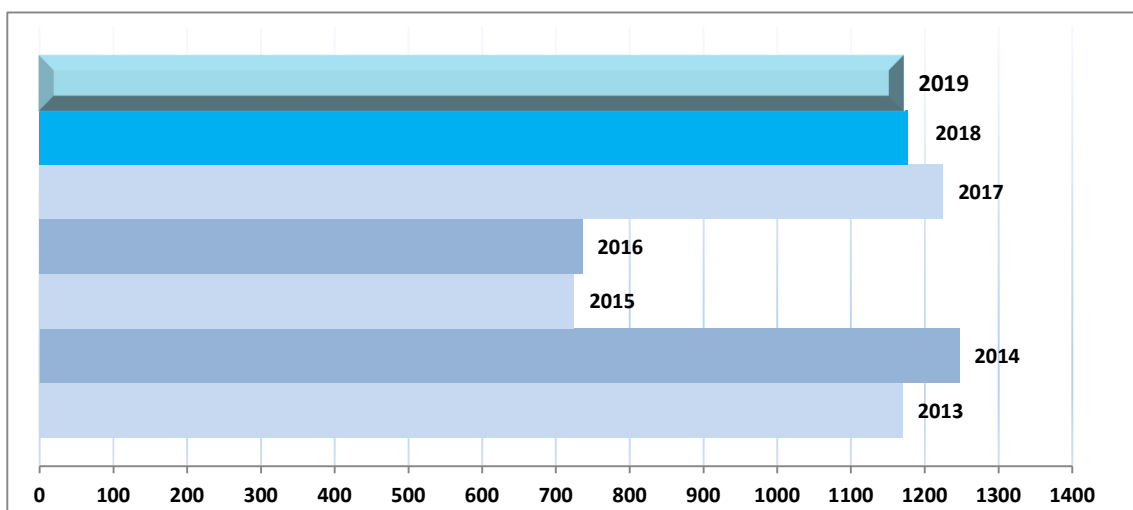
Nadzór epidemiologiczny nad grypą prowadzony jest przez cały rok, z nasileniem w miesiącach od września do kwietnia. W tym czasie notuje się zwiększoną liczbę zachorowań w Polsce.

Rejestracja zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzona była na podstawie sprawozdań MZ-55 otrzymywanych od podmiotów leczniczych, na podstawie których sporządzano sprawozdania.

W 2019 roku zarejestrowano 132 podejrzeń zachorowań grypopodobnych (2018-399), wykazano 3. potwierdzone zachorowania na grypę (2018-1). Najwięcej zachorowań dotyczyło osób od 15 do 64 r.ż. - 105 (2018-296), 2 zachorowań dotyczyło osób w przedziale wiekowym 0-14 lat (2018-9), 25 zachorowań przypadków zachorowań u osób 65. r.ż. i powyżej (2018-94). Był to dość znaczny wzrost zachorowań w stosunku do roku poprzedniego.



Rysunek 3 Liczba zachorowań grypopodobnych w latach 2013-2019, powiat kamieński.



Rysunek 4 Szczepienia przeciwko grypie sezonowej refundowanej przez samorzady inne instytucje w poszczególnych latach 2013-2019.

1.5. Choroby wieku dziecięcego

Wiele powszechnych wcześniej chorób dziecięcych dzięki szczepieniom obecnie występuje coraz rzadziej. Często też mają łagodniejszy przebieg. Niektóre tj. odra, świnka, różyczka, ospa wietrzna mogą stanowić, jak każda wirusowa choroba, zagrożenie powikłaniami.

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym od lat prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, błonica i tężec noworodków nie występują na terenie powiatu kamieńskiego. Wśród pozostałych jednostek zaliczanych do tej grupy dostrzegalna jest wyraźna okresowość ich występowania.

Odra

Odra to ostra wirusowa choroba zakaźna, jedna z najbardziej zaraźliwych chorób wirusowych. Wywołują ją paramyxowirusy. Jedynym źródłem zakażenia jest chory człowiek. Choroba u dorosłych ma zwykle cięższy przebieg niż u dzieci i zdarza się coraz częściej.

W 2019r. w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowania na odrę (2018-1).

Ostre porażenia wiotkie u dzieci do 14 r.ż.

Skuteczny nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi jest jednym z kluczowych działań mających na celu potwierdzenie lub wykluczenie występowania dzikich szczepów wirusa polio na danym terenie.

Definicja przypadku ostrego porażenia wiotkiego (OPW) obejmuje każde zachorowanie dziecka w wieku poniżej 15 r.ż. z osłabieniem mięśni szkieletowych. Kontrola przypadków OPW zalecana przez WHO uwzględnia: zapalenia wielonerwowe w tym zespół Guillaina-Barrégo, poprzeczne zapalenie rdzenia, neuropatie pourazowe oraz inne OPW u dzieci w wieku poniżej 15 r.ż. z wyłączeniem izolowanego porażenia nerwu twarzowego.

W 2019 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na ostre porażenia wiotkie (2018-0).

Krztusiec

Krztusiec (koklusz) to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych, wywołana przez Gram-ujemną bakterię o nazwie *Bordatella pertusis*. Najczęściej występuje u niemowląt i małych dzieci (0 – 4 r.ż.). Liczba zachorowań na krztusiec wśród młodzieży i wcześniej szczepionych dorosłych, utrzymuje się na takim samym poziomie co w roku 2018.

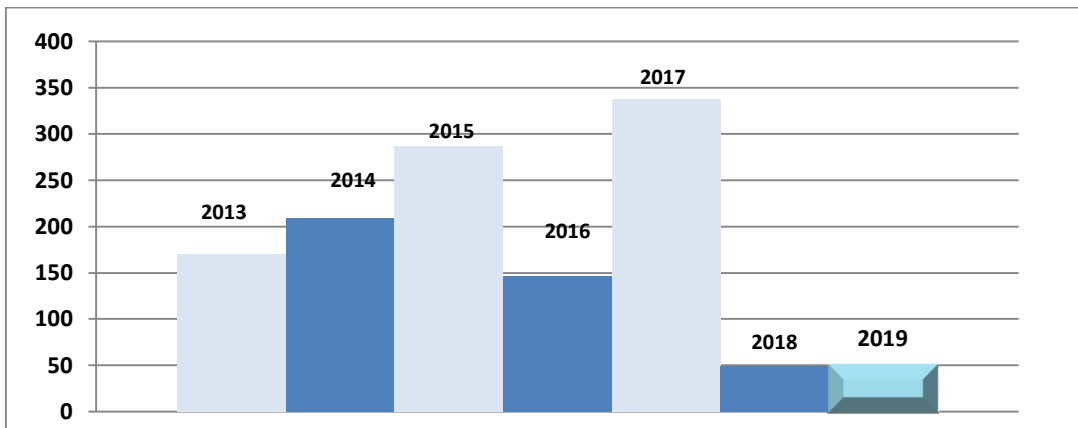
W 2019 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowań na krztusiec (2018-0).

Ospa wietrzna

Ospa wietrzna, to choroba zakaźna wywołana przez wirusa ospy wietrznej i półpaśca (*Varicella-zoster virus*). Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Wirus, wywołujący chorobę szerzy się drogą kropelkową poprzez kontakt bezpośredni oraz kontakt pośredni, przez przedmioty świeżo zanieczyszczone materiałem z nosa, gardła oraz wykwitów skórnych chorej osoby. Choroba jest niezwykle zaraźliwa u dzieci i najczęściej przebiega łagodnie, jednak ostatnio obserwuje się zwiększenie liczby zachorowań wśród młodzieży i osób dorosłych, u których przebieg zakażenia jest cięższy z większym odsetkiem powikłań.

Obecnie w Polsce szczepiennie p/ospie *zalecane* są osobom, które nie chorowały na ospę wietrzną i nie zostały wcześniej zaszczepione w ramach szczepień obowiązkowych albo zalecanych oraz kobietom planującym zajście w ciążę, które nie chorowały wcześniej na ospę wietrzną. Natomiast *obowiązkowym, bezpłatnym szczepieniom*, zgodnie z aktualnie obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych, poddawane są osoby narażone w sposób szczególny na zakażenie, są to dzieci do ukończenia 12 roku życia: z upośledzeniem odporności, o wysokim ryzyku ciężkiego przebiegu choroby, z ostrą białaczką limfoblastyczną w okresie remisji, zakażone HIV, przed leczeniem immunosupresyjnym lub chemioterapią oraz dzieci do ukończenia 12 roku życia z otoczenia tych osób, które nie chorowały na ospę wietrzną.

W roku 2019 na terenie powiatu zanotowano 51 zachorowań – jest to ilość na podobnym poziomie do roku poprzedniego (2018 – 49). Większość zachorowań wystąpiło wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym i tak w wieku: 0 lat – 2 (2), 1-4 lat – 24 (16), 5-9 lat – 18(21), 10-14 lat – 6 (2) oraz 15 lat i powyżej – 1(8). Spośród wszystkich chorych nikt nie był szczepiony przeciwko tej chorobie.



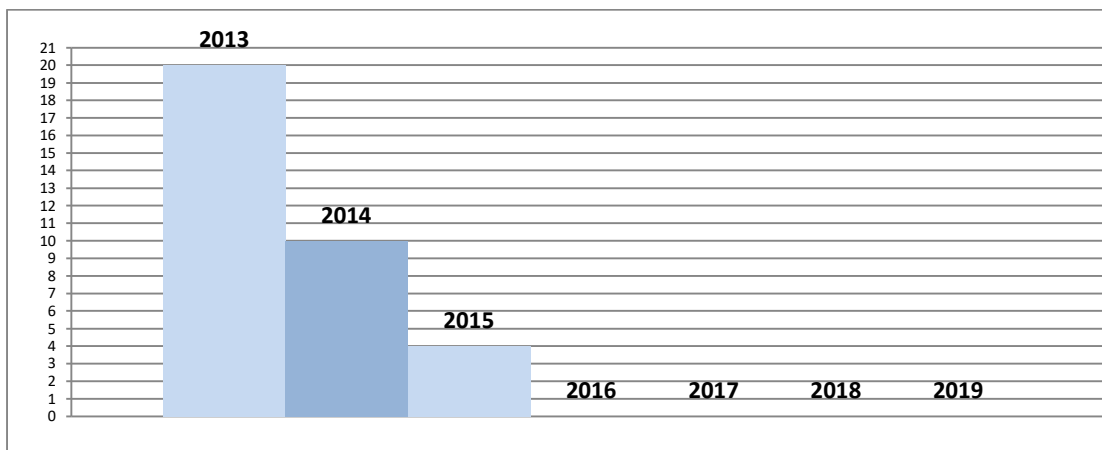
Rysunek 5 Liczba chorych na ospę wietrzną w latach 2013-2019, powiat kamieński

Różyczka

Różyczka jest wirusową chorobą zakaźną. Jedynym rezerwuarem wirusa jest człowiek. Podatność na zakażenie jest powszechna. Najczęściej na różyczkę chorują dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, ale chorować mogą także osoby dorosłe. Różyczka u dzieci ma zwykle przebieg łagodny. Powikłania są bardzo rzadkie, jednak zachorowanie na różyczkę u kobiet w ciąży, zwłaszcza w pierwszych 16 tygodniach, może być przyczyną poronienia, zgonu płodu lub porodu przedwczesnego oraz licznych wad wrodzonych.

W Polsce szczepienie przeciwko różyczce, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, jest obowiązkowe i wykonuje się je łącznie ze szczepieniem przeciwko śwince i odrze (szczepionka skojarzona). Pierwsze szczepienie wykonuje się u dzieci w 13-14 miesiącu życia.

W 2019 roku w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku 2018, nie odnotowano przypadków zachorowań na różyczkę.

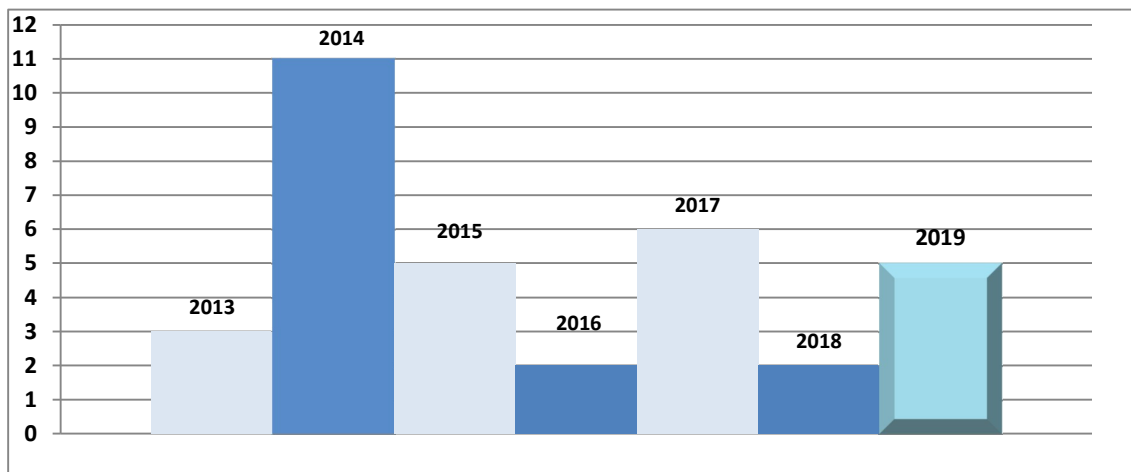


Rysunek 6 Liczba chorych na różyczkę w latach 2013-2019, powiat kamieński

Nagminne zapalenie przyusznic – świnka

Świnka jest ostrą chorobą wieku dziecięcego, wywoływaną przez wirus z rodziny *Paramyxoviridae*. Jedynym rezerwuarem wirusa są ludzie. Wirus ten przenosi się z człowieka na człowieka przez bezpośredni kontakt oraz drogą kropelkową. Może przenosić się też przez przedmioty zanieczyszczone śliną osób chorych.

W roku 2019 na terenie powiatu zanotowano 5 przypadków świnki, co daje ponad 2-krotny wzrost zachorowań w stosunku do roku ubiegłego (2). Zachorowania wystąpiły u dwóch dziewczynek oraz trzech chłopców, którzy byli szczepieni przeciwko tej chorobie zgodnie z kalendarzem szczepień.



Rysunek 7 Liczba chorych na świnkę w latach 2013-2019, powiat kamieński

Płonica (szkarlatyna)

Płonica jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez bakterię paciorkowca grupy A, wywołującego m.in. anginę. Źródłem zakażenia jest chory na zakażenie paciorkowcowe, w tym anginę lub płonicę, ozdrowieniec lub nosiciel paciorkowca.

W roku 2019 na terenie powiatu zanotowano 29 przypadków płonicy, co daje czterokrotny wzrost zachorowań w stosunku do roku ubiegłego (7).

1.6 Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu

Stan zapalny wywołany przedostaniem się drobnoustrojów do płynu mózgowo-rdzeniowego (PMR), obejmujący opony pajęczną i miękka oraz przestrzeń podpajęczynówkową. Czynnikiem etiologicznym tego schorzenia mogą być zarówno bakterie, wirusy i grzyby. Najczęstszą przyczyną bakteryjnego ropnego zapalenia opon są meningokoki, pneumokoki, paciorkowce i gronkowce, u dzieci również pałeczka *Haemophilus influenzae*.

W 2019 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano: zachorowania na zapalenie opon mózgowych innych i nie określonych (2018-1); bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu wywołanego przez bakterie *Borrelia* (2018-0) oraz choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, inwazyjnej, zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu (2018-1). Nie odnotowano również przypadków wirusowego zapalenia mózgu.

1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zakażenie meningokokowe jest wywoływane przez bakterie dwoinki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, zwane również meningokokami (*Neisseria meningitidis*). Bakterie te występują w jamie nosowo-gardłowej u zdrowych osób (nosicieli), nie powodując żadnych dolegliwości ani objawów. Do zakażenia dochodzi na skutek kontaktu podatnej osoby z bezobjawowym nosicielem lub osobą chorą. Najczęściej chorują dzieci w wieku od 3 miesięcy do 1 roku życia. Choroba stanowi bezpośrednie zagrożenie zdrowia i życia. Meningokoki są częstą przyczyną zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych lub sepsy (posocznicy), które występują pod wspólnym mianem inwazyjnej choroby meningokokowej.

W 2019 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na Inwazyjną Chorobę Meningokokową (2018-0).

1.8. Borelioza z Lyme

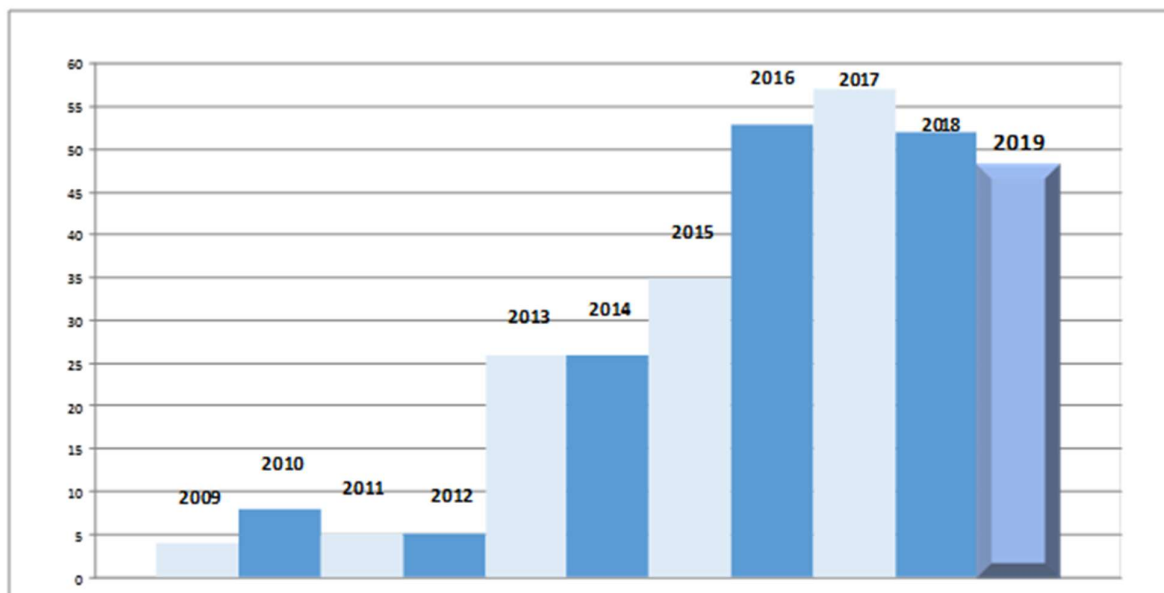
Borelioza z Lyme jest chorobą zakaźną, wywołaną przez bakterie – *Borrelia burgdorferi*. Jest to najczęściej występująca choroba przenoszona przez kleszcze w Ameryce Północnej, w Europie i Azji. Najbardziej narażone na tę chorobę są osoby mieszkające w pobliżu terenów leśnych.

Od kilku lat obserwowany jest wzrost zachorowań na boreliozę w Polsce. Przyczyny wzrostu upatruje się w ciągłej zmianie zasięgu bytowania kleszczy, zmianami klimatu, a co za tym idzie, wydłużeniem się okresu żerowania. Na wzrost wykrywanej boreliozy ma fakt poprawiająca się diagnostyka, ale również wzrastająca świadomość społeczeństwa.

Wzrostowy trend zachorowań utrzymuje się również w powiecie kamińskim. W wyniku przeprowadzanych dochodzeń epidemiologicznych stwierdzono, iż w niektórych przypadkach niespecyficzne i dość długo ujawniające się w czasie objawy, spowodowały opóźnienie w zgłaszalności.

W 2019 roku na terenie powiatu zarejestrowano 48 przypadków zachorowań na Boreliozę z Lyme (2018-52). Wg definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego 39 zachorowań wykazano jako przypadki potwierdzone (2018-42), 9 jako prawdopodobne (2018-10). Trzy osoby były hospitalizowane (2018-2) w Oddziale Obserwacyjno-Zakaźnym Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Szczecinie ul. Arkońska 4.

Wśród 39 przypadków potwierdzonych, 32 zachorowań (2018-29) przebiegało pod postacią skórną - rumień wędrujący (Erytrema migrans EM). Wśród 16 przypadków przebiegających pod postacią stawową, 9 wykazano jako przypadki prawdopodobne. Nie odnotowano zachorowań pod postacią neuroboreliozy (2018-1).



Rysunek 8 Liczba chorych na Boreliozę z Lyme w latach 2009-2019 powiat kamiński

1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień

Wścieklizna to ostra choroba zakaźna ośrodkowego układu nerwowego, objawiająca się zapaleniem mózgu i rdzenia, prowadząca do śmierci.

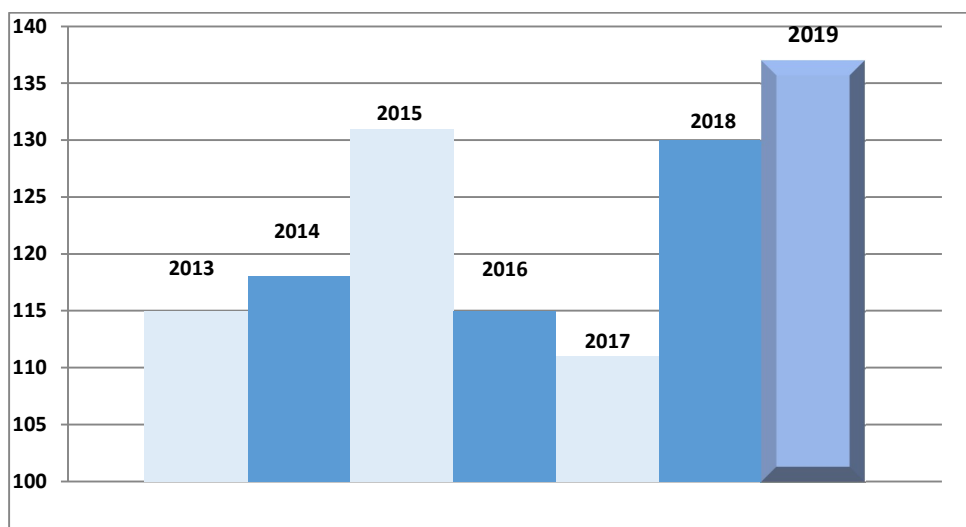
Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) i zwierzęta domowe (psy, koty).

W 2019 roku na terenie powiatu kamińskiego zgłoszono 137 przypadków pokąsań ludzi przez

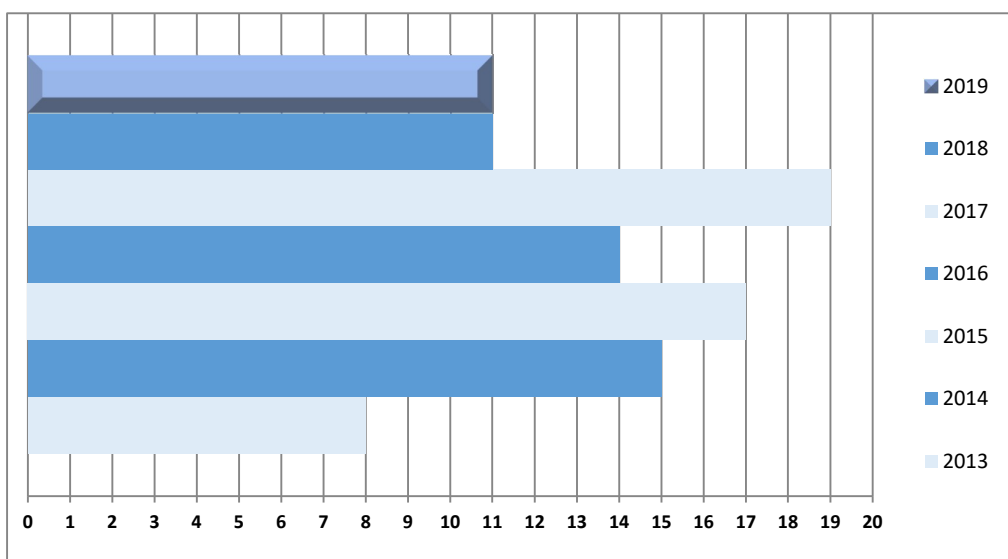
zwierzęta (2018-130), w tym: 107 przez psy (2018-97), 23 przez koty (2018-28), 3 przez inne zwierzęta hodowlane – królik domowy, papuga, szczur hodowlany (2018-1) oraz 4 przez dzikie zwierzęta – borsuk, koziołek, mysz polna, nietoperz (2018-4). We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, aby ustalić stopień narażenia na wściekliznę oraz podjąć odpowiednie działania celem ochrony zdrowia i życia pokąsanych osób. Wśród wszystkich pokąsanych było 28 dzieci w wieku do lat 14 (2018-36).

Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których w 2019r. podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła ogółem 11 osób (2018-11), w tym u dzieci do 14 r.ż. – 0 (2018-2). Pośród wszystkich szczepionych osób, 8 było pokąsanych przez zwierzęta domowe, 3 przez zwierzęta dzikie, żadna z osób nie wymagała hospitalizacji.

W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kamieniu Pomorskim.



Rysunek 9 Styczność i narażenia na wściekliznę w latach 2013-2019, powiat kamiński



Rysunek 10 Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, powiat kamiński w latach 2013-2019

1.10. Choroby przenoszone drogą płciową

Choroby przenoszone drogą płciową to problem powracający. Niektóre zakażenia zaczęły pojawiać się u osób podejmujących seks bez zabezpieczenia. Ponadto infekcje przenoszone drogą płciową bardzo często występują razem z zakażeniem HIV. Doniesienia naukowe podają, że zakażenie chlamydiaż, HPV, HSV mogą zwiększyć kilkakrotnie ryzyko zakażenia HIV, a w przypadku kiły i rzeżączki to ryzyko jest 10 razy większe.

W Polsce w 2019r. odnotowano 1 642 zachorowania na kiłę, 556 na rzeżączkę, 417 na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie oraz 16 przypadków kiły wrodzonej noworodków (źródło: pzh.gov.pl).

W 2019 roku w powiecie kamieńskim nie zarejestrowano przypadków chorób przenoszonych drogą płciową (2018-0).

1.11. Gruźlica

Do zakażenia prątkami gruźlicy dochodzi najczęściej drogą wziewną. Prątki znajdujące się w kropelkach wykrztuszonej plwociny unoszą się w powietrzu i wysychają, tworząc tak zwane „jądra kropelek”, które są wdychane przez człowieka do dróg oddechowych. Źródłem zakażenia mogą być również chore na gruźlicę zwierzęta np. chore krowy, które wydalają prątki m. in. z mlekiem.

W Polsce zapadalność na gruźlicę jest największa w starszych grupach wiekowych, natomiast gruźlica u dzieci stanowi od lat niewielki odsetek ogółu zachorowań. Dominującą grupą chorych na gruźlicę są mężczyźni w wieku średnim i podeszłym. W 95% przypadków to gruźlica płuc choć choroba może zająć każdy narząd, najczęściej układ moczowy, węzły chłonne, kości i stawy. Wywołują ją Gram-dodatnie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. Najczęstszym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

WYSZCZEGÓLNIENIE	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat kamieński:					
w tym:					
Miasto	2	2	2	0	0
Wieś	2	2	2	0	0
Mężczyźni	4	4	4	0	0
Kobiety	0	0	0	0	0
wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	0	0	0	0	0
45 - 64	3	3	3	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	13				

Tabela 3 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2019 roku.

W roku 2019 w powiecie kamińskim odnotowano 4. nowe zachorowania na gruźlicę (2018-5). Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi były hospitalizowane w oddziale gruźlicy i chorób płuc Specjalistycznego Szpitala im. prof. Alfreda Sokołowskiego przy ul. Sokołowskiego 11. Wszystkie osoby z bliskiego kontaktu z chorymi prątkującymi oraz podejrzanymi o prątkowanie (najczęściej wspólne zamieszkanie) zostały objęte pod nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspektora oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zdeklarowani.

1.12. Zakażenia HIV/choroba AIDS

Od 01.01.2019r. do 31 grudnia 2019 r. w Polsce stwierdzono 1751 nowo wykrytych zakażeń HIV oraz 123 zachorowania na AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności (źródło: pzh.gov.pl).

W Polsce wirusem HIV zakażają się przede wszystkim osoby młode. W roku 2019 na terenie powiatu kamińskiego odnotowano jedno nowo wykryte zakażenie ludzkim wirusem upośledzenia (niedoboru) odporności (HIV) – mężczyzna lat 31, nie odnotowano nowych zachorowań na AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności (2018 - 1 przypadek HIV i AIDS).

2. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne są ważnym czynnikiem w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków. Są one jedną z podstawowych form profilaktyki zdrowotnej. W Polsce, obowiązuje Program Szczepień Ochronnych, obejmujący szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, które są wykonywane w systemie scentralizowanym oraz szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa. Dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu kamińskiego na zachorowania. Program Szczepień Ochronnych jest co roku modyfikowany, na podstawie aktualnej sytuacji epidemiologicznej kraju, a jego aktualna wersja ogłaszana jest w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w formie komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego.

W roku 2019 r. pracownicy Sekcji Epidemiologii prowadzili nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych poprzez: 1.Realizację zadań w zakresie czynności kontrolno-represyjnych, planowanych oraz doraźnych i interwencyjnych punktów szczepień znajdujących się w podmiotach leczniczych. 2.Przygotowanie rocznego zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe. 3.Przygotowanie analizy procentowego wykorzystania preparatów wielodawkowych w ramach Programu Szczepień Ochronnych. 4.Analizowanie i opracowywanie kwartalnych sprawozdań z przeprowadzonych szczepień ochronnych wg ilości wykorzystanych szczepionek oraz wg informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez składającego sprawozdanie. 5.Podejmowanie działań w zakresie bieżącego nadzoru nad poborem preparatów szczepionkowych i ich realnym zużyciem w ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych. 6.Przygotowywanie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych (MZ-54).7.Analizę i nadzór nad społecznością osób uchylających się od szczepień ochronnych lub sprzeciwiających się tego typu procesom profilaktyki zdrowotnej. 8.Sporządzanie rocznego sprawozdania o osobach uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych.9.Zastosowanie procedur administracyjnych w celu egzekwowania wykonania szczepień przez opiekunów prawnych (rodziców) uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych u małoletnich dzieci oraz prowadzenie rejestrów tych działań. 10.Prowadzenie „rejestru niepożądanych odczynów poszczepiennych”.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim posiada Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych o ich dostępności i rozmieszczeniu.

Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Program ten ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2019 rok obowiązkowymi są szczepienia przeciwko chorobom: gruźlicy, wzw typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniom *Heamophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* u dzieci w 1. roku życia; wzv typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniom *Heamophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* oraz odrze, śwince i różyczce u dzieci w 2. roku życia; błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis oraz wprowadzone w r. 2019 szczepienie p.odrze, śwince i różyczce u dzieci w 6. roku życia; odrze, śwince i różyczce u dzieci w 10. roku życia; błonicy, tężcowi, krztuścowi którym podlega młodzież w 14. i błonicy, tężcowi 19. roku życia.

W 2019 roku szczepienia ochronne na terenie powiatu kamińskiego wykonywano w 14 punktach szczepień realizujących obowiązkowy program szczepień.

Programem objęte są dzieci i młodzież do 19. roku życia, na terenie powiatu w 2019 roku objętych było 7 456 dzieci i młodzieży.

W celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania preparatów szczepionkowych, kontynuowano intensywny nadzór nad podmiotami realizującymi obowiązkowe szczepienia ochronne. Przesyłano do nadzorowanych podmiotów komunikaty Ministra Zdrowia, stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego, kalendarz szczepień na 2019 rok, informowano o konferencjach i szkoleniach dla pracowników punktów szczepień. Partnerstwo z podmiotami w tym zakresie układało się zadowalająco.

W okresie od stycznia do grudnia przeprowadzono łącznie 28 kontroli punktów szczepień sporządzając ich ocenę. We wszystkich podmiotach realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy.

Podczas kontroli planowanych w dwóch przychodniach dostrzeżono problem w terminowym wykonywaniu szczepień ochronnych stąd wydawano zalecenia wyrównania wyszczepialności w poszczególnych rocznikach. Informowano przedstawicieli podmiotów leczniczych o konieczności bieżącego zgłaszania osób uchylających się od realizacji szczepień ochronnych do Państwowej Inspekcji Sanitarnej z zastosowaniem opracowanych specjalnie w tym celu dokumentów. Zwracano również uwagę na zachowanie przewidzianej przepisami prawa terminowości w zakresie zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych. Kontrolowano zgodność procedur związanych z przyjmowaniem, magazynowaniem oraz dysponowaniem preparatami szczepionkowymi z wymogami i standardami normatywnymi, głównie w zakresie zachowania rygoru łańcucha chłodniczego, przestrzeganie zasady first in-first out w celu zapobiegania utylizacjom szczepionek oraz optymalizację gospodarki tymi produktami leczniczymi.

Transport szczepionek z PSSE w Kamieniu Pomorskim do placówek medycznych organizują świadczeniodawcy z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego (termotorby z wkładami chłodzącymi). W placówkach POZ szczepionki są prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych z zapewnieniem ciągłości łańcucha chłodniczego w temp. od +2 do +8 stopni C. Każdego dnia kontrolowane są wskazania termometrów a ich wartości są rejestrowane.

W placówkach leczniczych, które do dnia kontroli nie zastosowały automatycznych rozwiązań monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, pomimo wcześniejszych zaleceń pokontrolnych, konsekwentnie informowano o możliwości wyposażenia sprzętu służącego do przechowywania preparatów szczepionkowych w elektroniczny system powiadamiania

o nieprawidłowym funkcjonowaniu lodówek i pogorszeniu warunków chłodniczych mających znaczący wpływ na jakość i bezpieczeństwo szczepionek.

Karty szczepień wypełniane są prawidłowo zawierają datę i godzinę szczepienia, datę ważności szczepionki, numer i serię oraz podpis osoby wykonującej szczepienie. Każda osoba przed szczepieniem jest badana przez lekarza, co potwierdzone jest wpisem w dokumentacji medycznej pacjenta. W toku przeprowadzonych kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- wdrażanie obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych;
- stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w ramach szczepień obowiązkowych i zalecanych;
- stan wyposażenia punktów szczepień w lodówki, termometry, zestawy przeciw wstrząsowe;
- postępowanie z preparatami szczepionkowymi zgodnie z opracowaną procedurą;
- efektywne wykorzystanie preparatów wielodawkowych;
- daty ważności, sposób magazynowania i transportowania preparatów szczepionkowych;
- prawidłowe opracowanie dokumentacji związanej z niepożądanymi odczynami poszczeniennymi;
- informowano placówki o konieczności posiadania elektronicznego monitoringu temperatury, dzięki któremu możliwy będzie stały nadzór nad preparatami szczepionkowymi;
- rejestr niepożądanych odczynów poszczeniennych.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2019 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO podobnie jak w latach ubiegłych, ma tendencję wzrostową

Według informacji uzyskiwanych z nadzorowanych placówek medycznych (na podstawie indywidualnych zgłoszeń osób uchylających się od szczepień), przyczyna obserwowanej, stale rosnącej liczby rodziców/ opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci, najczęściej była nieznana. Należy sądzić, iż na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ mają też prawdopodobnie:-działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP”, negatywne informacje pozyskiwane z mediów ,obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczeniennego.

W związku z przypadkami uchylania się od szczepień obowiązkowych oraz wahaniem rodziców co do ich celowości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim (PPIS) przed wszczęciem postępowania administracyjno -egzekucyjnego w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających z uodpornienia dziecka przeciw chorobom zakaźnym, a także konsekwencji prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom. Na koniec 2019 roku rejestrowano 40 osób uchylających się od szczepień, tj. o 9 osób więcej niż w analogicznym okresie roku ubiegłego.

PPIS, jako organ administracji publicznej sprawujący nadzór nad realizacją szczepień ochronnych, jest uprawniony w trybie przewidzianym w przepisach ustawy z dnia 17 czerwca 1966r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1269 z późn. zm.) do żądania w drodze egzekucji administracyjnej wykonania obowiązku szczepień. Przepisy ww. ustawy jednocześnie nakładają na organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jako wierzycieli obowiązku szczepień ochronnych, prawny obowiązek podejmowania wszelkich czynności zmierzających do zastosowania przewidzianych prawem środków egzekucyjnych w celu nakłonienia osoby uchylającej się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych. Organem egzekucyjnym właściwym w sprawie prowadzenia egzekucji obowiązku szczepień jest wojewoda, do którego kierowane są wnioski. Skierowanie wniosku do wojewody

o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień jest poprzedzone wystosowaniem do osoby uchylającej się upomnienia zawierającego wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej, następnie sporządzeniem tytułu wykonawczego.

W 2019 roku PPIS wystosował do osób uchylających się 30 pism informacyjnych, 21 upomnień oraz złożył 17 tytułów wykonawczych i 17 wniosków do wojewody o egzekucje administracyjną obowiązku szczepień.

Jedenaście wniosków zostało przez Wojewodę Zachodniopomorskiego rozpatrzonych i na każdego z rodziców, z osobna została nałożona grzywna w celu przymuszenia do wykonania zaległych obowiązkowych szczepień ochronnych. Na skutek podjętych przez pracowników sekcji Epidemiologii działań obowiązkowemu szczepieniu ochronnemu w roku 2019 poddano siedmioro dzieci.

2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to nieprawidłowa reakcja organizmu występująca po podaniu szczepionki. Może być spowodowany samym działaniem szczepionki lub np. uczuleniem na jej składnik, nieprawidłowym podaniem szczepionki lub przypadkowo występującym w tym samym czasie czynnikiem, co szczepienie. NOP może wystąpić natychmiast lub po kilku dniach, a nawet tygodniach po wykonaniu szczepienia.

W Polsce system monitorowania NOP został wprowadzony w 1996 roku i opiera się na zaleceniach Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie monitorowania bezpieczeństwa szczepień.

Ponieważ niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane. W 2019 roku w powiecie kamińskim nie zgłoszono NOP.

Podsumowanie i wnioski:

Z analizy sytuacji epidemiologicznej, w zakresie chorób zakaźnych w 2019 roku na terenie powiatu kamińskiego wynika, iż nadzór epidemiologiczny, przebiegał zgodnie z głównym kierunkiem działań ujętych w harmonogramie pracy oraz zgodnie z zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Prowadzony był na wysokim poziomie, czego wynikiem jest dobry stan zdrowia populacji w powiecie kamińskim.

Nie uległa poprawie sytuacja w zakresie pokąsań przez zwierzęta. Zdarzają się pokąsania nie tylko przez zwierzęta domowe, ale i dzikie. Często nie mogąc ustalić właścicieli psów i kotów, nie można wszcząć procedury obserwacji zwierzęcia.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2019 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO podobnie jak w latach ubiegłych, ma tendencję wzrostową

Według informacji uzyskiwanych z nadzorowanych placówek medycznych (na podstawie indywidualnych zgłoszeń osób uchylających się od szczepień), przyczyna obserwowanej, stale rosnącej liczby rodziców/ opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci, najczęściej była nieznana. Należy sądzić, iż na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ mają też prawdopodobnie: -działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP”, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepienne

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Sekcja epidemiologii realizowała zadania z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Poddawano ocenie zgodność spełnienia wymogów określonych w przepisach prawnych. Nadzorowi sanitarnemu objęto placówki służby zdrowia który obejmował kontrolę: funkcjonalności, stanu technicznego obiektów, zaopatrzenia w wodę, utrzymania czystości powierzchni pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi. Istotna z uwagi na bezpieczeństwo pacjentów i personelu jest ocena i egzekwowanie prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji.

Podczas kontroli obiektów pracownicy inspekcji sanitarnej szczególną uwagę zwracali na ocenę procedur zapobiegającym zakażeniom. Było to poddawane ocenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej w kontekście zgodności spełnienia wymogów określonych w przepisach prawnych. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi stacjonarnymi i ambulatoryjnymi obejmowało kontrolę: funkcjonalności, stanu technicznego obiektów, zaopatrzenia w wodę, utrzymania czystości powierzchni pomieszczeń, postępowanie z bielizną i odpadami medycznymi. Istotna z uwagi na bezpieczeństwo pacjentów i personelu jest ocena i egzekwowanie prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji w nadzorowanych obiektach. Nadzorem objęto również sposób prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń chorób zakaźnych.

2. Podmioty działalności leczniczej

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim znajduje się 130 obiektów udzielających świadczeń medycznych tj:

- 1) Szpitale: publiczne (1) oraz szpital uzdrowiskowy(1)
- 2) Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:
 - Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze-1
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej-5
 - Sanatoria -3
 - Hospicja-1
 - Inne-1
- 3) Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych:
 - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria -37
 - Medyczne laboratoria diagnostyczne-1
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej-9
 - Inne-8
- 4) Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:
 - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie-28
 - Indywidualne praktyki lekarzy dentyków-17
 - Indywidualne praktyki pielęgniarek-5
 - Grupowe praktyki pielęgniarek-10
 - Inne-2

W roku 2019 przeprowadzono 69 kontroli.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W roku 2019 roku pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowały się 55 podmioty świadczące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne. Wszystkie obiekty spełniły wymagania określone w przepisach prawnych. Nadzór nad obiektami prowadzono poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia. Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował również sprawdzenie należytego stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalności pomieszczeń, czystości

bieżącej i porządku w obiekcie, prawidłowości prowadzonych procesów dekontaminacji powierzchni i sprzętu wielokrotnego użytku, gospodarki odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania z bielizną, oraz przestrzegania procedur zapobiegających zakażeniom, realizacji szczepień ochronnych.

Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjno-informacyjne. Stan sanitarno-techniczny we wszystkich podmiotach leczniczych skontrolowanych w 2019 r. oceniono pozytywnie. W skontrolowanych placówkach zapewniona była wystarczająca ilość środków czystości i dezynfekcyjnych, we wszystkich obiektach wydzielono odpowiednie pomieszczenia bądź miejsca do ich przechowywania. Właściciele podmiotów medycznych zapewniają odbiór odpadów komunalnych i odbiór odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. Odpady medyczne o ostrych krawędziach, najczęściej igły, gromadzone były w oznakowanych pojemnikach o twardych ścianach z tworzyw sztucznych lub specjalnej tektury, które nabyć można w aptekach lub sklepach medycznych albo też dostarczane są przez firmy odbierające odpady medyczne. Odpady medyczne miękkie i nie posiadające ostrych krawędzi, takie jak np. gaziki, waciki, opatrunki, rękawiczki jednorazowego użytku, gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. Wszystkie odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w lodówce, przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Żadna z tych firm nie posiada siedziby na terenie powiatu, działalność firm odbierających i utylizujących odpady medyczne kontrolowana jest przez właściwych państwowych inspektorów sanitarnych zgodnie z właściwością terenową siedziby firmy. W pomieszczeniach przychodni i gabinetów prowadzona była dezynfekcja powierzchni takich jak powierzchnie podłóg czy mebli. Używane do tego celu były ogólnodostępne w handlu środki do dezynfekcji o działaniu zwalczającym wirusy, bakterie i grzyby. Podczas kontroli zwracano uwagę na stosowanie wyżej wymienionych preparatów o aktualnych terminach ważności zgodnie z załączoną instrukcją stosowania. Ponadto personel placówek stosował odpowiednie środki do dezynfekcji rąk, umieszczone w dozownikach przy umywalkach. Skontrolowane placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane było zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W przychodniach i gabinetach sprawdzano również prowadzenie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. We wszystkich placówkach obowiązek wynikający z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie zakresu, sposobu i częstotliwości kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych wykonywany był prawidłowo. Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych.

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

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów w których prowadzone są usługi lecznicze z różnych dziedzin medycyny obejmujące: indywidualne praktyki lekarskie, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, grupowe praktyki lekarskie, indywidualne praktyki lekarzy dentyków indywidualne

specjalistyczne lekarzy dentystów, grupowe praktyki lekarzy dentystów, indywidualne praktyki pielęgniarek inne praktyki zawodowe.

Gabinety indywidualnej praktyki lekarskiej jak i indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych zajmują wydzielone pomieszczenia w budynkach mieszkalnych jedno i wielorodzinnych, bądź dzierżawione są w przychodniach lub ośrodkach zdrowia. Udzielane są w nich świadczenia medyczne w trybie ambulatoryjnym. Najliczniejszą kategorią objętych kontrolą sanitarną placówek w omawianej grupie były indywidualne praktyki lekarzy dentystów oraz indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie.

Podczas kontroli sanitarnych oceniano zagadnienia z zakresu stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji, postępowania z bielizną i odpadami medycznymi, mycia i dezynfekcji rąk oraz stosowania preparatów antyseptycznych. Kontrola obejmowała także opracowanie i wdrożenie procedur opisujących powyższy zakres. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów uznano za zadawalający. Zaopatrzenie w środki do utrzymania czystości było wystarczające, a ich dobór nie budził zastrzeżeń. Przygotowywano właściwe stężenia roztworów i stosowano odpowiedni czas dezynfekcji. Placówki okresowo dokonywały zmian stosowanych środków dezynfekcyjnych i używały naprzemiennie preparatów różnych firm. Narzędzia medyczne wielorazowego użycia po zastosowaniu były poddawane manualnej dezynfekcji i myciu. Dodatkowo w części gabinetów stomatologicznych do mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu stomatologicznego stosowano myjki ultradźwiękowe.

Po zabiegach dezynfekcji i mycia narzędzia medyczne poddawano procesowi sterylizacji z zastosowaniem pary wodnej w nadciśnieniu. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. Przeprowadzone w pierwszym półroczu 2017 roku kontrole w zakresie przygotowywania sprzętu do sterylizacji, pakietowania, przechowywania, zachowania odpowiednich terminów ważności wysterylizowanych narzędzi nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem przyjętych rozwiązań zaopatrzenia w materiały sterylne. W placówkach prowadzona jest kontrola tzw. wewnętrzna procesów sterylizacji. Wysoka skuteczność procesu sterylizacji oznacza osiągnięcie wysokiego stopnia bezpieczeństwa podczas wykonywania zabiegów naruszających ciągłość tkanek. Sterylizacja przeprowadzana jest w autoklawach parowych usytuowanych w gabinetach zabiegowych lub w oddzielnych pomieszczeniach/aneksach przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Coraz więcej placówek dostosowało warunki w jakich przeprowadzane są czynności związane z obróbką narzędzi – reorganizacja polegała przede wszystkim na zachowaniu ruchu jednokierunkowego w ciągu technologicznym sterylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

We wszystkich skontrolowanych obiektach czynności związane z przeprowadzaniem dezynfekcji i sterylizacji zostały opisane w opracowanych przez placówki procedurach higienicznych. Procedury zawierały obowiązujące standardy higieny wewnątrzzakładowej. Obiekty prowadzące działalność leczniczą, sukcesywnie zwiększały ilość stosowanych narzędzi jednorazowego użycia, co wpływało na zwiększenie bezpieczeństwa epidemiologicznego.

Odpady medyczne w placówkach gromadzone są selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane są do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów z którymi podmioty mają podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywa się według opracowanych procedur, są one gromadzone w sposób bezpieczny dla personelu i środowiska w pojemnikach plastikowych, twardościennych zamykanych. Przed wywiezieniem przechowywane w oznakowanym urządzeniu chłodniczym.

Gabinety prywatne piorą bieliznę we własnym zakresie. Zachowana jest zasada rozdzielności przechowywania odzieży własnej i roboczej. Podczas świadczenia usług medycznych używane są podkłady i prześcieradła jednorazowe.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną. Miejsca gromadzenia bielizny brudnej wydzielane są poza pomieszczeniami w których udzielane są świadczenia zdrowotne. Bielizna gromadzona jest w workach foliowych. Pranie i dezynfekowanie bielizny odbywa się zgodnie z ustalonymi zasadami za pomocą środków dopuszczonych do obrotu

Utrzymaniem czystości zajmuje się personel prowadzący praktykę zawodową. W zakresie czystości bieżącej w roku 2019 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

PODSUMOWANIE I WNIOSKI:

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru nad podmiotami leczniczymi stwierdzono jak w analogicznym okresie ubiegłego roku dostateczne zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych, prawidłową sterylizację sprzętu zabiegowego, prawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi.

W roku 2019 stwierdza się nie budzący zastrzeżeń stan sanitarno-higieniczny obiektów, w których funkcjonują podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie powiatu. Potwierdza się ciągłą poprawę stanu sanitarno-technicznego placówek służby zdrowia. Przeprowadzane przez właścicieli i najemców obiektów remonty i modernizacje oraz zakup sprzętu i aparatury specjalistycznej przyczyniły się do poprawy funkcjonalności i poziomu świadczonych usług. Poprawiono w ten sposób estetykę pomieszczeń, nastąpiła poprawa utrzymania bieżącej czystości i porządku, nie odnotowywano istotnych uchybień, a sprzątanie i utrzymanie czystości skontrolowanych placówek odbywało się z zachowaniem norm higienicznych. Nie stwierdzono istotnych uchybień w zakresie stanu technicznego i funkcjonalnego, który mógłby wpływać na bezpieczeństwo zdrowotne osób korzystających z usług placówek opieki zdrowotnej na terenie naszego powiatu.

Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie powiatu kamieńskiego można określić jako właściwe. Placówki świadczące usługi lecznicze posiadały opracowane procedury medyczne, zwiększały asortyment stosowanego sprzętu jednorazowego, poprawiły warunki mycia i sterylizacji narzędzi oraz sprzętu wielokrotnego użycia, realizowały wszelkie działania zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. Nastąpiła poprawa realizacji działań w zakresie prowadzenia kontroli wewnętrznej zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Podmioty zapewniały bezpieczeństwo korzystającym z usług medycznych poprzez stosowanie sprzętu jednorazowego.

HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

Sekcja HŻŻiPU prowadzi nadzór na warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego, jak również warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, produktami kosmetycznymi oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi.

W roku sprawozdawczym 2019 pod nadzorem sanitarnym znajdowało się **1535** obiektów produkcji żywności, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, wytwórni i obrotu przedmiotami użytku oraz produktów kosmetycznych. Na ogólną liczbę obiektów wg ewidencji składają się:

- 239 zakładów produkcji żywności, w tym 201 zakładów produkcji pierwotnej;
- 455 zakładów obrotu żywnością, w tym 34 środki transportu;
- 595 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
 - 379 zakładów małej gastronomii;
- 211 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
 - 114 stołówek w domach wczasowych;
 - 2 blok żywienia w szpitalu;
 - 2 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
 - 22 stołówki szkolne, w tym 10 w systemie żywienia cateringowego;
 - 35 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
 - 13 stołówek w przedszkolach, w tym 7 w systemie żywienia cateringowego;
 - 9 zakładów usług cateringowych;
 - 14 innych zakładów żywienia;
- 18 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- 17 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi;

Biorąc pod uwagę ciągły wzrost wymogów sanitarnych stawianych przedsiębiorcom branży spożywczej, co związane jest ze zmianami dostosowawczymi i ujednoczeniem krajowej legislacji z prawem obowiązującym w krajach UE stwierdzono stopniową eliminację zakładów najbardziej odbiegających od wymogów, przez co statystycznie spada odsetek obiektów ocenianych jako złe. Na ich miejsce powstają nowe obiekty zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z powyższym na terenie powiatu kamińskiego w 2019 roku zatwierdzono 170 zakładów w trybie i na zasadach określonych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego, tj:

- 6 zakładów produkcji żywności;
- 59 zakładów obrotu żywnością;
- 92 zakładów żywienia zbiorowego;
- 13 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2019 roku na terenie powiatu kamińskiego wydano 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą z uwagi na fakt, iż zakład nie spełniał warunków w zakresie: opracowania, wdrożenia i przestrzegania systemu kontroli wewnętrznej HACCP.

W sumie przeprowadzono 863 kontroli i rekontroli, z czego 41 kontroli wspólnych z innymi działaniami. Podział czynności kontrolnych przedstawia się następująco:

- 48 w zakładach produkcji;
- 406 w zakładach obrotu żywnością w tym 5 środków transportu;
- 270 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 149 w zakładach małej gastronomii;
- 124 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- 5 w zakładach obrotu przedmiotami użytku;
- 10 w zakładach obrotu produktami kosmetycznymi.

Zgodnie z art. 75 ust. 1 pkt 1, 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 tj. z późn.zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. z 2017r. poz. 2012 tj. z późn.zm.) podmioty

działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom PIS są zobowiązane do pokrywania opłat związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte.

W związku ze stwierdzeniem naruszenia przepisów sanitarnych PPIS w Kamieniu Pomorskim za przeprowadzone kontrole wystawił 327 decyzji obciążających na kwotę 28 862,00 zł.

W obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęto postępowanie mandatowe. Nałożono **100** mandatów karnych na sumę 39500,00 zł, w tym:

- 2 mandaty karne na kwotę 800,00 zł w zakładach produkcyjnych;
- 55 mandatów karnych na sumę 20700,00 zł w zakładach obrotu żywnością;
- 32 mandaty karne na sumę 13500,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 16 mandatów karnych na sumę 6200,00 zł w zakładach małej gastronomii;
- 11 mandatów karnych na sumę 4500,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych to:

- wprowadzanie do obrotu handlowego oraz do produkcji artykułów spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno – epidemiologicznych zatrudnionych osób;
- brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
- brak prowadzenia bieżących zapisów dotyczących wdrożenia opracowanych systemów: GHP/GMP, HACCP;
- niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym lad chłodniczych, półek, regałów znajdujących się na sali sprzedaży oraz niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny podłóg na sali sprzedaży oraz na zapleczu;
- niewłaściwa gospodarka odpadami kategorii III - wprowadzanie do obrotu środków spożywczych przeterminowanych, stwierdzono, iż system HACCP w zakładzie nie funkcjonuje prawidłowo w szczególności na etapie przechowywania;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny podłóg na hali sprzedaży, zapleczu, w chłodniach, w szczególności pod regałami, w miejscach trudnodostępnych – zakurzone, z resztkami opakowań, kartonów, zaschniętymi plamami po napojach;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny regałów na hali sprzedaży, w chłodniach – zakurzone, z resztkami opakowań, kartonów, zaschniętymi plamami po napojach;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny stanowisk kasowych - podłogi oblepione, porzucane resztki opakowań, boxy przy kasach utrzymane bardzo brudno;
- brak wdrożenia zasad systemu HACCP z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia oraz w zakresie stanu zdrowia zatrudnionych osób;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny sprzętu produkcyjnego i wyposażenia;
- niewłaściwa jakości tłuszczu smaźalniczego do smażenia frytek;
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych – razem przechowuje się surowce oraz wyroby gotowe;
- stosowanie w zakładzie brudnych ręczników wielokrotnego użytku;
- rozmrażanie ryb w temperaturze otoczenia;
- niedokładne mycie naczyń wielokrotnego użytku;
- brak wdrożonego systemu *tracability*.
- niewłaściwy stan sanitarno - higienicznego urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych;
- niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń produkcyjnych;

- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny sprzętu produkcyjnego;
- brak właściwego postępowania z produktami stanowiącymi materiał kategorii 3 – brak dokumentów handlowych umożliwiających monitorowanie ilości oraz sposobu zagospodarowania materiału kategorii 3.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

1. Wydania **493** decyzji administracyjnych. Podział wydanych decyzji przedstawiał się w następujący sposób:
 - **101** decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
 - **46** decyzji wycofujących z obrotu artykułów spożywczych niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
 - **3** decyzje dotyczące zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu do czasu przedłożenia prawidłowych wyników badań laboratoryjnych uzyskanych z produkcji oraz potwierdzenia skuteczności przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu;
 - **1** decyzja dotycząca zakazu używania wody wodociągowej stosowanej w procesach produkcji i obrotu żywnością;
 - **2** decyzje dotyczące zawieszenia działalności zakładów;
 - **3** decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków;
 - **51** decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
 - **1** decyzja dotycząca odmowy zmiany decyzji dotychczasowej;
 - **6** decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu lub odmowie wpisu do rejestru zakładów;
 - **170** decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności;
 - **109** decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów;
2. Wydania **9** postanowień:
 - **2** postanowienia o sprostowaniu oczywistej pomyłki;
 - **5** postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia;
 - **2** postanowienia o przedłużeniu terminu do załatwienia sprawy.
3. wydania **46** zarządzeń dotyczących zabezpieczenia środków spożywczych.

Zarządzenia z decyzji nakazujących dotyczyły:

- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno - technicznego podłogi;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno - technicznego ściany przy wejściu do kotłowni, ściany w pomieszczeniu krojenia pieczywa, ściany w pomieszczeniu ekspedycji, ścian w magazynie mąki, ścian w magazynie wyrobów suchych, ścian w korytarzu prowadzącym do magazynu surowców, ścian w magazynie surowców, ścian w pomieszczeniu mycia koszy, ściany w ciągu komunikacyjnym między pomieszczeniem mycia koszy a magazynem mąki, ściany w pomieszczeniu kotłowni;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno - technicznego drzwi do pomieszczenia chłodni, drzwi prowadzących do piekarni;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno - technicznego sufitu w zmywalni, sufitu w pomieszczeniu krojenia pieczywa, sufitu w pomieszczeniu ekspedycji, sufitu w pomieszczeniu mycia koszy, sufitu w magazynie mąki, sufitu w pomieszczeniu wypieku pieczywa, sufitu w hali produkcyjnej, sufitu w pomieszczeniu socjalnym, ściany w pomieszczeniu socjalnym, sufitu w toalecie dla personelu, sufitu w natrysku dla personelu, sufitu w szatni dla personelu, sufit w pomieszczeniu kotłowni;

- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez udokumentowanie badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanej i wprowadzonej do obrotu wyrobów cukierniczych drożdżowych zgodnie z opracowanym harmonogramem badań produkowanych wyrobów;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez wdrożenie i utrzymanie procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym sufitu w pomieszczeniu dekoratori;
- przyjąć szczególne środki higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym przed wejściem do zmywaka, ścian w dekoratori;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego futryny drzwi prowadzących z pomieszczenia produkcyjnego do pomieszczenia zmywaka;
- przyjąć szczególne środki higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu chłodni półproduktów w części piwnicznej, sufitu w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw w części piwnicznej;
- przyjąć szczególne środki higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu chłodni półproduktów w części piwnicznej, ściany w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw w części piwnicznej, ściany w części piwnicznej przed windą, ściany w ciągu komunikacyjnym na parterze, ściany w magazynie w części restauracyjnej;
- przyjąć szczególne środki higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw w części piwnicznej;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego blatu przy zlewozmywaku na zapleczu sklepu;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych, zamrażalniczych znajdujących się na sali sprzedaży;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi wejściowe z sali sprzedaży na zaplecze magazynowe, drzwi wyjściowe od strony punktu dostaw, drzwi do pomieszczenia gospodarczego, drzwi z sali sprzedaży do zaplecza socjalnego, drzwi do pomieszczenia mopowni, drzwi do toalety, drzwi do biura;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego regały na sali sprzedaży, regały na zapleczu magazynowym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłogi na sali sprzedaży;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zweryfikowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie opracowania procedury wstępu i korzystania przez osoby niepełnosprawne z psem asystującym w sklepie;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi oraz ościeżnice przy drzwiach do chłodni;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu na zapleczu magazynowym sklepu;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w korytarzu na zapleczu socjalnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi na stanowiskach kasowych;

- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez wdrożenie systemu *traceability* w zakładzie umożliwiającego śledzenie pochodzenia środków spożywczych;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zweryfikowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez przeprowadzenie i udokumentowanie szkoleń z zasad systemu HACCP;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego ściany, sufit w pomieszczeniu chłodni;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego umywalkę na sali sprzedaży;
- zapewnić właściwe warunki do higienicznego mycia rąk oraz do mycia żywności poprzez zapewnienie bieżącej ciepłej wody przy dwukomorowym zlewozmywaku;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego brodzika na zapleczu;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego metalowe szafki na środki czystości oraz sprzęt porządkowy znajdujące w pomieszczeniu;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zapewnienie właściwych warunków postępowania z odpadami komunalnymi;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego regału metalowego na sali sprzedaży;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego szafy na odzież pracowniczą w pomieszczeniu socjalnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego framugi do drzwi do pomieszczenia biurowego;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego ściany w pomieszczeniu socjalnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego sufit w pomieszczeniu socjalnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego drzwi wejściowych do hurtowni;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego podłogi na sali sprzedaży;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego ścian nad regałami na sali sprzedaży;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego ściany na zapleczu magazynowym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego ściany w biurze magazynowym z tytoniem;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian na hali magazynowej.
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, socjalnych;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufity w pomieszczeniach w produkcyjnych, magazynowych, socjalnych;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, socjalnych;

- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sprzętu i wyposażenia w pomieszczeniach produkcyjnych;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez udokumentowanie badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez wdrożenie systemu *traceability* w zakładzie umożliwiającemu śledzenie pochodzenia środków spożywczych;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zweryfikowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP, w szczególności na etapie warunków wstępnych GHP w zakresie procesów mycia i dezynfekcji oraz udokumentować podjęte działania korygujące w powyższym zakresie;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zweryfikowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji oraz udokumentować podjęte działania korygujące w powyższym zakresie;
- właściwego oznakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu potraw poprzez umieszczenie dla konsumenta informacji dotyczących wykazu składników wchodzących w skład produkowanych potraw, w tym składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
- wdrożenia i utrzymania procedury dotyczącej postępowania z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez zapewnienie właściwych sposobów postępowania z odpadami, w tym materiałem kat.3.
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego metalowego stelaża pod brodzikiem w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego regału w pomieszczeniu chłodni;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego drzwi z pomieszczenia rozdzielni kelnerskiej do pomieszczenia produkcyjnego;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego sufit w korytarzu komunikacyjnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego sufitu w pomieszczeniu przygotowawczym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zweryfikowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez zapewnienie właściwych warunków postępowania z odpadami komunalnymi;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu produkcyjnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego stolik kelnerski w korytarzu komunikacyjnym;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego ściany w korytarzu komunikacyjnym prowadzącej do pomieszczenia kuchni;

- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego podłogę w korytarzu komunikacyjnym prowadzącym do magazynów w piwnicy;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego schody prowadzące do magazynów w piwnicy;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego podłogi w magazynie;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez przeprowadzenie i udokumentowanie szkoleń z zasad systemu HACCP;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w hali magazynowej przy drzwiach wejściowych;
- przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w toalecie dla personelu.

W wyniku rażących nieprawidłowości w 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim wydał 6 decyzji:

- **3** decyzje dotyczące zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu do czasu przedłożenia prawidłowych wyników badań laboratoryjnych uzyskanych z produkcji oraz potwierdzenia skuteczności przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu - po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu wydał 3 decyzje zakazujące produkcję i wprowadzanie do obrotu handlowego lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych, decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Na podstawie przeprowadzonego badania mikrobiologicznego w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych jako kryterium higieny procesu. Przedsiębiorcy podjęli działania zmierzające do poprawy stanu sanitarno – higienicznego maszyny. Na podstawie otrzymanych wyników z badań lodów z automatu potwierdzających, iż zachowano kryterium higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim pismem poinformował strony, iż spełnione są warunki do wznowienia produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu.
- **1** decyzja dotycząca zakazu używania wody wodociągowej stosowanej w procesach produkcji i obrotu żywnością - po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych wody pobranej w zakładzie gastronomicznym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję zakazu używania wody wodociągowej stosowanej w procesach produkcji i obrotu żywnością z uwagi na przekroczenie wartości parametru mikrobiologicznego, tj. obecność liczby bakterii grupy coli. Do siedziby PSSE w Kamieniu Pomorskim wpłynęło sprawozdanie zgodnie z którym woda w zakresie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował przedsiębiorcę, że spełnione są

warunki do wznowienia produkcji i obrotu żywności na bazie półproduktu, podaży dań, napojów zimnych i gorących, podaży na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością przy wykorzystaniu wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej obiektu.

- **2** decyzje dotyczące zawieszenia działalności zakładów:
 - W sezonie letnim 2019r. pobrano do badań próbki lodów z automatu pochodzące z obiektu małej gastronomii niezatwierdzonej przez PPIS. Zakwestionowano 5 próbek z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w Ig, w związku z powyższy PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję zawieszenia działalności w zakresie produkcji i podaży lodów z automatu przygotowywanych w oparciu o półprodukt, produkcji i podaży gofrów przegotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży na naczyniach jednorazowego użytku oraz w waflach do czasu złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS i spełnienia wymagań prawa żywnościowego oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim - na podstawie wyników kontroli na wniosek strony PPIS w Kamieniu Pomorskim odwołał w części zakaz zawarty w decyzji nakazującej, tj. stwierdzono, iż zakład spełnia wymagania sanitarne do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i podaży gofrów przegotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży na naczyniach jednorazowego użytku. Na podstawie wyników potwierdzających spełnienie wymagań mikrobiologicznych w kwestionowanym parametrze przesłanych przez przedsiębiorcę PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował pisemnie, że spełnione są warunki do produkcji i podaży lodów z automatu przygotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży w waflach;
 - W wyniku rażących nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego i higienicznego, a dotyczących prowadzenia działalności w zakresie produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego tj. pierogów (z mięsem, ruskie, z kapusta i grzybami, z pieczarkami, ze szpinakiem, serem, truskawkami, jagodami), krokietów (z mięsem, z kapustą), placków ziemniaczanych, placków po węgiersku, naleśników (z dżemem, z czekoladą, z serem, z pieczarkami, ze szpinakiem), zup (gulaszowa, flaczki, rosół), obróbki wstępnej warzyw okopowych (ziemniaki, marchewka, kapusta), przygotowywania surówki z białej kapusty z marchewką w pomieszczeniu produkcyjnym, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych niezgodnie z zakresem decyzji zatwierdzającej PPIS w Kamieniu Pomorskim, tj. produkcji i podaży potraw przygotowywanych na bazie gotowych półproduktów (pierogi, krokiety, placki ziemniaczane, zupy itp.), podaży gotowych surówek od producenta, podaży napojów zimnych i gorących, podaży potraw i napojów na naczyniach jednorazowego użytku. W dniu kontroli w sprzedaży znajdowały się potrawy zawierające alergeny, o czym konsumenci nie byli informowani, tj. w zakładzie w dniu kontroli w ofercie znajdowały się potrawy zawierające alergeny, o czym konsumenci nie byli informowani o alergenach występujących w potrawach, brak wykazu alergenów lub substancji powodujących reakcję nietolerancji zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, brak opracowanych opisów produktów z uwzględnieniem wszystkich zastosowanych składników żywności, brak wdrożenia systemu opartego na zasadach HACCP, w zakresie procesów mycia i dezynfekcji sprzętu, wyposażania, pomieszczeń zakładu z uwagi na stwierdzony nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny dotyczący: braku bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środków do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu wydawczym za bufetem oraz w toalecie dla personelu, umywalki utrzymane brudno, w pomieszczeniu produkcyjnym głęboki dwukomorowy zlewozmywak oraz dwukomorowy zlewozmywak utrzymany brudno, blatów produkcyjnych – zatłuszczone, z przyklejonymi resztkami żywności, brudne, podłogi – brudna, zatłuszczona, zaśmiecona, w szczególności w miejscach trudnodostępnych, na podłodze przy zlewozmywakach znajduje

się brudny „dywanik”, w kątach znajdują się porzucane worki, garnki, miski, ścierki, pod blatami produkcyjnymi przetrzymuje się brudne garnki w których znajdują się pozostałości środków spożywczych, zlewozmywaki utrzymane brudno, zachlapano, zatłuszczone, ściany w całym pomieszczeniu produkcyjnym zachlapano, utrzymane brudno, zatłuszczone, urządzenia chłodniczego – utrzymane bardzo brudno, zatłuszczone, drzwi wewnętrzne i zewnętrzne obklejone, z pozostałościami mąki, w podblatowych szafkach panuje nieporządek, przechowuje się dużo zbędnego sprzętu niewykorzystanego do produkcji, w pomieszczeniu tym zapewniono szafki w których przechowywane są naczynia wielokrotnego użytku – talerze, rzeczy osobiste (torebki, koszyczki, buty), pod szafką również przetrzymuje się buty – szafka utrzymana brudno, w całym obiekcie stwierdzono stosowanie ścierek tradycyjnych, przechowywanych w przypadkowych miejscach, bardzo brudne, nad stanowiskiem do obróbki cieplnej okap utrzymany brudno, obklejony tłuszczem z ciemnym nalotem, brak pokryw na kosze do przetrzymywania odpadów komunalnych – kosze przepełnione, naczynia tradycyjne brudne przetrzymywane w różnych miejscach: w szafie na odzież, na zlewozmywakach, na blatach – w dniu kontroli stwierdzono mycie naczyń w pomieszczeniu produkcyjnym w zlewozmywaku pod zimną wodą, pomieszczenia wydawczego: podłoga utrzymana brudno – z resztkami żywności, witryna chłodnicza w której przechowywane są gotowe wyroby brudna, zachlapano, zatłuszczone, tace na których wydawane są posiłki brudne, zatłuszczone, szklanki tradycyjna na bufecie brudne, ekspres do kawy brudny, zachlapany, w szafce pod blatem panuje nieporządek – przechowywane są prywatne rzeczy wraz z napojami, artykułami spożywczymi, drzwiczki zewnętrzne i wewnętrzne poklejone, zatłuszczone, toalety dla personelu: podłoga utrzymana brudno, zachlapano, w toalecie znajduje się maszyna do obierania ziemniaków oraz pojemniki (skrzynki) do przechowywania pierogów – brudne, zachlapano, oklejone resztkami warzyw, nieprzyjemny zapach, otoczenia zakładu – przetrzymywane są ziemniaki w workach oraz w brudnych miskach obrane ziemniaki, stolików i krzeseł dla konsumentów na sali konsumenckiej – stoliki brudne, zatłuszczone, lepzące się, muszli klozetowej wyłożonej styropianem częściowo zniszczonym, z ubytkami, brak warunków do przechowywania wyrobów gotowych – przechowywane są w przypadkowych miejscach celem wychłodzenia, mycie naczyń pod zimną wodą, brak warunków do wyparzania naczyń – brak urządzenia do wyparzania naczyń tradycyjnych, krzyżowanie się dróg „czystych” i „brudnych” w zakresie wydawania potraw i zwrotu brudnych naczyń, braku dokumentu potwierdzającego gospodarkę odpadami komunalnymi, braku wdrożenia systemu *traceability*, brak dokumentu potwierdzającego jakość zdrowotną wody stosowanej w zakładzie, brak raportu z auditu, brak szkoleń zatrudnionego personelu, niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym – z czarnym, żółtawym nalotem, brudne PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję zawieszenia działalności lokalu w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego otwartego do czasu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Przedsiębiorca zastosował się do w/w decyzji, po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej poinformowano przedsiębiorcę, że spełnione są warunki do wznowienia działalności.

Ponadto, wydał 46 decyzji dotyczących wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podział wydanych decyzji dotyczących zakazu wprowadzania produktu do obrotu w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się w następujący sposób:

- 30 decyzji w zakładach obrotu żywnością;
- 12 decyzji w zakładach żywienia zbiorowego otwartego;
- 4 decyzje w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.

Wydawanym w/w decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności, nakazano wycofanie z obrotu lub żywienia zbiorowego produktów przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta, w stanie zamrożenia. Zobowiązano przedsiębiorców do przedłożenia w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim dokumentów dotyczącego zagospodarowania w/w produktów zgodnie z procedurami zabezpieczenia i wycofania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej w terminie 7 dni od daty ustatecznienia się decyzji. W ustawowym terminie przedsiębiorcy przedkładali stosowne dokumenty.

W 2019 r. rozpatrzono 61 interwencji. Podział rozpatrzonych interwencji przedstawia się następująco:

- o 3 w zakładach produkcji - niezasadne;
- o 17 w zakładach obrotu żywnością, w tym 1 częściowo zasadna i 4 zasadne;
- o 24 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 3 zasadne;
- o 17 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 1 częściowo zasadna;

Działania podjęte w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku ze zgłoszonymi interwencjami polegały, w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych jako niebezpieczne dla zdrowia, na spowodowaniu wycofania z obrotu zakwestionowanych towarów, powiadomieniu właściwych organów i instytucji o zaistniałym zagrożeniu dla zdrowia ludzkiego.

Osobom interwenującym udzielano pisemnej odpowiedzi o wynikach przeprowadzonej kontroli oraz o ewentualnych działaniach pokontrolnych w przypadku potwierdzenia się wnoszonych uwag.

Natomiast w przypadku wniesienia interwencji do tutejszej Inspekcji, która była niewłaściwa w sprawie, zgodnie z art. 65 §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego niezwłocznie przekazywano je do organu właściwego, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie.

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. W 2019 roku wpłynęło 10 powiadomień w ramach systemu RASFF - przeprowadzono łącznie 45 kontroli. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone było zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców bądź poddane procesowi utylizacji.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono częściową zasadność 2 wniesionych interwencji, 7 zasadnych, natomiast 52 interwencje były niezasadne. Opis rozpatrzonych zasadnych interwencji:

- 52 *niezasadnych* - w zakresie wystąpienia objawów: bólu głowy, wymiotów, biegunki po spożyciu lodów gałkowych o smaku czekoladowym i bakaliowym oraz lodów o smaku śmietankowo – czekoladowym, produkcji „Chleba pszennego” z domieszką mąki żytniej, braku informacji o wartości odżywczej na etykiecie produktu, dostarczanego do Aresztu Śledczego, wystąpienia objawów po spożyciu tostów przygotowywanych w sklepiku szkolnym oraz sprzedaży napojów energetyzujących, niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych podczas przygotowywania i podawania posiłków, sprzedaży artykułów spożywczych przeterminowanych, sprzedaży niewłaściwej jakości hot-dogów, obecności szczura w sklepie, niewłaściwych warunków sanitarnych, małej powierzchni uniemożliwiającej prowadzenie procesów w sposób higieniczny, braku rękawiczek oraz braku zachowanych zasad higienicznych wychodząc z toalety a sprzedając lodów, niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny toalety, wystąpieniu objawów (biegunki) po spożyciu ryby, sprzedaży produktów przeterminowanych, braku właściwej higieny personelu, niewłaściwych warunków przechowywania ciast, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, niewłaściwej higieny pracowników, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego talerzy, na których serwowane są potrawy, braku wykazu alergenów stosowanych

serwowanych potrawach, niewłaściwego stanu sanitarno - higienicznego toalety dla konsumentów oraz braku bieżącej ciepłej wody i wyposażenia służącego do higienicznego mycia rąk, zmian skórnych występujących u osoby zatrudnionej w ogródku gastronomicznym, przebywania w sklepie psa, który chodzi między regałami, wacha bułki, niewłaściwych warunków wydawania posiłków w szkole podstawowej, sztucce są myte i wycierane ścierką bezpośrednio przed wydaniem ich dzieciom, w pomieszczeniu – w klasie, w której dzieci spożywają posiłek panuje nieporządek i odbywają się tam też inne zajęcia, zakupu mięsa wołowego z widocznym stanem chorobowym tkanki mięsnej, niewłaściwych warunków sanitarnych, małej powierzchni uniemożliwiającej prowadzenie procesów w sposób higieniczny, niewłaściwej jakości zdrowotnej serwowanych potraw, oferowanie zimnego jedzenia oraz wystąpienia objawów ze strony przewodu pokarmowego, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego szklanek, talerzy oraz sztućców, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego podłogi w podłogi w stołówce oraz niewłaściwej jakości oferowanych potraw i wydawanie tych samych wędlin na drugi dzień, dużej ilości owadów w restauracji, niewłaściwych warunków wydawania posiłków, niewłaściwej jakości oferowanych obiadów i panującej wszawicy, niewłaściwej jakości produkowanych potraw - kilkakrotnie odgrzewanych potraw - niewłaściwej jakości potraw – śmierdzące ziemniaki, wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu potrawy pn. „Kotlet drobiowy z ziemniakami, wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych przeterminowanych, mięsa wołowego z widocznym stanem chorobowym tkanki mięsnej, przebywania w sklepie psa, który chodzi między regałami, wacha bułki, pies przebywający w sklepie należy do właściciela, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego regałów w lodówkach z chłodnią, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego regałów z artykułami suchymi typu ciastka, makaron, mąka, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego stoiska z pieczywem, niewłaściwej jakości sprzedawanych owoców i warzyw, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego magazynu widocznego z sali sprzedaży, stoiska gdzie są porcjowane owoce i warzywa oraz stoiska do przechowywania zepsutych i przeterminowanych produktów spożywczych, dot. braku dostępu wody w sklepie;

- 2 częściowo zasadne – w zakresie niewłaściwej jakości posiłków – serwowania produktów z dnia poprzedniego oraz monotonnych posiłków - w dniu kontroli stwierdzono stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych nieoznakowanych przechowywanych w urządzeniu chłodniczym, w szafie chłodniczej, oraz nieoznakowanych w stanie zamrożenia. W dniu kontroli w chłodni wyrobów gotowych stwierdzono przechowywanie gotowych wyrobów, które wg uzyskanych informacji od szefa kuchni były pozostałościami z bankietu w dnia poprzedniego. Powyższe produkty nieoznakowane w trakcie czynności kontrolnych wycofano z żywienia zbiorowego, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego regałów w lodówkach z mięsem - w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny urządzeń chłodniczych z mięsem wieprzowym, wołowym oraz drobiowym – z wyciekami krwi, z okruciami, zakurzone oraz niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny urządzeń zamrażalniczych gdzie przechowywane są warzywa i owoce mrożone – z okruciami, zakurzone, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego regałów z napojami - w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny regałów z napojami – oblepione, zakurzone, brudne,
- 7 zasadnych – w zakresie braku kontroli nad datami oraz niewłaściwe warunki przechowywanie towaru, braku kontroli nad badaniami pracowników - w dniu kontroli stwierdzono stosowanie środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w urządzeniu zamrażalniczym, które zostały wycofane z żywienia zbiorowego, w lokalu pracują osoby nie posiadające zaświadczeń do celów – sanitarno – epidemiologicznych - brak zgodności z opracowaną instrukcją „W zakresie wymagań GHP/GMP dla zatrudnionych pracowników”, której określano iż, każda z osób zatrudnionych przy produkcji musi posiadać zaświadczenie do badań dla celów sanitarno – epidemiologicznych stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na zajmowanym

stanowisku, *niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego zakładu* - w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono: niewłaściwy stan sanitarno techniczny w pomieszczeniu magazynowo - przygotowawczym w części piwnicznej: ścian – z czarnym nalotem w szczególności nad urządzeniem zamrażalniczym oraz ścian w szczególności przy drzwiach wyjściowych zniszczone, odrapane, sufitu nad urządzeniem zamrażalniczym – sufit pomalowany farbą, stwierdzono ubytek farby, tynku, szafki, w której przechowywane są napoje – z nalotem, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości; niewłaściwy stan sanitarno – techniczny schodów prowadzących do pomieszczenia magazynowo – przygotowawczego – stopnie pomalowane farbą – stwierdzono wytarcia farby oraz ubytki w drewnianych elementach pomiędzy stopniami; niewłaściwy stan sanitarno techniczny w pomieszczeniu socjalno – biurowym: ścian – ściany odmalowane farbą – ściany zabrudzone, porysowane, podłogi – podłoga wyłożona wykładziną PCV – stwierdzono ubytki w wykładzinie, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości, *niewłaściwego stanu sanitarno - higienicznego urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, niewłaściwego stanu sanitarno - higienicznego podłogi na sali sprzedaży* – w dniu kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych – stwierdzono nadmierne oblodzenie, rozsypane artykuły spożywcze, stwierdzono wyciek krwi z mięsa, urządzenia zakurzone, podłoga, w szczególności przy stoisku warzywno – owocowym utrzymana brudno, tj. stwierdzono porzucane resztki opakowań, liści, podłoga zdeptana – brak zgodności z opracowaną „Instrukcją mycia i dezynfekcji wyposażenia (regałów, podestów) oraz podłóg, ścian, okien, drzwi, *niewłaściwych warunków sanitarnych wiaty znajdującej się przy sklepie w Trzebieszewie, tj. brud, biegające psy i koty, panuje nieporządek, że nie ma jak usiąść, a Pani ze sklepu nie reaguje na powyższe uwagi* – w dniu kontroli ogródek piwny utrzymany w niewłaściwym stanie sanitarno - higienicznym, stwierdzono nieporządek, brudne i zakurzone ławostoły, porzucane butelki po piwie oraz niedopałki po papierosach na podłożu po całej powierzchni ogródka piwnego. Nie stwierdzono na terenie ogródka piwnego biegających zwierząt tj. psów, kotów. Według uzyskanej informacji do właścicielki oraz do pracowników w ostatnim czasie nie dotarły zgłoszenia od klientów dotyczące niewłaściwych warunków sanitarnych panujących w ogródku piwnym, *wprowadzania do obrotu środków spożywczych przeterminowanych* – w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono, iż jakość artykułów spożywczych jest niewłaściwa, na sali sprzedaży na regałach, w urządzeniach chłodniczych stwierdzono przechowywanie artykułów spożywczych przeterminowanych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz artykułów nieoznakowanych, *zepsutych chłodni na zapleczu oraz panującego „nieprzyjemnego zapachu”* – po wejściu do sklepu na sali sprzedaży stwierdzono nieprzyjemny zapach – zepsutego mięsa, na zapleczu stwierdzono przetrzymywanie w workach, w opakowaniach zbiorczych, w opakowaniach jednostkowych artykułów spożywczych w wydzielonym miejscu poza zamykanymi pojemnikami wyznaczonymi na „Odpady zielone” i uppz kat.3, produkty dla których producenci określili warunki przechowywania chłodnicze i mroźnicze w temperaturze otoczenia, rozmrożonych, nastąpiła awaria urządzeń chłodniczych i mroźniczych, chłodni oraz mroźni i cały towar został wycofany i umieszczony w wydzielonym miejscu.

