

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHEŁMNIE



OCENA BEZPIECZEŃSTWA I STANU SANITARNEGO  
POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO  
ZA ROK 2023

CHEŁMNO 2024

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	14
III. Jakość wody do picia, kąpieliska, baseny	19
IV. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej	24
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	34
VI. Warunki sanitarno–higieniczne środowiska pracy	37
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	43
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	44
IX. Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	69
X. Podsumowanie	72

## WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023, poz. 338).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie wykonuje zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze powiatu chełmińskiego, który podzielony jest na sześć gmin wiejskich: Chełmno, Kijewo Królewskie, Lisewo, Papowo Biskupie, Unisław, Stolno i jedną miejską Chełmno za pomocą Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Chełmnie.

Głównym celem działalności Stacji jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych, poprzez działania umożliwiające zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zbiorowości ludzkiej poprzez działalność oświatową w zakresie promocji zdrowia. Ponadto Stacja jest elementem krajowego systemu rozpoznawania, zwalczania i ograniczania skutków zjawisk wywoływanych przez czynniki naturalne, w tym chorób zakaźnych, oraz ewentualnych ataków bioterrorystycznych.

Do oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej istotne znaczenie mają te czynniki, które poprzez długotrwałe lub masowe oddziaływanie wpływają na stan zdrowotny mieszkańców powiatu.

Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

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

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

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

## I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Chełmnie przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane w 2023 roku przypadki zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2023 r. poz. 1284 z późn. zm.). Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD-10) oraz w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Dane za 2023 rok zostały porównane z okresem analogicznym 2022 roku.

Tab.1

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2023 roku w porównaniu z 2022 rokiem

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2022 roku	w 2023 roku
1	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	7	11
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	11	6
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	0	1
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	0	0
	wywołane przez Clostridium difficile	10	4
	inne określone	1	2
	Nieokreślone	0	0
3	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	0	2
	Gronkowcowe	0	1
	Botulizm	0	1
4	Brucelozą	0	1
5	Lamblioza (giardioza)	0	0
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	64	7
7	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	10	13
8	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	10	5
9	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	24	12
10	Krztusiec	0	1
11	Płonica (szkarlatyna)	2	22
12	Choroba meningokokowa inwazyjna zap. opon mózgowych i/lub mózgu	0	0
13	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna – róża	3	17
14	Rzeżączka	0	0
15	Kiła	1	2
16	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	1	2
17	Borelioza z Lyme	18	26
18	Styczność i narażenie na wścieklicznę/potrzeba szczepień	5	10

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2022 roku	w 2023 roku
19	Ospa wietrzna	449	178
20	Różyczka	0	0
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0
22	Wirusowe zapalenie wątroby typu B - przewlekłe i BNO	9	6
23	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: przewlekłe i BNO	11	5
24	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	0
25	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	0	4
26	Wirusowe zapalenie opon mózgowych enterowirusowe	0	1
27	Grypa ogółem (badanie molekularne)	2	4
28	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	0	114
29	Legionelloza – choroba legionistów	0	1
30	Zakażenia wirusem RSV	0	14
31	Gruźlica	5	6
32	Zakażenia SARS-CoV-2	2587	322

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

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

W roku 2023 odnotowano 11 przypadków zachorowań (zapadalność – 22,12), u 8 osób konieczne było zastosowania hospitalizacji. Każdy przypadek zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. Najmłodszy pacjent nie ukończył 1 roku życia, najstarszy to 69 letni mężczyzna. Chorowali głównie mieszkańcy wsi. Najczęstszym domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były potrawy z dodatkiem jaja kurzego. W 2023 roku wystąpiło jedno ognisko zatrucia pokarmowego. W ognisku zachorowały 4 osoby, w tym 2 letnie dziecko, u którego wystąpiła posocznica salmonellozowa. 2 osoby wymagały hospitalizacji. Domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego była potrawa Carbonara z dodatkiem surowego jaja kurzego.

Tab. 2 Salmonelloza jelitowa z podziałem na czynnik etiologiczny i grupy wiekowe.

0	1	2	3	4	0-4	5-9	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	60+
Salmonella spp.		1(1)				1(1)	2(2)	1(1)	1(1)			2(2)
Salmonella gr D							1(1)					2(2)
Salmonella gr B												1(1)

#### 2. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone – A04.8

W 2023 roku odnotowano 2 przypadki jelitowego zakażenia bakteryjnego zdefiniowane na podstawie testu immunochromatograficznego jako kamylobakterioza (Camylobacter jejuni).