Ponadto, w przypadku wniesionych interwencji dotyczących wystąpienia objawów jelitowo – żołądkowych po spożyciu posiłków w ośrodkach PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził, iż brak jest możliwości ustalenia związku przyczynowo – skutkowego pomiędzy wystąpieniem dolegliwości ze strony układu pokarmowego, które mogą być o podłożu bakteryjnym, wirusowym, lub dyspeptycznym, a stwierdzonym stanem faktycznym w obiekcie, a w szczególności w zakresie jakości oferowanych do sprzedaży potraw.

W związku z odmową przyjęcia mandatu karnego w bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Sądu Rejonowego w Kamieniu Pomorskim o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 57 § 1 k.p.w., w związku z dopuszczeniem do naruszeń prawa w zakresie warunków sanitarno-higienicznych hurtowni, tj. czynu z art. 111 § 2 kw. Do siedziby PPIS w Kamieniu Pomorskim wpłynął odpis wyroku nakazowego z dnia 22 października 2019r. wraz z pouczeniem w przedmiotowej sprawie, orzekający karę grzywny w wysokości 1000,00 zł.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 7 wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej:

- 2 za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 tj. z późn.zm.), tj. rozpoczęcie działalności w zakresie obrotu rybą świeżą oraz w zakresie produkcji i podaży lodów z automatu przygotowywanych w oparciu o półprodukt, produkcji i podaży gofrów przygotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży na naczyniach jednorazowego użytku oraz w waflach bez złożenia wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 1 za czyn art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 tj. z późn. zm.), tj. prowadzenie działalność w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą, nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonego w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 - braku informowania konsumentów o alergenach zawartych w produkowanych i wprowadzanych do obrotu produkowanych potraw;
- 3 za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 tj. z późn.zm.), tj. nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonego w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 - braku informowania konsumentów o alergenach zawartych w produkowanych i wprowadzanych do obrotu produkowanych potraw;
- 1 za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1, art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 tj. z późn.zm.), tj. nie przestrzegał wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji określonych w art. 52a, a także wymagań w tym zakresie określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 27 ust. 6 pkt 2, nie przestrzegał wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonego w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, rozpoczął działalność w zakresie sprzedaży detalicznej suplementów diety przez Internet bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis/ wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów.

2. Nadzór nad produkcją pierwotną

W 2019 r. roku na terenie działania tutejszej Inspekcji zewidencjonowano 201 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej surowców pochodzenia roślinnego.

W bieżącym roku sprawozdawczym po złożeniu wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 14 gospodarstw rolnych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji pierwotnej warzyw, produkcji pierwotnej zbóż konsumpcyjnych.

W 2019r. w zakładach produkcji pierwotnej przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 1 wspólną z PIORiN w sprawie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności

pochodzeniowa roślinnego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania PIS, PIORiN, IHARS, IOS.

Skontrolowane gospodarstwa rolne prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji pierwotnej zbóż konsumpcyjnych, ziemniaków, buraków cukrowych, owoców oraz rzepaku. W skład gospodarstw wchodzi budynki mieszkalne, budynki inwentarskie (obory, wiaty, stodoły, budynki gospodarcze). Celem właściwego odprowadzania i oczyszczenia ścieków z gospodarstw rolnych podłączone są do bezodpływowych zbiorników. Gospodarstwa rolne wyposażono w niezbędne maszyny, narzędzia i urządzenia rolnicze służące do uprawy gleby, ochrony roślin, zbioru plonów, w tym ciągniki rolnicze, przyczepy ciągnikowe. Stosowane są nawozy i środki ochrony roślin tj. nawozy mineralne – nawozy azotowe (N), nawozy wieloskładnikowe, nawozy fosforowe (P_2O_5), nawozy wapniowe (CaO), nawozy organiczne, środki ochrony roślin – chwastobójcze, owadobójcze, grzybobójcze i zaprawy nasienne, środki gryzoniobójcze. Zasoby pracowników w gospodarstwie to rodzina i zatrudnieni pracownicy. W celu utrzymania w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników wydzielono punkty wodne. Większość prac w gospodarstwie wykonuje się na otwartej przestrzeni, a osoby wykonujące narażone są na działania biologicznych czynników szkodliwych tj. mikro- i makroorganizmy oraz substancje przez nie wytwarzane. W związku z powyższym w celu zapobiegania chorobom wywołanym przez szkodliwe czynniki biologiczne w gospodarstwie surowce roślinne przechowywane są w odpowiednich warunkach nie dopuszczających do rozwoju drobnoustrojów oraz dba się o higienę rąk. W tym celu zapewniono umywalki do mycia rąk z dopływem bieżącej i zimnej wody oraz wyposażono w środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Odpady i substancje niebezpieczne składowane są w wydzielonych pomieszczeniach gospodarczych. W skontrolowanych gospodarstwach rolnych wdrożono system *traceability* – prowadzona jest i przechowywana jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie odbiorcy produkowanych środków spożywczych, zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

Gospodarstwa rolne realizują zasady dobrej praktyki rolniczej (GAP), której celem jest zredukowanie ryzyka uchybień w zakresie bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji dotyczące m.in.: stosowania nawozów i ich przechowywania, utrzymanie czystości i porządku w gospodarstwie rolnym poprzez posiadanie szczelnego zbiornika do czasowego gromadzenia ciekłych nieczystości.

Prowadzona jest dokumentacja dotycząca użycia środków ochrony roślin w formie rejestru – ewidencji stosowania środków ochrony roślin oraz stosowania preparatów biobójczych, który uwzględnia: datę zastosowania, roślinę, powierzchnia działki rolnej w ha, nr pola, zastosowany środek (nazwa, dawka), przyczyna zastosowania, warunki atmosferyczne podczas zabiegu, uwagi.

Ponadto, 2 gospodarstwa rolne rozszerzyły działalność w zakresie Rolniczego Handlu Detalicznego. W związku z niedostosowaniem dokumentacji zapewnienia bezpieczeństwa żywności wydano 1 decyzję nakazującą wykonanie następujących zarządzeń:

- przyjąć szczególne środki higieny poprzez wdrożenie i utrzymanie procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- wdrożyć i utrzymać procedurę dotyczącą postępowania z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej poprzez zapewnienie właściwych sposobów postępowania z wyrobami gotowymi nieprzeznaczonymi do spożycia;
- przyjąć szczególne środki higieny w zakresie procedur niezbędnych do osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w zakresie opracowania, wdrożenia utrzymania procedur w zakresie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w celu zapewnienia właściwej jakości produkowanych przetworów owocowych w ramach RHD.

W maju 2019r. odbyła się narada w Powiatowym Zespole Doradztwa Rolniczego w Kamieniu Pomorskim z siedzibą w Golczewie przy ul. Niepodległości 23. Podczas narady przekazano podstawowe informacje dotyczące higieny produkcji żywności, a także obowiązku identyfikowalności owoców

i warzyw w związku ze zbliżającym się sezonem produkcji i obrotu owoców i warzyw w Polsce, a dotyczące:

- Wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny
- Nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w obszarze owoców miękkich.

Podczas narady ustalono, iż z treścią powyższego pisma zostaną zapoznani rolnicy – producenci pierwotni oraz przekazano materiały, które mają być rozpowszechnione wśród producentów owoców miękkich i warzyw. Przekazano również ulotki „Informacja dla plantatorów i punktów skupu owoców i warzyw”.

Na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim umieszczono informację dotyczącą ogólnych wymagań i definicji mających zastosowanie w produkcji pierwotnej, w tym plantatorów i punktów skupu owoców i warzyw, wytyczne wskazujące na główne czynniki wpływające na występowanie zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji podstawowej owoców i warzyw oraz umieszczono ulotki: „Produkcja żywności w warunkach domowych”, „Rolniczy handel detaliczny” oraz „Informacja dla plantatorów i punktów skupu owoców i warzyw”.

3. Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych

W 2019 r. pobrano łącznie 274 próbek środków spożywczych, próbek sanitarnych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- 44 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności:
 - 41 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 2 próbki środków spożywczych pochodzących z krajów UE;
 - 1 próbka środka spożywczego pochodząca z importu;
- 23 próbki środków spożywczych w ramach monitoringu;
 - 23 próbki środków spożywczych pochodzenia krajowego;
- 105 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
 - 102 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 3 próbki środków spożywczych pochodzących z krajów UE;
- 1 próbka przedmiotu użytku w ramach urzędowej kontroli żywności:
 - 1 próbka przedmiotu użytku pochodzenia krajowego;
- 1 próbka przedmiotu użytku w ramach monitoringu:
 - 1 próbka przedmiotu użytku pochodząca z importu;
- 80 próbek w ramach próbek rezerwowych;
 - 80 próbek środków spożywczych;
- 17 próbek sanitarnych:
 - 15 wymazów sanitarnych;
 - 2 zmiotki;
- 3 próbki produktów kosmetycznych:
 - 2 próbki produktów kosmetycznych pochodzenia krajowego;
 - 1 próbka produktu kosmetycznego z importu.

Przeprowadzając ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych wykonano badania próbek żywności należące do 29 grup asortymentowych. Próbki były pobierane w kierunkach: metali ciężkich, mikrobiologicznym, substancji dodatkowych, substancji wzbogacających (zawartości kwasów tłuszczowych n-3 Omega-3, 4 witaminy C, zawartości witaminy D, białak), obecności glutenu, pestycydów, WWA, azotanów, mikotoksyn, wartości energetycznej, kwasu erukowego, jodu w soli,

pestycydów, GMO, kryteria czystości, migracji ołowiu z wnętrza oraz w kierunku migracji kadmu z wnętrza, migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża i wnętrza.

Próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością były pobierane z różnych rodzajów obiektów żywieniowo – żywnościowych:

- obiekty produkcji żywności – 50 próbek środków spożywczych, w tym:
 - wytwórnie lodów – 10 próbek środków spożywczych,
 - automaty do lodów – 5 próbek środków spożywczych,
 - piekarnie – 10 próbek środków spożywczych,
 - ciastkarnie – 25 próbek środków spożywczych,
- obiekty obrotu żywnością – 129 próbek środków spożywczych, w tym:
 - sklepy spożywcze – 114 próbek środków spożywczych,
 - magazyny hurtowe – 5 próbki środków spożywczych,
 - inne obiekty obrotu żywnością – 10 próbek środków spożywczych.
- obiekty żywienia zbiorowego otwartego – 66 próbek środków spożywczych, w tym:
 - zakłady małej gastronomii – 65 próbek środków spożywczych,
- obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego – 7 próbki środków spożywczych, w tym:
 - stołówki w domach wczasowych - 1 próbka posiłku,
 - stołówki szkolne – 1 próbka posiłku,
 - zakład usług cateringowych – 5 próbek środków spożywczych
- obiekty hurtowego obrotu przedmiotami użytku – 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2019 roku do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 254 próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków, z czego:

- 45 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności, w tym 1 wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością;
- 24 próbki środków spożywczych w ramach monitoringu, w tym 1 wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością ;
- 105 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu;
- 80 próbek środków spożywczych w ramach próbek rezerwowych;

Wyniki badań laboratoryjnych 239 pobranych próbek środków spożywczych pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności, urzędowej kontroli żywności i monitoringu, monitoringu, próbek rezerwowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. 15 próbek środków spożywczych - lodów z automatu na podstawie przeprowadzonego badania mikrobiologicznego w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – wykazywały ponadnormatywną liczbę w 1g, co było niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych jako kryterium higieny procesu.

W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał:

- **2** decyzje dot. zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Ponadto, zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Na podstawie wyników potwierdzających spełnienie

wymagań mikrobiologicznych w kwestionowanym parametrze przesłanych przez 2 przedsiębiorców PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował pisemnie, że spełnione są warunki do wznowienia produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;

- 1 decyzję zawieszenia działalności w zakresie produkcji i podaży lodów z automatu przygotowywanych w oparciu o półprodukt, produkcji i podaży gofrów przygotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży na naczyniach jednorazowego użytku oraz w waflach do czasu złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS i spełnienia wymagań prawa żywnościowego oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie wyników kontroli na wniosek strony PPIS w Kamieniu Pomorskim odwołał w części zakaz zawarty w decyzji nakazującej, tj. stwierdzono, iż zakład spełnia wymagania sanitarne do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i podaży gofrów przygotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży na naczyniach jednorazowego użytku. Na podstawie wyników potwierdzających spełnienie wymagań mikrobiologicznych w kwestionowanym parametrze przesłanych przez przedsiębiorcę PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował pisemnie, że spełnione są warunki do produkcji i podaży lodów z automatu przygotowywanych w oparciu o półprodukt, podaży w waflach.

4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi

W ramach zawartego Porozumienia PPIS w Kamieniu Pomorskim współpracuje z PLW w Kamieniu Pomorskim, w związku z brakiem wyników niezgodnych z wymaganiami nie było konieczności przekazywania informacji dotyczących wyników badań laboratoryjnych

Pod wspólnym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej znajdują się zakłady, które jednocześnie produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.

PPIS w Kamieniu Pomorskim w ramach współpracy w zakresie nadzoru nad zakładami produkującymi i/lub wprowadzającymi na rynek pasze lub materiały paszowe przesłał do PLW w Kamieniu Pomorskim ustalony harmonogram kontroli wspólnych na rok 2019. W 2019r. przeprowadzono wspólnie dwie kontrole w zakładach produkujących i/lub wprowadzające na rynek pasze lub materiały paszowe. Obydwa zakłady znajdują się pod stałym nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim w zakresie produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności. Natomiast w zakresie materiału paszowego zakłady znajdują się pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kamieniu Pomorskim i posiadają weterynaryjny numer identyfikacyjny PL 320700407p. Ponadto przeprowadzone wspólne kontrole sanitarne potwierdziły, iż w/w zakłady posiadają wdrożone procedury HACCP dotyczące postępowania z materiałem paszowym.

W związku z możliwością niekontrolowanego rozprzestrzeniania się afrykańskiego pomoru świń przez nielegalne wprowadzanie do obrotu mięsa i produktów z mięsa wieprzowego i dzików kontynuowano wspólny nadzór z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kamieniu Pomorskim na terenie Targowisk Miejskich, w jego obrębie oraz w zakładach obrotu żywnością i zakładach żywienia zbiorowego - przeprowadzono 4 wspólne kontrole.

PPIS w Kamieniu Pomorskim na bieżąco przesyła decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia, warunkową przydatność wody do spożycia, wynikające z rozporządzenia Ministra zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, które zaopatrują w wodę zakłady będące pod nadzorem organów Inspekcji Weterynaryjnej.

Ponadto, w przypadku zgłoszeń interwencyjnych dotyczących zakładów będących pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kamieniu Pomorskim na podstawie art. 19, art. 20, art. 65 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 t.j. z późn.zm.) bezzwłocznie przekazywano informacje w drodze zawiadomienia o przekazaniu zgłoszenia interwencyjnego, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie – przekazano

3 zgłoszenia.

W bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2019r. PPIS w Kamieniu Pomorskim przekazał zgłoszenie wniesione w formie elektronicznej dotyczące nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w dwóch zakładach gastronomicznych Państwowej Inspekcji Pracy - Okręgowy Inspektorat Pracy w Szczecinie - ul. Pszczelna 7, 71-663 Szczecin, tj. właściwemu Organowi ze względu na sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pracy która realizuje zadania z zakresu sprawowania nadzoru i kontroli przestrzegania prawa pracy, w szczególności przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów dotyczących legalności zatrudnienia i innej pracy zarobkowej w zakresie określonym w ustawie - art. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2007r. o Państwowej Inspekcji Pracy, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie.

W ramach współpracy z Inspekcją Farmaceutyczną w bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w aptekach i sklepach zielarsko – medycznych - łącznie przeprowadzono 16 kontroli w 10 obiektach.

Suplementy diety oraz żywność dla określonych grup przechowywane są zgodnie z zaleceniami producentów - na półkach, regałach – utrzymanych w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Przestrzegane są terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości – nie stwierdzono produktów przeterminowanych. Segregacja prawidłowa, chroniona przed zanieczyszczeniami. Dla personelu zapewniono właściwe warunki do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej z zachowaniem właściwej segregacji. Personel pracuje we właściwej odzieży ochronnej oraz wykazuje się należytą higieną osobistą. W skontrolowanych zakładach wdrożony został system *traceability* umożliwiający śledzenie pochodzenia suplementów diety oraz środków ogólnego i specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W zakładzie zastosowano elastyczne podejście do wdrażania zasad systemu HACCP - w ramach programu warunków wstępnych opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej w zakresie higieny personelu, stanu zdrowia, przyjęcia towaru, magazynowania. Opracowano również procedury dotyczące postępowania z partią żywności nieodpowiadającą wymaganiom jakości zdrowotnej – co w tego typu obiektach związane jest z postępowaniem w zakresie wycofywania nadzorowanym przez Inspekcję Farmaceutyczną w zakresie leków i wyrobów medycznych.

W 2019 r. w aptekach pobrano 3 próbki środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pochodzenia krajowego. Wyniki badań laboratoryjnych wszystkich pobranych próbek środków spożywczych były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa.

W bieżącym roku sprawozdawczym w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim odbywały się narady z władzami samorządowymi oraz podmiotami prowadzącymi działalność w zakresie wypoczynku letniego i zimowego.

W związku ze wzmożonym nadzorem nad obiektami prowadzone były kontrole przy udziale Policji i Straży Pożarnej w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży, tj. koloniach, zimowiskach, obozach.

5. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dotyczącą prawidłowego żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem jednostek systemu oświaty

W 2019 r. na terenie gminy Kamień Pomorski przeprowadzono 35 kontrole sanitarne w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 35 obiektach dokonano teoretycznej oceny jadłospisów dekadowych, w tym w 2 obiektach pobrano posiłek obiadowy w ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratorium WSSE w Szczecinie.

Stołówki w domach wczasowych

Dokonano 8 ocen teoretycznych z jadłospisów dekadowych w stołówkach w domach wczasowych, potwierdzonych 3 kontrolami sanitarnymi oraz 5 kontrolami w ramach akcji „Bezpieczne ferie 2019”. Produkcja potraw w stołówkach w domach wczasowych odbywa się od surowca do wyrobu gotowego w formie śniadań, obiadów, obiadokolacji oraz kolacji dla osób wypoczywających. Przeprowadzone oceny jadłospisów dekadowych nie wykazały rażących uchybień, które by skutkowały wydaniem decyzji administracyjnej. Serwowane potrawy są urozmaicone, z uwzględnieniem produktów z grup środków spożywczych: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin strączkowych, tłuszcze roślinne i zwierzęce. W jednym zakładzie wyliczono wartość energetyczną i odżywczą dla białka, tłuszczu i węglowodanów, jak również pobrano posiłek obiadowy celem dokładniejszej analizy laboratoryjnej.

W trakcie czynności kontrolnych pobrano dwudaniowy posiłek obiadowy podczas wydawania z okienka wydawczego posiłek z talerza dla osób przebywających w ośrodku. Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o „Program oceny stanu żywienia pacjenta w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/ posiłków” i wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy w wieku od 19 lat do <75 lat. Na podstawie Arkusza oceny dekadowej jadłospisów uzyskano ocenę sposobu żywienia zadowalającą. W analizowanym jadłospisie na śniadanie podawane były zawsze posiłki na mleku, do tego oferowano chleb z wędlinami, serami, serkami, jajkami z dodatkiem świeżych warzyw. Obiad składał się zawsze z dwóch dań: zupy oraz drugiego dania. W dekadowym jadłospisie w 6 dniach na obiad były podawane zupy z ziemniakami, natomiast na drugie dania podawano produkty będące źródłem pełnowartościowego białka, jak np. mięso, drób, ryby, które uzupełniono produktami bogatymi w węglowodany (ziemniaki, ryż, kasza). Na kolację oferowano potrawy na ciepło i zimno. Do każdego posiłku podawano między innymi herbatę z cytryną, kompot owocowy, kakao z mlekiem. Różnorodność sposobów przyrządzania potraw umożliwiła uzyskanie różnych wariantów potraw przygotowywanych z tych samych produktów spożywczych. Zalecono dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku oraz zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Jak również wydano zalecenia dotyczące zwiększenia podaży ryby oraz owoców w dekadowym jadłospisie, nie planowaniu ziemniaków w II daniu, jak zostały podane w I daniu tj. zupie. Zalecono, aby jadłospisy były sporządzane i podpisane przez osobę odpowiedzialną, np. intendenta żywienia.

Bloki żywienia w szpitalach

Oceniono teoretycznie 2 jadłospisy dekadowe w blokach żywienia do których posiłki dostarczane są przez firmy cateringowe. Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o „Program oceny stanu żywienia pacjenta w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/ posiłków”, wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

W jednym z obiektów dekadowy jadłospis obejmuje 3 posiłki dziennie, przerwy między posiłkami dostosowane są do liczby posiłków, między śniadaniem, a obiadem przerwa wynosi do 5 godzin, natomiast od obiadu do kolacji przerwa między posiłkami wynosi do 4 godzin. Do każdego

posiłku podawana jest herbata bez cukru lub kompot. Produkty zawierające pełnowartościowe białko obecne są w 3 posiłkach jak np. ryby, mięso, jaja, rośliny strączkowe. W oferowanych posiłkach podawane są od 3 do 5 porcji warzyw świeżych, uwzględnia się podaż produktów z pełnego przemiału - podawane jest pieczywo pszenne i żytnie razowe. Potrawy są urozmaicone, z uwzględnieniem produktów z grup środków spożywczych: produkty zbożowe (kasza, ryż, makarony, płatki zbożowe), ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne (ser twarogowy, ser żółty), mięso (potrawy z mięsa drobiowego, wieprzowego, wędliny drobiowe oraz wieprzowe), nasiona roślin strączkowych tłuszcze (roślinne i zwierzęce), ryby. Stosuje się zróżnicowane techniki przygotowywania potraw – gotowanie, duszenia, pieczenie, smażenie, potrawy smażone występują 2 razy w dekadzie. Ustalono, iż wartość kaloryczna wynikająca z dekadowego jadłospisu wyliczonego przez przedsiębiorcę przy przyjętym zakresie tolerancji $\pm 15\%$ mieści się w normie na zapotrzebowanie energetyczne. Na podstawie Arkusza oceny dekadowej jadłospisów uzyskano ocenę sposobu żywienia wymagającą poprawy i wydano zalecenia dotyczące dokładniejszej analizy opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku. Zalecono zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Uwzględnić wszystkie składniki wchodzące w daną potrawę jak np. kompot – z jakich owoców? Należy zwiększyć podaż roślin strączkowych suchych, celem uzyskania pozytywnej oceny jadłospisu.

W drugim obiekcie w analizowanym jadłospisie na śniadanie podawane były posiłki na mleku, pieczywo żytnie oraz mieszane z wędlinami, serami, serkami, jajkami z dodatkiem świeżych warzyw. Obiad składał się zawsze z dwóch dań: zupy oraz drugiego dania. Na kolację oferowano potrawy na ciepło i zimno. Do każdego posiłku podawano między innymi herbatę z cukrem, kompot owocowy. Z analizy jakościowej jadłospisów wykazano, że układane były one zgodnie z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, jak np. urozmaicenie czy różnorodna technika przyrządzania potraw. W oferowanych posiłkach podawane są od 3 do 4 porcji warzyw świeżych, niemniej jednak gramatura podawanych warzyw jest zbyt niska w odniesieniu do zaleceń. Ustalono, iż wartość kaloryczna wynikająca z dekadowego jadłospisu wyliczonego przez przedsiębiorcę przy przyjętym zakresie tolerancji $\pm 15\%$ mieści się w normie na zapotrzebowanie energetyczne. Zalecono dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku. Zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Uwzględnienie w odpowiednich proporcjach produkty ze wszystkich grup oraz sezonowość występowania produktów. Zwiększenie podaży warzyw w dekadowym jadłospisie, jak również uwzględnić w posiłkach podaż owoców. Nie zalecono planowania ziemniaków w II daniu, jak zostały podane w I daniu tj. zupie. Ocenę jadłospisu (dieta podstawowa) przeprowadzono na podstawie Arkusza oceny dekadowej jadłospisów, uzyskano ocenę sposobu żywienia zadowalającą. Jednakże, z uwagi na brak w dekadzie roślin strączkowych suchych eliminując pozytywną ocenę jadłospisu. Celem sprawdzenia wykonania zaleceń zawartych w ocenie sposobu żywienia osób dorosłych, przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzili kontrolę sanitarną w/w obiekcie i stwierdzono w dekadowym jadłospisie podaż roślin strączkowych suchych – w dwóch dniach podawane były rośliny strączkowe jak np. w zupie fasolowej, w zupie ryżowej z groszkiem, dzięki uwzględnieniu roślin strączkowych suchych jadłospis uzyskał pozytywną ocenę. W wykazie receptur uwzględniono wszystkie składniki wchodzące w daną potrawę, jak również wskazano przy każdym użytym produkcie jego gramaturę. Zachowano systematyczność dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Podaż warzyw w dekadowym jadłospisie zostały zwiększone (podawana gramatura warzyw została zwiększona), jak również oferowano owoce do posiłku. W analizowany jadłospisie ograniczono podaż ziemniaków, zastąpiono np. na ryż, kaszę lub makaron.

Bloki żywienia w sanatoriach i prewatoriach

Oceniono teoretycznie 1 jadłospis dekadowy w blokach żywienia w sanatoriach i prewatoriach, w którym prowadzona jest działalność w zakresie świadczenia usług cateringowych. Dokonano oceny jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym 2,5-5 lat spożywających posiłek obiadowy dwudaniowy w Przedszkolu „Mini Bus” mieszczącym się w Kamieniu Pomorskim przy ul. Krótkiej 4, dostarczany przez w/w catering. Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154) oraz aktualne normy żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym. W analizowanym jadłospisie obiad składał się z dwóch dań: zupy oraz drugiego dania. Serwowane przez catering posiłki w przedszkolu to między innymi: żurek z ziemniakami, kapuśniak ze słodkiej kapusty, natomiast na drugie dania podawano produkty będące źródłem pełnowartościowego białka, jak np. mięso, drób, ryby, które uzupełniono produktami bogatymi w węglowodany (ziemniaki, ryż, kasza). Do posiłku obiadowego podawany był świeży owoc i kompot owocowy sporządzany z owoców świeżych lub mrożonych z dodatkiem wody i cukru w ilości 5 g na 150 ml. Różnorodność sposobów przyrządzania potraw umożliwiała uzyskanie różnych wariantów potraw przygotowywanych

z tych samych produktów spożywczych. Zalecono dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku. Zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Zalecono zwiększenie podaży ryb w dekadowym jadłospisie jak również wyeliminowanie ziemniaków w II daniu, jak zostały podane w I daniu tj. zupie.

Stołówki szkolne

W bieżącym roku sprawozdawczym teoretycznie oceniono 6 jadłospisów w stołówkach szkolnych, w tym 3 stołówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 6 placówkach wyliczono wartość energetyczną dekadowego jadłospisu i w 3 stołówkach wykazano wartość odżywczą dla białka, tłuszczu i węglowodanów. W jednym obiekcie pobrano posiłek obiadowy celem wykazania wartości energetycznej i odżywczej.

W jednej ze szkół, pobrano posiłek obiadowy podczas wydawania posiłków dla uczniów szkoły z okienka wydawczego, z talerza z wydzieloną porcją dla ucznia. W analizowanym jadłospisie stwierdzono, iż w posiłku obiadowym nie występują różnorodne produkty zbożowe. Do każdego posiłku obiadowego włączono warzywa w postaci surowej lub gotowanej, częściej występują warzywa niż owoce w ilości zgodnej z zalecaną wielkością porcji. W jadłospisie w posiłkach obiadowych występują urozmaicone warzywa: tj. w postaci gotowanej dodawane do zup oraz dodawane do II dania, w postaci przetworzonej fermentowanej oraz dodawane do sałatek lub surówek. Potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych niespełniających wymogów rozporządzenia, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników (koncentrat pomidorowy) – przeanalizowano opisy produktów dla produkowanych dań i nie stwierdzono stosowania koncentratów spożywczych. Do posiłku obiadowego oferowana jest każdego dnia woda z cytryną, nie jest dodawany cukier. Posiłek obiadowy w szkole powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania, ustalono, iż wartość kaloryczna wynikająca z pobranego posiłku obiadowego do badań przy przyjętym zakresie tolerancji $\pm 25\%$ (przy przyjętym wyniku ze sprawozdania z badań), limit tolerancji wynosi od $401,3 \pm 53$ kcal do $668,7 \pm 53$ kcal. Zadeklarowana przez przedsiębiorcę wartość energetyczna posiłku obiadowego mieści się w dolnym limicie tolerancji. Wyniki z wartości energetycznej i odżywczej zadeklarowane przez przedsiębiorcę z posiłku pobranego do laboratorium były wyższe niż wartości wyliczone na podstawie programu dietetycznego „Dieta 6.D”, może być to przyczyną, iż niektóre produkty użyte celem wyliczenia wartości energetycznej i odżywczej w programie komputerowym „Dieta 6.D” znacznie zaniżała energetyczność produktu, niż wyliczenia przedsiębiorcy w analizowanym jadłospisie, jak np. energia „Łopatki wieprzowej” w programie dietetycznym „Dieta 6.D” wynosi 104 kcal, natomiast

u przedsiębiorcy 205 kcal. Wydano zalecenia dotyczące zachowania systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia, uwzględnienie w odpowiednich proporcjach produkty ze wszystkich grup oraz uwzględnić sezonowość występowania produktów. Zalecono różnorodność produktów zbożowych w posiłku obiadowym jak np. kasze, ryż, makaron, mąki, ziemniaki, płatki śniadaniowe. W każdym posiłku zasadniczym musi występować produkt z tej grupy. Każdego dnia należy oferować co najmniej jedną porcję z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. Nie zaleca się planowania ziemniaków w II daniu, jak zostały podane w I daniu tj. zupie. W jadłospisach należy uwzględnić rodzaj obróbki cieplnej jaką użyto do przygotowania danej potrawy, celem uzyskania informacji ile w danym tygodniu posiłków jest smażonych.

Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach

Dokonano 12 ocen teoretycznych z jadłospisów dekadowych w stołówkach na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach potwierdzonych 7 kontrolami sanitarnymi, 4 kontrolami w ramach akcji „Bezpieczne ferie 2019” oraz 1 kontrolą w ramach akcji „Bezpieczne wakacje 2019”. Przeprowadzone oceny jadłospisów dekadowych nie wykazały rażących uchybień, które by skutkowały wydaniem decyzji administracyjnej. Serwowane potrawy są urozmaicone, z uwzględnieniem produktów z grup środków spożywczych: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin strączkowych, tłuszcze roślinne i zwierzęce. Jadłospis dostosowany do wieku dzieci, jak również zapewniono odpowiednie przerwy między posiłkami. W posiłku obiadowym serwowane są dania duszone, pieczone i smażone, gotowane.

Stołówki w przedszkolach

Oceniono teoretycznie 4 dekadowe jadłospisy w stołówkach przedszkolnych, w tym w 2 stołówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W 4 placówkach wyliczono wartość odżywczą dla białka, tłuszczu i węglowodanów. Serwowane potrawy są urozmaicone, z uwzględnieniem produktów z grup środków spożywczych: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin strączkowych, tłuszcze roślinne i zwierzęce. Z analizy jakościowej jadłospisów wykazano, że układane były one zgodnie z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, jak np. urozmaicenie czy różnorodna technika przyrządzania potraw. Zalecono dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku, oraz uwzględnienie obróbki termicznej jaką poddawane są potrawy. Zalecono zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia.

W jednym przedszkolu wydano zalecenia, aby nie planować ziemniaków w II daniu jak zostały podane w I daniu tj. w zupie, jak również zwiększyć podaż ryby – 2 razy w dekadzie. Za pomocą programu komputerowego „Dieta 6.D” dokonano obliczeń przez pracowników Sekcji HŻŻiPU uśrednionych wartości energetycznych i wartości odżywczych ocenionego jadłospisu w Przedszkolu w zakresie wydawanych posiłków. Wartość energetyczna danego produktu użytego celem wyliczenia wartości energetycznej i odżywczej w programie komputerowy „Dieta 6.D” znacznie zaniżała energetyczność produktu, niż wyliczenia przedsiębiorcy w analizowanym jadłospisie, jak np. energia „banana” w programie dietetycznym „Dieta 6.D” wynosi 79 kcal, natomiast u przedsiębiorcy 107 kcal.

Zakłady usług cateringowych

Analizie układanych dekadowych jadłospisów poddano 2 zakłady usług cateringowych, potwierdzonych kontrolami w ramach akcji „Bezpieczne ferie 2019”, w których w jednym zakładzie wyliczono wartość energetyczną i odżywczą dla białka, tłuszczu i węglowodanów. W przedłożonych jadłospisach stwierdzono, iż są układane zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca

2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Nadzór nad jednostkami systemu oświaty na terenie powiatu kamińskiego (tabela Excel)

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad jednostkami systemu oświaty, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154).

W 2019r. skontrolowano 6 sklepików szkolnych, 7 stołówek szkolnych oraz 4 stołówki w przedszkolach, przeprowadzając łącznie 23 kontrole, w tym 19 kontroli w zakresie w/w rozporządzenia.

W grupie obiektów - sklepiki szkolne w 2019r. PPIS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzje nakazujące wykonanie obowiązków dotyczących: przyjęcia szczególnych środków higieny poprzez wdrożenie i utrzymanie procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie, w/w obowiązek został wykonany oraz 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

W grupie obiektów - sklepiki szkolne w związku z wnioskiem PPIS w Kamieniu Pomorskim o wymierzenie kary pieniężnej z 2018r. ZPWIS w Szczecinie wymierzył karę pieniężną w wysokości 1000 zł.

W bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w przedszkolach. Podczas 1 kontroli w stołówce w przedszkolu pobrano do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych 3 wymazy sanitarne z powierzchni roboczych, sprzętu oraz dłoni zatrudnionego personelu – wyniki badań próbek sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

W grupie obiektów – stołówki szkolne przeprowadzono łącznie 9 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne, podczas których odniesiono się do zarzutów dotyczących:

- niewłaściwych warunków wydawania posiłków – w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono, iż sztućce są myte i wycierane ścierką bezpośrednio przed wydaniem ich dzieciom. W pomieszczeniu – klasie, w której dzieci spożywają posiłek panuje nieporządek i odbywają się tam też inne zajęcia- stwierdzono jego niezasadność;
- niewłaściwej jakości oferowanych obiadów, tj, ziemniaki są „odgrzewane”, kolor wskazuje że są nieświeże, kiełbasa smażona z cebulą ma smak gorzki oraz zapach nieprzyjemny - w dniu kontroli na obiad podawane są na pierwsze danie „Zupa jarzynowa” oraz na drugie danie „Klopsy w sosie z kaszą gryczaną - podawana z surówką z ogórków kiszonych z kompotem owocowym”. Według przedłożonego jadłospisu na drugie danie podawana była potrawa pn. „Kiełbasa z rusztu” z ziemniakami z koperkiem – wg uzyskanych informacji od Pani kucharki kiełbasa jest obsmażana na patelni i podawana jest do niej oddzielnie smażona cebulka, która łączona jest na talerzu przy wydawaniu obiadu - stwierdzono jego niezasadność.

6. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością

W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania 13 suplementów diety.

Dokonano oceny znakowania środków spożywczych z w/w grup w zakresie wymagań, określonych w przepisach prawa:

- ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;

- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;
- rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety;
- rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci;
- rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30.07.2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009; rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

Dokonano oceny znakowania suplementów diety:

- „Suplement diety Luteina Pro”;
- „Suplement diety Potas 333 mg”;
- „CARBOSAL syrop o smaku Coli Suplement diety dla dzieci i dorosłych”;
- „Suplement diety Laurosept Q73 Olejek laurowy ze świeżych liści Laurus nobilis L. oryginalna formuła z olejkim kurkumowym”;
- „Lecytyna 1200 Forte Suplement diety”;
- „Suplement diety jęczmień młody”;
- „Sylimaryna. Suplement diety”;
- „Selen. Suplement diety”;
- „Biotyna. Suplement diety”;

- „Czarnuszka 500 mg.Suplement diety”;
- „Prostamer 1000. Suplement diety”;
- „Tran z witaminami I kwasami Omega-3. Suplement diety”.

W wyniku oceny znakowania w/w środków spożywczych nie stwierdzono uwag do znakowania.

Ponadto, w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu w opakowaniach producenta pobrano do badań 8 próbek: 4 suplementy diety oraz 4 próbki żywności dla określonych grup :

- „Suplement diety Muscle Up Protein o smaku waniliowym” – nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku oznaczania zawartości białka: zgodnie z metodyką badawczą PN-75/A-04018 (N) Metoda miareczkowa wynik badania próbki wynosi $72,9 \pm 8,5$ g/100g, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta wynosi 70 g/100 g, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj. $64 \div 96$ g/100 g; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- „Mleko początkowe Bebiprima” - nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku zawartości kwasu erukowego - wynik badań próbki odpowiada wymaganiam rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalającemu najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- „Omega -3 Suplement diety” - nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku zawartości kwasów tłuszczowych omega-3 (w tym DHA, EPA) wynik badania próbki zgodny z metodyką badawczą PN-EN ISO 12966-1:2014 (A) wynosi: DHA $218,8 \pm 35,00$ ml/1 kapsułkę, EPA $385,2 \pm 61,6$ ml/1 kapsułkę, inne kwasy omega-3 $67,1 \pm 10,7$ ml/1 kapsułkę na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka mieści się w deklarowanych wartościach określonych przez producenta; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- „Vitalss Plus Mutliwitamina + minerały. Suplement diety”- nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych Salmonella w 25 g są zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów Listeria monocytogenes w 1g zgodne rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych jako kryterium bezpieczeństwa żywności, w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- „Bebiko 1 Nutriflor Expert mleko początkowe w proszku” - nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku zawartości glutenu wynik badania próbki zgodnie z metodyką badawczą PB/HŻ/BC/08 Wyd. II/30.04.2014 (A) wynosi poniżej 5 mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- „Nestle Kaszka mleczno – ryżowa kakao po 12 miesiącu”- nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku zawartości glutenu wynik badania próbki odpowiada wymaganiam Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- „Suplement diety Witamina C 200 mg” - nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku oznaczania zawartości witaminy C – zgodnie z metodyką badawczą PN-EN 1413:2004 (N) metoda chromatografii cieczowej – wynik badania próbki nr HŻ/1103/K/Ż/19 wynosi 205 ± 41 mg/1tabletkę, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta wynosi 200 mg/1 tabletkę, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj. $160 \div 301$ mg/1tabletkę, w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- „Ekologiczne mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia”- nie stwierdzono uwag do znakowania, w kierunku oznaczania zawartości witaminy A – zgodnie z metodyką badawczą PB-LFI-30 wyd. 03 z 31.10.2014 r. – wynik badania próbki nr 4333/19 wynosi 60 ± 15 µg/100 ml, natomiast deklarowana wartość określona przez producenta wynosi 70 µg/100 ml, co mieści się w obliczonym limicie tolerancji tj. $45,2 \div 105,6$ µg /100 g, w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Jednocześnie w zakresie nadzoru nad sprzedaż za pośrednictwem Internetu suplementów diety, żywności dla określonych grup i żywności wzbogacanej stwierdzono sprzedaż w/w środków na terenie powiatu kamieńskiego w wyniku przeglądu strony internetowej allegro stwierdzono wprowadzanie do obrotu produkt pn.: „Ostrovit magnez max skurcz 60 tabs potas B6”. Dokonano oceny prezentacji i reklamy produktu, w wyniku dokonanej oceny stwierdzono: nieprawidłowości w znakowaniu, tj. brak pełnej nazwy, brak wykazu składników, stosowanie komunikatu „% ZDS procent Zalecanego dziennego spożycia” oraz nieprawidłowe podanie % RWS dla potasu jest niezgodne z przepisami art. 9 ust. 1 lit. a, lit. b, art. 17 ust. 1, ust. 2, art. 18 ust. 1, z art. 32 ust. 3 załącznikiem XIII część A pkt 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r. z późn.zm.). Ponadto, użytkownik strony internetowej rozpoczął działalność w zakresie sprzedaży detalicznej suplementów diety przez internet bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis/ o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, w związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował do ZPWIS w Szczecinie wniosek o wymierzenie kary pieniężnej za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1, art. 103 ust. 1 pkt 1b tiret c, art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

7. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

W zakresie sprawowanego nadzoru nad obrotem grzybami w sezonie grzybowym w roku 2019 uprawnienia klasyfikatora grzybów posiadał pracownik PSSE w Kamieniu Pomorskim mgr inż. Ewelina Popławska - klasyfikator grzybów Nr 2469.

Wzorem lat ubiegłych PPIS w Kamieniu Pomorskim przed rozpoczęciem sezonu grzybowego przesłał pisemną informację do Urzędów Miast i Gmin dotyczącą wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy oraz możliwości uzyskania atestu na grzyby świeże w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim.

Ponadto na tablicy informacyjnej w PSSE w Kamieniu Pomorskim umieszczono informacje dotyczącą zasad bezpiecznego grzybobrania, wprowadzania grzybów do obrotu oraz zatruc grzybami.

W wyniku sprawowanego nadzoru przeprowadzono kontrole 3 targowisk miejskich przeprowadzając w nich łącznie 6 kontroli. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu grzybów świeżych, przetworów z grzybów świeżych oraz przetworów.

8. Nadzór nad przebiegiem imprez masowych

W PSSE w Kamieniu Pomorski osobą wyznaczoną do współpracy ze środkami masowego przekazu jest Anna Omelańska – Starszy Asystent Higieny Pracy, Główny Specjalista ds. Systemu Jakości.

Media lokalne w roku 2019 korzystały z informacji dotyczących stanu sanitarno – higienicznego w zakładach produkcji żywności i obrotu handlowego, będących pod nadzorem państwowej inspekcji sanitarnej. W okresie sezonu letniego ze względu na swoje nadmorskie położenie udzielano informacji dotyczących nadzoru nad obiektami prowadzącymi działalność w zakresie produkcji i podaży żywności, a w szczególności prowadzących działalność w zakresie produkcji lodów z automatu oraz smażalni.

9. Podsumowanie i wnioski

Niewłaściwy stan sanitarno - technicznych obiektów w sektorze spożywczym wynika z braku środków finansowych na zapewnienie zgodności przez przedsiębiorców oraz niewystarczających zasobów mających służyć sprostaniu wymaganiom bądź też z krótkotrwałymi okresami umów dzierżaw zakładów. Brak wdrożonego systemu HACCP oraz nie prowadzenie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie każdego dostawcy surowców i żywności wykorzystanych w produkcji i w obrocie w kontrolowanych obiektach wynikał z braków kadrowo – personalnych w zakładach. Natomiast niezgodności w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno - higienicznego obiektów wynikają z niskiej świadomości osób prowadzących jak i zatrudnionych w przedsiębiorstwach sektora spożywczego, dużej rotacji pracowników, jak również braku odstrasżających sankcji karnych, bowiem niejednokrotnie podczas kontroli sprawdzającej przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdzali nieusunięcie nieprawidłowości natury bieżącej, a czasami wykrywano kolejne uchybienia stanu sanitarnego. Wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia wiąże się z „oszczędnością” podmiotów, jak również uzyskiwaniem zysków przez przedsiębiorców kosztem narażenia konsumenta finalnego na zagrożenia wynikające ze złej jakości produktów.

Stan sanitarny i techniczny obiektów żywności i żywienia poprawia się między innymi dzięki systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Stan ten poprawia się, ale nadal jest dość zróżnicowany. Niektóre zakłady, szczególnie małe, pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji, głównie z powodu trudności ekonomicznych właścicieli oraz dekapitalizacji infrastruktury. Systematyczna poprawa następuje w zakładach produkcyjnych: piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie lodów, automaty do lodów, przetwórnice owocowo - warzywne, wytwórnie makaronów, wytwórnie wyrobów cukierniczych. Natomiast zakłady żywienia zbiorowego - zakłady małej gastronomii wykazują się stanem sanitarno – technicznym i higienicznym o bardzo zróżnicowanym stopniu.

Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji i obrotu żywnością osiągnięta jest poprzez nie tylko modernizację obiektów, ale również przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości, bowiem zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP w 2019r. wdrożyło 1518 co stanowi 100% nadzorowanych obiektów. Natomiast system HACCP wprowadziło 1246 co stanowi 82,1% nadzorowanych obiektów.

W trybie pilnym podejmowano działania kontrolno – represyjne w przypadku wnoszonych informacji/skarg ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno - sanitarne w obiektach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Natomiast w przypadkach wskazujących na zatrucia pokarmowe, przeprowadzano dochodzenie epidemiologiczne, pobierając do badań wymazy sanitarne celem potwierdzenia stanu sanitarno-higienicznego obiektów, higieny personelu, jak również wyposażenia używanego do produkcji.

W związku z powyższym przeprowadzone w 2019 roku kontrole urzędowe przez PPIS w Kamieniu Pomorskim były regularne na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów kontrolowanych, zgodnie z udokumentowanymi procedurami tak, aby osiągnąć zamierzone cele w myśl art. 9 ust. 4 i art. 10 rozporządzenia (UE) nr 2017/625.

Pracownicy PSSE w Kamieniu Pomorskim w 2019 roku uczestniczyli w szkoleniach organizowanych przez WSSE w Szczecinie. Szkolenia te miały charakter teoretyczny i praktyczny. Uczestnicy otrzymywali materiały szkoleniowe oraz prezentacje na podstawie, których przeprowadzane były szkolenia kaskadowe.

HIGIENA PRACY

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

- 1) warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy,
- 2) przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2019r, poz. 1225 t. j. z późn.zm) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych,
- 3) przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2019 poz. 852 t. j. z późn.zm), rozporządzenie WE Parlamentu Europejskiego i Rady nr 273/2004 z dnia 11 lutego 2004r w sprawie prekursorów narkotykowych oraz rozporządzenia (WE) Rady nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004r. określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą, a państwami trzecimi,
- 4) wymagań określonych w przepisach o zawartości niektórych substancji w dymie papierosowym,
- 5) nadzoru nad warunkami i ograniczeniami wprowadzania do obrotu i stosowania oraz właściwości środków powierzchniowo czynnych i detergentów zawierających środki powierzchniowo czynne określone przepisami rozporządzenia (WE) 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004r w sprawie detergentów,
- 6) przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej,

- 7) kontrolowania przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczeniem wyrobów zawierających azbest,
- 8) przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 09 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2019r poz. 706 t. j.),
- 9) przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2019r poz. 852 t.j. z późn.zm) w zakresie środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych,
- 10) przestrzegania przepisów ustawy z dnia 22 czerwca 2001r o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz. U. z 2019r. poz. 706 tj.) w zakresie warunków dotyczących higieny pracy w zakładach inżynierii genetycznej,
- 11) nadzoru nad przestrzeganiem przepisów dotyczących substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- 12) nadzoru nad przestrzeganiem przepisów dotyczących badań i pomiaru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- 13) nadzoru nad warunkami pracy i stanem zdrowia pracowników narażonych na czynniki biologiczne w środowisku pracy,
- 14) prowadzenia działań z zakresu promocji zdrowia w środowisku pracy,
- 15) współpracy w ramach porozumienia z Państwową Inspekcją Pracy, Państwową Strażą Pożarną, Komendą Powiatową Policji, Państwową Inspekcją Weterynaryjną, Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy, Starostwem Powiatowym, Urzędami miast i gmin.

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2019r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 395 zakładów pracy w których zatrudnionych jest 5379 pracowników. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w zakładach oświatowych – 798 osób, co stanowi 14,83% wszystkich pracowników objętych nadzorem w roku sprawozdawczym.

Zdecydowana większość zakładów znajdujących się w ewidencji to zakłady zatrudniające do 9 osób – 237 zakładów.

W roku sprawozdawczym 2019 przeprowadzono łącznie 142 kontroli w 122 zakładach, co oznacza, że kontrolą objęto 30,89 % podmiotów gospodarczych będących w ewidencji.

Najliczniejszą grupę skontrolowanych zakładów stanowiły: zakłady zajmujące się handlem artykułami budowlanymi i gospodarstwa domowego oraz szkoły i placówki oświatowo – dydaktyczne. Za niewłaściwy stan sanitarny pomieszczenia pracy i pomieszczenia sanitarnohigienicznego ukarano 1 osobę na kwotę 300,00 złotych.

Najistotniejsze stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości:

- a) Brak aktualnych orzeczeń lekarskich – 5 przypadków,
- b) Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ścian i sufitów pomieszczeń sanitarnohigienicznych - 21 przypadków,
- c) Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ścian i sufitów pomieszczeń pracy – 9 przypadków,

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 17 decyzji nakazujących, 4 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków i 9 decyzji umarzających postępowanie administracyjne. Decyzje umarzające postępowanie

były wydawane wówczas, gdy przedsiębiorcy niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usuwali stwierdzone nieprawidłowości. Wydano 29 decyzji obciążających na kwotę 1471,50 zł.

Decyzje zawierały 66 nakazów które dotyczyły:

- a) Doprowadzenie do należytego stanu higieniczno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniu higienicznosanitarnym 33,
- b) Przeprowadzenie szkolenia bhp dla pracowników 1,
- c) Doprowadzenie do należytego stanu higieniczno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniu pracy - 20
- d) Tabela przydziału odzieży – 1,
- e) Opracowanie oceny ryzyka związanego z zagrożeniami biologicznymi – 1
- f) Wykonanie pomiarów środowiska pracy – 7
- g) Wykonanie pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – 1
- h) Sporządzenie rejestru szkodliwych czynników biologicznych - 1

W 2019r. skontrolowano 5 zakładów pracy w których 79 pracowników pracuje w przekroczeniach na drgania miejscowe, pył, hałas .

Najliczniejszą grupę pracującą w warunkach przekroczenia norm higienicznych stanowią w dalszym ciągu osoby eksponowane na hałas.

Zaznaczyć należy, że w wielu przypadkach z przyczyn technicznych i ze względu na specyficzny charakter procesu technologicznego, obniżenie przekroczenia wartości dopuszczalnej występującego w środowisku pracy czynnika szkodliwego środkami technicznymi jest trudna lub wręcz niemożliwa.

Wszystkich pracodawców u których stwierdzono przekraczające normatyw higieniczne zobowiązano do podjęcia działań.

W ramach promocji zdrowia podczas kontroli pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowali pracodawców o celowości stosowania środków ochrony indywidualnej.

Ponadto osiągnięto istotną poprawę warunków sanitarnych dotyczącą przede wszystkim: zapewnienia pracownikom nowych lub zmodernizowanych pomieszczeń produkcyjnych i sanitarno-higienicznych.

Dokonywano oceny przestrzegania zakazu palenia tytoniu i udzielano instruktaży o skutkach zdrowotnych, społecznych i ekonomicznych palenia.

W czasie czynności kontrolnych zwracano także uwagę na stosowanie i wprowadzanie w zakładach pracy do obrotu środków zastępczych. Prowadzono kolportaż materiałów oświatowych.

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

Na terenie powiatu znajdują się zakłady pracy w których pracownicy narażeni są czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Narażenia dotyczą promieniowania jonizującego, pyłu drewna twardego, czynników chemicznych występujących w paliwach płynnych oraz substancji chemicznych występujących w laboratorium.

Skontrolowano 6 zakładów, w których 45 pracowników (w tym 1 kobieta) narażeni są na działanie czynników rakotwórczych lub mutagennych. Czynności kontrolne dotyczyły nadzoru nad usuwaniem między innymi azbestu. Przeprowadzone kontrole stwierdziły nieprawidłowości w zakresie braku rejestru pracowników pracujących w kontakcie z benzenem. Wystawiono decyzję umarżającą wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na szybkie wykonanie zalecenia. Pracodawcy posiadają zgodną z rozporządzeniem dokumentację z w/w zakresu oraz przekazali informacje do ZPWIS w Szczecinie o stosowaniu w/w czynników.

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy skontrolowano 68 zakładów pracy, podczas których w jednym przypadku stwierdzono brak rejestru prac i pracowników narażonych na 3 grupę oraz braku szkolenia pracowników, z tego też względu wystawiono decyzję administracyjną nakazującą wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości z terminem wykonania w 2020r.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia (1713 osób), na grupę 3 zakwalifikowano (711 osób).

Na terenie objętym nadzorem nie prowadzą działalności zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 4 grupy zagrożenia.

Narażeni pracownicy na szkodliwe działanie czynników biologicznych pracują w zakładach branży rolniczej, spożywczej oraz służby zdrowia.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym detergentami oraz produktami biobójczymi.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane w obiektach objętych nadzorem, występowały w procesach technologicznych oraz wykorzystywane były do zapewnienia właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i urządzeń w zakładach pracy.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdują się zakłady:

- ✓ dalszych użytkowników - formulatorów, którzy wprowadzają do obrotu mieszaniny przez siebie wyprodukowane. W tym zakresie nie przeprowadzono kontroli.
- ✓ dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, którzy wprowadzają do obrotu substancje i mieszaniny (sprzedaż). W tym zakresie przeprowadzono 18 kontroli, w których nie stwierdzono nieprawidłowości.
- ✓ stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny niebezpieczne. W tym zakresie przeprowadzono 79 kontroli, w jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowość z zakresu braku spisu stosowanych mieszanin niebezpiecznych oraz stwarzających zagrożenie, z tego też względu wystawiono decyzję umarzającą stwierdzoną nieprawidłowość ponieważ podmiot kontrolowany w szybkim czasie wykonał nieprawidłowość.

Zakłady używają środków chemicznych niebezpiecznych zarówno do celów produkcyjnych: np. farby do malowania wyrobów gotowych, w warsztatach samochodowych, zakładach branży rolniczej jak również do procesów mycia i dezynfekcji np. podmioty lecznicze i branży spożywczej.

W czasie czynności kontrolnych na bieżąco sprawdzano czy pracownicy zapoznani są z treścią kart charakterystyk oraz na właściwie dobrane środki ochrony indywidualnej.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

W ewidencji znajdują się zakłady pracy w których wprowadzane są do obrotu produkty biobójcze. W tym zakresie przeprowadzono 27 kontroli, które nie stwierdziły nieprawidłowości.

Na terenie działania PPIS nie odnotowano zakładów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

Działalność prowadzą wyłącznie dystrybutorzy w/w produktów obsługujące głównie klientów indywidualnych. Są to na ogół sklepy mało powierzchniowe.

W zakresie stosowania produktów biobójczych przeprowadzono 18 kontroli w których nie stwierdzono nieprawidłowości.

5. Choroby zawodowe

PPIS w Kamieniu Pomorskim prowadzi również postępowania administracyjne w związku ze zgłaszanymi podejrzeniami chorób zawodowych.

W 2019r. do PPIS wpłynęło 6 zgłoszeń chorób zawodowych w tym 5 przypadków boreliozy choroby wymienionej w poz. 26 oraz 1 przypadek Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią, wymienionej w poz. 15 pkt 3 wykazu chorób zawodowych określonych w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 §1 pkt 3-6 i §1¹ ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy, wszczęto postępowania administracyjne wobec stron oraz skierowano pacjentów na badania do WOMP w Szczecinie.

Wydano 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej – borelioza (5) oraz przewlekłe choroby narządu głosu (1). Wydano także 1 decyzję o braku stwierdzeniu choroby zawodowej przewlekłe choroby narządu głosu.

6. Środki zastępcze

Według znowelizowanej ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii nowa definicja środka zastępczego wskazuje, iż są to produkty zawierające co najmniej jedną nową substancję psychoaktywną lub inną substancję o podobnym działaniu na ośrodkowy układ nerwowy. Mogą być użyte zamiast środka odurzającego lub substancji psychotropowej lub w takich samych celach jak środek odurzający lub substancja psychotropowa.

Wystosowano pisma do wszystkich placówek medycznych przypominających o konieczności zgłaszania podejrzeń zatruc środkami zastępczymi.

Wspólnie z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia uczestniczono w 7 szkoleniach podczas których przedstawiano najważniejsze informacje dotyczące środków zastępczych ich wyglądu, dystrybucji oraz skutków zdrowotnych. Przedstawiano sytuację epidemiologiczną w zakresie zatruc dopalaczami na terenie powiatu kamieńskiego jak i województwa zachodniopomorskiego. Prowadzono kolportaż materiałów edukacyjnych wśród uczestników. Podjęte działania skierowane były między innymi do organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży odpowiedzialnych za zapewnienie bezpieczeństwa w ramach akcji „Bezpieczne wakacje 2019”.

Zachęcono szkoły prowadzące działalność na terenie powiatu kamieńskiego do nawiązania współpracy w zakresie działań edukacyjnych.

Kontrolowano na podstawie ustaleń stanu faktycznego oraz oświadczenia podmiotu kontrolowanego, czy w obiekcie nie wytwarza się ani nie wprowadza do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną, o którym mowa w art. 44 b ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim umieszczono ulotkę poświęconą środkom zastępczym.

7. Podsumowanie i wnioski

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny pracy stanowił istotny zakres działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim. W czasie czynności kontrolnych zwracano szczególną uwagę na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań

zdrowotnych do wykonywania pracy, wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. Wzorem lat ubiegłych informowano pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w w/w warunkach.

W toku czynności kontrolnych informowano także pracodawców o nowelizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, zgodnie, z którą właściciel lub zarządzający ma obowiązek umieścić w widocznym miejscu oznaczenie słowno-graficzne informujące o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych w danym obiekcie i przestrzegać tego zakazu.

Istotnym zadaniem w sprawowanym nadzorze jest propagowanie prozdrowotnego stylu życia, czyli świadomych zachowań sprzyjających utrzymaniu i ochronie zdrowia poprzez edukację w tym zakresie. Rozdawano materiały oświatowe - stop dopalaczom, poradnik dla rodziców i młodzieży, miejsce pracy wolne od dymu tytoniowego, materiały dotyczące profilaktyki antynowotworowej

W bieżącym roku dużą uwagę poświęcono środkom zastępczym. Pracownicy higieny pracy w toku kontroli sanitarnych przedstawiali najważniejsze informacje dotyczące skutków zdrowotnych ich zażywania.

HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji

W okresie sprawozdawczym do PPIS w Kamieniu Pomorskim wpłynęło 55 interwencji z czego 14 interwencji zostało przekazanych w całości lub w części do załatwienia według kompetencji. W przypadku wniesionych interwencji zarzuty dotyczyły:

- 26 – w obiektach użyteczności publicznej niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych – w 3 przypadkach *interwencja częściowo zasadna*, a w 18 przypadkach *niezasadna*; a w 5 przypadkach *zasadna*;
- 1 - jakości wody do spożycia podawanej z wodociągu publicznego Golczewo – *interwencja niezasadna*;
- 4 - uciążliwości emisji hałasu w lokalu mieszkalnym w miejscowości Laska, Dziwnów i Międzyzdroje, w przypadku 2 *interwencje niezasadne*, w 2 przypadkach *interwencje wycofane* ;
- 1- zgłoszenie o nieprawidłowym odprowadzaniu powietrza z urządzeń pralniczych (nie spełnienie warunków technicznych montażu wyrzutni powietrza) *interwencja częściowo zasadna*
- 1 - usytuowania toalet publicznych w Międzywodziu przy zejściu na plaży przy ul. Zwycięstwa, zanieczyszczenia terenu oraz jakości wody w kąpielisku morskim Międzywodzie - *interwencja niezasadna*,
- 1- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz jego wyposażenia oraz używania przeterminowanych farb oraz spożywania posiłków na parapecie okiennym w salonie fryzjerskim *interwencja częściowo zasadna*,
- 2 - zakwitu sinic w Kąpielisku Wschód oraz Kąpielisku Zachód w Międzyzdrojach zakwitu sinic w Kąpielisku Szczucze w Golczewie *interwencja niezasadna*
- 2- niewłaściwego utrzymania terenu prywatnej działki, zgromadzenie śmieci na terenie działki w Międzyzdrojach oraz Dziwnówku, *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*,
- 1- wykonania ujęcia wód gruntowych w lokalu mieszkalnym w budynku mieszkalnym wielorodzinnym w Wapnicy *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*,
- 1- użytkowania domków letniskowych znajdujących się w Wiselce niezgodnie z ich przeznaczeniem *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*,

- 1- nielegalnego wysypiska śmieci w Kamieniu Pomorskim *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym,*
- 1- złego stanu sanitarno-technicznego budynku wielorodzinnego w Międzyzdrojach, niewłaściwa gospodarka z nieczystościami płynnymi osób zamieszkujących lokale mieszkalne w/w budynku, *interwencja częściowo zasadna, w części przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym,*
- 1- złego stanu sanitarno-higienicznego budynku wielorodzinnego w Kamieniu Pomorskim niewłaściwa gospodarka nieczystościami płynnymi, *interwencja zasadna, w części przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym,*
- 1- niewłaściwa gospodarka nieczystościami płynnymi w miejscowości Duniewo, *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym,*
- 1 - w sprawie wybijania studzienek kanalizacyjnych po intensywnych opadach deszczu w Kamieniu Pomorskim *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym,*
- 1- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obiektu znajdującego się na terenie powiatu gryfickiego *przekazano do właściwego PPIS w Gryficach,*
- 1- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz sanitarno-technicznego lokalu mieszkalnego oraz budynków gospodarczych mieszczących się w Wolinie - *interwencja niezasadna, przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*
- 1- niewłaściwej gospodarki odpadami komunalnymi przy ul. Dziwnowskiej/Zdrojowej w Kamieniu Pomorskim - *interwencja niezasadna, w części przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*
- 1- niewłaściwego utrzymania tereny, zanieczyszczenia terenu przy bloku mieszkalnym w Kamieniu Pomorskim *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*
- 2 - niewłaściwego usytuowania pojemnika na odpady komunalne znajdującego się na posesji – *interwencja niezasadna*
- 1- niewłaściwych warunków sanitarno – porządkowych przy kontenerach zbiorczych (selektywana zbiórka odpadów) w Kamieniu pomorskim – *interwencja niezasadna.*
- 1 - niewłaściwej gospodarki odpadami komunalnymi w Międzyzdrojach, pojemniki przepełnione, *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*
- 1- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zanieczyszczenia terenu oraz klatki schodowej budynku wielorodzinnego (nieprawidłowe odprowadzanie ścieków) w Międzyzdrojach *przekazano zgodnie z właściwościami organom właściwym*
- 1 - niewłaściwych warunków stanu sanitarno-higienicznego w lokalu mieszkalny w m. Miłachowo *interwencja niezasadna*

2. Liczba zamknięć/unieruchomień/ włączeń z użytkowania obiektu lub jego części

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeznaczonej do spożycia wydał 5 decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia, 6 decyzji stwierdzającej brak przydatności do kąpieli w kompleksach basenowych. Decyzje zostały wydane na:

- 1) wodociąg publiczny Świerzno w pobranej próbce wody stwierdzono obecność enterokoków kałowych i bakterii grupy coli;
- 2) w 3 wodociągach lokalnych w pobranych próbkach wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli;

oraz 6 decyzji zakazujących kąpieli w obiektach świadczących usługi hotelarskie i noclegowe z kompleksem basenowym.

3. Charakterystyka obiektów

Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w 2019r. prowadził monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pobór próbek wody do analiz odbywał się zgodnie z zatwierdzonym przez ZPWIS w Szczecinie harmonogramem poboru próbek wody na rok 2019. Częstotliwość kontroli jakości wody zgodna jest z wymogami przedmiotowego rozporządzenia i zależy od ilości produkowanej wody.

W przypadku wodociągów o produkcji do 100 m³ / dobę - ustalono pobór 2 krotnie w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP) – dotyczy wodociągów nieobjętych tą kontrolą w 2018r. W przypadku wodociągów o produkcji od 100 m³ do 1000 m³ / dobę – ustalono 2 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie MP parametrów z grupy B (MP).

W wodociągach o produkcji powyżej 1000 m³ / dobę zaplanowano: dla wodociągu publicznego Kamień Pomorski 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 2 krotny w zakresie parametrów grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Strzeżewo 3 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Międzyzdroje 3 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 2 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP).

Lp.	Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę podziałem na produkcje wody o wydajności w m ³ /d	Miasto	Wieś
1	<100	0	33
2	100-1000	2	13
3	1000-10000	2	1
Lp.	Inne podmioty zaopatrujące w wodę	Miasto	Wieś
1.	<100	1	10

Tabela 4 Liczba wodociągów z podziałem na produkcję wody na dzień 31 grudnia 2019r.

W okresie sprawozdawczym prowadzono również kontrolę jakości wody ciepłej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej i obiektach użyteczności publicznej. Nadzorem objęto w ciągu okresu sprawozdawczego 4 obiekty, próbki pobrano z następujących obiektów:

- Szpital Św. Jerzego w Kamieniu Pomorskim,
- Sanatorium Uzdrawiskowe „Dąbrówka” w Kamieniu Pomorskim,
- Sanatorium Uzdrawiskowe „Chrobry” w Kamieniu Pomorskim,
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „ZDROWIE” Zakład Opiekuńczo – Pielęgnacyjny „Willa Pod Sosnami ” Willa Pod sosnami w Międzywodziu
- Stacjonarny Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny w Międzywodziu

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań nie stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.*

Reasumując pobranych zostało 26 próbek w ramach bieżącego nadzoru.

- Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody

W okresie sprawozdawczym 2019r. pobrano próbki wody ze wszystkich grup wodociągów tj.:

Wodociągi o produkcji wody < 100m³/d skontrolowano 33 wodociągi na jakość dostarczanej wody odbiorcom z 33 wodociągów znajdujących się w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

Wodociągi o produkcji wody 100m³/d – 1000m³/d skontrolowano 15 wodociągów na jakość dostarczanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszystkie, które znajdują się pod nadzorem tutejszej Inspekcji.

Wodociągi o produkcji wody 1000m³/d – 10000m³/d skontrolowano 3 obiekty w tej grupie, tj. wszystkie wodociągi będące w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

W okresie sprawozdawczym wodociąg publiczny Jarszewo zmniejszył swoją produkcję i na dzień 31 grudnia 2019r. został włączony do grupy wodociągów o produkcji < 100m³/d. Dodatkowo na dzień 31 grudnia 2019r. wodociąg publiczny Gostyniec został wyłączony z użytkowania, a miejscowości zasilane są przez wodociąg publiczny Gostyń.

- 1) Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

Wodociągi o produkcji wody poniżej 100m³/d

Na podstawie uzyskanych sprawozdań z badań wody pobieranej z tej grupy wodociągów PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdza, iż jakość analizowanej wody pod względem fizykochemicznym utrzymuje się podobnie jak w latach ubiegłych. Zakwestionowane parametry fizykochemiczne to: mętność, mangan, żelazo, jednorazowo wystąpiło przekroczenie benzoapairnu Σ THM i chloroformu. W przypadku analiz wody pod względem mikrobiologicznym obserwuje się, iż jakość wody utrzymywała się na podobnym poziomie, tj. obserwowano obecność bakterii grupy coli, enterokoków kałowych i podwyższoną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h. W okresie sprawozdawczym w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych tj. z obecnością bakterii grupy coli w wodociągu lokalnego oraz ponadnormatywną ogólną liczbą mikroorganizmów w 22° po 72 h w wodzie dla wodociągu publicznego Kępica, Giżkowo, Rekowo-Borzysław, Żółcino, Jatki. PPIS w Kamieniu Pomorskim po analizie zagrożeń zdrowotnych podejmował decyzje.

Kontrola wewnętrzna jakości wody dla wodociągu publicznego Świerżno wykazała obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych pochodzenia kałowego, tj.: wodociąg Świerżno (bakterie grupy coli, enterokoki kałowe). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z rygiorem natychmiastowej wykonalności, badania powtórkowe wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym wydano pisma informujące o jej przydatności do spożycia.

W przypadku wodociągu publicznego Giżkowo, Kępica, Kaleń, Żółcino próbki wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wykazały ponadnormatywną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h, natomiast woda pobrana w ramach kontroli wewnętrznej: wodociąg publiczny Jatki, Sierosław, Ostromice, Piaski Wielkie zanieczyszczona była mikrobiologicznie tj. stwierdzono obecność pojedynczych liczb bakterii grupy coli, z wykluczeniem zanieczyszczeń pochodzenia kałowego. Wszczynano postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie tych parametru mikrobiologicznych. Zarządcy każdorazowo przedkładali badania powtórkowe, które wykazały, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. PPIS w Kamieniu Pomorskim umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

Na jakość wody podawanej z wodociągu publicznego Jatki i wodociągu publicznego Kaleń oraz wodociągu publicznego Dobropole dla dwóch pierwszych wodociągów wydane zostały decyzje warunkowej przydatności wody w zakresie mętności, natomiast dla wodociągu Dobropole w zakresie sodu. Analizy próbek wody sprawdzające wykonalność decyzji wykazały, iż przedmiotowe parametry mieściły się w wymaganym zakresie zgodnym z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Wydana została decyzja warunkowej przydatności wody dla wodociągu publicznego Chomino w zakresie manganu.

Analiza próbki wody sprawdzająca wykonalność decyzji wykazała, utrzymując się przekroczenie przedmiotowego parametru, w związku z czym przedsiębiorstwo wystąpiło o prolongatę terminu, dalsze badania powtórkowe wykazały wykonanie decyzji. Podobnie postąpiono w przypadku wodociągu publicznego Piaski Wielkie oraz jednym wodociągiem lokalnym, gdzie w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje warunkowych przydatności wody do spożycia w zakresie manganu dla wodociągu Piaski Wielkie, natomiast dla wodociągu lokalnego w zakresie mętności, żelaza, manganu oraz decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków.

Dla wodociągu publicznego Gostyniec w okresie sprawozdawczym obowiązywały decyzje w zakresie sodu, chlorków i przewodności właściwej z terminem warunkowej przydatności wody do spożycia do dnia 16 czerwca 2019r. Zarządzający przedmiotowym wodociągiem poinformował, iż sieć wodociągowa Gostyniec, Redliny i Dąbrowa została podłączona do wodociągu publicznego Gostyń, tym samym obowiązujące decyzje zostały bezprzedmiotowe.

Jeżeli chodzi o wodociąg publiczny Giżkowo w okresie sprawozdawczym również obowiązywała decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie chlorków z terminem do 14 kwietnia 2021r. Dodatkowo w okresie sprawozdawczym obowiązywała decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakres ponadnormatywnej ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h z terminem wykonania obowiązku do dnia 20 października 2019r. Wyniki wody pobranej celem sprawdzenia efektywności przeprowadzonych działań naprawczych wykazały, iż parametr doprowadzony został do wymaganej wartości. Tym samym PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził wykonanie obowiązków decyzji. Dodatkowo w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie parametrów tj.: ponadnormatywną zawartość mętności oraz ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h. Wystosowano pismo do zarządcy wzywające do podjęcia działań mających na celu obniżenie przekroczonych parametrów. Wszczęto postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych i dalej PPIS w Kamieniu Pomorskim wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono również pojedyncze przekroczenia parametrów fizykochemicznych. Odpowiedzialni zarządcy podejmowali działania naprawcze, których efektywność została potwierdzona prawidłowym wynikiem badania wody, tym samym PPIS w Kamieniu Pomorskim umarzał wszczęte postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Rarwino w ramach kontroli sanitarnej stwierdzano przekroczenie parametru fizykochemicznego tj.: ponadnormatywną zawartość mętności. Wszczęto postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych. W związku z powyższym umorzono wszczęte postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Miłachowo stwierdzono w ramach kontroli sanitarnej oraz w ramach kontroli sanitarnej przekroczenie parametrów fizykochemicznych tj.: ponadnormatywną zawartość mętności, żelaza oraz manganu, Wszczęto postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych, umorzono postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Żółcino stwierdzono przekroczenie parametru fizykochemicznego i parametru mikrobiologicznego tj.: ponadnormatywną zawartość mętności i ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h. Wszczęto postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych, umorzono postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Niemica w ramach kontroli sanitarnej stwierdzono przekroczenie parametru fizykochemicznego tj.: ponadnormatywną zawartość benzo(a)pirenu. Wszczęto postępowanie w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych. Umorzono postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Unibórz w ramach kontroli sanitarnej stwierdzono przekroczenie parametru fizykochemicznego tj.: ponadnormatywną zawartość mętności. Wszczęto postępowanie w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych. Umozorono postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Kaleń w ramach kontroli sanitarnej stwierdzono przekroczenie parametrów fizykochemicznych tj.: ponadnormatywną zawartość Σ THM i chloroformu. Wszczęto postępowanie w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych. Umozorono postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Radawka w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzano przekroczenie parametru fizykochemicznego tj.: ponadnormatywną zawartość mętności. Wszczęto postępowania w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych. Umarzano postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku wodociągu publicznego Górki Pomorskie w ramach kontroli sanitarnej stwierdzono przekroczenie parametru fizykochemicznego tj.: ponadnormatywną zawartość mętności. Wszczęto postępowanie w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych. Umozorono postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

Wodociągi, w których woda nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym i fizykochemicznym w badanym zakresie w okresie sprawozdawczym zarówno w ramach kontroli wewnętrznej jak i bieżącego nadzoru sanitarnego:

- wodociąg Miłachowo (żelazo, mętność, mangan),
- wodociąg Unibórz (mętność),
- wodociąg Niemica (benzo(a)piern),
- wodociąg Kępica (ogólna l. mikroorganizmów po 72h),
- wodociąg Ostromice (bakterie g.coli)
- wodociąg Świerzno (bakterie g.col, enterokoki kałowe),
- wodociąg Sierosław (b.grupy coli, mangan),
- wodociąg Kaleń (ogólna l. mikroorganizmów po 72h ,mętność, Σ THM, chloroform),
- wodociąg Radawka (mętność),
- wodociąg Dobropole (sód),
- wodociąg Giżkowo (ogólna liczba mikroorganizmów po 72h, mangan),
- wodociąg Żółcino (ogólna l. mikroorganizmów po 72h, mętność),
- wodociąg Rarwino (mętność),
- wodociąg Jatki (ogólna liczba mikroorganizmów po 72h, baktei g.coli),
- wodociąg Rekowo-Borzysław (ogólna liczba mikroorganizmów po 72h),
- wodociąg Górki Pomorskie (mętność),
- wodociąg lokalny (bakterie grupy coli, żelazo, mangan, mętność),
- wodociąg Chomino (mangan)
- wodociąg Miłachowo (mangan)
- wodociąg Piaski Wielkie (mangan, bakterie grupy coli)

Lp.	Nazwa wodociągu	Przekroczony parametr		uwagi
		mikrobiologiczny	fizykochemiczny	
1	Giżkowo	-	chlorki	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia

Lp.	Nazwa	Przekroczony parametr		uwagi
2	Piaski Wielkie	-	mangan	14.04.2021r. Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 12.06.2020r.
3	Wodociąg lokalny	-	żelazo, mangan, mętność	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 31.01.2020r.
4	Kępicza	Ogólna liczba mikroorganizmów po 72h	-	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 16.02.2020r.
5	Kaleń	-	mętność	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 31.01.2020r.

Tabela 5. Wykaz decyzji dotyczących wodociągów o produkcji wody poniżej 100 m³/d obowiązujących na dzień 31 grudnia 2019r.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 77 próbek wody w ramach nadzoru sanitarnego z 33 wodociągów publicznych. Liczba zakwestionowanych prób 8, w tym pod względem fizykochemicznym – 8 i 7 pod względem mikrobiologicznym.

Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
		ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
0	0	0	0	0	0/ 0zł	0/0 zł	0

Tabela 6. Zestawienie danych dotyczących kontroli sanitarnych wodociągów publicznych

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym, nie odnotowano interwencji dotyczących złej jakości wody.

Wodociągi o produkcji wody 101m³/d – 1000m³/d

Wyniki badań wód pobranych z wodociągów o tej produkcji wskazują, iż jakość wody pozostaje bez większych zmian w zakresie fizykochemicznym i mikrobiologicznym. W okresie sprawozdawczym w tej grupie wodociągów odnotowano przekroczenie parametrów mikrobiologicznych tj. ogólna liczbę mikroorganizmów po 72h oraz bakterie grupy coli.

Na jakość wody podawanej z wodociągu publicznego Gostyń wydana została decyzja warunkowej przydatności wody w zakresie sodu. Analizy próbki wody sprawdzające wykonalność decyzji wykazały, iż przedmiotowy parametr mieścił się w wymaganym zakresie zgodnym z rozporządzeniem Ministra Zdrowia, co skutkowało wykonaniem decyzji i stwierdzeniem przydatności wody do spożycia.

W przypadku wodociągu publicznego Mechowo stwierdzono w ramach kontroli wewnętrznej oraz w ramach bieżącego nadzoru stwierdzono ponadnormatywną zawartość mętności. W związku z powyższym wszczynano postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona

przystępowała do prac zmierzających do poprawy jakości wody. Po przeprowadzonych pracach wykonywała badania powtórkowe i przedkładała pozytywne wyniki z analiz.

W przypadku wodociągu publicznego Wiselka stwierdzono przekroczenie parametru mikrobiologicznego tj.: ponadnormatywną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h, a w ramach kontroli wewnętrznej ponadnormatywną zawartość mętności, wszczęto postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych i organ umorzył postępowanie

W przypadku wodociągu publicznego Jarszewo stwierdzono w ramach kontroli wewnętrznej przekroczenie parametru mikrobiologicznego tj.: ponadnormatywną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h wszczęto postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych i organ umorzył postępowanie

W przypadku wodociągu publicznego Świniec stwierdzono w ramach bieżącego nadzoru ponadnormatywną zawartość żelaza, a w przypadku kontroli wewnętrznej przekrozoną zawartość mętności. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystępowała do prac zmierzających do poprawy jakości wody. Po przeprowadzonych pracach wykonywała badania powtórkowe i przedkładała pozytywne wyniki z analiz.

W przypadku wodociągu publicznego Kretlewo stwierdzono w ramach bieżącego nadzoru ponadnormatywną zawartość utlenialności z $KMnO_4$. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystępowała do prac zmierzających do poprawy jakości wody. Po przeprowadzonych pracach wykonywała badania powtórkowe i przedkładała pozytywne wyniki z analiz.

W przypadku wodociągu publicznego Ładzin stwierdzono w ramach bieżącego nadzoru ponadnormatywną zawartość mętności. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystępowała do prac zmierzających do poprawy jakości wody. Po przeprowadzonych pracach wykonywała badania powtórkowe i przedkładała pozytywne wyniki z analiz.

W przypadku wodociągu publicznego Golczewo stwierdzono w ramach bieżącego nadzoru ponadnormatywną zawartość mętności. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystępowała do prac zmierzających do poprawy jakości wody. Po przeprowadzonych pracach wykonywała badania powtórkowe i przedkładała pozytywne wyniki z analiz.

W przypadku wodociągu publicznego Wapnica w ramach badań wykonanych w zakresie kontroli wewnętrznej zaobserwowano obecność bakterii grupy coli. Jednocześnie stwierdzono również, iż wykluczone zostało skażenie kałowe. Strona niezwłocznie przystąpiła do prac dezynfekcji ujęcia i przedłożyła badania powtórkowe potwierdzające skuteczność wykonanych prac.

W przypadku wodociągu publicznego Kłęby w okresie sprawozdawczym stwierdzono przekroczenie parametru fizykochemicznego tj.: ponadnormatywną zawartość manganu. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystępowała do prac zmierzających do poprawy jakości wody. Po przeprowadzonych pracach wykonywała badania powtórkowe i przedkładała pozytywne wyniki z analiz.

Wodociągi, w których woda nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym i fizykochemicznym do 31 grudnia 2019r. podczas prowadzonej kontroli wewnętrznej przez przedsiębiorstwa oraz kontroli sanitarnej jakości wody w:

- wodociąg publiczny Golczewo (mętność),
- wodociąg publiczny Mechowo (mętność),
- wodociąg publiczny Gostyń (sód),
- wodociąg publiczny Jarszewo (mętność),
- wodociąg publiczny Świniec (mętność, żelazo),
- wodociąg publiczny Ładzin (mętność),

- wodociąg publiczny Wapnica (bakterie g.coli),
- wodociąg publiczny Wiselka (ogólna liczba mikroorganizmów po 72 h,)
- wodociąg publiczny Kretlewo (utlenialność z KMnO₄),
- wodociąg publiczny Kłęby (mangan)

Na dzień 31 grudnia 2019r. w tej grupie wodociągów nie obowiązuje żadna decyzja na złą jakość wody, prowadzone jest postępowanie na złą jakość wody w zakresie utlenialności z KMnO₄ dla wodociągu publicznego Kretlewo.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 51 próbek wody z 15 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 4 w tym pod względem fizykochemicznym 2 i 2 pod względem mikrobiologicznym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole sanitarne dotyczące utrzymania stanu sanitarno-technicznego wodociągów. Kontrola stanu sanitarno-technicznego SUW Stuchowo i urządzeń wodociągowych nie wykazała nieprawidłowości . Natomiast kontrola wodociąg publiczny Łukęcin - SUW Łukęcin wykazała niewłaściwy stan sanitarno – techniczny obiektu, tj.: ściany oraz sufit w pomieszczeniu Stacji Uzdatniania Wody utrzymane w złym stanie sanitarno-technicznym – pokryte wyłącznie wełną mineralną, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości. Podobnie jak kontrola wodociągu publicznego Gostyń- SUW Gostyń dowiodła niewłaściwy stan sanitarno – techniczny obiektu, tj.: ściany oraz sufit w pomieszczeniu Stacji Uzdatniania Wody, w którym znajdują się 2 odżelaziacze, sprężarka, aerator oraz 2 zbiorniki utrzymane w złym stanie sanitarno-technicznym – widoczne ciemne zacieki z ubytkami farby i tynku. W związku z powyższym wydano decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków: dla wodociągu Łukęcin do dnia 20 kwietnia 2020r. a dla wodociągu Gostyń do dnia 31 marca 2020r.

Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
		ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
3	3	0	2	2	1/ 33,24zł	0/0 zł	0

W roku sprawozdawczym wpłynęła 1 interwencja na złą jakość wody. Według osoby zgłaszającej interwencję woda jest tłusta, zapach " mułu".