#### 3. Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe

W roku 2023 wystąpił jeden przypadek zatrucia pokarmowego wywołanego jadem kiełbasianym. Zachorowanie wystąpiło u 39-letniego mężczyzny, mieszkańca wsi. Objawy zachorowania typowe dla danej jednostki chorobowej. Badania wykonane w Narodowym Instytucie

Zdrowia Publicznego w Warszawie potwierdziły obecność toksyny botulinowej we krwi. Pacjent otrzymał antytoksynę botulinową. Prawdopodobnym nośnikiem zachorowania było gotowe danie kupione w sklepie sieciowym (bez potwierdzenia laboratoryjnego).

#### **4. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – A08.0**

W opisywanym okresie prawie 10 - krotnie spadła liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – odnotowano 7 przypadków biegunek wywołanych przez rotawirusy (zapadalność 14,8). W 2022 roku zarejestrowano 64 przypadków (zapadalność – 128,75).

Sytuacja epidemiologiczna innych zakażeń jelitowych wywołanych wirusami określonymi i nie określonymi (w tym norowirusami) nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym.

#### **5. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – A09**

W przypadku biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o niekreślonym czynnikiem etiologicznym i prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zaobserwowano znaczący spadek zachorowań – w 2022 roku: 24 przypadki, w 2023 roku: 12 przypadków. W przedziale wiekowym dzieci do lat 2 biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe dotyczyły większości wszystkich przypadków (8 zachorowań u dzieci poniżej 2 roku życia). Podmioty lecznicze korzystają z szybkich testów diagnostycznych dzięki, którym możliwe jest szybkie określenie czynnika chorobotwórczego wywołującego zachorowanie.

#### **6. Wirusowe zapalenie wątroby typu A – B15**

W roku 2023 nie wystąpiły przypadki zachorowań na WZW typu A.

### **Choroby odzwierzęce**

W pierwszej połowie 2023 r. zgłoszono zachorowanie na brucelozę. Zachorowanie dotyczyło 59-letniej kobiety, u której z krwi wyizolowano *Brucella melitensis*. W trakcie wywiadu epidemiologicznego ustalono, że chora podróżowała przed zachorowaniem do Egiptu. Objawy pojawiły się około 4 tygodnie po podróży. Chora wymagała hospitalizacji. Zachorowanie prawdopodobnie spowodowane spożyciem nabiału (twarogu) lokalnej produkcji.

W drugiej połowie 2023 r. wystąpiło zachorowanie na listeriozę pod postacią Zapalenia Opon Mózgowo Rdzeniowych i/lub Mózgu. Zachorowanie wystąpiło u 80-letniego mężczyzny u, którego zgłoszono zgon z powodu ww. jednostki chorobowej. Z płynu mózgowo-rdzeniowego wyizolowano *Listerię monocytogenes*.

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

#### **1. Ospa wietrzna – B01**

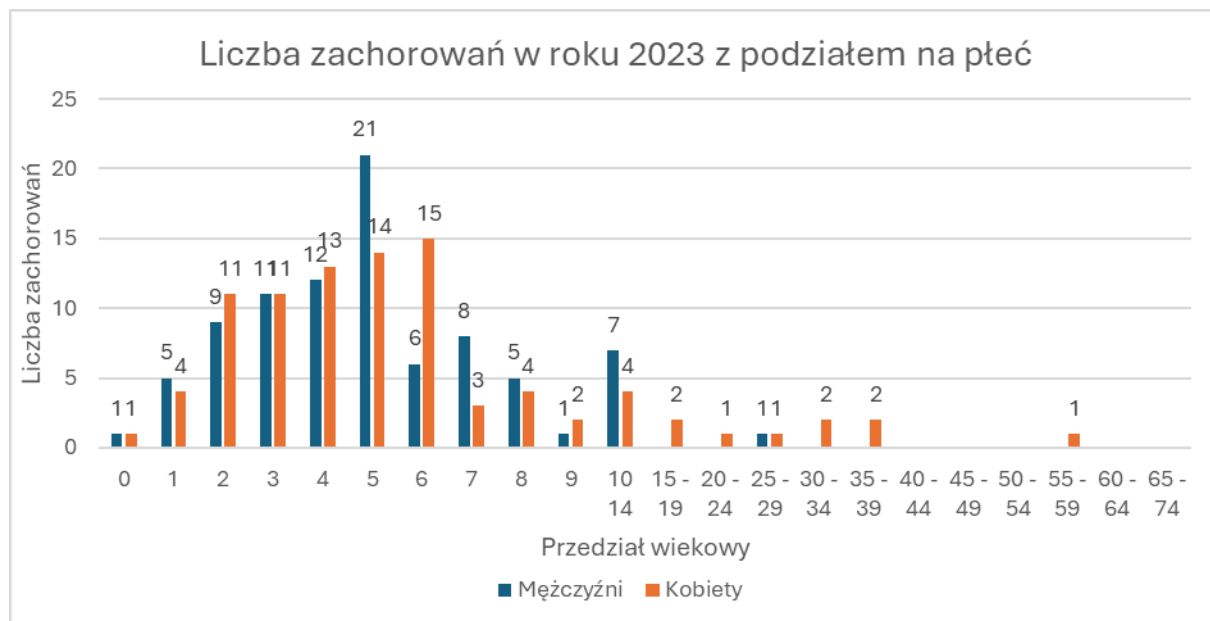
W 2023 roku nastąpił wyraźny spadek liczby zachorowań, zarejestrowano 178 przypadków (zapadalność – 358,1) w odniesieniu do roku 2022, w którym odnotowano 449 przypadków. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 40 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 9 rokiem życia – 155 zachorowań, co stanowiło ponad 88 % wszystkich zachorowań. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Wszystkie przypadki zachorowań charakteryzował łagodny przebieg, bez powikłań, nie odnotowano hospitalizacji.

**Tab. 3. Zachorowania na ospę wietrzną z podziałem na grupy wiekowe.**

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								Ra- zem
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	
2022 rok	18	171	197	44	6	2	4	7	449
2023 rok	2	76	79	11	2	1	2	5	178

**Tab. 4. Sezonowość zachorowań na ospę wietrzną.**

Miesiąc	Liczba zachorowań wg daty	
	zachorowania	rejestracji
0	1	2
Ogółem	1 176 (2 zachorowania 12.2022)	178
I	2	5
II	3	5
III	4	6
IV	5	8
V	6	20
VI	7	27
VII	8	17
VIII	9	23
IX	10	6
X	11	19
XI	12	30
XII	13	10



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

**2. Różyczka – B06**

W 2023 roku nie odnotowano zachorowań na różyczkę.

**3. Świnka/nagminne zapalenie przyusznic – B26**

W omawianym okresie nie wystąpiły zachorowania na w/w jednostkę chorobową.

**4. Ostre porażenia wiotkie u dzieci od 0-14**

W 2023 roku nie odnotowano żadnego przypadku w/w jednostki chorobowej.

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

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia podlegających szczepieniu w zakresie szczepień obowiązkowych do 31.12.2023 roku oscyluje w granicach 97-98%. 69 osób uchyła się od obowiązku szczepień ochronnych, natomiast niepoddanych szczepieniom jest 63 dzieci.

**Inne choroby wysypkowe wieku dziecięcego**

**Płonica – A38**

Zrejstrowano 22 przypadki płonicy (zapadalność 44,25) na terenie powiatu chełmińskiego w roku 2023. 11 przypadków zachorowań rozpoznane było na podstawie objawów klinicznych (rejestracja jako przypadek możliwy) oraz 11 przypadków zachorowań było potwierdzonych przez lekarza poprzez wykonanie tzw. STREP-TESTU (rejestracja jako przypadek potwierdzony). W analizowanym okresie zauważa się wielokrotny wzrost zachorowań w porównaniu z rokiem ubiegłym (2 przypadki, zapadalność – 4,02). Powody tak wysokiego wzrostu zakażeń mogą być różne. Specjaliści sugerują, że w czasie izolacji w czasach pandemii powstała duża grupa osób, które nie miały kontaktu z paciorkowcem, jednocześnie polepszyła się dostępność i wykorzystanie szybkich testów antygenowych, a co za tym idzie rozpoznawanie i zgłaszanie ww. zachorowań przez lekarzy.

**Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki**

**Wirusowe zapalenie wątroby typu B – przewlekłe i BNO – B18.0**

W 2023 roku nastąpił spadek liczby zarejestrowanych przypadków WZW typu B, w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zarejestrowano 6 przypadków (zapadalność 12,7), podczas gdy w roku 2022 – 9 przypadków (zapadalność – 18,11). U wszystkich osób zakażonych przebieg



choroby był bezobjawowy. Antygen Hbs, na podstawie którego diagnozowano zakażenie, był wykrywany głównie podczas rutynowej diagnostyki. Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były drobne zabiegi medyczne.

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

Odnotowano 5 przypadków zachorowań na WZW typu C (zapadalność – 10,5). Wszyscy pacjenci leczeni byli ambulatoryjnie. Diagnoza oparta była na podstawie dodatnich wyników HCV RNA otrzymanych z laboratoriów. Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

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

#### **Streptococcus pyogenes, róża – A46**

Zarejestrowano 17 przypadków (zapadalność – 34,19) inwazyjnej choroby wywołanej przez Streptococcus pyogenes, co jest znacznym wzrostem w porównaniu do 2022 roku. Przypadki zarejestrowane na podstawie obrazu klinicznego zachorowania.

#### **Streptococcus pneumoniae – inwazyjna.**

W analizowanym okresie zarejestrowano 4 przypadki inwazyjnych zachorowań wywołanych przez Streptococcus pneumoaniae. Jedno zachorowanie zarejestrowano jako zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu. Zachorowanie to dotyczyło 44-letniej kobiety. Kolejne zachorowania wystąpiło pod postacią zapalenia płuc. 73-letni mężczyzna wymagał hospitalizacji, a Streptococcus pneumoniae wyizolowano z popłuczyn oskrzelowych. Dwa zachorowania przebiegały pod postacią posocznicy.

#### **Borelioza z Lyme – A69.2**

W opisywanym okresie odnotowano łącznie 26 przypadków boreliozy (zapadalność-52,3), z czego 25 potwierdzonych i 1 prawdopodobny. Większość zachorowań rozpoznawanych było na podstawie objawów klinicznych (rumień wędrujący). Zaledwie 1 przypadek spełniał kryteria typu boreliozy układu kostno-stawowego. Odnotowano wzrost zachorowań w odniesieniu do 2022 roku, w którym zarejestrowano 18 przypadków.

#### **Krztusiec**

Zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na krztusiec. Zachorowanie dotyczyło 4-letniego chłopca, szczepionego zgodnie z PSO. Przypadek zarejestrowano jako możliwy.

#### **Ospa małpia**

Do chwili obecnej nie odnotowano żadnych podejrzeń.

#### **Gruźlica**

Gruźlica jest powszechną, w wielu przypadkach śmiertelną chorobą zakaźną spowodowaną przez bakterie Mycobacterium Tuberculosis. Szczególnie duże zagrożenie zachorowania na gruźlicę powodują stany obniżające odporność komórkową. Pozapłucna lokalizacja zmian gruźliczych nie stanowi zagrożenia epidemicznego, ale stwarza problemy diagnostyczne. Szczególnie niebezpieczną grupą, stanowiącą ważne źródło zakażenia, są obficie prątkujący chorzy na gruźlicę.

W roku 2023 w powiecie chełmińskim odnotowano 6 przypadków zachorowań na gruźlicę (zapadalność 12,07), analogicznie jak w roku 2022. W większości przypadków zachorowania dotyczyło rozpoznania A15.0 Gruźlica płuc, potwierdzona mikroskopowym badaniem płwociny, z posiewem lub bez posiewu, gdzie w badaniach bakteriologicznych płwociny wyizolowano Mycobacterium tuberculosis complex. Pojedyncze przypadki dotyczyły rozpoznania A15.6 Gruźlicze zapalenie opłucnej, potwierdzone bakteriologicznie i histologicznie oraz A15.3 Gruźlica płuc potwierdzona nieokreślonymi sposobami. Główne miejsce hospitalizacji chorych to Kujawsko-Pomorskie Centrum Pulmonologii w Bydgoszczy.