W związku z powyższym zostały pobrane próbki wody w ramach nadzoru sanitarnego do analiz z trzech punktów tj.: *hydrofornia woda uzdatniona, sieć ul. Krótka 4 w oczyszczalni – wskazany najbliższy punkt na sieci w stosunku do punktu którego dotyczyła interwencja – kran przy zlewozmywaku w pomieszczeniu socjalnym w oczyszczalni oraz instalacja wewnętrzna budynek mieszkalny -Golczewo, sieć – punkt z interwencji – kran przy zlewozmywaku znajdujący się w piwnicy.* Pobrane próbki wody zostały przebadane w zakresie parametrów mikrobiologicznych tj. ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h, liczby enterokoków kałowych, liczby bakterii grupy coli, liczby Escherichia coli oraz w zakresie następujących parametrów fizykochemicznych: przewodność właściwa, pH, smak, mętność, barwa, utlenialność, zapach, jon amonowy w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim. Ponadto w zakresie następujących parametrów fizykochemicznych: azotyny, azotany, żelazo, mangan, miedź, ołów, kadm, nikiel, chrom, glin, arsen, selen, antymon, rtęć, 1,2 – dichloroetan, Σ THM, benzo(a)piren, Σ WWA, bor i benzen woda została zbadana w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie. Woda w powyższym zakresie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 07 grudnia 2017r.

Wodociągi o produkcji wody 1001 m³/d – 10000m³/d

Na podstawie przeprowadzonych analiz w okresie sprawozdawczym stwierdzono przekroczenia mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne. W zakresie parametrów mikrobiologicznych pojawiało się pojedyncze przekroczenie w przypadku wodociągu publicznego Międzyzdroje w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych i organ umorzył postępowanie. W przypadku wodociągu publicznego Kamień Pomorski w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną zawartość mętności, żelaza i manganu. Wobec strony zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Wyniki badania wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej przez odpowiedzialnego zarządcę wykazały, iż woda spełnia wymagania w badanym zakresie. Organ umorzył wszczęte postępowanie administracyjne. Podobna sytuacja miała miejsce dla wodociągu publicznego Strzeżewo gdzie jednorazowo wystąpiło przekroczenie mętności. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody. Strona przystąpiła do prac i przedłożyła pozytywny wynik z przeprowadzonych badań powtórkowych i organ umorzył postępowanie.

Wodociągi, w których woda nie odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym i mikrobiologicznym w trakcie trwania okresu sprawozdawczego :

- wodociąg publiczny Strzeżewo (mętność,),
- wodociąg publiczny Kamień Pomorski (mętność, żelazo, mangan),
- wodociąg publiczny Międzyzdroje (ogólna liczba mikroorganizmów po 72h),

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 14 próbek wody z 3 wodociągów publicznych. Liczba zakwestionowanych prób 1, w tym pod względem mikrobiologicznym.

W tej grupie wodociągów na dzień 31 grudnia 2019r. r. nie obowiązuje żadna decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli obiektów wodnych pod względem utrzymania stanu sanitarno-technicznego. Nie wpłynęła żadna interwencja na złą jakość wody.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

- Wodociąg publiczny Gostyniec – obowiązywały 3 decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - chlorków wydana w dniu 26 lutego 2009r. – ostatnie przedłużenie z dnia 17 września 2013r. z terminem wykonania do dnia do dnia 30 września 2014r., przedłużona w dniu 30 grudnia 2014r. terminem wykonania obowiązków do 30 października 2015r. (termin warunkowej przydatności 15 listopada 2015r.), przedłużona w dniu 26 listopada 2015r. (termin warunkowej przydatności do dnia 14 grudnia 2016r.); przedłużona w dniu 10 stycznia 2017r. (termin warunkowej przydatności do dnia 14 grudnia 2017r.); przedłużona w dniu 29 grudnia 2017r. (termin warunkowej przydatności do dnia 16 grudnia 2018r,) przedłużona w dniu 21 grudnia 2018r. (termin warunkowej przydatności do dnia 16 czerwca 2019r.) – *wykonana - podłączenie do wodociągu publicznego Gostyń;*
 - sodu - wydana w dniu 17 września 2013r. z terminem realizacji do 30 września 2014r., przedłużona w dniu 30 grudnia 2014r. terminem wykonania obowiązków do 30 października 2015r. (termin warunkowej przydatności 15 listopada 2015r.), przedłużona w dniu 08 stycznia 2016r. z terminem wykonania obowiązków do 30 listopada 2016r. (termin warunkowej przydatności 14 grudnia 2016r.), przedłużona w dniu 10 stycznia 2017r. (termin warunkowej przydatności do dnia 14 grudnia 2017r.); przedłużona w dniu 29 grudnia 2017r. (termin warunkowej przydatności do dnia 16 grudnia 2018r,) przedłużona w dniu 21 grudnia 2018r.

- (termin warunkowej przydatności do dnia 16 czerwca 2019r.) – *wykonana - podłączenie do wodociągu publicznego Gostyń*;
- przewodności właściwej- wydana w dniu 28 kwietnia 2015r. z terminem realizacji do 30 października 2015r., przedłużona w dniu 26 listopada 2015r. z terminem wykonania obowiązków do 30 listopada 2016r. (termin warunkowej przydatności do dnia 14 grudnia 2016r.), przedłużona w dniu 10 stycznia 2017r. (termin warunkowej przydatności do dnia 14 grudnia 2017r.) przedłużona w dniu 29 grudnia 2017r. (termin warunkowej przydatności do dnia 16 grudnia 2018r.) przedłużona w dniu 21 grudnia 2018r. (termin warunkowej przydatności do dnia 16 czerwca 2019r.) – *wykonana - podłączenie do wodociągu publicznego Gostyń*;
 - Wodociąg publiczny Giżkowo – obowiązuje 1 decyzja na warunkową przydatność wody i 1 obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody do spożycia w zakresie:
 - chlorków decyzja wydana w dniu 27 września 2012r. z terminem realizacji do dnia 29 marca 2013r., przedłużona w dniu 4 kwietnia 2013r. z terminem wykonania do dnia 13 kwietnia 2014r., przedłużona w dniu 8 maja 2014r. z terminem wykonania do dnia 30 marca 2016r., przedłużona w dniu 16 maja 2016r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2017r. (termin warunkowej przydatności 15 stycznia 2018r.) – przedłużona w dniu 10 kwietnia 2018r. z terminem wykonania do dnia 30 marca 2021r. (termin warunkowej przydatności 16 kwietnia 2021r.)- *w trakcie realizacji*,
 - ogólnej liczba mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 03 września 2019r. z terminem wykonania do dnia 20 października 2019r. (termin warunkowej przydatności 03 listopada 2019r.) – *wykonana*;
 - Wodociąg publiczny Piaski Wielkie - obowiązywała 1 decyzja warunkowej przydatności wody i 1 obowiązuje warunkowej przydatności wody do spożycia
 - mangan decyzja wydana w dniu 1 sierpnia 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 września 2019r. (termin warunkowej przydatności wody do 15 października 2019r.), – *wykonana*;
 - mangan decyzja wydana w dniu 24 października 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 29 maja 2020r. (termin warunkowej przydatności wody do 16 czerwca 2020r.), – *w trakcie realizacji*;
 - Wodociąg publiczny Chomino – obowiązywała 1 decyzja na warunkową przydatność wody i 1 decyzja przedłużająca w zakresie:
 - manganu decyzja wydana w dniu 06 czerwca 2019r.. z terminem wykonania do dnia 15 lipca 2019r. (termin warunkowej przydatności 31 lipca 2019r.) – przedłużona w dniu 26 lipca 2019r. z terminem wykonania do dnia 16 sierpnia 2019r. (termin warunkowej przydatności 30 sierpnia 2019r.)- *wykonana*,
 - Wodociąg publiczny Dobropole – obowiązywała 1 decyzja na warunkową przydatność wody i 1 decyzja przedłużająca w zakresie:
 - sodu decyzja wydana w dniu 04 września 2019r.. z terminem wykonania do dnia 30 października 2019r. (termin warunkowej przydatności 17 listopada 2019r.) – przedłużona w dniu 29 października 2019r. z terminem wykonania do dnia 30 grudnia 2019r. (termin warunkowej przydatności 13 stycznia 2020r.)- *wykonana*,
 - Wodociąg publiczny Gostyń – obowiązywała 1 decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - sodu decyzja wydana w dniu 06 czerwca 2019r. z terminem wykonania do dnia 15 lipca 2019r. (termin warunkowej przydatności 31 lipca 2019r.) – *wykonana*,
 - Wodociąg publiczny Jatki – obowiązywały 2 decyzje na warunkową przydatność wody i 1 przedłużająca w zakresie:

- mętności decyzja wydana w dniu 04 kwietnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 05 maja 2019r. (termin warunkowej przydatności 19 maja 2019r.) –*wykonana*,
- ogólna liczba mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 04 października 2019r. z terminem wykonania do dnia 15 listopada 2019r. (termin warunkowej przydatności 30 listopada 2019r.) – przedłużona w dniu 20 listopada 2019r. z terminem wykonania do dnia 10 grudnia 2019r. (termin warunkowej przydatności 31 grudnia 2019r.)- *wykonana*,
- Wodociąg publiczny Kępica– obowiązywały 2 decyzje na warunkową przydatność wody 1 przedłużająca w zakresie:
 - ogólna liczba mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 04 października 2019r. z terminem wykonania do dnia 15 listopada 2019r. (termin warunkowej przydatności 30 listopada 2019r.) – *wykonana*;
 - ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 10 grudnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2019r. (termin warunkowej przydatności 12 stycznia 2020r.) przedłużona w dniu 30 grudnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 31 stycznia 2020r. (termin warunkowej przydatności 16 lutego 2020r.)- *w trakcie realizacji*;
- Wodociąg publiczny Kaleń– obowiązywały 1 decyzja na warunkową przydatność wody 1 przedłużająca w zakresie:
 - mętności decyzja wydana w dniu 04 kwietnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 05 maja 2019r. (termin warunkowej przydatności 19 maja 2019r.) – *wykonana*,
 - mętności decyzja wydana w dniu 30 grudnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 17 stycznia 2020r. (termin warunkowej przydatności 31 stycznia 2020r.) - *w trakcie realizacji*;
- Wodociąg publiczny Rekowo-Borzysław – obowiązywała 1 decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h decyzja wydana w dniu 09 października 2019r. z terminem wykonania do dnia 30 października 2019r. (termin warunkowej przydatności 15 listopada 2019r.) – *wykonana*;
- Wodociąg publiczny Świerzno - obowiązywała 1 decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia:
 - enterokoki kałowe, bakterie grupy coli decyzja wydana w dniu 16 września 2019r. stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z rygiem natychmiastowej wykonalności. W dniu 20 września 2019r. na podstawie przeprowadzonych badań PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził przydatność wody do spożycia oraz wykonanie obowiązków z decyzji; *wykonana*
- Wodociąg lokalny - obowiązywała 1 decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia, 1 decyzja na warunkową przydatność wody 1 decyzja przedłużająca:
 - bakterie grupy coli decyzja wydana w dniu 20 listopada 2019r. stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z rygiem natychmiastowej wykonalności. W dniu 26 listopada 2019r. na podstawie przeprowadzonych badań PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził przydatność wody do spożycia oraz wykonanie obowiązków z decyzji; *wykonana*
- mętności, żelaza, manganu decyzja wydana w dniu 12 grudnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2019r. (termin warunkowej przydatności 12 stycznia 2020r.) przedłużona w dniu 30 grudnia 2019r. z terminem wykonania do dnia 31 stycznia 2020r. (termin warunkowej przydatności 31 stycznia 2020r.) - *w trakcie realizacji*;

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje:

- 1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:
 - 14 decyzji na warunkową przydatność wody,
 - 5 decyzji prolongujących termin wykonania obowiązków,
 - 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia ze względu na zanieczyszczenia mikrobiologiczne,

Na dzień 31 grudnia 2019r. pozostaje 5 decyzji w trakcie realizacji obowiązków nałożonych na przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie

W okresie sprawozdawczym nie wpłynęły informacje dotyczące awarii lub niedoborów w dostawach wody z wodociągów zlokalizowanych w powiecie kamieńskim.

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej

W okresie sprawozdawczym Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. na zlecenie osoby fizycznej prowadziło prace budowy sieci wodociągowej w m. Zastań, obecnie trwa proces przejęcia wybudowanej sieci. Dodatkowo w roku 2019 Gmina Wolin uzyskała pozwolenie Starosty Kamieńskiego Domysłów Kolonia-Warnowo, Domysłów Kolonia – Domysłów, budowę sieci wodociągowej na odcinku miejscowości Unin i Jarzębowo oraz od Zastania do SUW Sierosław.

W roku 2019 Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Międzyzdrojach wybudowano nowy odcinek sieci wodociągowej w ulicy Okrągłej w Wapnicy.

W roku 2019 Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Dziwnowie wybudowano sieć wodociągową i sieć kanalizacyjną na nowoprojektowanym osiedlu Brzózki pomiędzy ul. Nadbałtycką a Morską w m. Łukęcin.

Gmina Golczewo - Zakład Usług Publicznych w Golczewie przeprowadziło w SUW Kłęby – wymianę 2 zbiorników retencyjnych o pojemności 50m³, SUW Golczewo - montaż zbiornika ciśnieniowego do powietrza o pojemności 0,9 m³, SUW Mechowo - montaż zbiornika ciśnieniowego do powietrza o pojemności 0,9 m³, SUW Kretlewo – wymiana 3 pomp poziomych typu MVA na zestaw hydroforowy wraz ze sterowaniem, SUW Niemica –wymiana pompy głębinowej w studni nr 1.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne zarządzające wodociągami publicznym, w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych podejmowały zabiegi dezynfekcyjne ujęć, które okazywały się mniej lub bardziej skuteczne. W przypadku przekroczeń parametrów fizykochemicznych zarządzający prowadzili prace zmierzające do obniżenia podwyższonych wartości parametrów, szczególności poprzez zwiększenie częstotliwości płukania filtrów, wymianę złożeń w filtrach itp.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.

Wodociągi lokalne są w większości wodociągami - ujęciami własnymi obiektów sezonowych, prowadzącymi działalność między innymi w zakresie usług noclegowych, obozy harcerskie.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 11 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, kontroli jakości wody dokonano we wszystkich wodociągach.

Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

W tej grupie wodociągów w trakcie okresu sprawozdawczego pobrano wodę z 11 wodociągów lokalnych tj.: łącznie pobrano 24 próbki wody w zakresie monitoringu parametrów z grupy A i z grupy

B. Liczba próbek zakwestionowanych to 10, w tym 6 próbek pod względem fizykochemicznym i 6 próbek pod względem mikrobiologicznym.

W okresie sprawozdawczym dla jednego z wodociągów lokalnych obowiązywały 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia 14 lipca 2019r. w zakresie mętności i żelaza. Analizy próbek wody sprawdzające wykonalność decyzji wykazały, utrzymujące się przekroczenie przedmiotowych parametrów, w związku z czym podmiot wystąpił o prolongatę terminu. Organ przychylił się do wniosku strony wydano decyzje zmieniające termin warunkowej przydatności wody do spożycia do dnia 14 stycznia 2020r. Badania wykonane przez podmiot w ramach kontroli wewnętrznej wykazały doprowadzenie wody do wymaganej wartości w zakresie żelaza, natomiast w przypadku mętności zaobserwowano utrzymujące się przekroczenie i na prośbę podmiotu wydano decyzję prolongującą termin warunkowej przydatności wody do spożycia do 11 października 2020r. Dodatkowo w okresie sprawozdawczym stwierdzono, iż woda zanieczyszczona była mikrobiologicznie tj. stwierdzono obecność pojedynczej liczby bakterii grupy coli, z wykluczeniem zanieczyszczeń pochodzenia kałowego. Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie parametru mikrobiologicznego. Badania powtórkowe, które wykazały, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. PPIS w Kamieniu Pomorskim umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

Kontrola jakości wody dla kolejnego wodociągu lokalnego dwukrotnie wykazała obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych, tj.: bakterie grupy coli. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał dwukrotnie decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia z rygiem natychmiastowej wykonalności, badania powtórkowe wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym wydano pisma informujące o jej przydatności do spożycia. Ponadto w okresie trwania roku 2019 w związku z ponadnormatywną ogólną liczbą mikroorganizmów po 72 h wydano decyzję warunkowej przydatności wody do spożycia, analizy wody celem sprawdzenia doprowadzenia wody do wymaganej jakości wykazały utrzymującą się podwyższoną wartość przedmiotowego parametru mikrobiologicznego. Podmiot wystąpił o prolongatę terminu warunkowej przydatności wody do spożycia. Badania powtórkowe wykazały wykonanie decyzji, woda została doprowadzona do wymaganej jakości. Również w okresie sprawozdawczym stwierdzono, iż woda zanieczyszczona była mikrobiologicznie tj. stwierdzono obecność pojedynczej liczby bakterii grupy coli, z wykluczeniem zanieczyszczeń pochodzenia kałowego. Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie parametru mikrobiologicznego. Badania powtórkowe, które wykazały, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. PPIS w Kamieniu Pomorskim umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody.

Dodatkowo w przypadku sezonowego wodociągu lokalnego w Łukęcinie również kontrola jakości wody wykazała obecność liczby bakterii grupy coli oraz ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów po 72 h. Organ wydał decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z rygiem natychmiastowej wykonalności, badanie powtórkowe wykazało, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W przypadku sezonowego wodociągu lokalnego w Wiselce w ramach bieżącego nadzoru nad jakością wody stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów po 72h i ponadnormatywną mętności. Wobec zobowiązanego wszczęto postępowania w sprawie złej jakości wody, a dalej wydano decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia. Jednakże, że podmiot z dniem 31 sierpnia 2019r. zakończył świadczenie usług noclegowych, wystąpił o prolongatę terminu decyzji do 31 lipca 2020r.

W wodzie podawanej przez sezonowy wodociąg lokalny w Wiselce stwierdzono przekroczenie parametrów fizykochemicznych tj. ponadnormatywną zawartość mętności, żelaza i manganu. Dla tych

parametrów obowiązywała decyzja warunkowej przydatności wody w zakresie mętności, żelaza i manganu z terminem do 03 lutego 2019r., na wniosek strony została przedłużona warunkowa przydatność do 14 lipca 2019r. Organ stwierdził wygaśnięcie przedmiotowej decyzji na podstawie wpisu w CEIDG ustalił, iż podmiot zaprzestał wykonywania działalności z dniem 31 sierpnia 2019r., a w dniu 18 września 2019r. dokonano wykreślenia wpisu z rejestru.

W 4 wodociągach lokalnych funkcjonujących sezonowo w wodzie również stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów po 72h wszczęto postępowania w sprawie złej jakości wody. Jednakże podmioty odpowiedzialne informowały, iż obozy zakończyły organizację kolonii w okresie sezonu letniego 2019r. Dlatego też postępowanie stało się bezprzedmiotowe, w związku z czym organ umarzał wszczęte postępowanie administracyjne.

Lp.	Nazwa wodociągu	Przekroczony parametr		Uwagi
		mikrobiologiczny	fizykochemiczny	
1.	Wodociąg lokalny	-	mętność	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 11 października 2020r.
2.	Wodociąg lokalny w Wiselce	Ogólna liczba mikroorganizmów	-	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 16 sierpnia 2020r.
			mętność	Obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody z terminem do dnia 16 sierpnia 2020r.

Tabela 7 Wykaz decyzji dotyczących innych podmiotów zaopatrujących w wodę obowiązujących na dzień 31 grudnia 2019r.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych wodociągów lokalnych.

Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
		ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
0	0	0	0	0	0/ 0zł	0/0 zł	0

Tabela 8 Zestawienie danych dotyczących kontroli sanitarnych wodociągów lokalnych.

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym, nie odnotowano interwencji dotyczące złej jakości wody.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

➤ Wodociąg lokalny – obowiązywały 2 decyzje na warunkową przydatność wody oraz w zakresie:

- mętności decyzja wydana w dniu 29 lipca 2016r. z terminem wykonania do dnia 11 września 2016r., przedłużona w dniu 06 października 2016r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 02 stycznia 2017r. (termin warunkowej przydatności do 15 stycznia 2017r.) przedłużona w dniu 10 stycznia 2017r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 31 maja 2017r. (termin warunkowej przydatności do 11 czerwca 2017r.), przedłużona w dniu 28 czerwca 2017r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 listopada 2017r. (termin warunkowej przydatności do 10 grudnia 2017r.); przedłużona w dniu 28 grudnia 2017r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 września 2018r. (termin warunkowej przydatności do

14 października 2018r.), przedłużona w dniu 07 listopada 2018r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 01 lipca 2019r. (termin warunkowej przydatności do 14 lipca 2019r.), przedłużona w dniu 07 sierpnia 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 31 grudnia 2019r. (termin warunkowej przydatności do 14 stycznia 2020r.), przedłużona w dniu 19 grudnia 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 września 2020r. (termin warunkowej przydatności do 11 października 2020r.), – w *trakcie realizacji*

- żelaza decyzja wydana w dniu 06 października 2016r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 02 stycznia 2017r., (termin warunkowej przydatności do 15 stycznia 2017r.) przedłużona w dniu 10 stycznia 2017r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 31 maja 2017r. (termin warunkowej przydatności do 11 czerwca 2017r.), przedłużona w dniu 28 czerwca 2017r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 listopada 2017r. (termin warunkowej przydatności do 10 grudnia 2017r.); przedłużona w dniu 28 grudnia 2017r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 września 2018r. (termin warunkowej przydatności do 14 października 2018r.) przedłużona w dniu 07 listopada 2018r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 01 lipca 2019r. (termin warunkowej przydatności do 14 lipca 2019r.), przedłużona w dniu 07 sierpnia 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 31 grudnia 2019r. (termin warunkowej przydatności do 14 stycznia 2020r.), – *wykonana*

➤ Wodociąg lokalny w Wiselce – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:

- mętności, żelaza, manganu decyzja wydana w dniu 25 września 2018r. z terminem wykonania do dnia 20 stycznia 2019r., (termin warunkowej przydatności do 03 lutego 2019r.) przedłużona w dniu 27 marca 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 czerwca 2019r. (termin warunkowej przydatności do 14 lipca 2020r.), obiekt zakończył działalność , wydano decyzję wygaśnięcia – *wykonana*

➤ Wodociąg lokalny - obowiązywała 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia, 1 decyzja na warunkową przydatność wody 1 decyzja przedłużająca:

- bakterie grupy coli decyzja wydana w dniu 10 lipca 2019r. stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z rygiorem natychmiastowej wykonalności. W dniu 22 lipca 2019r. na podstawie przeprowadzonych badań PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził przydatność wody do spożycia oraz wykonanie obowiązków z decyzji - *wykonana*,

- bakterie grupy coli decyzja wydana w dniu 06 września 2019r. stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z rygiorem natychmiastowej wykonalności. W dniu 09 września 2019r. na podstawie przeprowadzonych badań PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził przydatność wody do spożycia oraz wykonanie obowiązków z decyzji- *wykonana*

- Ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h decyzja wydana w dniu 20 marca 2019r. z terminem wykonania do dnia 05 maja 2019r. (termin warunkowej przydatności 19 maja 2019r.) przedłużona w dniu 24 maja 2019r. z terminem wykonania do dnia 01 lipca 2019r. (termin warunkowej przydatności 14 lipca 2019r.)- *wykonana*;

➤ Wodociąg lokalny w Wiselce – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:

- mętności, żelaza, manganu decyzja wydana w dniu 25 września 2018r. z terminem wykonania do dnia 20 stycznia 2019r., (termin warunkowej przydatności do 03 lutego 2019r.) przedłużona w dniu 27 marca 2019r. z terminem wykonania obowiązków do dnia 30 czerwca 2019r. (termin warunkowej przydatności do 14 lipca 2020r.), obiekt zakończył działalność , wydano decyzję wygaśnięcia – *wykonana*;

➤ Wodociąg lokalny w Wiselce - obowiązują 2 decyzje stwierdzające na warunkową przydatność wody 1 decyzja przedłużająca:

- Ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h decyzja wydana w dniu 26 września 2019r. z terminem wykonania do dnia 24 listopada 2019r. (termin warunkowej przydatności 08 grudnia 2019r.) przedłużona w dniu 21 listopada 2019r. z terminem wykonania do dnia 31 lipca 2020 r. (termin warunkowej przydatności 16 sierpnia 2020r.) - *wykonana*;
- mętności decyzja wydana w dniu 26 września 2019r. z terminem wykonania do dnia 24 listopada 2019r. (termin warunkowej przydatności 08 grudnia 2019r.) przedłużona w dniu 21 listopada 2019r. z terminem wykonania do dnia 31 lipca 2020r. (termin warunkowej przydatności 16 sierpnia 2020r.) - *wykonana*;

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje:

- 1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:
 - 7 decyzje prolongując termin wykonania obowiązków,
 - 3 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia,
 - 3 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia,

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie

Do PPIS w Kamieniu Pomorskim nie wpłynęła informacja nt. braków w dostawie wody oraz awarii.

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej

Na *ujęciu wodociągu lokalnego* zarządca poinformował, że zaplanowano budowę stacji uzdatniania wody w planie finansowym na 2020r. Pozwoli to na kompleksowe uzdatnianie wody pobieranej z ujęć w zakresie większej ilości parametrów, również eliminowania wszelkich bakterii pojawiających się w przypadku awarii sieci, podwyższenia temperatury otoczenia w okresie letnim.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

W okresie sprawozdawczym podmioty odpowiedzialne za jakość wody w których stwierdzono zanieczyszczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne prowadziły zwiększoną częstotliwość płukania filtrów, sieci jak również dezynfekcję ujęć. W przypadku konieczności prowadzenia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody. Przedsiębiorstwa zgłaszały informację o tych działaniach naprawczych.

Pływalnie i baseny

Ogółem nadzorowanych basenów kąpielowych jest 25, w tym 19 całorocznych z nieckami basenowymi wewnątrz obiektów, 5 basenów z nieckami basenowymi odkrytymi oraz jeden basen kryto-odkryty. W okresie sprawozdawczym z skontrolowano 25 basenów pod względem jakości wody.

W okresie sprawozdawczym pobrano 131 próbek w nieckach basenowych i wody z cyrkulacji. Ogółem zakwestionowanych było 28 próbek, w tym pod względem mikrobiologicznym 15 próbek, a pod względem fizykochemicznym 11. W sześciu przypadkach w okresie sprawozdawczym wydano decyzje unieruchomienia niecek basenowych w następujących punktach :

- jacuzzi- 1 raz wydana decyzja
- jacuzzi, niecka, system cyrkulacji -1 raz wydana decyzja,
- niecka, system cyrkulacji; niecka basenowa - 2 razy wydana decyzja,
- niecka, brodzik - 1 raz wydana decyzja
- niecka zewnętrzna - 1 raz wydana decyzja do odwołania, tj. do czasu uzyskania poziomu parametru mikrobiologicznego – Liczby *Pseudomonas aeruginosa* zgodnego z załącznikiem nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Na podstawie przeprowadzonych powtórkowych analiz mikrobiologicznych próbek wody w/w punktach przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorcy, gdzie stwierdzono brak obecności Liczby *Pseudomonas aeruginosa*. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim stwierdzał przydatność wody do kąpieli, tym samym odwoływał nakaz unieruchomienia w/w niecek.

W pobranych próbkach z basenów kąpielowych stwierdzono również ponadnormatywną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h w 7 basenach kąpielowych. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wystosował pisma do podmiotów odpowiedzialnych za jakość wody o konieczności podjęcia skutecznej dezynfekcji wody w nieckach basenowych i systemach cyrkulacji. Podmioty przedkładały wyniki z badań przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej.

Dodatkowo podczas prowadzonej kontroli jakości wody zaobserwowano podwyższoną zawartość chloroformu i tu również organ wydawał pisma wzywające do obniżenia jego zawartości do poziomu zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Ponadto pobrano w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego 22 próbek ciepłej wody w natryskach w szatniach przy basenie lub bliskim sąsiedztwie niecki basenowej. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań stwierdzono w 2 obiektach skażenie na poziomie średnim. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wystosował pisma do podmiotów odpowiedzialnych za jakość wody wzywające do podjęcia działań zgodnie z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* Zobowiązane podmioty w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim przedłożyły sprawozdania z przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej badań na podstawie, których nie stwierdzono przekroczenia mikrobiologicznego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli w 9 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. W 1 skontrolowanym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku prowadzonych zapisów odczytów parametrów fizykochemicznych tj.: pH, redox, chlor wolny, chlor związany. Wobec podmiotu odpowiedzialnych zostało wszczęte postępowanie administracyjne, wydano decyzję administracyjną. W przypadku 2 obiektów przeprowadzono kontrole sprawdzające do wydanych decyzji administracyjnych w 2018r. zawiązanych z brakiem prowadzenia kontroli wewnętrznej przez podmioty. W jednym przypadku stwierdzono wykonanie obowiązku decyzji stwierdzono, iż podmiot prowadzi kontrolę wewnętrzną jakości wody natomiast w drugim przypadku wydano upomnienie i dalsze czynności kontrolne dowiodły, iż kontrola wewnętrzna jest prowadzona.

W pozostałych obiektach podmioty posiadające kompleksy basenowe prowadziły kontrolę wewnętrzną jakości wody. Na podstawie przedkładanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmował działania adekwatne do przekroczonych parametrów, dodatkowo obserwowano, iż podmioty również same podejmowały działania zmierzające do obniżenia wartości przekroczonych parametrów.

Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
		ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno - technicznym				
9	10	0	1	0	6/ 310,42zł	0/0,00 zł	1

Tabela 9 Zestawienie danych dotyczących kontroli sanitarnych basenów kąpielowych.

Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2019 na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 8 kąpielisk morskich i 1 śródlądowe tj.:

Gmina Międzyzdroje sezon kąpielowy ustalono w okresie od 01 czerwca 2019r. do 15 września 2019r.

- Kąpielisko Wschód - od Molo obszar wodny o długości linii brzegowej 920 m, z zabezpieczeniem ratowniczym na odcinku długości 400m, z wyłączeniem 50 m pasa bezpieczeństwa
- Kąpielisko Zachód - od molo obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m, z zabezpieczeniem ratowniczym na odcinku 600m, z wyłączeniem 50 m pasa bezpieczeństwa

Gmina Dziwnów - sezon kąpielowy ustala się w okresie od 15 czerwca 2019r. do 15 września 2019r.

- Kąpielisko morskie Międzywodzie
- Kąpielisko morskie Dziwnów
- Kąpielisko morskie Łukęcin
- Kąpieliska morskie Dziwnówek

sezon kąpielowy ustala się w okresie od 1 lipca 2019r. do 31 sierpnia 2019r.

- Kąpielisko morskie Dziwnów „Spadochroniarzy Polskich”
- Kąpielisko morskie Dziwnów „Przymorze”

Gmina Golczewo/miasto Golczewo - sezon kąpielowy ustala się w okresie od 24 czerwca 2019r. do 31 sierpnia 2019r.

- Kąpielisko Szczucze

Zgodnie z przepisami próbki wody z kąpielisk zostały pobrane w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego tj. w dniu 07 czerwca 2019r. oraz 25 czerwca 2019r. w gminie Dziwnów i 24 maja 2019r. w gminie Międzyzdroje oraz 14 czerwca 2019r. w gminie Golczewo.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim zgodnie z § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpeli stwierdził przydatność wody do kąpeli we wszystkich nadzorowanych kąpieliskach.

Pobór próbek wody z kąpielisk morskich i kąpieliska śródlądowego przeprowadzanych przez organizatorów w ramach kontroli wewnętrznej odbywał się zgodnie z zaplanowanymi i ustalonymi harmonogramami na sezon letni 2019r. Dla kąpielisk w gminie Międzyzdroje zaplanowano po 7 poborów i gminie Dziwnów zaplanowano po 3 pobory i również dla Kąpieliska Szczucze zaplanowano 3 pobory.

W okresie trwania sezonu letniego w roku 2019 zgłaszano informację o zmianie wizualnej jakości wody tj. zakwit sinic stąd też przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim dokonali wizualnej oceny wody w następujących kąpieliskach: Kąpielisko *Wschód* - od Molo obszar wodny o długości linii brzegowej 920 m, z zabezpieczeniem ratowniczym na odcinku długości 400m, z wyłączeniem 50 m pasa bezpieczeństwa, Kąpielisko Zachód - od molo obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m, z zabezpieczeniem ratowniczym na odcinku 600m, z wyłączeniem 50 m pasa bezpieczeństwa oraz Kąpielisko morskie Łukęcin, kąpielisko morskie Dziwnówek i kąpielisko morskie Dziwnów i kąpielisko morskie Międzywodzie oraz kąpielisko Szczucze na Jeziorze Szczucze. Obserwacje wody w kąpieliskach wykazały brak oznak występowania zakwitu sinic.

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim nie wydał decyzje dotyczące zakazu kąpeli.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego 2019r. w pobranych ogółem było 44 próbek z czego 9 próbek w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i 35 w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora.

Skontrolowano 3 kąpieliska w wyniku czego stwierdzono między innymi, że tablice informacyjne znajdujące się na kąpieliskach posiadają wpisy zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2011r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpeli.

Liczba miejsc wykorzystywanych do kąpeli:

W sezonie letnim okresu sprawozdawczego w 2019 r. nie zgłoszono miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

Stan sanitarny obiektów

Ustępy publiczne

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 39 ustępów publicznych, w tym 5 ustępów stałych skanalizowanych, 18 ustępów tymczasowych skanalizowanych oraz 16 ustępów tymczasowych nie skanalizowanych. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole w grupie ustępy stałe skanalizowane. Dwie kontrole zostały przeprowadzone zgodnie z harmonogramem pracy na rok 2019 oraz jedną kontrolę sprawdzającą w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami stanu sanitarno-technicznego. W jednym ze skontrolowanych obiektów stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny obiektu tj.: w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym damskim widoczne pęknięcia płytek terakoty - przy wejściu do kabin oraz w kabinach ustępowych, dodatkowo z jednej z kabin widoczny ubytek płytki ściennej przy ustępie. Ściany w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim oraz w pomieszczeniu z prysznicem z widocznymi zaplamieniami, zaciekami, zaciemnieniami. Dodatkowo stwierdzono zły stan sanitarno - techniczny sufitów w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych damskich i męskich, widoczne zaplamienia, zacieki. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne oraz została wydana decyzja administracyjna z terminem usunięcia nieprawidłowości. Dodatkowo została przeprowadzona kontrola sprawdzająca do decyzji. Na podstawie przeprowadzonych czynności ustalono, iż obiekt został zamknięty i przygotowywany jest do przetargu. W związku z powyższym wydano decyzję wygaśnięcia. Ponadto podczas przeprowadzania czynności kontrolnych na dworcach skontrolowano również ustępy znajdujące się na nich tj.: na dworcu PKP w Wolinie, Międzyzdrojach i w Kamieniu Pomorskim, a także na dworcu PKS w Kamieniu Pomorskim. W trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- porządkowego oraz sanitarno-technicznego w/w obiektów.

Placówki zapewniające całodobową opiekę.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 2 obiekty zapewniające całodobową opiekę. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę uwzględnioną w harmonogramie pracy na rok 2019. Na podstawie przeprowadzanych czynności obiekt utrzymany w należytych warunkach sanitarno-porządkowych oraz sanitarno-technicznych. Zapewniono właściwe warunki do przechowywania bielizny czystej oraz brudnej.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 10 hoteli. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli w 4 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Przeprowadzono 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019, 2 kontrole na wniosek strony. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania stanu sanitarno - technicznego oraz stanu sanitarno - higienicznego skontrolowanych obiektów.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 4 obiekty należące do kategorii pól biwakowych. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019 w tej grupie obiektów. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania stanu sanitarno – technicznego oraz stanu sanitarno – higienicznego skontrolowanych obiektów.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 214 obiektów z grupy ośrodki wczasowe. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 74 obiekty, w których przeprowadzono 94 kontrole.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 4 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wyłącznie stanu sanitarno – technicznego, w 3 stanu sanitarno-higienicznego oraz w 3 stanu sanitarno-technicznego i higienicznego. Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- obudowa brodzika od kabiny prysznicowej w pomieszczeniu z automatyczną stacją dozującą środki myjąco-dezynfekujące miejscami z odpryskami farby, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- blat od szafki utrzymany w złym stanie sanitarno-technicznym z ubytkami okleiny, obudowa brodzika w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym skorodowana;
- materace na łóżkach utrzymane brudno, zaplamione;
- tapicerka na wersalce oraz na łóżku utrzymana w złym stanie sanitarno-technicznym – rozpruta,
- zaplamione poduszki oraz kołdry;
- skorodowane klosze od lamp wiszących;
- grzejniki z widocznymi odpryskami farby, dodatkowo zakurzone;
- ściany w pokojach oraz w ciągach komunikacyjnych utrzymane w złym stanie sanitarno-technicznym miejscami widoczne ciemne naloty;
- uszkodzone drewniane elementy łóżek;
- miejscami na podłodze widoczny beton, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości nagromadzony brud;
- umywalka utrzymana w złym stanie sanitarno – technicznym - widoczne liczne pęknięcia;
- sufit w pokojach oraz w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych utrzymany w złym stanie sanitarno – technicznym widoczne odpryski farby;
- terakota na podłodze utrzymana w złym stanie sanitarno – technicznym – płytki obłuzowane bez fugi powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- stwierdzono obecność pajaków i pajęczyn;
- wykładzina dywanowa w pokojach utrzymana w złym stanie sanitarno – higienicznym nagromadzony brud, na łączeniu ścian i podłogi brak zabezpieczenia - powierzchnia trudna do utrzymania w czystości nagromadzony brud;
- punkty świetlne niezabezpieczone - bez osłon;
- bielizna brudna w magazynie przechowywana bezpośrednio na podłodze nie zabezpieczona przed zanieczyszczeniami;
- w pomieszczeniu magazynowym przeznaczonym do przechowywania bielizny czystej przechowywany również zbędny sprzęt oraz środki czystości;
- pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych oraz teren wokół nich utrzymane w złym stanie sanitarno-higienicznym oraz sanitarno-technicznym: pojemniki przepełnione, brudne (część pojemników i kontenerów z uszkodzonymi pokrywami lub bez pokryw). Dodatkowo na terenie stwierdzono dużą ilość śmieci przechowywanych w workach w których wg wyjaśnień znajdują się puszki, stwierdzono zbędne rzeczy leżące w przypadkowych miejscach bezpośrednio na utwardzonym terenie, wyczuwalny nieprzyjemny zapach;
- brak do wglądu dokumentu potwierdzającego skuteczność wykonanych procesów sterylizacji - spora A zgodnie z zapisem zawartym w procedurze;
- w drzwiach wejściowych stwierdzono zły stan techniczny stolarki drzwiowej;
- stwierdzono zły stan techniczny progów wejściowych (progi drewniane z ubytkami farby);

- podłoga wyłożona wykładziną PCV – miejscami wytarta, widoczne dziury;
- fugi z widocznymi czarnymi plamami;
- uchwyt na słuchawkę prysznicową skorodowany.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W 4 obiektach przeprowadzono kontrole sprawdzające na podstawie których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości i wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie. W jednym przypadku wydano decyzje administracyjne z terminem realizacji obowiązku. Po tym czasie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie obowiązków wynikających z wydanej decyzji. Ponadto wydano 5 decyzji administracyjnych z terminem realizacji do sezonu letniego 2020 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tych obiektach. W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono sześć mandatów karnych na łączną kwotę 1950zł.

Gospodarstwa agroturystyczne

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 8 obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Pomieszczenia obiektu utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – higienicznym. Skontrolowane obiekty spełniają wymagania w zakresie pomieszczeń noclegowych, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych oraz postępowania z bielizną.

Inne obiekty hotelarskie nieskateryzowane

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim w tej kategorii znajduje się 96 obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 29 kontroli w 26 nadzorowanych obiektach z czego 20 kontroli odbyło się zgodnie z harmonogramem pracy na rok 2019, 2 kontrole w związku z powstaniem nowych obiektów, 4 kontrole odbyły się w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym oraz 3 kontrole sprawdzające. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w dwóch obiektach stwierdzono wyłącznie niewłaściwy stan sanitarno – techniczny oraz w jednym niewłaściwy stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-higieniczny. Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- ściany w pomieszczeniach mieszkalnych oraz w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych z widocznymi zaciekami, brudne;
- sufity w pomieszczeniach mieszkalnych oraz pomieszczeniach sanitarno-higienicznych z widocznymi zaciekami, brudny;
- brak kratki wentylacyjnej;
- w pomieszczeniu magazynowym przeznaczonym do przechowywania bielizny czystej przechowywany zbędny sprzęt oraz środki czystości;
- urządzenia zamrażalnicze znajdujące się w ogólnodostępnej kuchni z widocznymi śladami rdzy;
- wykładzina dywanowa z widocznymi trwałymi plamami,
- poduszki z widocznymi brudnymi zaciekami, trwałymi plamami i odbarwieniami.

Wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku dwóch obiektów przeprowadzono kontrole sprawdzające na podstawie których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości. W związku z powyższym wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. W przypadku jednego obiektu wydano decyzję administracyjną z terminem realizacji obowiązków.

Po upływie wskazanego terminu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą na podstawie, której stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stwierdzono, iż pomieszczenia obiektów utrzymane są w należyтым stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – higienicznym. W obiektach pomieszczenia sanitarno - higieniczne zlokalizowane są przy pokojach. Przy punktach wodnych zapewniono podłączenie bieżącej ciepłej i zimnej wody. Zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. W obiektach wydzielono miejsca lub magazyny do przechowywania bielizny czystej oraz brudnej. Zapewniono pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków czystości.

Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno – technicznym oraz sanitarno - porządkowym				
<i>Hotele</i>	4	5	0	0	0	0/0zł	0/0zł	0
<i>Schroniska młodzieżowe, schronisk, pola biwakowe</i>	2	2	0	0	0	0/0zł	0	0
<i>Ośrodki wczasowe</i>	74	94	3	7	8	13/ 782,58zł	6/ 1950zł	0
<i>Gospodarstwa agroturystyczne</i>	2	2	0	0	0	0/0zł	0	0
<i>Inne</i>	26	29	0	3	1	3/ 118,17zł	1/ 150zł	0
RAZEM	108	132	3	10	9	16/ 900,75	7/ 2100zł	0

Tabela 10 Zestawienie danych dotyczących obiektów świadczących usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 98 obiektów świadczących w/w usługi z czego:

- 45 - zakładów fryzjerskich,
- 37 - zakładów kosmetycznych,
- 1 – gabinet masażu,
- 4 – solaria,
- 7 – innych obiektów,
- 2 – tatuaże,
- 11 - innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 23 spośród 45 zakładów fryzjerskich znajdujących się w ewidencji, 16 zakładów kosmetycznych spośród 37 znajdujących się w ewidencji, 2 solaria spośród 4, 2 obiekty spośród 7 należących do innych obiektów, 2 tatuaże oraz 5 spośród 11 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. W grupie opisywanych obiektach łącznie przeprowadzono 52 kontrole tj.:

- 24 kontrole zakładów fryzjerskich (w tym: 21 kontroli planowych, 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola na wniosek strony - odbiorowa oraz 1 kontrola interwencyjna),
- 16 kontroli zakładów kosmetycznych (w tym: 9 kontroli planowych, 7 kontroli na wniosek strony – odbiorowych),
- 3 kontrole solarium (w tym: 2 kontrole planowe, 1 kontrola sprawdzająca),
- 2 kontrole innych obiektów (w tym: 2 kontrole planowe);
- 2 kontrole tauażu (w tym: 2 na wniosek strony – odbiorowych);
- 5 kontroli innych obiektów świadczących więcej niż 1 usługę (w tym: 3 kontrole planowe, 2 kontrole na wniosek strony - odbiorowe).

W okresie sprawozdawczym w zakładach fryzjerskich skontrolowano 23 obiekty w wyniku których w 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno – higienicznego tj.:

- brak opracowanej i wdrożonej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi;
- stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku nie poddanych sterylizacji.

Wobec podmiotów odpowiedzialnych zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Wystawiono jeden mandat karny w wysokości 500 zł. W jednym przypadku strona została zobowiązana do przedłożenia opracowanej procedury w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim. Strona przedłożyła opracowaną procedurę w wyznaczonym, terminie w związku z powyższym wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie. W drugim przypadku przeprowadzono kontrolę sprawdzającą na podstawie, której stwierdzono zaprzestanie korzystania z narzędzi wielorazowego użytku powodujących naruszenie ciągłości tkanki a opracowana procedura została dostosowana i wdrożona zgodnie z rodzajem prowadzonej działalności. W trzecim obiekcie nadal toczy się postępowanie administracyjne.

W pozostałych skontrolowanych obiektach świadczących usługi fryzjerskie nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W okresie sprawozdawczym w zakładach kosmetycznych skontrolowano 16 obiektów spośród których w 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w jednym wyłącznie dotyczące stanu sanitarno – higienicznego a w drugim wyłącznie dotyczące oraz stanu sanitarno-technicznego tj.:

- podłoga w pomieszczeniu lokalu utrzymana w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym na całej powierzchni widoczne ubytki farby, zarysowania;
- brak zapewnionych właściwych warunków do przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków czystości. Sprzęt oraz środki przechowywane są w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym bezpośrednio na podłodze;
- brak zapewnionych właściwych warunków do przechowywania odzieży ochronnej oraz osobistej;
- brak opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Wobec podmiotów odpowiedzialnych zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W jednym przypadku obiekt poinformował, iż zakończył działalność w skontrolowanym obiekcie. Natomiast w drugim przypadku toczy się postępowanie administracyjne.

W pozostałych skontrolowanych obiektach świadczących usługi kosmetyczne nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Zapewniono właściwy warunki do przechowywania wytworzonych odpadów niebezpiecznych.

W okresie sprawozdawczym nałożono na jeden obiekt skontrolowany w 2018 roku karę pieniężną w wysokości 1000 złotych. Ponadto skontrolowano 2 solaria. Na podstawie przeprowadzonych czynności

kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-higienicznego oraz stanu sanitarno-technicznego. Stwierdzono przestrzeganie wymagań ustawy z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty w innych obiektach świadczących usługi odnowy biologicznej. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w jednym z nich stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą:

- braku dokumentu potwierdzającego, iż zastosowana wentylacja spełnia wymaganą wymianę powietrza dla pomieszczeń siłowni (sala ćwiczeń).

Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości. Podmiot w wyznaczonym terminie przedłożył w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim stosowny dokument potwierdzający zastosowaną wentylację spełniającą wymaganą wymianę powietrza. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowości.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty w grupie tatuaże. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowość tj.:

- brak opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Strona przedłożyła opracowaną procedurę w wyznaczonym terminie w związku z powyższym wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie. W drugim skontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno – higienicznego oraz sanitarno – technicznego.

W okresie sprawozdawczym w grupie innych obiektów świadczących więcej niż 1 z usług skontrolowano 5 obiektów w których nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno – higienicznego oraz sanitarno – technicznego.

Obiekty	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno – technicznym				
Zakłady fryzjerskie	23	24	3	0	0	2/ 92,33	1/ 500zł	0
Zakłady kosmetyczne	16	16	1	1	0	1/50,36zł	0/ 0zł	0
Solaria	2	3	0	0	0	0/0zł	0/0zł	Nałożon o karę pieniężną w wysokoś ci 1000zł
Tatuaże	2	2	1	0	0	0/0zł	0/0zł	
Inne obiekty	2	2	0	1	0	2/50,36zł	0/0zł	0
Zakłady w których świadczone są więcej niż jedna usługa	5	5	0	0	0	0/ 0zł	0	0
Suma	50	52	5	2	0	5/ 193,05zł	1/500 zł	0

Tabela 11 Zestawienie danych dotyczących zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie wybrane z powyższych usług

Dworce autobusowe

W ewidencji tutejszej inspekcji znajduje się 1 dworzec autobusowy PKS, który w okresie sprawozdawczym został skontrolowany. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W obiekcie wydzielono poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenia higieniczno – sanitarne wyposażone w umywalki z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Teren wokół obiektu utrzymany czysto. Dodatkowo w trakcie czynności kontrolnych skontrolowano 1 autokary znajdujący się na terenie PKS w Kamieniu Pomorskim, których stan sanitarno – porządkowy nie budził zastrzeżeń.

Dworce, stacje i przystanki PKP

W okresie sprawozdawczym dwukrotnie przeprowadzono kontrole sanitarne planowe na dworcach znajdujących się w ewidencji tutejszej Stacji uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019 tj.: na dworcu PKP w Międzyzdrojach, na dworcu PKP w Kamieniu Pomorskim oraz na dworcu PKP w Wolinie. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż na dworcach wydzielono poczekalnie dla podróżnych. Na dworcu w Międzyzdrojach oraz Kamieniu Pomorskim zapewniono sanitariaty w których zapewniono ustępy oraz umywalki do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy umywalkach zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Natomiast przy dworcu w Wolinie zapewniono toaletę typu TOI-TOI obsługiwaną przez specjalistyczną firmę. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu stosowny dokument potwierdzający ten fakt. Serwis toalety odbywa się 2 razy w tygodniu, w dniu kontroli utrzymana w należyтым stanie sanitarno-porządkowym.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny dworca PKP w Kamieniu Pomorskim tj.: w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w miesiącu styczniu na dworcu PKP w Kamieniu Pomorskim stwierdzono brak szyby w drzwiach wejściowych prowadzących od strony miasta, dodatkowo na drzwiach wejściowych do pomieszczenia z ustępem widnieje informacja „toaleta nieczynna z powodu awarii”, brak dostępu do toalety dla osób korzystających z dworca. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie w/w nieprawidłowości. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję umarzającą w całości postępowanie administracyjne. W wyniku czynności kontrolnych przeprowadzonych w miesiącu lipcu stwierdzono nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno-technicznego tj.: w pomieszczeniu głównym brudne ściany z ubytkami tynku i farby. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Następnie PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków. Strona zwróciła się z wnioskiem o prolongatę terminu nałożonego obowiązku. PPIS w Kamieniu Pomorskim przychylił się do prośby strony i wydała decyzję przedłużającą. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały wykonanie nałożonych obowiązków.

Przystanie

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt, który w okresie sprawozdawczym nie został skontrolowany.

Tereny rekreacyjne

W danej grupie znajduje się 77 obiektów tj.:

- 1) 41 placów zabaw,
- 2) 13 piaskownic,
- 3) 2 siłownie plenerowe,
- 4) 3 parki,
- 5) 9 plaż,
- 6) 9 innych terenów rekreacyjnych.

W okresie sprawozdawczym łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 20 kontroli tj.:

- 11 kontroli placów zabaw wraz z piaskownicami znajdujących się w ewidencji. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Tereny zabaw ogrodzone, urządzenia znajdujące się na skontrolowanych placach utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym. Na placach zapewniono pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych nie stwierdzono przepełnionych pojemników;
- 4 kontrole plaż znajdujących się w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż plaże utrzymane są w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – porządkowym. Ustawiono pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych w trakcie czynności kontrolnych pojemniki utrzymane w należytym stanie sanitarno – porządkowym. Wywozem odpadów oraz porządkowaniem plaż zajmuje się specjalistyczna firma.
- 2 kontrole siłownie plenerowe na których urządzenia oraz teren utrzymane są w należytym stanie sanitarnym. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych również nie stwierdzono nieprawidłowości;
- 3 kontrole kąpielisk. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych również nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne obiekty stałe

Obiekty	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów		Liczba decyzji administracyjnych	Liczba / kwota wydanych decyzji rachunków	Liczba / kwota nałożonych mandatów	Inne podjęte działania
			ze złym stanem sanitarno - porządkowym	ze złym stanem sanitarno – technicznym				
Apteki	0	0	0	0	0	0/0 zł	0/0zł	0
Pralnie	2	4	0	2	3	4/ 226,62zł	0/0zł	0
Kina	0	0	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Biblioteki	2	2	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Muzea	0	0	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Inne obiekty kultury	1	1	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Stadiony	3	3	0	1	1	1 /33,57zł	0/0 zł	0
Hale sportowe	2	2	0	1	1	0 /0zł	0/0 zł	0
Boiska	0	0	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Zakłady pogrzebowe	3	3	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Parkingi	0	0	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Parkingi leśne i miejsca postojowe	1	1	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Stacje paliw	0	0	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Parki linowe	1	1	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Skatepark	1	1	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Siłownie	2	2	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Przystanki autobusowe	1	1	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Targowisko	3	3	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Inne obiekty użyteczności publicznej	1	1	0	0	0	0 /0zł	0/0 zł	0
Suma	23	25	0	4	5	5/ 260,19zł	0/0 zł	0

Tabela 12 Zestawienie danych dotyczących innych obiektów użyteczności publicznej

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 130 obiektów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 23 obiekty:

➤ z 7 pralni będących w ewidencji skontrolowano 2 obiekty.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole w 2 obiektach znajdujących się w ewidencji, uwzględnionych w harmonogramie pracy na rok 2019. W jednym obiekcie na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono zły stan sanitarno – techniczny podłogi w pomieszczeniu z brudną bielizną (pościelą), podłoga wyłożona kostką brukową – nasiąkliwa, brak możliwości przeprowadzania zabiegów myjąco-dezynfekcyjnych. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości. W związku z powyższym została wydana decyzja umarzająca w całości wszczęte postępowanie administracyjne.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w drugim obiekcie stwierdzono w pomieszczeniu, w którym znajdują się wózki metalowe z bielizną brudną (sortownia) podłoga wyłożona terakotą miejscami widoczny beton, w pomieszczeniu z urządzeniami pralniczymi podłoga oraz ściany wyłożone terakotą i glazurą miejscami widoczne ubytki płytek. W ww. pomieszczeniu zapewniono wannę obudowaną płytkami, w której stwierdzono ubytki płytek. Sufit w pomieszczeniu pomalowany farbą z widocznymi zaciekami, napuchnięciami farby oraz ubytkami w płycie gipsowej. W pomieszczeniu z urządzeniami pralniczymi tzw. „pralnia niebieska” podłoga pokryta warstwą farby kauczukowej z licznymi ubytkami oraz wytarciami. Ponadto w pomieszczeniu z bielizną czystą, w której znajduje się zgrzewarka do pakowania bielizny czystej w folię podłoga wyłożona terakotą, miejscami widoczne ubytki płytek. W pomieszczeniu do przechowywania środków pralniczych ściany pomalowane farbą miejscami widoczne ubytki farby. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne wobec podmiotu odpowiedzialnego a następnie została wydana decyzja administracyjna z terminem realizacji obowiązków do dnia 16 czerwca 2019r. Strona złożyła wniosek o prolongatę terminu wykonania w/w decyzji. PPIS w Kamieniu przychylił się do prośby strony wydając decyzję przedłużającą z terminem realizacji do dnia 30 lipca 2019r. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały niewykonanie nałożonych obowiązków. W związku z powyższym została nałożona kara grzywny w kwocie 1000zł. Ponadto w okresie sprawozdawczym na ten obiekt wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowego odprowadzania powietrza z urządzeń pralniczych (nie spełnienie warunków technicznych montażu wyrzutni powietrza. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż brak jest możliwości ustalenia i uzyskania stosownej dokumentacji odnośnie posiadanej wyrzutni powietrza oraz dokumentów potwierdzających jakość wywiewanego powietrza. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie wobec podmiotu odpowiedzialnego. Następnie została wydana decyzja administracyjna na wykonanie badania/ekspertyzy potwierdzających, iż jakość wywiewanego powietrza z wyrzutni powietrza zamontowanych na ścianie budynku Pralni Wodnej „KLIF” nie zawiera zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia z terminem realizacji nałożonego obowiązku do dnia 31 grudnia 2019r.

➤ z 6 bibliotek skontrolowano 2 obiekty:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019. Czynności kontrole zostały przeprowadzone wspólnie ze Stanowiskiem ds. Higieny Pracy. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakresie higieny komunalnej nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż w/w obiekty utrzymane są w należyтым stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym.

➤ z 7 innych obiektów kultury skontrolowano 1 obiekt tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę planową uwzględnioną w harmonogramie pracy na rok 2019. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany jest w należytym stanie sanitarno – technicznym i sanitarno – higienicznym.

➤ z 4 stadionów skontrolowano 3 obiekty tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego tj.: w pomieszczeniu dla sędziów ściany utrzymane w złym stanie sanitarno – technicznym - brudne, widoczne napuchnięcia powłoki malarskiej. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Strona wystąpiła z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej. PPIS w Kamieniu Pomorskim przychylił się do prośby strony wydając decyzję administracyjną zobowiązującą podmiot do wykonania nałożonych obowiązków z terminem realizacji do dnia 31 lipca 2020r.

➤ z 3 hal sportowych skontrolowano 2 obiekty tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2019. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego tj.: w szatni nr 1 w pomieszczeniu z natryskami stwierdzono skorodowany grzejnik, miejscami z widoczną rdzą oraz niesprawną elektryczną suszarką do rąk, szatnia nr 2 – w pomieszczeniu z natryskami niesprawną elektryczną suszarką do rąk, przy wejściu do pomieszczenia z natryskami ściana przy drzwiach z widocznymi napuchnięciami powłoki malarskiej, w sali treningowej na I piętrze budynku ściana przy oknie w złym stanie sanitarno-technicznym z widocznymi zaciekami, napuchnięciami oraz ubytkami tynku i farby dodatkowo ściany miejscami z widocznymi zabrudzeniami, na parterze w lewym skrzydle budynku w toalecie męskiej sufit utrzymany w złym stanie sanitarno-technicznym z widocznym zaciekiem. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Strona wystąpiła z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej. PPIS w Kamieniu Pomorskim przychylił się do prośby strony wydając decyzję administracyjną zobowiązującą podmiot do wykonania nałożonych obowiązków z terminem realizacji do dnia 31 stycznia 2020r.

➤ z 2 parkingów leśnych i miejsc postojowych skontrolowano 1 obiekt tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w jednym obiekcie będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

➤ z 1 parku linowego skontrolowano 1 obiekt tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w jednym obiekcie będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

➤ z 2 siłowni skontrolowano 2 obiekty tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w dwóch obiektach będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

➤ z 28 przystanków autobusowych skontrolowano 1 obiekt tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w jednym obiekcie będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

➤ z 6 hal targowych, targowisk skontrolowano 3 obiekty tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w trzech obiektach będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

➤ z 4 innych obiektach użyteczności publicznej skontrolowano 1 obiekt tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w jednym obiekcie będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

➤ z 4 zakładów pogrzebowych skontrolowano 3 obiekty tj.:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w trzech zakładach będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie dotyczącym postępowania z prochami pochodzącymi ze spopielenia zwłok. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Środki transportu

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 6 środków do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne środka transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Samochód posiada kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczanej na umieszczenie zwłok lub szczątków ludzkich. Samochód trwale oznakowany wskazujący na jego przeznaczenie. Posiadający zabezpieczenie przed przesuwaniami trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie. W części przeznaczanej na umieszczenie zwłok brak miejsc siedzących. Podłoga w tej części wykonana z materiału łatwozmywalnym, odpornym na działanie środków dezynfekcyjnych. Utrzymana w należytym stanie sanitarno - technicznym i higienicznym. W samochodzie zapewniono miejsce do przechowywania środków dezynfekcyjnych oraz rękawic jednorazowego użytku. Na wyposażeniu samochodu zapewniono rękawice jednorazowego użytku oraz środki myjące i dezynfekcyjne. Podmiot posiada opracowaną „Procedurę mycia i dezynfekcji samochodu do przewozu osób zmarłych oraz szczątków ludzkich”. W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 6 samochodów do przewozu bielizny. Dodatkowo w trakcie kontroli Dworca PKS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzono kontrolę autokaru znajdującego się na zajezdni. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż w/w pojazdy utrzymane są w należytym stanie sanitarno – higienicznym.

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

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 23 cmentarze. Na cmentarzu w Kamieniu Pomorskim, Międzyzdrojach, Wolinie, Dziwnowie oraz w Międzywodziu znajdują się Domy Przedpogrzebowe, natomiast w Golczewie, Kołczewie, Świerznie, Gostyniu i Ładzinie znajdują się Domy Pogrzebowe. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w tej grupie obiektów. Kontrole zostały przeprowadzone zgodnie z harmonogramem pracy na 2019 rok. Czynności kontrolne zostały przeprowadzone na cmentarzu komunalnym w Kozielicach, cmentarzu komunalnym w Wysokiej Kamieńskiej, cmentarzu komunalnym w Golczewie, cmentarzu komunalnym w Dargobądz, cmentarzu komunalnym w Wolinie oraz na cmentarzu parafialnym w Trzebieszewie. W trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych pomieszczenia domów pogrzebowych oraz przedpogrzebowych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Tereny cmentarzy ogrodzone, na terenach zapewniono punkty wyposażone w narzędzia tj.: miotły, grabki i konewki. Na terenie cmentarza zapewniono pojemniki przeznaczone do gromadzenia odpadów komunalnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami komunalnymi.

Dodatkowo w trakcie przeprowadzanych czynności ekshumacyjnych sprawdzany jest stan sanitarno – porządkowy cmentarzy na których odbywają się ekshumacje. W wyniku tych czynności również nie stwierdzono nieprawidłowości.

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	23	36	36	0	38	38	0

Tabela 13 Dane dotyczące ekshumacji

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-higienicznych. Pracownicy firm przeprowadzających czynności ekshumacyjne pracowali w ochronnych kombinezonach jednorazowego użytku, gumowych rękawicach oraz maseczkach ochronnych jednorazowego użytku. Wydobytą ziemię z grobu umieszczano na nieprzepuszczalnej macie. Po wydobyciu szczątków dół dezynfekowano wapnem lub ACE. W przypadku wydobywania szczątków ekshumowanych przed wpływem mineralizacji wydobywa się wraz z trumną, która zostaje opieczetowana przez przedstawiciela PPIŚ w Kamieniu Pomorskim a następnie umieszczona w skrzyni szczelnie wybitej blachą w samochodzie specjalistycznym służącym do przewozu zwłok lub szczątków ludzkich.

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Dom przedpogrzebowy na cmentarzu komunalnym w Kamieniu Pomorskim	2	5	0
2.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. zo.o. ul. A. Mickiewicza 4a, 72-500 Wolin	2	5	1
3.	Zakład Ochrony Środowiska ul. Nowomyśliwska 86, 72-500 Międzyzdroje	1	2	2
4.	Zakład Usług Publicznych ul. Krótka 4, 72-410 Golczewo	0	0	0
5.	Salon Pogrzebowy „Morfeusz” ul. Jedności Narodowej 1a, 72-410 Golczewo	0	0	3

Tabela 14 Dane dotyczące zakładów pogrzebowych

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy - 8
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 1
-

5. Szpitale

Zaopatrzenie w wodę

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Uwagi (np. program dostosowawczy)
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1.	Szpital Św. Jerzego	ul. Szpitalna 10 72-400 Kamień Pomorski	nie	Wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	Wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	

Tabela 15 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Na terenie powiatu kamińskiego znajduje się jeden szpital, tj.: szpital św. Jerzego w Kamieniu Pomorskim. Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny Kamień Pomorski. Szpital posiada dwa podłączenia do sieci wodociągowej, tzn. od ul. Dziwnowskiej i od ul. Szpitalnej. Woda pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. Szpital nie posiada awaryjnego ujęcia wody, z okazanych dokumentów wynika, iż zarządca sieci wodociągowej zapewnia szpitalowi możliwość dostarczenia zastępczego źródła wody poprzez zbiornik, zapewniający ciągłość w dostawie wody na 12 godzin, a w razie poważniejszej awarii cysternami. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono awarii oraz braku wody.

Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Szpital Św. Jerzego	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	HTS MEDIJ Sp. z o.o. tj. HTS Stargard Sp. z o.o. ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	Brak

Tabela 16 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

W szpitalu św. Jerzego w Kamieniu Pomorskim wydzielono magazyny bielizny czystej i bielizny brudnej. Pomieszczenia w trakcie kontroli utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W magazynach bielizny zapewniono umywalki do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Bielizna czysta przetrzymywana w workach foliowych w zamykanych szafach. Transport bielizny czystej odbywa się wydzielonym, oznakowanym wózkiem. Wózek utrzymany w należytym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna brudna przetrzymywana jest w wydzielonym pomieszczeniu w plastikowych pojemnikach i workach foliowych. Brudna bielizna z oddziałów transportowana jest wózkami. W placówce opracowane zostały procedury postępowania z bielizną czystą i brudną, które przewidują segregację bielizny brudnej i skażonej na każdym etapie, aż do momentu jej odbioru przez firmę pralniczą. W brudownikach wydzielono pojemniki na bieliznę brudną i skażoną oraz zapewniono segregację tejże bielizny tj. worki czerwone – bielizna skażona, worki innego koloru – bielizna brudna. Transport bielizny odbywa się zgodnie z opracowaną i wdrożoną procedurą. Na terenie szpitala odbywa się wózkami, a następnie samochodem firmowym należącym do HTS MEDIJ Sp. z o.o. Po przekazaniu bielizny brudnej, skażonej do pralni pojemniki – kontenery są dezynfekowane.

Ponadto postępowanie z bielizną operacyjną i odzieżą ochronną personelu jest zgodne z opracowaną procedurą, zapewniono szafę w służbie dla personelu do przechowywania bielizny czystej, natomiast dla bielizny brudnej wydzielono pojemnik w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla personelu, po każdym zakończonym cyklu operacji zaplanowanych na dany dzień bielizna jest znoszona

do pomieszczenia bielizny brudnej, a następnie 3 razy w tygodniu tj. poniedziałki, środy i piątki przekazywana do pralni. W umowie zawarta jest usługa dezynfekcji bielizny, kocy, materacy i poduszek.

Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1.	Szpital św. Jerzego	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	Remondis Medison Sp. z o.o., Dąbrowa Górnicza, Przedsiębiorstwo Obrotu Odpadami „RYMED” s.c. R. Pściuk, M. Krzywicki, Wiesiołków 8A, 62-660 Dąbie Oddział 65-705 Zielona Góra ul. Naftowa 4, PMS Bartnicki Hubert 05-230 Kobyłka ul. Jezuicka 4a, Filia Kobyłka ul. Nadreńska 8d	MD-PROECO Sp. z o.o. ul. Wojska Polskiego 65, Bydgoszcz	brak	tak	

Tabela 17 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych.

* wymóg przekazania wytwórcy odpadów dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych wprowadzony został przepisem § 4 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 13 stycznia 2014 r. w sprawie dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 107), przy czym wzór dokumentu zgodnie z § 2 ust. 2 określono w załączniku do rozporządzenia.

W szpitalu wytwarzane są następujące rodzaje odpadów medycznych:

- ❖ narzędzia chirurgiczne i zabiegowe oraz ich resztki -180101*,
- ❖ części ciała i organy oraz pojemniki na krew i konserwanty służące do jej przechowywania -180102*,
- ❖ inne odpady zawierające żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny -180103*,
- ❖ wodne roztwory wywoływaczy i aktywatorów - 090101*,
- ❖ roztwory utrwalaczy - 090104*,
- ❖ chemikalia, w tym odczynniki chemiczne, zawierające substancje niebezpieczne - 180106*,
- ❖ lampy fluorescencyjne - 160213*.

Odpady medyczne segregowane są we właściwy sposób i przechowywane w wydzielonym magazynie. Przechowywanie odpadów nie przekracza 72h, co wynika z kart przekazania odpadów, zapewniono urządzenie chłodnicze z termometrem do pomiaru temperatury. W pomieszczeniu

wydzielono umywalkę oraz zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Pomieszczenie zabezpieczone jest przed dostępem gryzoni oraz osób postronnych, posiada odpowiednią wentylację, ściany i podłogi wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych. Transport wewnętrzny odpadów medycznych z oddziałów odbywa się w zamykanym wózku do pomieszczenia magazynowego. Wózek po wyładowaniu jest myty i dezynfekowany. Szpital posiada opracowane procedury dotyczące postępowania z odpadami. Opracowane procedury odnośnie odpadów niebezpiecznych uwzględniają wszystkie rodzaje wytwarzanych odpadów. Szpital posiada wydzielone pomieszczenie do mycia i dezynfekcji wewnętrznych środków transportu odpadów medycznych. Ściany, posadzka w pomieszczeniu wykonane z materiałów gładkich, łatwych do utrzymania w czystości. Odbiór odpadów odbywa się 3 razy w tygodniu oraz w razie potrzeb co jest potwierdzone w przedłożonych kartach przekazania odpadów. Odbiorem zajmuje się REMONDIS Medison Sp. z o.o. jest to wynikiem wstąpienia przez RMONDIS Medison Sp. z o.o. w prawa i obowiązki RYMED S.C. połączenie nie spowodowało żadnej zmiany w zakresie warunków świadczenia usług wynikających z zawartej umowy pomiędzy EMC Instytut Medyczny S.A. z siedzibą we Wrocławiu, Filia Szpital św. Jerzego w Kamieniu Pomorskim, a Przedsiębiorstwem Obrotu Odpadami „RYMED” Sp. s.c., R. Pściuk, M. Krzywicki z siedzibą w Wiesiołków 8A, 62-660 Dąbie oddział Zielona Góra przy ul. Naftowej 4. Odbiór odpadów chemicznych przez PMS Bartnicki Hubert z siedzibą przy ul. Jezuickiej 4a, 05-230 Kobyłka, Filia Kobyłka ul. Nadmeńska 8d. Podmiot posiada opracowane instrukcje postępowania z odpadami medycznymi oraz kartę zapoznania się z procedurą postępowania z odpadami medycznymi pracowników szpitala. Kontrola w zakresie postępowania z odpadami nie wykazała nieprawidłowości.

Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	Szpital św. Jerzego	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	brak	1	brak	brak

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

Tabela 18 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w okresie sprawozdawczym ustalono, iż szpital posiada pomieszczenie pro-morte, w którym według uzyskanych informacji zwłoki osoby zmarłej przebywają przez 2 godziny od czasu zgonu a następnie odbierane przez PGK Sp. z o.o. w Kamieniu Pomorskim. Szpital posiada zawartą umowę na transport zwłok na sekcję i z sekcji oraz zwłok zmarłego pacjenta. Umowa z dnia 14.03.2013r. z PGK Sp. z o.o. ul. Szczecińska 2, 72-400 Kamień Pomorski. Przedłożono do wglądu księgę zgonów w szpitalu z której wynika zachowanie tego czasu. Pomieszczenie utrzymane w należytym sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Dodatkowo w okresie sprawozdawczym PGK Sp. zo.o. poinformowało, iż zrezygnowało z działalność w zakresie świadczenia usług pogrzebowych. W związku z powyższym wystosowywano pismo do podmiotu prowadzącego Szpital. Uzyskano informację, iż w dniu 09 września 2019r. została podpisana umowa z firmą Handlowo Usługową „Wasyłów” w Trzebiatowie z siedzibą przy ul. Osiedlowej 12 na świadczenie usług związanych z przygotowaniem zwłok zmarłego pacjenta do wydania osobom uprawnionym do jego pochowania.

Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.

Odpady komunalne gromadzone są w workach foliowych a następnie transportowane są do kontenera o poj. 1100l usytuowanego na terenie utwardzonym przy szpitalu. Odpady komunalne odbierane są przez PGK Sp. z o.o. ul. Szczecińska 2, 72-400 Kamień Pomorski, przedłożono do wglądu umowę zawartą w dniu 12.09.2005r. z której wynika, iż odpady komunalne odbierane są na zgłoszenie

telefoniczne. Umowa podpisana jest na czas nieokreślony. W dniu kontroli kontener utrzymany w należytym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

z uwzględnieniem następujących informacji:

- 4 - ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych,
- 4 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem:
- 4 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej,
- 0 - ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii.

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

(w jakim zakresie - liczba wspólnych kontroli – kompleksowych, problemowych, współdziałanie w innych przedsięwzięciach, itp.),

Sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła 37 kontroli wspólnych z innymi działami (Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, stanowisko ds. Higieny Pracy). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej uczestniczyła w kontrolach z innymi działami wiodącymi tj.: z Sekcją Epidemiologii z którą przeprowadziła 5 kontroli.

- współpraca z instytucjami, podmiotami etc. *(w jakim zakresie - efekty),*

W okresie sprawozdawczym prowadzona jest współpraca z innymi podmiotami w razie zaistniałej potrzeby.

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

Na bieżąco przekazywane były informacje dotyczące jakości wody z poszczególnych wodociągów oraz kąpielisk znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego dla mediów lokalnych.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Na przestrzeni ostatnich lat nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej, wyniki jednoznacznie wskazują na poprawę stanu technicznego i sanitarnego nadzorowanych obiektów oraz poziomu świadczonych usług. Ma to swoje uzasadnienie w istnieniu ogromnej konkurencji na rynku wszelkich usług, która pozytywnie wpływa na ciągłe podnoszenie standardu świadczonych usług nie tylko pod względem różnorodności ale i jakości oferowanych usług. Wiele podmiotów gospodarczych w swojej działalności dąży do poprawy funkcjonalności pomieszczeń, zmiany wystroju wnętrz, wyposaża swoje obiekty w nowoczesne, dobrej jakości materiały sprzęty i urządzenia, co idzie w parze z wymaganiami technicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących aktach prawnych. Niemniej zdarzają się również obiekty, których stan techniczny odbiega od wyznaczonych standardów. W związku z powyższym w momencie stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są postępowania administracyjne mające na celu zobowiązanie podmiotów prowadzących działalność do doprowadzenia do należytego stanu pomieszczeń obiektu.

W przypadku jakości wody pod względem fizykochemicznym stwierdza się, iż utrzymuje się ona podobnie jak w latach ubiegłych. Natomiast w przypadku jakości wody pod względem mikrobiologicznym zwiększyła się obecność pojedynczych przekroczeń bakterii grupy coli jednak wykluczając pochodzenie kałowe.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania

W grudniu 2019r. pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży znajdowały się ogółem: 354 obiekty, w tym: **61 placówek stałych**, 293 sezonowych, w tym 283 wycieczek letni i 10 wycieczek zimowych.

L.p.	Rodzaj Placówki	Liczba placówek w ewidencji		Liczba skontrolowanych placówek	Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	
		2019	2018	2019	2019	2018	2019	2018
1.	Żłobki/kluby dziecięce	2	2	2	3	3	28	20
2.	Przedszkola	11	11	11	15	18	893	781
3.	Szkoły podstawowe	17	17	17	31	32	3051	3278
4.	Gimnazja	0	2	0	0	2	0	241
5.	Licea ogólnokształcące	1	1	1	3	2	33	33
6.	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	1	1	1	2	1	21	18
7.	Szkoły Specjalne (szkoła przysposabiająca do pracy...)	1	1	1	2	2	0	10
8.	Zespoły szkół	2	2	2	5	4	527	606
9.	Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	17	23	11	14	18	241	461
10.	Domy Kultury	7	7	3	5	9	244	325
11.	Pozaszkolne placówki specjalistyczne	1	1	1	1	1	71	75
12.	Inne placówki wychowania pozaszkolnego	1	1	0	0	1	0	2000
13.	Ogółem (placówki stałe - wiersz 1 do 12)	61	69	50	81	93	5109	7848
14.	Wycieczek zimowych	10	8	6	6	6	183	211
15.	Wycieczek letnich	283	256	44	46	58	2420	3315
16.	Ogółem liczba placówek pod nadzorem (wiersz 13, 14 i 15)	354	333	100	133	157	7712	11374

Tabela 19 Wykaz placówek pod nadzorem PSSE w Kamieniu Pomorskim w 2019r.

W stosunku do roku 2018 liczba placówek zmniejszyła się w roku 2019 o osiem. Na taki stan rzeczy złożyły się następujące zmiany w funkcjonowaniu placówek oświatowych i wsparcia dziennego na terenie powiatu kamieńskiego:

- 1) Wygaszono 2 gimnazja: Gimnazjum Publiczne im. Noblistów Polskich w Kamieniu Pomorskim oraz Gimnazjum Publiczne w Świerznie
- 2) Zgodnie z otrzymanymi z gmin powiatu kamieńskiego „Wykazami placówek wsparcia dziennego w nowym roku szkolnym 2019/2020” zostały zawieszona zajęcia w następujących placówkach:
 - Świetlica Środowiskowa z elementami socjoterapii w Szkole Podstawowej we Wrzosowie, Wrzosowo 37, 72-400 Kamień Pomorski;

- Świetlica Socjoterapeutyczna w Szkole Podstawowej w Jarszewie, Jarszewo 32, 72-400 Kamień Pomorski;
 - Świetlica socjoterapeutyczna w Gimnazjum , ul. Wolińska 9 b, 72-400 Kamień Pomorski;
 - Świetlica Środowiskowo-socjoterapeutyczna przy Szkole Podstawowej Nr 1, plac Katedralny 5, 72-400 Kamień Pomorski;
 - Świetlica środowiskowo-socjoterapeutyczna przy PSP 3w Wolinie, ul. Spokojna 1
 - Świetlica Środowiskowo-socjoterapeutyczna przy Szkole Podstawowej w Kołczewie 72-514 Kołczewo;
 - Świetlica Wiejska Świerzno, 72-405 Świerzno;
 - Świetlica Wiejska w Stuchowie, 72-405 Świerzno;
 - Świetlica Wiejska w Gostyniu, 72-405 Świerzno;
 - Świetlica Wiejska w Ostromicach, Ostromice 38D, 72-510 Wolin
 - Świetlica Wiejska w Chynowie
- 3) Powstało 5 nowych placówek wsparcia dziennego:
- Warsztat Terapii Zajęciowej, ul. Garncarska 4, 72-400 Kamień Pomorski Filia Buniewice - luty 2019;
 - Świetlica Środowiskowa ul. Zatoczna 34, 72-415 Międzywodzie - oddana w marcu 2019;
 - Świetlica Wiejska w Domysławowie, gmina Wolin – oddana w październiku 2019
 - Świetlica opiekuńczo - wychowawcza w Ładzinie, Ładzin 19, 72-518 Ładzin. — oddana w październiku 2019;
 - Świetlica opiekuńczo - wychowawcza w Zastaniu, gmina Wolin - – oddana w październiku 2019.

W stosunku do roku 2018 odnotowano niewielki wzrost ilości organizowanych turnusów zarówno w okresie zimowym o 2 i letnim o 27.

Do stałych placówek oświatowo-wychowawczych w 2019r. zaliczamy:

- 1 żłobek i 1 klub dziecięcy,
- 11 przedszkoli, w tym 5 punktów przedszkolnych i 6 przedszkoli,
- 17 szkół podstawowych funkcjonujących jako odrębne placówki, w tym 3 szkoły podstawowe z klasami gimnazjalnymi (w Dziwnowie, Międzyzdrojach i Wolinie).
- 1 liceum ogólnokształcące
- 1 ponadgimnazjalna szkoła zawodowa
- 1 specjalna szkoła zawodowa
- 2 zespoły szkół, (Zespół Szkół Publicznych w Golczewie, w skład którego wchodzi: przedszkole, oddział zerowy, szkoła podstawowa, gimnazjum i Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie, w skład którego wchodzi: gimnazjum i liceum ogólnokształcące).
- 17 placówek opiekuńczo-wychowawczych wsparcia dziennego
- 7 domów kultury
- 1 specjalistyczna placówka pozaszkolna (Państwowa Szkoła Muzyczna I stopnia, ul. Wolińska 9b, 72-400 Kamień Pomorski)
- 1 inna placówka wychowania pozaszkolnego (MOSiK Dziwnów)

2. Higiena procesów nauczania na terenie powiatu

W 2019 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do zasad ergonomii w 31 placówkach. Ocenie poddano 1498 stanowisk w 131 oddziałach.

Rodzaj placówek		ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH												
		Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków						Nieprawidłowe stwierdzono						
		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		
		2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	
Przedszkola		01.	11	11	34	30	499	480	0	1	0	1	0	1
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	02.	17	17	85	79	855	784	0	1	0	1	0	5
	Gimnazja	03.	0	2	0	3	0	49	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	04.	1	1	2	2	11	14	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	05.	0	2	0	4	0	9	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		06.	2	2	10	12	133	176	0	0	0	0	0	0
Placówki funkcjonujące	przedszkola	07.	1	1	4	4	58	58	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	08.	1	1	4	4	52	66	0	0	0	0	0	0
	Gimnazja	09.	0	2	0	2	0	25	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	10.	1	1	2	2	23	27	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	11.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ogółem			31	35	131	130	1498	1512	0	2	0	2	0	6

Tabela 20 Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych 2019r.