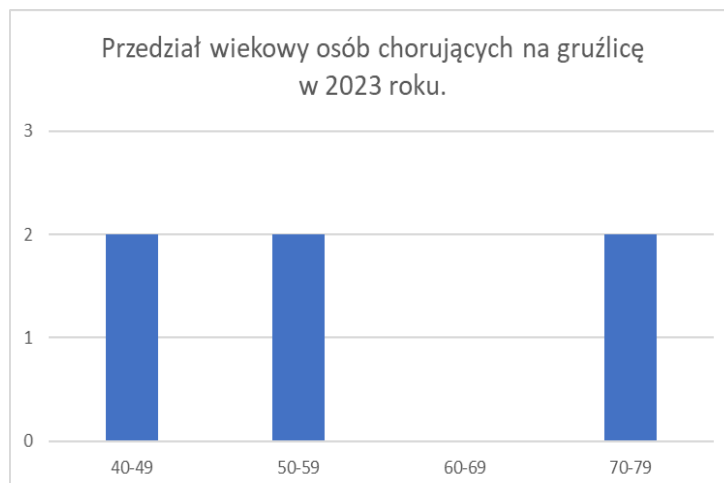
W 5 przypadkach zachorowania dotyczyły mężczyzn, w przedziale wiekowym 50-74 lat zamieszkujących wieś, jedno zachorowania wystąpiło u 70-letniej kobiety.



Wykres 1. Liczba zachorowań na gruźlicę w roku 2023 z podziałem na płeć.



Wykres 2. Liczba zachorowań na gruźlicę w roku 2023 z podziałem na środowisko zamieszkania.



Wykres 3. Przedział wiekowy osób chorujących na gruźlicę w 2023 roku.

Sytuacja epidemiologiczna gruźlicy w powiecie chełmińskim jest stabilna, co związane jest ze ścisłą współpracą pionu nadzoru przeciwepidemicznego z instytucjami samorządowymi (Ośrodki Pomocy Społecznej) oraz placówkami medycznymi. Lekarze pierwszego kontaktu obejmują nadzorem lekarskim osoby z najbliższego otoczenia chorego. W roku 2023 nadzorem epidemiologicznym ze względu na kontakt z osobą chorą na gruźlicę objęto 7 osób. Każdorazowo wysyłane są pisma ze zaleceniem, kartą nadzoru nad osobami ze styczności oraz prośba o informację zwrotną.



Wykres 4. Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2013-2023.

#### **Choroby przenoszone drogą płciową**

W 2023 roku odnotowano 2 wczesne postacie kiły oraz 2 inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie.

#### **Grypa i zachorowania grypopodobne**

Zarejestrowano 4 laboratoryjnie potwierdzone przypadki grypy. Ich diagnoza oparta była na testach molekularnych. 114 przypadków grypy rozpoznano na podstawie szybkiego testu antygenowego.

#### **Zakażenie wirusem RSV**

Od roku 2023 r. powstał obowiązek zgłaszania zachorowań wywołanych wirusem RSV. Roz-

poznanie odbywa się za pomocą szybkich testów antygenowych. W 2023 roku zgłoszono 14 przypadków zachorowań (zapadalność – 28,2), w tym 8 u dzieci poniżej 2 roku życia. 10 osób wymagało hospitalizacji.

### **Choroby środowiskowe**

W pierwszej połowie 2023 roku wystąpiło zachorowanie na legionelozę - Chorobę legionistów. Zachorowanie wystąpiło u 41-letniego mężczyzny, który trafił do szpitala z powodów kardiologicznych. Z powodu ciężkiego stanu pacjenta (zawał serca, sepsa oraz zapalenie płuc) wykonano badanie moczu, w którym stwierdzono obecność antygenu Legionella pneumophila. Chory nie podróżował, nie korzystał z wizyt u stomatologa. Prawdopodobnie eksploatacja instalacji wewnętrznej, zakamienienie rur, obecność biofilmu lub zmniejszony przepływ wody przyczynił się do wystąpienia Legionelli.

### **Profilaktyka wścieklizny u ludzi**

Odnotowano 60 przypadków pokąsań przez zwierzęta, dokładnie tyle samo co w roku 2022. Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierząt u 10 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliznie.

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

W 2023 roku odnotowano łącznie 322 potwierdzonych przypadków zakażeń Covid-19 (zapadalność 647,3). Najczęściej podstawą rozpoznania jest wykonanie Testu Combo u chorego.

### **Zgony z powodu chorób zakaźnych**

W analizowanym okresie do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie zgłoszono 4 zgony: 1 przypadek z powodu Covid-19, 1 zgon był następstwem zapalenia jelita cienkiego i grubego wywołane przez Clostridium difficile, 1 zgon z powodu wystąpienia posocznicy wywołanej przez Klebsiella pneumoniae NDM+ oraz 1 zgon z powodu listeriozy.

### **Ocena realizacji programu szczepień ochronnych.**

W rocznym sprawozdaniu zarejestrowano 1 niepożądany odczyn poszczepienne NOP (1 łagodny). Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia w zakresie szczepień obowiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegającej szczepieniu do 31.12.2023 r. oscyluje w granicach 97-98% populacji. Do 63 osób wzrosła liczba dzieci niezaszczepionych. Głównym powodem nie poddawania dzieci szczepieniom jest wpływ propagowania medycyny alternatywnej oraz ruchów antyszczepionkowych.

## **WNIOSKI**

1. W 2023 roku wyraźnie spadła liczba zakażeń jelitowych (głównie wywołanych przez rotawirusy). Podobnie w przypadku ospy wietrznej gdzie zaobserwowano prawie 3-krotny spadek liczby zachorowań, w odniesieniu do roku 2022.
2. Dostrzegalny jest również spadek ilości wystąpienia biegunki i zapalenia żołądkowego BNO.
3. Zachorowania na płonicę wzrosło 10-krotnie w porównaniu z rokiem ubiegłym, lepsza diagnostyka dzięki zwiększeniu dostępności i wykorzystania szybkich testów antygenowych
4. Dotychczas nie odnotowano żadnego podejrzenia ospy małpiej MPX.
5. Wzrasta liczba osób uchylających się od szczepień. Zjawisko to na przestrzeni lat ma tendencje wzrostową.

## PODSUMOWANIE

W zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych w 2023 roku zwracano szczególną uwagę na:

1. Prowadzenie regularnego nadzoru w zakresie chorób zakaźnych w kontekście osób narodowości ukraińskiej, ze względu na zagrożenia epidemiologiczne wynikające ze wzmożonej migracji uchodźców przybywających z wschodniej granicy.
2. Wzmożony nadzór nad chorobami stanowiącymi szczególne zagrożenie epidemiologiczne (znaczący wzrost zachorowań na grypę, wirus małpiej ospy MPX).
3. Zabezpieczenia przeciwepidemiczne w placówkach udzielających świadczenia zdrowotne, miejscach publicznych.
4. Edukację zdrowotną realizowaną w ścisłej współpracy z pracownikami Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia poprzez wspólne wdrażanie programów prozdrowotnych,
5. Przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych w celu rozpoznawania i ograniczania zakażeń i chorób zakaźnych,
6. Współpracę z innymi sekcjami PSSE w zakresie działań przeciwepidemicznych,
7. Współpracę z samorządem terytorialnym w zakresie realizacji zadań ustawowych dotyczących ochrony zdrowia,
8. Nadzór nad poprawnością zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych,
9. Nadzór nad nosicielami czynników wywołujących choroby zakaźne oraz ich otoczeniem sprawowanym przez placówki ochrony zdrowia.
10. Egzekwowanie obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym.

## **STAN SANITARNY PLACÓWEK MEDYCZNYCH WRAZ Z OCENĄ BEZPIECZEŃSTWA EPIDEMIOLOGICZNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2023 ROKU**

### **I. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne**

Na terenie powiatu chełmińskiego funkcjonuje 1 szpital, który znajduje się pod nadzorem PSSE w Chełmnie. Podczas kontroli obiektu (oddziału Chirurgicznego, oddziału Wewnętrznego, Poradni Psychiatrycznej funkcjonującej w ramach Nadwiślańskiego Centrum Zdrowia Psychicznego Empatia, Poradni diabetologicznej, Poradni urologicznej, Poradni chirurgicznej, Punktu Pobrań, Laboratorium, POZ oraz technicznych pomieszczeń porządkowych) stwierdzono, że spełnia on wymagania obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402). W sprawie braku bezpośredniego połączenia gabinetu poradni urologicznej z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym wszczęto postępowanie administracyjne z terminem realizacji do 31.12.2024 r.

Należy zwrócić uwagę, że trwają prace remontowo modernizacyjne, dzięki którym szpital zyska kilka nowych pomieszczeń przeznaczonych na gabinety specjalistyczne. Zakończenie prac modernizacyjnych zaplanowano na koniec 2024 roku.