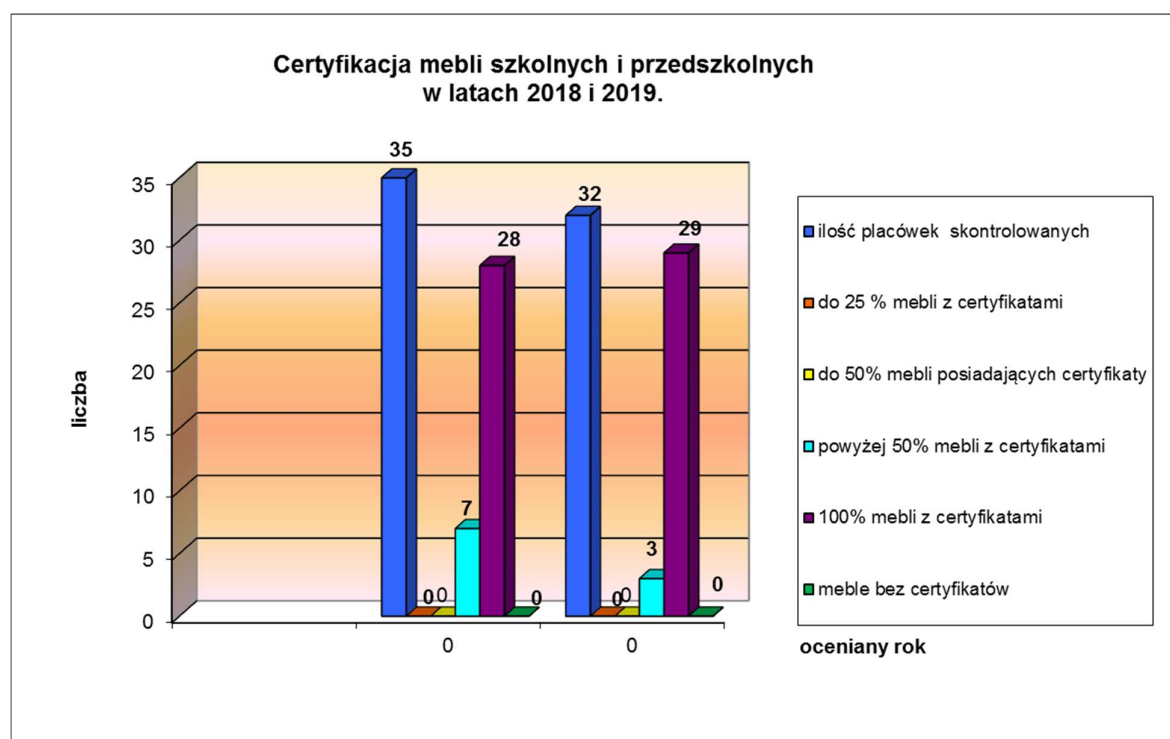
W roku 2019 wszystkie kontrolowane placówki powiatu kamieńskiego posiadały prawidłowo zestawione stanowiska pracy ucznia, za wyjątkiem klubu dziecięcego nie ujętego w powyższej tabeli, gdzie stwierdzono – w dwóch przypadkach - nieprawidłowo zestawione i niedostosowane do zasad ergonomii meble. Wystawiono decyzje administracyjną, która została wykonana w 2019r.

Przeprowadzone w 2019r. kontrole wykazały, iż następuje dalsza, sukcesywna poprawa w zakresie wyposażenia szkół/przedszkoli w meble i sprzęt sportowy z wymaganymi certyfikatami. Odnotowano kontynuację wymiany mebli przedszkolnych/szkolnych na nowe, które zakupywane są już z wymaganymi certyfikatami.

Sytuacja w zakresie certyfikacji mebli przedszkolnych i szkolnych przedstawia się następująco:

- a) przedszkola: w 2019r. skontrolowano wszystkie 11 przedszkoli, 100% posiada meble z certyfikatami;
- b) szkoły podstawowe: przeprowadzone kontrole w roku 2019 wykazały dalszy wzrost szkół posiadających meble z certyfikatami:
 - z 17 szkół 14 posiada w 100% meble z certyfikatami
 - 3 szkoły (w Świerznie, Koniewie i Gostyniu) posiadają meble z certyfikatami powyżej 50%.

Postęp w zakresie certyfikacji mebli przedszkolnych i szkolnych w placówkach oświatowych powiatu kamieńskiego na przestrzeni lat 2018 - 2019 obrazuje poniższy wykres:



Rysunek 11. Certyfikacja mebli szkolnych i przedszkolnych w latach 2018 i 2019

Podczas czynności kontrolnych szkół odnoszono się do realizacji § 4a rozporządzenia MENiS dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

Wszystkie skontrolowane szkoły i dwie szkoły ponadgimnazjalne oraz 2 zespoły szkół zapewniły półki, bądź szuflady w klasach lub szafki indywidualne uczniów zamykane na klucz.

Obserwujemy wzrost placówek, które zapewniają indywidualne szafki dla uczniów: ZSP w Golczewie – uczniowie klas I-III , Szkoła Podstawowa w Dziwnowie, Szkoła Podstawowa Nr 1 w Kamieniu Pomorskim, Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie, Szkoła Podstawowa Nr 1 w Międzyzdrojach.

W ramach higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach w 2019 roku skontrolowano 21 placówki, 239 oddziałów.

RODZAJ PLACÓWEK	TYGODNIOWY ROZKŁAD LEKCJI			
	Skontrolowano		Stwierdzono niewłaściwy	
	w ilu szkołach	Liczba ocenianych oddziałów	w ilu szkołach	W ilu oddziałach
	2019	2019	2019	2019
szkoły podstawowe	17	209	0	0
gimnazja	0	0	0	0
LO	1	4	0	0
Ponadgimnazjalne Szkoły zawodowe	1	4	0	0
zespoły szkół, w tym:	2	22	0	0
- szkoły podstawowe	1	19	0	0
- gimnazja	0	0	0	0
- LO	1	3	0	0
-ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	0	0	0	0
Ogółem	21	239	0	0

Tabela 21 Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych 2019r.

Przeprowadzone w roku 2019 kontrole wykazały, że zajęcia są rozłożone równomiernie z zapewnieniem różnorodności zajęć w danym dniu. Zapewniono przerwy 10 minutowe i przerwy na posiłek (1 przerwa 20 minutowa lub 2 przerwy 15 minutowe).

Szkoły, do których uczęszczają uczniowie z pobliskich miejscowości, tzw. „uczniowie dojeżdżający” mają zapewnioną opiekę w świetlicy szkolnej, lub organizowane są zajęcia pozalekcyjne w formie kółek zainteresowań.

W 2019 roku przeprowadzono pomiary temperatury w 46 placówkach. Skontrolowano 71 pomieszczeń, wykonując w każdym po 5 pomiarów jednostkowych w celu uśrednienia mierzonej temperatury. Wszystkie placówki podobnie jak w roku 2018 zapewniły właściwą temperaturę pomieszczeń.

Rodzaj placówki	lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatury			
						Liczba placówek w których dokonano pomiaru temp.	w ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	w ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobek/klub dziecięcy	2018	0	0	0	0	2	4	0	0
	2019	0	0	0	0	2	2	0	0
przedszkola	2018	0	0	0	0	5	7	0	0
	2019	0	0	0	0	10	15	0	0
Szkoły podstawowe	2018	0	0	0	0	10	19	0	0
	2019	0	0	0	0	15	27	0	0
Gimnazja	2018	0	0	0	0	1	1	0	0
	2019	0	0	0	0	0	0	0	0
Liceum ogólnokształcące	2018	0	0	0	0	1	1	0	0
	2019	0	0	0	0	1	2	0	0
Szkoły zawodowe	2018	0	0	0	0	1	1	0	0
	2019	0	0	0	0	1	2	0	0
Szkoły specjalne	2018	0	0	0	0	0	0	0	0
	2019	0	0	0	0	1	1	0	0
Zespoły szkół	2018	0	0	0	0	2	4	0	0
	2019	0	0	0	0	2	3	0	0
Placówki wsparcia dziennego	2018	0	0	0	0	5	5	0	0
	2019	0	0	0	0	5	5	0	0
Domy kultury	2018	0	0	0	0	6	6	0	0
	2019	0	0	0	0	3	5	0	0
Inne placówki pracy pozaszkolnej	2018	0	0	0	0			0	0
	2019	0	0	0	0	1	2	0	0
Wypoczynek zimowy	2018	0	0	0	0	6	11	0	0
	2019	0	0	0	0	6	7	0	0
Razem w 2019		0	0	0	0	46	71	0	0

Tabela 22 Pomiar temperatury w placówkach stałych w latach 2018 i 2019

3. Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

3.1 Wypoczynek zimowy

Działania podjęte w trakcie ferii zimowych na terenie powiatu kamińskiego:

- monitorowanie na bieżąco elektronicznej bazy wypoczynku na stronie Ministerstwa Edukacji Narodowej; W elektronicznej bazie wypoczynku dzieci i młodzieży 6 organizatorów

zarejestrowało 10 turnusów tygodniowych, w tym 8 turnusów w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie (175osób) i 2 turnusy w miejscu zamieszkania (50 osób);

- umieszczanie na stronie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim aktualnego wykazu zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamińskiego w okresie ferii zimowych,
- przeprowadzanie kontroli zorganizowanego wypoczynku na podstawie informacji pozyskanych z elektronicznej bazy wypoczynku.
- ścisła współpraca z przedstawicielami Policji w Kamieniu Pomorskim, odpowiedzialnych za zapewnienie bezpieczeństwa i porządku dzieci i młodzieży – wspólne kontrole.

Działania kontrolne.

W 2019 roku na terenie powiatu kamińskiego zorganizowano 10 turnusów (8 - wypoczynek w formie wyjazdowej, natomiast dwa w miejscu zamieszkania).

Przeprowadzono 6 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży w tym:

- a) 5 kontroli wypoczynku w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w którym świadczone są usługi hotelarskie. W skontrolowanych obiektach przebywało 175 dzieci i młodzieży, w tym 3 kontrole przeprowadzono wspólnie z Policjantem, co zostało odnotowane w protokołach.
- b) 1 kontrola w miejscu zamieszkania (półkolonia). W skontrolowanym obiekcie przebywało 8 dzieci i młodzieży (natomiast zgłoszono 50 osób).

W 2019 r. nie stwierdzono tzw. „dzikiego wypoczynku”.

Rodzaj placówek	Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN	Liczba skontrolowanych turnusów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba uczestników wypoczynku
Wypoczynek w obiektach całorocznych usług hotelowych	8	5	5	175
Wypoczynek w obiektach sezonowych	0	0	0	0
Wypoczynek w miejscu zamieszkania	2	1	1	8
Razem	10	6	6	183

Tabela 23 Wykaz wypoczynku dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych 2019r.

Organizatorzy wypoczynku zapewnili właściwe warunki sanitarno-higieniczne i techniczne.

Przeprowadzono pomiary temperatury pomieszczeń, które wykazały właściwą temperaturę powyżej 20⁰C., pomieszczenia były wietrzone. Zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę oraz środki do utrzymania właściwej higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy. Organizatorzy dopełnili obowiązku zapewnienia uczestnikom opieki medycznej (pielęgniarka w wyznaczonych godzinach, lekarz na telefon, porozumienie z Niepublicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej).

Podczas trwającego wypoczynku nie stwierdzono hospitalizacji oraz przypadków zatruc pokarmowych. Uczestnikom wypoczynku zapewniono wyżywienie w 2 formach:

- posiłki przygotowywane i spożywane na miejscu – 5 turnusów,
- posiłki przygotowywane i spożywane poza obiektem wypoczynku – 1 turnus. Stołówka oddalona o około 50 m. od miejsca zakwaterowania.

Obiekty, w których prowadzone było dożywianie są pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kamieniu Pomorskim.

3. Działania edukacyjne.

W okresie ferii zimowych Higiena Dzieci i Młodzieży współpracowała z OZiPZ w ramach dystrybucji materiałów edukacyjno-informacyjnych nt. Profilaktyki grypy, odry i szkodliwości zażywania środków psychoaktywnych.

4. Krótkie podsumowanie- wnioski:

W 2019 roku na terenie powiatu kamieńskiego zorganizowano większą ilość wypoczynku w stosunku do roku ubiegłego - 10 turnusów w 2019r natomiast 8 turnusów w 2018r. Odnotowano również wzrost ilości wypoczywających (wg bazy zgłoszeń do Kuratorium) – 320 osób w roku 2019. i 211 osób w roku 2018.

Zaobserwowano, iż wypoczynek dzieci i młodzieży organizowany jest w obiektach całorocznych, które są w dobrym stanie technicznym, dlatego też nie odnotowano zgłoszeń interwencji, ani nie nałożono mandatów karnych.

3.2 Wypoczynek letni

W dniu 05 czerwca 2019r. z inicjatywy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim odbyła się narada „Bezpieczne Wakacje 2019”. W naradzie uczestniczyli przedstawiciele: Straży Pożarnej, Policji, Gmin (Kamienia Pomorskiego, Wolina, Dziwnowa, Świerżno, Międzyzdrojów), Powiatowej i Miejskiej Biblioteki w Kamieniu Pomorskim, Kamieńskiego Domu Kultury. Z ramienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej udział w naradzie wzięli: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, kierownik sekcji Higieny Komunalnej, kierownik sekcji Higieny Żywności i Przedmiotów Użytku, powiatowy promotor zdrowia z ramienia Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, przedstawiciel Higieny Dzieci i Młodzieży. Ogółem w naradzie uczestniczyło 18 osób.



W czasie narady omówiono już podjęte działania w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa w okresie wakacji: kontrole obiektów Higieny Komunalnej, Higieny Żywności, Żywnienia i przedmiotów Użytku oraz w celu wydania opinii przez Straż Pożarną, pogadanki w szkołach dot. bezpiecznych zachowań – Policja. Zweryfikowano informacje dot. miejsc, w których wypoczywać będą dzieci i młodzież. Zaplanowano wspólne kontrole ze Strażą Pożarną i Policją.

W dniu 25 czerwca 2019r. zorganizowano szkolenie dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży. W szkolenie zorganizowała komórka Higieny Dzieci i Młodzieży we współpracy z Higieną Komunalną, Higieną Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku, Higieną Pracy, Epidemiologią, Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia. W szkoleniu wzięło udział 13 osób, przedstawicieli organizatorów wypoczynku.



Przypomniano o minimalnych wymaganiach co do wyposażenia obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie – pracownik HDiM. Natomiast kierownik sekcji Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku mówił o zasadach jakie powinny być przestrzegane aby zapewnić bezpieczną żywność latem oraz omówiono zalecenia odnośnie zasad układania jadłospisów. Higiena Komunalna przedstawiła zagadnienia związane z zapewnieniem dobrej jakości wody przeznaczonej do spożycia. Kierownik sekcji Epidemiologii przedstawił wybrane zagadnienia dot. nadzoru PPIS nad chorobami zakaźnymi w tym ogniskami chorób przenoszonych drogą pokarmową. Higiena Pracy poruszyła problem środków psychoaktywnych w tym tzw. „Dopalaczy”. W związku z tym, iż na nasz teren powiatu jest zalesiony i jest duże zagrożenie zakażeniem boreliozą Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia przygotowała prelekcję pt. „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami”.

Działania w ramach Bezpiecznych Wakacji 2019 w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży

Monitorowanie na bieżąco elektronicznej bazy wypoczynku i uaktualnianie wykazu na stronie Internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim.

W bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej na terenie powiatu kamińskiego zgłoszono 283 turnusy. Liczba uczestników wypoczynku 14828. W stosunku do roku ubiegłego odnotowano większą ilość zgłoszonego wypoczynku (256 turnusów w 2018r.) oraz większą ilość dzieci i młodzieży (w 2018r. 13065 osób):

- 61 turnusów w obiektach hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie przez cały rok, zgłoszonych zostało 2434 dzieci i młodzieży,
- 184 turnusy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku – sezonowo- zgłoszonych zostało 9280 dzieci i młodzieży,
- 32 turnusy na obozach pod namiotami, w tym 21 turnusów – obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą, zgłoszonych zostało 1872 dzieci i młodzieży, oraz 11 turnusów – obozy pod namiotami bez stałej infrastruktury, zgłoszonych zostało 1001 dzieci i młodzieży
- 6 turnusów w miejscu zamieszkania, zgłoszonych zostało 241 dzieci i młodzieży.

Kontrolowanie turnusów organizowanych na terenie powiatu kamińskiego

W sezonie letnim 2019 przeprowadzono 46 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 3 kontrole interwencyjne i 2 sprawdzające do protokołu. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż organizatorzy zadbali o bezpieczeństwo uczestników wypoczynku. Zanotowano tylko jedno zdarzenie – uraz głowy tj. rozcięcie głowy podczas schodzenia z trampoliny. Udzielono pomocy lekarskiej,

założono szwy bez pobytu w szpitalu. Wyniki przeprowadzonych czynności kontrolnych zamieszczono w tabeli nr 26.

Rodzaj placówek	Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN	Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży										
		liczba turnusów skontrolowanych w trakcie akcji wypoczynku	liczba kontroli sanitarnych w trakcie wypoczynku OGÓLEM	w tym liczba kontroli interwencyjnych	liczba uczestników wypoczynku w skontrolowanych turnusach	Liczba turnusów, w których					wydano decyzje o zamknięciu całości lub części obiektu, w którym odbywa się wypoczynek dzieci i młodzieży w tym wnioski do Kuratorium Oświaty	
						prowadzono dożywianie	nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych	stwierdzono brak aktualnej dokumentacji medycznej personelu	odnotowano uzasadnione interwencje			
0	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.		
wypocznik letni	w obiektach całorocznych usług hotelarskich	01.	61	5	6	1	184		0	0	0	0
	w obiektach sezonowych	02.	184	21	21	2	981		1	0	1	0
	obozy pod namiotami	03.	32	14	15	0	1132		1	0	0	0
	w miejscu zamieszkania	04.	6	4	4	0	123	4	0	0	0	0
	Razem: wiersze od 01 do 04	05.	283	44	46	3	2420	4	2	0	1	0
wypocznik zimowy	w obiektach całorocznych usług hotelarskich	06.	8	5	5	0	175		0	0	0	0
	w obiektach sezonowych	07.	0	0	0	0	0		0	0	0	0
	w miejscu zamieszkania	08.	2	1	1	0	8	1	0	0	0	0
	Razem : wiersze: 06 do 08	09.	10	6	6	0	183	1	0	0	0	0
OGÓLEM suma wierszy: 05 i 09	10.	293	50	52	3	2603	5	2	0	1	0	

Tabela 24 Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży powiatu

Tylko w 1 przypadku stwierdzono zaniedbania sanitarno-higieniczne. Nieprawidłowości dotyczyły:

- pościeli nie zabezpieczonej przed zabrudzeniem, łóżka niepościelone, brak 2 poszew na kołdrach , brak 2 prześcieradeł.
- pozostawienie opakowanych kanapek oraz tortu urodzinowego z dnia poprzedniego poza urządzeniem chłodniczym
- brudnej muszli ustępowej w łazience z widocznymi żółtymi nalotami przy kołnierzu muszli.

W związku z zaistniałą sytuacją wystawiono na kierownika wypoczynku mandat w wysokości 200 zł. Nieprawidłowości zostały wykonane w trybie natychmiastowym.

Stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie złego stanu technicznego w dwóch obiektach. W pierwszym, dotyczyły nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej, w drugim na obozie ze stałą infrastrukturą. Nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego w obiekcie sezonowym zostały usunięte i wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, natomiast w drugim przypadku usunięto tylko część nieprawidłowości, w związku z czym na poprawę stanu technicznego natrysków wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania 30 czerwca 2020r.

W sezonie letnim 2019 przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne z których jedna okazała się zasadna. Organizator nie zapewnił właściwych warunków sanitarno-higienicznych , obiekt całoroczny. Wystawiono mandat na kierownika wypoczynku w wysokości 100 zł. Nieprawidłowość w trakcie kontroli usunięto, wystawiono decyzję obciążającą na organizatora.

Lp	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.		Złe wyżywienie, wilgoć w pokojach	Przeprowadzono kontrolę interwencyjną – bez uwag
2.	Zmiana miejsca pobytu dzieci z OW „Leśny Zakątek” w Pogorzeliczy na „OW Sosnach” w Dziwnówku, gdzie pomieszczenia są w złym stanie sanitarno-technicznym, na podwórku stoi koparka		Przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Omówiono przyczyny zmiany miejsca zakwaterowania (awaria pieca), za zły stan sanitarny pomieszczeń ukarano mandatem kierownika wypoczynku, usunięto z terenu ośrodka koparkę.
3.		Objawy dyspeptyczne dziecka, brudne łazienki, brak apteczki pierwszej pomocy	Przeprowadzono kontrolę interwencyjną – bez uwag

Tabela 25 Kontrole interwencyjne wypoczynku letniego 2019

4. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży

W roku 2019 przeprowadzono 133 z zakładanych 140 kontroli. Przyczyn takiej sytuacji należy upatrywać w zmniejszeniu liczby placówek oświatowych i wsparcia dziennego w roku 2019 na terenie gmin powiatu kamieńskiego i długotrwałym zwolnieniem lekarskim pracownika HDiM w okresie wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Na 133 kontrole przeprowadzone w roku 2019 składa się:

- 81 kontroli placówek stałych (45 kontroli wynikających z harmonogramu kontroli i 36 kontroli poza planowych, na które złożyły się: 9 kontroli sprawdzających do decyzji, 6 kontroli sprawdzające do protokołu, 11 kontroli tematycznych (przygotowanie szkoły do roku szkolnego, w związku z zachorowaniem na WZW), 3 kontrole interwencyjne, 7 kontroli przesuniętych z harmonogramu);
- 52 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży (6 – wypoczynek zimowy i 46 – wypoczynek letni), w tym 3 kontrole interwencyjne.

W 2019r. w 12 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie pionu HDiM. Wydano 17 decyzji administracyjnych: 10 nakazujących (w tym 4 w wyniku postępowań administracyjnych wszczętych w roku 2018), 4 dopuszczające i 3 zmieniające termin wykonania obowiązków a ponadto 3 decyzje umarzające. Brak w analizowanym roku wszczętych postępowań administracyjnych, w wyniku których decyzje miałyby być wydane w roku 2020. Ponadto wydano 21 decyzji płatniczych na kwotę 1365,49zł.

Wydane decyzje administracyjne z zakresu pionu HDiM dotyczyły:

- 1 - stanu sanitarno-technicznego dróg i dojeżdż do szkoły
- 3 - ciągów komunikacyjnych w budynku szkoły i szatni
- 2 - sal zajęć, w tym lekcyjnych
- 1 - dostosowania mebli i /lub posiadania certyfikowanych mebli oraz sprzętu sportowego

- 3 - stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury
- 1 - warunki prowadzenia zajęć w-f:
- 3- stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych
- 1- przekroczenie liczby dzieci w oddziale

Rodzaj placówki		Decyzje administracyjne (merytoryczne)				Decyzje płatnicze liczba	Decyzje płatnicze kwota	Mandaty karne		
		wydane		wyegzekwowane				liczba	kwota	
		ogółem	w tym, zmieniające termin	ogółem	w tym, z lat ubiegłych					
Żłobki / kluby dziecięce	01.	1	0	1	0	1	50,36	0	0	
Placówki funkcjonujące samodzielnie	przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	02.	2	1	2	1	3	165,90	0	0
	szkoły podstawowe	03.	8	1	3	2	9	360,39	1	100
	gimnazja	04.	0	0	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	05.	0	0	0	0	1	12,59	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	06.	0	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły specjalne	07.	0	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły policealne	08.	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	09.	0	0	0	0	0	0	0	0
	w tym specjalne	10.	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe	11.	0	0	0	0	0	0	0	0	
Placówki całodobowe	12.	0	0	0	0	0	0	0	0	
Pozostałe placówki stałe	13.	5	1	1	1	5	555,41	0	0	
Placówki sezonowe	14.	0	0	0	0	2	220,84	1	200	
OGÓŁEM:	15.	17	3	7	4	21	1365,49	2	300	

Tabela 26 Postępowanie administracyjno-egzekucyjne w roku 2019

Wyegzekwowano 7 decyzji, w tym 4 z lat ubiegłych:

- 1 decyzja - żłobki/kluby dziecięce: dot. dostosowania mebli przedszkolnych do zasad ergonomii dwójki dzieci,
- 1 decyzja – przedszkola: dot. dostosowania liczba dzieci do powierzchni sali zajęć
- 3 decyzje – szkoły podstawowe:
 - dot. zapewnienia w pracowni chemicznej umywalki z bieżącą wodą,

- dot. zapewnienia na korytarzu szkoły oraz w zastępczej sali gimnastycznej podłóg równych, niepyłających i łatwych do utrzymania
- dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i schodów na terenie obiektu
- 1 decyzja – wypoczynek letni: dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego kabiny prysznicowej oraz ściany w pomieszczeniu wydawania posiłków
- 1 decyzja – zespoły szkół - dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w ciągach komunikacyjnych na I i II piętrze, doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitów w ciągu komunikacyjnym na I piętrze w zapleczu pracowni chemicznej oraz w łazience dla dziewcząt na II piętrze, doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogę w zapleczu pracowni chemicznej.

5. Warunki do prowadzenia wychowania fizycznego w szkołach

W roku 2019 z 22 szkół powiatu kamińskiego 3 nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć WF (placówki te korzystają z obiektów miejskich lub obiektów sportowych innych szkół na podstawie zawartych porozumień), w 2 szkołach niezależnie od posiadanej infrastruktury, zajęcia WF prowadzone są na korytarzach.

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć WF														Liczba placówek, nieposiadających infrastruktury do prowadzenia zajęć WF	Liczba placówek, w których niezależnie od posiadanej infrastruktury zajęcia WF prowadzi się na korytarzach.	Korzystanie z infrastruktury do WF poza placówką							
	w ewidencji	skontrolowanych	liczba placówek posiadających:																Liczba placówek korzystających z:							
			tylko					natryskownie				szkolny zespół sportowy**							ogółem		sali gimnastycznej	hali sportowej	słowni/fitness klubu/ innej sali specjalistycznej	basenu	boiska/stadionu sportowego	
			sale(e) gimnastyczna(e)	sale(e) zastępcza(e) / rekreacyjna(e)	boisko (a) sportowe	sale(e) gimnastyczne) z boiskiem	sale(e) zastępcza(e) / rekreacyjna(e) * z boiskiem	sale(e) gimnastyczna(e) i sale(e) zastępcza(e) / rekreacyjna(e)* z boiskiem	bez boiska	z boiskiem	bez boiska	zawsze po zajęciach WF	sporadycznie po zajęciach WF	tylko po dodatkowych zajęciach sportowych	używane	nie używane			nieczynne	zboiskiem						sali gimnastycznej
0	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.		
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	01.	17	17	0	2	3	0	6	0	0	5	1	0	1	5	0	0	0	2	4	0	2	0	0	4
	gimnazja	02.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące i uzupełniające	03.	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1
	ponadgimnazjalne	04.	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1
	szkoły zawodowe	05.	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły specjalne	06.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	szkoły policealne	07.	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1
	w tym specjalne	08.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe	publiczne	09.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	niepubliczne	10.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Razem	11.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓLEM: suma wierszy od 01 do 07 i 11	12.	22	22	0	2	3	0	6	0	1	6	1	0	1	6	0	0	3	2	7	2	3	0	0	7	

Tabela 27 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach na terenie powiatu

6. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach

W 2019 roku pod nadzorem HDiM znajdowało się 61 placówek stałych, z których skontrolowano 50. Przeprowadzono 81 kontroli, które wykazały, że wszystkie budynki są w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Wszystkie skontrolowane placówki - podobnie jak w roku 2018 – są podłączone do sieci wodnej, natomiast 8 z nich nie zostało podłączonych do sieci kanalizacji. W w/w placówkach nieczystości płynne odprowadzane są do bezodpływowego zbiornika – szamba.

Rodzaj placówki		Placówki posiadające													
		Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej		Brak kanalizacji				Instalację wodociągową	Brak wodociągów						
				zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków			Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji		Studnie głębinowe		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów		
		Lata		1		2		3		4		5		6	
		2019	2018	2019	2018	2019	2018			2019	2018	2019	2018	2019	2018
Żłobki	0 1	2	2	0	0	0	0			2	0	0	0	0	0
Przedszkola	0 2	9	9	2	2		0	Brak kanalizacji w danej m-ści		11	0	0	0	0	0
Szkoły Podstawowe	0 3	12	12	5	5	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści		17	0	0	0	0	0
Gimnazja	0 4	0	2	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0
Licea	0 5	1	1	0	0	0	0			1	0	0	0	0	0
Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	0 6	1	1	0	0	0	0			1	0	0	0	0	0
Szkoły specjalne	0 7	1	1	0	0	0	0			1	0	0	0	0	0
Szkoły policealne	0 8	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	0 9	2	2	0	0	0	0			2	0	0	0	0	0
Placówki kształcenia praktycznego	1 0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	1 1	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0
Placówki z pobytem całodobowym	1 2	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0
Placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia dziennego	1 3	14	21	1	3	0	1	Brak kanalizacji w danej m-ści		15	0	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne	1 4	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
OGÓLEM		42	51	8	10	0	1			50	0	0	0	0	0

Tabela 28 Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

W roku 2019 wydano 3 decyzje nakazujące w zakresie nieprawidłowości dotyczących zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej:

- 3) w SP nr 1 w Kamieniu Pomorskim (w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych nie zapewniono środków do higienicznego mycia i suszenia rąk – nieprawidłowość usunięto w terminie określonym w decyzji nakazującej)
- 4) w Szkole Podstawowej nr 1 w Międzyzdrojach i Przedszkolu Miejskim w Wolinie

7. Obsada kadrowa pionu higieny dzieci stacji sanitarno-epidemiologicznej i liczba placówek objętych nadzorem powiatu

Na koniec 2019r. w komórce HDiM zatrudniona była 1 osoba, posiadająca wykształcenie wyższe magisterskie – socjologia oraz ukończone studia podyplomowe z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy. Higienie dzieci i młodzieży podlegają ogółem 354 placówki, z czego placówek stałych - 61,

zimowych - 10 i 283 placówki wypoczynku letniego. Skontrolowanych zostało 100 placówek. Przeprowadzono 133 kontrole. Szacunkowy czas sporządzenia sprawozdania - 2040 minut.

Lp.	Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna	Liczba zatrudnionych (ogółem)	Wykształcenie			Liczba placówek w ewidencji					Liczba kontroli	Dodatkowe zadania ⁴
			Wyższe ¹	Średnie	Studia podyplomowe / specjalizacja ²	ogółem	w tym:			skontrolowanych (ogółem)		
							stałych	turnusy wypoczynku ³	skontrolowanych (ogółem)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	Kamień Pomorski	1	1	0	1	354	61	10	283	100	133	

Tabela 29 Obsada kadrowa komórki higieny dzieci i młodzieży SSE w Kamieniu Pomorskim

8. Warunki do realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach

Opiekę medyczną nad uczniami sprawują pielęgniarki szkolne, zatrudnione przez NFZ. Spośród skontrolowanych 22 szkół, 18 posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej z tego 16 szkół posiada własne gabinety, natomiast 2 pozostałe posiadają gabinety z innymi szkołami.

Rodzaj placówek	Liczba placówek		Liczba szkół posiadających gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej								Liczba szkół, w których poznu zapewniono w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki **	Liczba szkół, w których poznu jest świadczona poza terenem placówki ***	
	w ewidencji	skontrolowanych	ogółem	w tym gabinety		niezgodne z wymogami technicznymi *		w tym bez dostępu do bieżącej ciepłej wody	w niewłaściwym stanie sanitarnym	bez zastrzeżeń sanitarnych i technicznych			
				do dyspozycji jednej szkoły	wspólne z inną placówką w tym samym obiekcie	ogółem							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Szkoly funkcjonujące samodzielnie	szkoly podstawowe	1	17	17	16	15	1	0	0	0	16	1	0
	gimnazja	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	szkoly specjalne	5	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	szkoly policealne	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	7	2	2	1	1	0	0	0	0	1	0	1
	w tym specjalne	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoly funkcjonujące w zespołach	szkoly podstawowe	9	1	1	1			0	0	0	1	0	0
	gimnazja	10	0	0	0			0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	11	1	1	0			0	0	0	0	0	1
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	12	0	0	0			0	0	0	0	0	0
	szkoly specjalne	13	0	0	0			0	0	0	0	0	0
	Razem (suma wierszy: od 09 do 13)	14	2	2	1			0	0	0	2	0	0
OGÓŁEM (suma wierszy: od 01 do 07)	15	22	22	18	16	2	0	0	0	17	1	3	

Tabela 30 Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach

Trzy szkoły nie posiadają własnych gabinetów. Obecnie wszystkie gabinety posiadają właściwe warunki techniczne. PSSE w Kamieniu Pomorskim w roku 2019 przyjęło 1 zgłoszenie od rodzica dziecka uczęszczającego do jednego z przedszkoli dot. przypadku wszawicy. W związku z powyższym przesłano do placówki pismo informujące o zgłoszonym problemie. Poproszono dyrektora o przesłanie informacji o sposobie załatwienia sprawy. Wszawica nie potwierdziła się. Niezależnie od tego dyrektor placówki pojął stosowne działania profilaktyczne.

9. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach na terenie powiatu kamińskiego

W roku 2019 na 22 szkoły powiatu kamińskiego 6 posiada pracownię z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami. Tylko w 1 przypadku stwierdzono w kontrolowanym obszarze nieprawidłowość polegająca na braku umywalki z bieżącą wodą w pracowni chemicznej. Wydano decyzje nakazującą. Nałożony na szkołę obowiązek został wykonany w wyznaczonym terminie.

Rodzaj placówek		Liczba placówek		Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:					Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	Liczba mandatów karnych	
		w ewidencji	skontrolowanych	posiadanie przez placówkę substancji chemicznych i ich mieszanin	brak aktualnego spisu posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin	brak wymaganych kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin	brak oznakowania bądź oznakowanie niezgodne z przepisami	przechowywanie substancji chemicznych i ich mieszanin w niezamkniętych pomieszczeniach			
											1.
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	Szkoły podstawowe	01.	17	17	5	0	0	0	0	1	0
	Gimnazja	02.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	03.	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	04.	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły specjalne	05.	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły policealne	06.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	07.	2	2	1	0	0	0	0	0	0
	w tym specjalne	08.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RAZEM (suma wierszy: od 01 do 07)		09.	22	22	6	0	0	0	0	1	0

Tabela 31. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach w 2019r.

10. Ocena warunków sanitarno-higienicznych w żłobkach i klubach malucha na terenie powiatu

Pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży znajdują się 3 tego rodzaju placówki. Wszystkie posiadają pozytywną opinię sanitarną i były w 2019 r. 3-krotnie kontrolowane. Stwierdzono 1 nieprawidłowość w klubie malucha, gdzie nie dostosowano mebli do zasad ergonomii w przypadku 2 dzieci. Wydano decyzję nakazującą. Nałożony na placówkę obowiązek został wykonany w wyznaczonym terminie.

11. Ochrona placów zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi

Pośród 354 placówek pozostających w roku 2019 pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolowano 100 placówek. 30 placówek posiada plac zabaw lub teren rekreacyjny w tym 27 również teren sportowy.

Rodzaj placówek		LICZBA PLACÓWEK										Liczba decyzji administracyjnych (merytorycznych) ²		Mandaty karne ³	
		wystawczy	skontrolowanych posiadających						Plac zabaw i/lub teren rekreacyjny oraz teren sportowy		wydanych	wyegzekwowanych	liczba	kwota	
			Plac zabaw / teren rekreacyjny		Teren sportowy		Plac zabaw i/lub teren rekreacyjny oraz teren sportowy								
			ogółem	w tym z niewystarczającą ochroną przed zanieczyszczeniami ¹	ogółem	w tym z niewystarczającą ochroną przed zanieczyszczeniami ¹	ogółem	w tym z niewystarczającą ochroną przed zanieczyszczeniami ¹							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11					
Żłobki		1	2	2	0						0	0	0	0	
Placówki funkcjonujące samodzielnie	Przedszkola	2	11	11	0						0	0	0	0	
	Szkoły podstawowe	3	17	3	0	1	0	13	0	0	0	0	0	0	
	Gimnazja	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	5	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	6	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Szkoły specjalne	7	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Zespoły szkół	ogółem	8	2	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
	w tym specjalne	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Placówki funkcjonujące w zespołach	Przedszkola	10	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Szkoły podstawowe	11	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
	Gimnazja	12	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	13	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Szkoły specjalne	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Razem: (suma wierszy: od 10 do 15)		16	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	
Razem szkoły: (suma wierszy: od 03 do 08)		17	22	3	0	1	0	14	0	0	0	0	0	0	
Pozostałe placówki stałe ⁴		18	26	7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
Placówki sezonowe		19	293	7	0	26	0	12	0	0	0	0	0	0	
OGÓŁEM: (suma wierszy: 01+02+17+18+19)		20	354	30	0	27	0	27	0	0	0	0	0	0	

Tabela 32 Ochrona placów zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych przed zanieczyszczeniem odchodami zwierząt.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają wystarczającą ochronę przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi.

12. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6-letnich tzw. oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych na terenie powiatu.

Kontrole placówek oświatowo-wychowawczych w 2019 roku wykazały, iż w 21 placówkach funkcjonują oddziały zerowe: w 7 przedszkolach funkcjonujących samodzielnie, w 13 szkołach podstawowych i 1 przedszkolu funkcjonującym w zespole szkół. Ogólna liczba dzieci w oddziałach zerowych – 497.

W 1 przypadku stwierdzono brak odpowiedniej infrastruktury do funkcjonowania oddziału „zerowego”: brak możliwości wydzielenia ciągu komunikacyjnego tak by nie krzyżował się z drogami komunikacyjnymi starszych uczniów

13. Prowadzenie dożywiania w szkołach na terenie powiatu.

W 2019 roku skontrolowano 22 szkoły. Przeprowadzone kontrole wykazały, że 19 szkół zapewniło możliwość spożywania ciepłych posiłków podczas pobytu w szkole, w tym:

w 10 szkołach posiłki przygotowywane są na miejscu, w 9 szkołach w formie cateringu oraz w 1 poza placówką.

- w 10 szkołach posiłki przygotowywane były na miejscu
- w 8 szkołach zapewniono posiłki dowożone tzw. catering
- 1 szkoła zapewnia posiłki poza szkołą – agent prowadzący stołówkę przyległą do szkoły.

W 8 szkołach serwowane są posiłki dwudaniowe, z których korzysta 468 uczniów. W 11 szkołach zapewniono posiłki jednodaniowe (zupa naprzemiennie z drugim daniem) 775 uczniów. Śniadania zapewniły 3 placówki, z których korzysta 125 uczniów. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowywanych – 250 osób.

Podawanie napojów przez szkoły - w 17 placówkach. Liczba korzystających 2319 uczniów (woda/napój z sokiem w szkołach).

Ponadto 16 szkół przystąpiło do programu „szklanka mleka i owoce w szkole” (klasy I-V) - 1699 osób.

Rodzaj placówek		Liczba placówek		Placówki skontrolowane, w których stwierdzono												Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowywanych		
		W ewidencji	Skontrolowanych	posiłki			Wydawanie ciepłych posiłków					Organizowanie śniadań szkolnych*		Podawanie napoju**				
				przygotowywane		zapewnione poza placówką	liczba placówek			liczba dzieci i młodzieży korzystających		liczba placówek	liczba korzystających	liczba placówek	liczba korzystających			
				na miejscu	dowożone		ogółem	obiady pełne	posiłki jednodaniowe	ogółem	z obiadów pełnych						z posiłków jednodaniowych	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.			
Szkoly funkcjonujące samodzielnie	Szkoly podstawowe	01.	17	17	8	8	1	17	7	10	1049	465	584	2	75	15	2280	242
	Gimnazja	02.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	03.	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	04.	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoly specjalne	05.	1	1	1	0	0	1	1	0	3	3	0	0	0	1	9	0
	Szkoly policealne	06.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	07.	2	2	1	0	0	1	0	1	171	0	171	1	50	1	30	8
	w tym specjalne	08.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RAZEM (suma wierszy: od 01 do 07)		09.	22	22	10	8	1	19	8	11	1223	468	755	3	125	17	2319	250

Tabela 33 Prowadzenie dożywiania w szkołach na terenie powiatu kamińskiego w 2019r.

14. Podsumowanie i wnioski

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną wskazują na dalszą poprawę warunków sanitarno-higienicznych obiektów.

Systematyczna poprawa przestrzegania przepisów sanitarnych jest wynikiem prowadzonych działań informacyjnych, prewencyjnych jak również skutecznego współdziałania pracowników PSSE w Kamieniu Pomorskim z instytucjami samorządowymi, policją, strażą pożarną oraz innymi jednostkami pozarządowymi, które na terenie powiatu kamieńskiego zapewniają bezpieczeństwo sanitarne oraz prawidłową organizację nauki i wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

M. in. w dniu 01 kwietnia 2019r. pracownicy PSSE w Kamieniu Pomorskim we współpracy z ratownikami medycznymi wzięli udział w 42 Turnieju Bezpieczeństwa Ruchu Drogowego organizowanym przez Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim z udziałem ratowników medycznych



W dniu 1 sierpnia 2019r. podczas pikniku rodzinnego zorganizowanego przez Kamieński Dom Kultury, pracownicy HDiM, OZiPZ wspólnie z pracownikami sekcji Higieny Pracy zorganizowali stoisko edukacyjno-informacyjne na Marinie w Kamieniu Pomorskim. Rodzaj podejmowanych działań na stoisku: krzyżówka z hasłem dla młodzieży, rebus dla dzieci, dla dorosłych: pomiar CO Smokerlyzer, alko i narkogogle.



Kontynuowana jest współpraca w zakresie wymiany informacji ze Strażą Pożarną odnośnie wydawania opinii dla obiektów, które będą organizowały wypoczynek dla dzieci i młodzieży.

Wspólnie z Policją i Strażą Pożarną przeprowadzane są kontrole w okresie wypoczynku dzieci i młodzieży oraz kontrole placówek pracy pozaszkolnej. W roku 2019 w ramach akcji „**Bezpieczne ferie 2019**” i „**Bezpieczne Wakacje 2019**” przeprowadzono następujące kontrole:

- a) z Policją – 1 kontrola
- b) ze Strażą Pożarną – 3 kontrole
- c) z Policją i Strażą Pożarną – 6 kontroli



Ponadto wspólnie z policją i strażą pożarną, przeprowadzono 3 wykłady i 2 prelekcje.

Jednostki samorządu terytorialnego informowane są o stanie sanitarno-higienicznym i technicznym ich placówek. Priorytetowo traktują i realizują nakazy nałożone w formie decyzji administracyjnych. Odnotowuje się spadek prolongat do terminu wykonania obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym realizowano zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. W 2019 r. wydano decyzje, opinie, uzgodnienia i przeprowadzono kontrole na podstawie złożonych do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim wniosków.

Powiatowy Inspektor Sanitarny realizuje zadania ustawowe poprzez: uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego powiatu kamińskiego, uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświat i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia), uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych różnego przeznaczenia, dokonywanie odbiorów aptek, zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje zapobiegawczy nadzór sanitarny nad warunkami higieny środowiska oraz obiektami przeznaczonymi do pracy, nauczania i wychowania, żywności, żywienia, udzielania świadczeń zdrowotnych i innych poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji. Zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego mają na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że obiekty te, a w szczególności obiekty przemysłowe nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie. PPIS w Kamieniu Pomorskim opiniuje projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, wydaje uzgodnienia do decyzji środowiskowych uwarunkowaniach dla projektowanych przedsięwzięć oraz opinie o konieczności sporządzania raportów o oddziaływaniu na środowisko przedsięwzięć i ich zakresów. Ocenia spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej w obiektach budowlanych przekazywanych do użytkowania oraz wydaje wymagane w procesie inwestycyjnym opinie sanitarne.

- I.** Liczba stanowisk dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego (w tym negatywnych) na podstawie np. art. 56 ust.1 pkt 2 ustawy Prawo Budowlane; art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane;
 - 34 - opinie sanitarne dotyczące uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego,
 - 10 – liczba stanowisk o odstąpieniu od przeprowadzenia czynności kontrolnych przed upływem terminu do załatwienia sprawy).

- II.** Liczba stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
0 – liczba sprzeciwów

- III.** Liczba uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych na podstawie np. art. 32 ust 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane; art. 71 ust 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane;
 - 12 - opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych

- IV.** Liczba przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym obiektów w trakcie budowy);
- dokonano 34 kontroli (wizytacji).
- V.** Liczba wydanych opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, z podziałem na:
- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko - 1
 - uzgodnienia dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych -11
 - opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko - 13
- VI.** Liczba wydanych opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, z podziałem na:.
- opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko -**54** w tym **26** stanowisk na wnioski strony w związku z przesłaniem uzupełnień/zmian w karcie informacyjnej dotyczące postępowania w sprawie oceny oddziaływania na środowisko).
 - opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko -0
 - opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach - 3
 - inne opinie, w ramach przeprowadzanych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko- 0
- VII.** Ważniejsze realizacje
- budynek mieszkalno-usługowy usytuowany przy ul. Promenada Gwiazd 14A, 14B, 14C w Międzyzdrojach.
 - budynek handlowo-usługowy (DINO) wraz z niezbędną infrastrukturą usytuowany przy ul. Bałtyckiej 8d (działka nr ewid. gr 862/1) w Kołczewie.
 - budynek warsztatów terapii zajęciowej przy ul. Kopernika 12 w Kamieniu Pomorskim.
 - stacja paliw i gazu płynnego LPG wraz z infrastrukturą towarzyszącą przy ul. Nowomyśliwskiej 102 w Międzyzdrojach, dz. nr 496/2 obr . 19.
 - budynek hotelowo- usługowy- mieszkalny na dz. o nr ewid. gr. 193, 195/2, 197 w Obr. 20 Międzyzdroje.
 - budynek mieszkalny wielorodzinny „KOMANDOR” z usługami i garażem na działkach nr. 568/11, 326/16, 326/2, 326/17, 568/17 obręb 19 Międzyzdroje.
 - rozbudowa, nadbudowa i przebudowa ośrodka „Perła”- zamkniętego zakładu opieki zdrowotnej w Międzywodziu na działce nr 1, obręb Międzywodzie gm. Dziwnów.
 - obiekt handlowo-usługowy (DINO) wraz z niezbędną infrastrukturą na terenie działki nr ewid. 854/12 obr. 2 Miasta Dziwnów
 - budynek Oceanarium z zapleczem socjalno-gastronomicznym z niezbędną infrastrukturą oraz zjazdem z ul. Zdrojowej” zrealizowanego na działce nr 214 z obrębu geodezyjnego nr 20m. Międzyzdroje.
 - obiekt handlowo-usługowy (DINO) wraz z niezbędną infrastrukturą na terenie działki nr ewid 26/1, obręb 0011 Świerzno – Świerzno 14

- budynek apartamentowo-hotelowy usytuowany przy ul. Gryfa Pomorskiego 80B w Międzyzdrojach.

VIII. Inne sprawy w drodze: opinii sanitarnej, decyzji, postanowienia - sprawy załatwiane w ramach zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego -0.

IX. Wnioski.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje zapobiegawczy nadzór sanitarny nad warunkami higieny środowiska oraz obiektami przeznaczonymi do pracy, nauczania i wychowania, żywności, żywienia, udzielania świadczeń zdrowotnych i innych poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji. Zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego mają na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że obiekty te, a w szczególności obiekty przemysłowe nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie.

PPIS w Kamieniu Pomorskim opiniuje projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, wydaje uzgodnienia do decyzji środowiskowych uwarunkowaniach dla projektowanych przedsięwzięć oraz opinie o konieczności sporządzania raportów o oddziaływaniu na środowisko przedsięwzięć i ich zakresów. Ocenia spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej w obiektach budowlanych przekazywanych do użytkowania oraz wydaje wymagane w procesie inwestycyjnym opinie sanitarne.

Mając na uwadze ochronę zdrowia ludzkiego w zakresie dopuszczonych do użytkowania obiektów wymagano ich wykonania zgodnie z dokumentacją oraz potwierdzenia w protokołach odbioru lub sprawdzeń osiągniętych parametrów technicznych.

Na etapie wydawania opinii w ramach oceny oddziaływania na środowisko w przypadku inwestycji mogących mieć wpływ na zdrowie i życie ludzi zwracano w szczególności uwagę na zapisy dotyczące wpływu inwestycji na zdrowie i życie mieszkańców. W roku 2019r. w 1 przypadku wymagano sporządzenia raportu.

W treści projektów decyzji uwarunkowań środowiskowych dotyczących inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska, wymagano technologii lub rozwiązań które powinny przyczynić się do ograniczenia wpływu czynników szkodliwych dla zdrowia ludzi.

W uzgadnianych projektach budowlanych przyszłych inwestycji, zwracano uwagę na zagwarantowanie odpowiednich warunków pracy, szczególnie pod względem higieniczno-sanitarnych, wprowadzenie nowych technologii, funkcjonalnych pomieszczeń i prawidłowo zaprojektowanej instalacji wentylacyjnej i wodociągowo-kanalizacyjnej zgodne z przepisami rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1065 t.j.).

W trakcie uzgadniania lub opiniowania dokumentacji zwracano szczególną uwagę na zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi i zapewnienie im właściwych warunków pracy, przygotowanie obiektów do prowadzenia działalności zgodnie z zamierzeniem Inwestora i zapobieganie negatywnym wpływom czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

Na etapie czynności odbiorowych egzekwowano posiadanie zgód na odstępstwa od przepisów określających wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy między innymi w zakresie wysokości

pomieszczeń, zagłębienia pomieszczeń poniżej terenu, braku lub zbyt ograniczonemu oświetleniu naturalnemu. Niekompletne wnioski w uzgodnieniu ze stroną rozpatrywano po uzupełnieniu brakujących dokumentów.

Przeprowadzono kontrole w nowopowstałych obiektach żywieniowych, komunalnych tj. sklepach, restauracjach, obiektach hotelowych, przy udziale pracowników z innych działów związanych bezpośrednio z w/w działalnością (HŻ, HK, HP).

W trakcie prowadzonych postępowań współpracowano z Wydziałem Budownictwa w Starostwie Powiatowym w Kamieniu Pomorskim i z Urzędami poszczególnych Gmin.

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w okresie sprawozdawczym związana była z całym procesem inwestycyjnym, a w szczególności miała na celu zapobieganie nieprawidłowościom realizowanych inwestycji będących jeszcze w fazie projektowania.

Biorąc pod uwagę poprzednie lata tj. 2015 r. z 2016 r. 2017 r zauważono systematyczny spadek kontroli odbiorowych do 2019 r. (w 2015 r. - 52 kontrole, w 2016 r. - 46 kontrole, w 2017 r. – 39 kontrole, 2018 r- 28 kontroli, 2019 r- 34 kontrole).

Liczba opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych kształtuje się na takim samym poziomie. (2015 r-21, 2016 r-21, 2017 r. -17, 2018 r.- 9, 12- 2019r. -12).

Zauważono wzrost dotyczący ilości wydawanych opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko .

Ponadto, zwrócono uwagę na coraz dokładniejsze opracowania kart informacyjnych oraz raportów środowiskowych.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2019 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kamińskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na przeprowadzaniu programów profilaktycznych. Celem głównym podejmowanych działań było propagowanie zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży oraz kadry pedagogicznej poprzez wykorzystanie aktywnych metod pracy z grupą tj. zajęcia warsztatowe, analiza wierszy, psychodrama itp. Na wymienionych metodach pracy oparte są wszystkie programy edukacyjno-zdrowotne. Drugi kierunek działań skierowany był na realizację interwencji nieprogramowych, kampanii społecznych uwzględniając potrzeby społeczne.

I. Główne programy prozdrowotne realizowane na terenie powiatu:

1. Program Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce

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

Program adresowany jest do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (5-6 lat) oraz ich rodziców i opiekunów. Realizowany jest w ramach działań profilaktycznych na terenie przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach.

Głównym jego celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Ponadto kształtowanie postaw proekologicznych. Program został rozszerzony o elementy edukacji ekologicznej w zakresie emisji dymów do atmosfery.

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

Na terenie powiatu kamińskiego w roku szkolnym 2018/2019 program realizowało 19 placówek, w tym 6 przedszkoli (100%), 11 oddziałów przedszkolnych utworzonych przy szkołach podstawowych i 1 klasa zerowa w szkole podstawowej (na 19 szkół podstawowych 15 posiada klasy zerowe, bądź oddziały przedszkolne. Biorąc po uwagę placówki, w których działają oddziały zerowe program realizuje 80%, natomiast w stosunku do wszystkich szkół podstawowych 63% szkół podstawowych), 1 inna forma wychowania przedszkolnego (w powiecie działa 5 innych form wychowania przedszkolnego – 20% realizuje - z czego w 2 utworzono grupy 5 i 6-latków – 50%) .

Programem objęto 552 dzieci. Liczba rodziców biorących udział w programie – 409.

Liczba realizatorów programu 19.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

29 maja 2019r. zorganizowano w Przedszkolu Publicznym Nr 2 w Kamieniu Pomorskim event – impreza podsumowująca realizację programu w roku szkolnym 2018/2019. Podczas imprezy rozdano nagrody dla uczestników IV Powiatowego Konkursu Plastycznego „Czyste Powietrze Wokół Nas”. Program artystyczny przygotowany przez nauczycieli i dzieci z Przedszkola Publicznego Nr 2 w Kamieniu Pomorskim. W imprezie wzięło udział 101 osób, w tym: 67 dzieci, 30 rodziców i 4 nauczycieli.



W przedszkolnym holu zorganizowano wystawę prac nadesłanych na konkurs (20 prac). Przybyłe dzieci z rodzicami z innych placówek po odbiór nagród oraz dzieci i rodzice z Przedszkola Publicznego Nr 2 w Kamieniu Pomorskim (240 osób) wystawione prace mogli zobaczyć.



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

„Bieg po zdrowie” to nowy program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami (psychologami z Uniwersytetu Warszawskiego – dr hab. Kamilla Bargiel-Matusiewicz oraz mgr Rafał Dziurla, którzy pomogli opracować program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. „Bieg po zdrowie”). Program został objęty honorowym patronatem Ministra Zdrowia, Ministra Edukacji Narodowej oraz Rzecznika Praw Dziecka.

Zgodnie z założeniami w programie w III edycji realizację programu zakładano w 30% szkół podstawowych.

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

W powiecie kamieńskim na 19 szkół podstawowych program realizowało 7 szkół, co stanowi **36,8%**. Wskaźnik w powiecie kamieńskim był większy, niż zakładano. Realizowano program w 9 klasach IV – 162 uczniów. Rodzice również brali aktywny udział w realizacji programu – 153 osób. Program był realizowany przez 8 nauczycieli, pedagogów.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach programu 9.05.2019 roku został zorganizowany III Powiatowy Przegląd Form Artystycznych „Bieg po zdrowie”, w którym wzięły udział 2 szkoły – 20 uczniów klas IV ze Szkoły Podstawowej w Dziwnowie i Publicznej Szkoły Podstawowej w Wolinie. Przegląd odbył się w Publicznej Szkole Podstawowej w Wolinie. W przeglądzie uczestniczyło 61 osób.



2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę” promuje zasady zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej od roku 2006.

Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin, poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety oraz w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Odbiorcą programu w roku szkolnym 2018/2019 byli uczniowie szkół podstawowych (kl. V-VIII) i kl. III gimnazjum.

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

W powiecie kamieńskim program realizowało 21 szkół, w tym: 19 szkół podstawowych – 100 % oraz 2 gimnazja – 28,57%.

Program realizowało 2537 odbiorców, w tym:

- 1857 uczniów (1765 uczniów szkół podstawowych i 92 uczniów gimnazjów),
- 572 rodziców/opiekunów (540 rodziców uczniów szkół podstawowych i 32 rodziców uczniów gimnazjów).

Ponadto Program realizowało 108 nauczycieli.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W celu sprawdzenia zdobytej wiedzy przez uczniów podczas realizacji programu zorganizowano konkurs wiedzy „Trzymaj Formę” 15 maja 2019r. w Publicznej Szkole Podstawowej w Wolinie. W konkursie wzięło udział 7 szkół podstawowych (w Kołczewie, w Międzyzdrojach, Dziwnowie, Stuchowie, Wapnicy, Koniewie i Wolinie) – 21 uczniów. Sponsorem statuetek było Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim. Rozdanie nagród po zawodach sportowych na boisku „Orlik” ul. Spokojna 1. Konkurs został przeprowadzony przy współpracy z Higieną Pracy.



Po ogłoszeniu wyników konkursu wiedzy teoretycznej, uczestnicy udali się na boisko „Orlik” przy PSP w Wolinie, gdzie była kontynuacja rywalizacji w formie zawodów sportowych. Po zawodach zorganizowano poczęstunek dla wszystkich uczestników oraz ceremonię rozdania pucharów i medali.



3. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”.

Wzmoczone działania zostały podjęte w listopadzie i grudniu. Związane to było z obchodami Tygodnia Testowania wirusa HIV i Światowego Dnia Walki z AIDS.

Celem realizacji programu jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV wśród ogółu społeczeństwa, w tym młodzieży poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Zasięg podejmowanych działań przez PSSE: 744 odbiorców bezpośrednich, co stanowi 1,56% liczby ludności powiatu kamieńskiego (na 47227 ludności powiatu).

Wybrane działanie:

28 listopada 2019r. z okazji Światowego Dnia Walki z AIDS zorganizowany został w Liceum Ogólnokształcącym im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim konkurs wiedzy o HIV i AIDS dla uczniów szkół ponadpodstawowych. Nagrody dla laureatów ufundowało Starostwo Powiatowe. Natomiast Honorowym patronatem Konkurs objął Starosta Kamieński.

W konkursie wzięło udział 8 uczniów z 3 szkół ponadpodstawowych (Liceum Ogólnokształcące im. B. Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Benicach, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie).

Celem konkursu było zwiększenie świadomości dotyczącej ryzykownych zachowań w zakresie zakażeń HIV, pogłębienie wiedzy na temat HIV/AIDS.



Przeprowadzony konkurs wykazał, iż młodzież posiada dużą wiedzę z zakresu profilaktyki HIV i AIDS, co zostało potwierdzone w testach. Konkurs przebiegał w miłej atmosferze.

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

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość” został oficjalnie wpisany do Bazy Rekomendowanych Programów Profilaktycznych i Promocji Zdrowia Psychicznego, jako program obiecujący. Program otrzymał stosowny certyfikat. W roku szkolnym 2018/2019 realizowana była VI edycja programu.

Adresatami programu jest młodzież w wieku 16-19 lat. Celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?” realizowało 11 placówek, 340 odbiorców, w tym:

- 10 szkół ponadpodstawowych; 231 uczniów i 88 rodziców/opiekunów
- 1 inna placówka WTZ dla dorosłych - 21 osób

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Dnia 24 października 2019r. OZiPZ zorganizowała wspólnie z Higieną Pracy szkolenie dla szkolnych koordynatorów/realizatorów programu. Na szkoleniu przedstawiono sprawozdanie z realizacji programu w roku szkolnym 2018/2019, następnie omówiono założenia do VII edycji programu edukacyjnego - „ARS, czyli jak dbać o miłość” w roku szkolnym 2019/2020. Zapoznano z najnowszymi doniesieniami nt. Nowych narkotyków w Polsce. Pracownik z Higieny Pracy przedstawił aktualną sytuację w zakresie zatruć dopalaczami w woj. Zachodniopomorskim i powiecie kamieńskim.



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

Program „Zdrowe zęby mamy-marchewkę zajadamy” ma na celu kreowanie postaw prozdrowotnych w zakresie zdrowia jamy ustnej wśród dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli na terenie województwa zachodniopomorskiego oraz ich rodziców i nauczycieli.

Zasięg: w roku szkolnym 2018/2019:

W roku szkolnym 2018/2019 program zrealizowało 26 placówek, 1378 osób, w tym:

- 3 żłobki (100%), 47 dzieci, 42 rodziców/opiekunów
- 23 przedszkola/oddziały przedszkolne (na 26) co stanowi 88,46% wszystkich placówek. Program realizowało 838 dzieci, 451 rodziców/opiekunów

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Konkurs plastyczny dla dzieci 4-6 lat realizujących program pt. „Zdrowe zęby mam, bardzo o nie dbam”. Na konkurs zgłoszono 26 prac z jedenastu oddziałów przedszkolnych: Przedszkole Miejskie z Oddziałem Żłobkowym w Wolinie, Przedszkole Publiczne Nr 1 w Kamieniu Pomorskim, Przedszkole Publiczne Nr 2 w Kamieniu Pomorskim, Oddział Przedszkolny przy Szkole Podstawowej w Jarszewie, Oddział zerowy przy Społecznej Szkole Podstawowej w Ładzinie, Punkt Przedszkolny w Ładzinie, Oddział Przedszkolny przy Publicznej Szkole Podstawowej w Wolinie, Przedszkole „Promyk Słońca” w Dziwnowie, Oddział Przedszkolny przy Szkole Podstawowej w Świerznie, Oddział przedszkolny przy Publicznej Szkole Podstawowej w Koniewie, Oddział Przedszkolny przy Szkole Podstawowej w Gostyniu.

Adresatami konkursu były dzieci w wieku od 4 do 6 lat realizujące Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy pt. „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”.

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

Głównym celem programu było zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków, przez osoby młode oraz innym zachowaniom problemowym, które mogą występować u młodych osób.

Program realizowany był przez nauczycieli – wychowawców klas, pracowników Inspekcji Sanitarnej i Policji wśród uczniów szkół podstawowych w klasach V, VI i VII.

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

Realizacja w 18 szkołach podstawowych na 19, które działają w powiecie kamieńskim, co stanowi 95% szkół podstawowych. Programem objęto 1109 uczniów i 431 rodziców.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W całym 2019 roku przeprowadzono 15 prelekcji nt. szkodliwości działania środków psychoaktywnych, w których wzięło udział 400 odbiorców (uczniowie klas V-VII) oraz sześć wykładów, w którym wzięło udział 623 osób.



II. Główne akcje realizowane na terenie powiatu

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Cel i adresaci akcji:

Działania podejmowane w ramach akcji „Dopalacze – profilaktyka używania „nowych narkotyków” mają na celu zapobieganie stosowania środków psychoaktywnych przez młodzież oraz szeroko pojętą edukację społeczeństwa, rzetelną informację na temat konsekwencji zdrowotnych, prawnych jak również promocję zachowań prozdrowotnych.

Mierniki: 23 działania – 495 odbiorców / 8 dystrybucji – 837 szt. materiałów edukacyjnych

Wybrane działania:

8 maja 2019 roku we współpracy z Policją przeprowadzono szkolenie dla kadry pedagogicznej w Szkole Podstawowej w Jarszewie pt. „Wpływ substancji psychoaktywnych na stan zdrowia i zachowanie”. Szkolenie odbyło się na zapotrzebowanie lokalne, prośbę dyrektora szkoły, przeszkolono – 13 nauczycieli. Ponadto przeprowadzono szkolenie kadry pedagogicznej w Publicznej Szkole Podstawowej w Troszynie. – 10 osób. Szkolenie były przeprowadzone we współpracy z Policją.



Wykład w LO w Kamieniu Pomorskim 180 osób we współpracy z Policją i pracownikiem Higieny Dzieci i Młodzieży.



2. Propagowanie szczepień ochronnych

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

Cel i adresaci akcji:

Celem Tygodnia jest promocja szczepień, które są najlepszą ochroną przed chorobami zakaźnymi. W tym roku obchody przebiegały pod dwoma hasłami: „Poznaj i udostępni fakty na temat szczepień oraz Bohaterowie szczepień”. Europejski Tydzień Szczepień przebiegał pod patronatem Światowej Organizacji Zdrowia. Przesłaniem Tygodnia było zwiększenie wiedzy i świadomości społeczeństwa o szczepieniach ochronnych oraz ich znaczenia dla naszego zdrowia. Temat tegorocznej edycji Tygodnia Szczepień dotyczył przekazu oraz udostępniania faktów na temat szczepień.

Zasięg: 5 działań, w tym 1 dystrybucja – 16 szt. materiałów edukacyjno-informacyjnych

Wybrane działania:

Informacje dotyczące Tygodnia Szczepień opublikowano na stronie internetowej PSSE oraz przesłano do czterech internetowych portali lokalnych i dwóch gazet kamieńskich. Publikacje ukazały się w czterech lokalnych portalach informacyjnych: kamieńskie.info, ikamien.pl, echokamienia.pl oraz pomorski24.com.

Współpracowano z Powiatową i Miejską Biblioteką Publiczną, której przekazano komplet plakatów akcyjnych (16 szt.) w celu wykonania wystawy dla czytelników.

2.2. Propagowanie szczepień ochronnych

Propagowanie szczepień ochronnych wśród rodziców dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli. Realizacja działania poprzez edukację rodziców i propagowanie kampanii „Oszczędź dziecku ospę”.

Cel i adresaci akcji:

Celem podjętych działań była promocja szczepień wśród rodziców dzieci uczęszczających do przedszkola. Zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat zagrożenia i ochrony przed chorobami zakaźnymi w tym ospą.

Zasięg:

Wystosowano 2 listy intencyjne, przeprowadzono szkolenie dla rodziców – 45 osób i przeprowadzono 2 dystrybucje w 6 placówkach - 5 działań, w tym 1 dystrybucja – 129 szt. (plakaty i ulotki).

Wybrane działania:

Szkolenie dla rodziców w przedszkolu przeprowadzono wspólnie z Policją. Omówiono występowania chorób zakaźnych wieku dziecięcego i profilaktykę chorób zakaźnych, w tym propagowanie szczepień ochronnych. Natomiast przedstawiciele Policji omówili prawa i obowiązki rodzica jako opiekuna prawnego w zakresie zdrowia i bezpieczeństwa dzieci.



3. Profilaktyka chorób zakaźnych

Profilaktyka zachorowań na odrę, grypę i WZW typu A.

Cel i adresaci akcji:

Celem podejmowanych działań jest zmniejszenie występowania chorób zakaźnych poprzez edukację społeczeństwa w zakresie zachowania podstawowych zasad higieny, propagowanie zachowań prozdrowotnych, w tym szczepień ochronnych w celu podnoszenia wiedzy, świadomości społeczeństwa.

Adresatami działań były dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym ich rodzice/opiekunowie, pracownicy z Ukrainy oraz ogół społeczeństwa.

Zasięgi/mierniki: 35 działań, w tym: 3 prelekcje, 2 wykłady, 25 dystrybucji – 1082 szt. materiałów edukacyjnych oraz 4 działania medialne (Internet) dla ogółu społeczeństwa. Ponadto wystosowano 1 list intencyjny do 8 podmiotów (szkoły ponadpodstawowe)

Wybrane działania:

Najważniejszymi działaniami były zajęcia edukacyjne skierowane do dzieci przedszkolnych i szkolnych. Wiek przedszkolny i szkolny sprzyja kształtowaniu właściwych postaw prozdrowotnych, które wpływają na przyszłe zachowania, a utrwalone przyzwyczajenia i nawyki decydują o stylu życia w młodości i wieku dorosłym.

Przeprowadzono 3 prelekcje 2 wykłady nt. profilaktyki grypy – 262 osób.



4. Światowy Dzień Zdrowia Światowy Dzień Zdrowia w 2019 pod hasłem „Powszechna opieka medyczna”.

Cel i adresaci akcji:

Uświadomienie społeczeństwu, że powszechny dostęp do opieki, która obejmuje pełne spektrum usług przez całe życie – od promocji zdrowia po profilaktykę, leczenie, rehabilitację i opiekę paliatywną – sprzyja poprawie i utrzymaniu zdrowia obywateli oraz oczekiwanej długości życia. Aby to osiągnąć z założenia powinno się to opierać na silnym systemie podstawowej opieki zdrowotnej, który generuje powszechne ubezpieczenie zdrowotne.

Adresatem był ogół społeczeństwa.

Zasięgi/mierniki: 19 działań /166 odbiorców bezpośrednich /7 dystrybucji – 506 szt. materiałów (razem 672 odbiorców)

Wybrane działania:

W dniu 1 kwietnia 2019 roku OZiPZ brała udział w zorganizowanym przez Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim 42. Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym jako współorganizator. Współpracowano z ratownikiem medycznym Pogotowia Ratunkowego w Kamieniu Pomorskim oraz pionami Epidemiologii i HDiM PSSE. Promocja Zdrowia przygotowała zadania konkursowe z zakresu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. W rywalizacji brały udział 2. Drużyny w grupie wiekowej 7-12 lat ze Szkoły Podstawowej Nr 1 w Kamieniu Pomorskim i Szkoły Podstawowej w Dziwnowie oraz 9 drużyn w grupie wiekowej 13-17 lat ze szkół: Gimnazjum Publiczne w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa w Jarszewie, Szkoła Podstawowa Nr 1 i 2 w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa w Świerznie, Szkoła Podstawowa w Dziwnowie, Szkoła Podstawowa w Gostyniu, Szkoła Podstawowa w Stuchowie oraz Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Kamieniu Pomorskim. W Turnieju uczestniczyli uczniowie z LO w Kamieniu Pomorskim, którzy pełnili funkcje pozorantów. Informacje o Turnieju ukazały się w 2. portalach lokalnych.



W dniu 18 kwietnia 2019 roku w ramach Światowego Dnia Zdrowia w Niepublicznym Przedszkolu Integracyjnym w Kamieniu Pomorskim wykonano działania edukacyjne dzieci w wieku 3-6 lat. W przeprowadzonym wykładzie z prezentacją multimedialną „Zdrowy styl życia” wzięło udział 51 dzieci z 7. Grup oraz 6 nauczycieli. Integralną częścią działań edukacyjnych był quiz, którym podsumowano nabytą przez dzieci wiedzę. Wszyscy uczestnicy otrzymali upominki, które pozyskano od prywatnego sponsora. Koszt nagród nieznan.

5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2019 pod hasłem „Tytoń a zdrowe płuca”

Cel i adresaci akcji:

Celem Światowego Dnia było zwrócenie uwagi społeczeństwu na fakt, że palenie tytoniu powoduje nie tylko choroby układu oddechowego, ale także stanowi istotny czynnik ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, wiodącej przyczynie śmierci ludzi na całym świecie.

Zasięgi/mierniki: 28 działań dla 128 odbiorców / w 14 dystrybucjach wydano 569 szt. materiałów.

Wybrane działania:

W ramach obchodów ŚDbT zorganizowano wspólnie z Gminą Dziwnów Powiatowy Konkurs Plastyczny pt. „Nie palę – wybieram zdrowie”. Na konkurs zgłoszono 11 prac z czterech szkół podstawowych: Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie, Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamińskiej i Szkoła Podstawowa w Golczewie. Adresatami konkursu była młodzież szkół podstawowych – uczniowie klas VII i VIII.

Komisja Konkursowa oceniła nadesłane prace biorąc pod uwagę: poziom artystyczny pracy, innowacyjność i kreatywność, zastosowaną technikę, zawarcie elementów moralizujących, przesłanie oraz zgodność pracy z tematem konkursu przyznając I, II i dwa równorzędne III miejsca oraz dwa wyróżnienia.

Stoisko informacyjno-edukacyjne podczas imprezy sportowej zorganizowanej przez Gminę Dziwnów. Udział w Imprezie wzięli osoby z całego województwa – 850 osób zgłoszonych do biegów w różnych kategoriach wiekowych. Liczba osób na stoisku 40.



6. Światowy Dzień Rzucenia Palenia

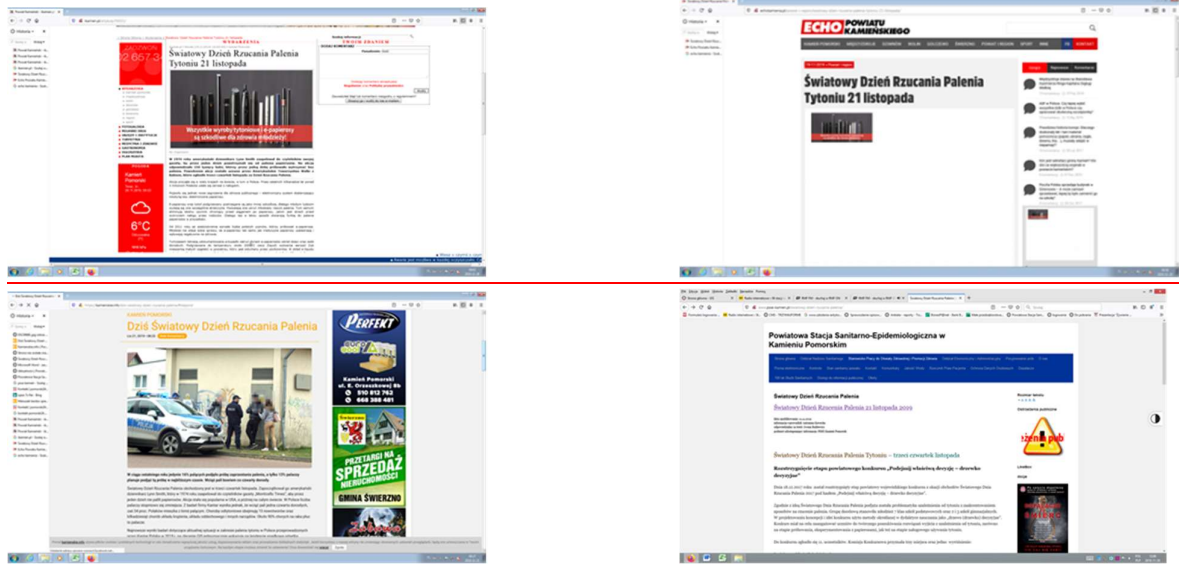
Cel i adresaci akcji:

Celem Światowego Dnia Rzucenia Palenia było zachęcenie osób palących do zastanowienia się nad najważniejszą wartością jaką jest zdrowie własne i do podjęcia próby rzucenia palenia – nie tylko na ten dzień, ale na całe życie. Szczególnie, że w ciągu ostatniego roku tylko 16% palących podjęło próbę zaprzestania palenia, a tylko 13% palaczy planuje podjąć tę próbę w najbliższym czasie! Ponadto pojawiły się nowe zagrożenia dla zdrowia publicznego – elektroniczny system dostarczający nikotynę tzw. elektroniczne papierosy. W związku z tym, iż cieszy się on dużą popularnością wśród młodzieży jako szczególnie atrakcyjny, to do nich zostały skierowane działania mające na celu przestrzec przed wdychaniem aerozolu z e-papierosów, bo jest to po prostu szkodliwa „para wodna” mogąca zawierać groźne dla zdrowia substancje: acetaldehyd, formaldehyd, akroleinę, propanal, nikotynę, aceton, o-metylbenzaldehyd oraz karcinogenne nitrozaminy.

Zasięgi/mierniki: Przeprowadzono 11 działań w 33 placówkach. Odbiorcy działań - działań 828 odbiorców.

Wybrane działania:

11 działań, w tym: 2 prelekcje – 72 osób, 1 szkolenie – 17 osób, 1 wykład – 53 osób, 1 list intencyjny do szkół – 26 odbiorców, 4 dystrybucje – 656 ulotek. Przesłano artykuł do mediów – gazety lokalne i portale internetowe. Opublikowano w 3 portalach internetowych przesłany artykuł. Publikacja informacji na stronie internetowej PSSE.



7. Bezpieczne ferie

Cel i adresaci akcji:

Celem interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Ferie 2019” było szeroko pojęte bezpieczeństwo zimowe dzieci i młodzieży, w tym profilaktyka chorób zakaźnych, bezpieczne zachowania. Ponadto działania nakierowane były na profilaktykę używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków.

Adresatami byli uczestnicy wycieczki zimowej, zarówno w formie wyjazdowej jak i w miejscu zamieszkania, organizowanych na terenie powiatu kamieńskiego.

Zasięgi/mierniki: 18 działań edukacyjnych/321 uczestnicy wycieczki formy wyjazdowej i w miejscu zamieszkania (BF 13 działań/ 249 odbiorców oraz 5 działań profilaktyki używania nowych substancji psychoaktywnych, tzw. „dopalaczy”, w ramach BF /72 odbiorców). Ponadto przeprowadzono 6 dystrybucji 137 ulotek.

Wybrane działania:

W okresie ferii zimowych prowadzono działania edukacyjne w zakresie ogólnie pojętego bezpieczeństwa, w tym zdrowotnego oraz profilaktyki używania „dopalaczy” wśród wycieczkującej na terenie powiatu wspólnie z Policją.

8. Bezpieczne wakacje

Cel i adresaci akcji:

Edukacja uczestników wycieczki w zakresie kształtowania bezpiecznych zachowań podczas wycieczki nad wodą, w lesie, górach i w domu. Zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków przez młode osoby.

Adresatami były osoby, korzystające z różnych form wypoczynku wakacyjnego, w tym opiekunowie dzieci i młodzieży w placówkach na terenie powiatu kamieńskiego.

Zasięgi/mierniki: Podjęto 64 działania, którymi objęto 2151 osób (społeczność lokalna, organizatorzy wypoczynku, wypoczywający na terenie powiatu – dzieci i młodzież, wychowawcy), w tym: 1 narada – 18 osób, 6 prelekcji – 246 osób, 6 wykładów – 453 osoby, 5 przesłanych artykułów do mediów, 1 stoisko edukacyjno-informacyjne. Ponadto przeprowadzono 44 dystrybucje – 1304 ulotki, plakaty.

Wybrane działania:

01.08.2019 roku w ramach współpracy z Higieną Pracy, Higieny Dzieci i Młodzieży i Kamieńskim Domem Kultury i Policją podczas Festynu Rodzinnego zorganizowano stoisko edukacyjno-informacyjne. W imprezie uczestniczyli mieszkańcy, dzieci i młodzież, a także turyści – 100 osób (30 dorosłych i 70 dzieci i młodzież). Odbył się pokaz ratownictwa wodnego, pokaz wozu strażackiego, różne konkursy, quizy, rozwiązywanie krzyżówki z hasłem, pomiary CO w wydychanym powietrzu oraz slalom ochotników między pachołkami z założonymi narko i alkoholami w celu demonstracji upośledzenia zmysłów po spożyciu narkotyków i alkoholu.



Działanie edukacyjne uczestników wypoczynku:

- 1) 6 wykładów, w tym:
 - 3 wykłady „Zagrożenia zdrowotne w okresie wakacji” (10 dorosłych i 219 dzieci i młodzieży)
 - 1 wykład „Bezpieczne zachowania w okresie wakacji” (79 dzieci i młodzieży)
 - 2 wykłady „Dopalacze groźne dla zdrowia” (3 dorosłych i 142 dzieci i młodzieży)
- 2) 6 prelekcji, w tym:
 - 3 prelekcje „Zagrożenia zdrowotne w okresie wakacji” (8 dorosłych i 94 dzieci i młodzieży);
 - 2 prelekcje „Dopalacze groźne dla zdrowia” (6 dorosłych i 92 dzieci i młodzieży)
 - 1 prelekcja „Profilaktyka zatruc pokarmowych” (1 dorosły i 45 dzieci i młodzieży)



9. Bezpieczeństwo i zdrowie

Cel i adresaci akcji:

Celem podejmowanych działań jest promowanie pozytywnych zachowań wśród najmłodszych oraz wiedzy o zasadach postępowania w sytuacji zagrożenia, w tym zdrowotnego poprzez prezentowanie wiedzy z zakresu ogólnie pojętego bezpieczeństwa oraz promowanie zdrowych nawyków.

Zasięgi/mierniki: 6 działań / 95 odbiorców

Wybrane działania:

17.05.2019 w ramach turnieju prewencyjnego „Bądź bezpieczny z GRYFUSIEM” zorganizowany został event dla uczniów klas III szkół podstawowych. Uczestniczyło w nim 24 uczniów 8 szkół podstawowych: Nr 1 w Kamieniu Pomorskim, w Jarszewie, we Wrzosowie, w Dziwnowie, Wysokiej Kamińskiej, Stuchowie, PSP w Kołczewie, Troszynie. Organizatorami imprezy byli: Szkoła Podstawowa Nr 1 i Policja we współpracy ze Strażą Pożarną i PSSE w Kamieniu Pomorskim. Podczas imprezy przeprowadzono konkurencje dot. szeroko pojętego bezpieczeństwa, w tym zdrowotnego.



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

- 1) Urząd Miejski Dziwnów – ufundowanie nagród na konkurs plastyczny „Nie palę – wybieram zdrowie. Organizacja stoiska informacyjnego podczas Dnia Olimpijczyka.
- 2) Przedszkole Publiczne Nr 2 w Kamieniu Pomorskim – współorganizacja imprezy podsumowującej program „Czyste powietrze wokół nas”.
- 3) Publiczna Szkoła Podstawowa w Wolinie – współorganizacja Przeglądu Form Artystycznych w ramach realizacji programu „Bieg po zdrowie”
- 4) Kamiński Dom Kultury w Kamieniu Pomorskim – zorganizowanie stoiska edukacyjno-informacyjnego.

- 5) Komenda Powiatowa Policji w Kamieniu Pomorskim – wspólne działania edukacyjne nauczycieli, dzieci i młodzieży oraz rodziców w zakresie bezpieczeństwa, w tym profilaktyka używania środków psychoaktywnych.
- 6) Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Kamieniu Pomorskim – wspólne działania edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w okresie wycieczek dzieci i młodzieży.
- 7) Pogotowie Ratunkowe w Kamieniu Pomorskim – współpraca w organizacji „Turnieju Bezpieczeństwa w Ruch Drogowym”.
- 8) Liceum Ogólnokształcące w Kamieniu Pomorskim – współpraca w organizacji „Turnieju Bezpieczeństwa w Ruch Drogowym”.
- 9) Szkoła Podstawowa Nr 1 w Kamieniu Pomorskim – współpraca w organizacji Turnieju „Bądź Bezpieczny z Gryfusiem”.
- 10) Powiatowa i miejska Biblioteka Publiczna w Kamieniu Pomorskim – współorganizacja ekspozycji i dystrybucji.
- 11) Gazety lokalne: Pomorzanie i Dziennik Powiatu Kamińskiego – publikacje przesyłanych artykułów.
- 12) Portale internetowe: ikamien.pl, Echo Powiatu Kamińskiego, kamińskie.info, pomorski24.com – publikacje przesłanych informacji.

11. Podsumowanie i wnioski

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2019 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji programów edukacyjnych, w tym dot. profilaktyki uzależnień dzieci i młodzieży. Zadania te realizowane były we współpracy z Policją, Strażą Pożarną, zarówno wśród młodzieży, jak i rodziców i opiekunów.



Ponadto podejmowano działania mające na celu propagowanie zdrowego stylu życia, czyli świadomych zachowań sprzyjających utrzymaniu i ochronie zdrowia. Składa się na to: aktywność fizyczna, racjonalne żywienie, higiena osobista i otoczenia, radzenie sobie ze stresem, profilaktyka zachorowań na choroby zakaźne, propagowanie szczepień ochronnych, itp.

Wszystkie podejmowane działania kierowane były przede wszystkim do dzieci, młodzieży, ale i rodziców oraz do ogółu społeczeństwa. Zadania realizowano w środowisku żłobkowym, przedszkolnym, szkolnym, ale też lokalnym. Współpracowano z samorządami, służbami i instytucjami w powiecie w celu poprawy zdrowia społeczeństwa.