### **II. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne - inne niż szpitale**

Na terenie powiatu chełmińskiego funkcjonuje **zakład opiekuńczo-leczniczy** w strukturach SPZOZ w Chełmnie.

Nie funkcjonują: samodzielne zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze, zakłady rehabilitacji leczniczej, sanatoria oraz hospicja.

### **III. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.**

W powiecie chełmińskim funkcjonują:

- **3 GOZ,**
- **1 SP ZOZ,**
- **1 PZOZ,**
- **1 POZ** znajdujący się w strukturze SPZOZ W Chełmnie

W placówkach medycznych świadczone są usługi lekarskie oraz wykonywane są drobne zabiegi (iniekcje domięśniowe oraz dożylnie, pobieranie krwi do badań).

Stan techniczny wszystkich obiektów nie budzi zastrzeżeń. Pomieszczenia są w dobrym stanie i kondycji technicznej, wystarczająco wyposażone w sprzęt i aparaturę medyczną. Świadczeniodawcy sukcesywnie modernizowali lokale poprzez remonty pomieszczeń podmiotu leczniczego. W gabinetach lekarskich i pielęgniarstwach zapewniono możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu - każde stanowisko wyposażone jest w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, dozownik z mydłem i płynem dezynfekcyjnym oraz pojemnik na zużyte ręczniki. W zakładach stosowany jest głównie sprzęt jednorazowego użytku. Wyjątek stanowią gabinety stomatologiczne, w których używany jest sprzęt wielorazowy, a jego dezynfekcja i sterylizacja wykonywana jest we własnym zakresie. W czterech ośrodkach świadczy się usługi ginekologiczne. Gabinety posiadają pomieszczenia higieniczne (wyposażone w bidet, oczko ustępowe, umywalkę do mycia rąk). Lekarze ginekolodzy stosują wyłącznie sprzęt jednorazowy.

Do dezynfekcji sprzętu stosuje się pojemniki profesjonalne z sitem. Płyny dezynfekcyjne przygotowywane są na bieżąco, oznakowanie pojemników prawidłowe. W czterech ośro-

kach znajdują się autoklawy, które podlegają kontroli wewnętrznej – wskaźnikami biologicznymi 2 x w roku oraz wskaźnikami chemicznymi – każdy pakiet. Jeden ośrodek posiada wydzielone pomieszczenie do wszystkich procesów dekontaminacji, a w pozostałych odbywa się to w gabinetach zabiegowych po skończonej pracy. Sprzęt oznakowany terminem ważności przechowuje się w oddzielnych szafach.

W czasie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Dezynfekcja powierzchni – do szybkiej dezynfekcji powierzchni używane są środki na bazie alkoholu, a do zabrudzeń organicznych stosuje się środki chlorowe.

We wszystkich obiektach wytwarzane są odpady z grupy 180103. Ośrodki posiadają wydzielone pomieszczenia przeznaczone do składowania odpadów medycznych. Pojemniki na odpady medyczne są zgodne z obowiązującymi przepisami. Transport wewnętrzny odbywa się w sposób uniemożliwiający bezpośredni kontakt z odpadami. Odpady utylizowane są w Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Postępowanie prawidłowe. We wszystkich placówkach opracowano i wdrożono procedury. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych potwierdzona stosowną dokumentacją.

#### **W ramach NZOZ „Twój Lekarz” działa POZ, Przychodnie Specjalistyczne.**

W zakładzie opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie realizacja działań zapobiegających szerezeniu się zakażeń i chorób zakaźnych potwierdzona stosowną dokumentacją.

Procesy dekontaminacji prowadzone są bez zastrzeżeń. W zakładzie stosowany jest sprzęt przeważnie jednorazowy, jedynie w gabinecie laryngologicznym używa się sprzętu wielorazowego użytku. Postępowanie z narzędziami prawidłowe. Do dezynfekcji stosuje się naczynia profesjonalne. Dezynfekcja odbywa się w gabinecie zabiegowym po skończonej pracy, a sterylizacja w gabinecie lekarskim laryngologicznym również po skończonej pracy. Procesy są monitorowane. Narzędzia po dezynfekcji (przed sterylizacją) umieszczane są w opakowaniach papierowo-foliowych, każdy pakiet posiada chemiczny wewnętrzny test poprawnej sterylizacji oraz datę ważności. W czasie kontroli stwierdzono wystarczającą ilość wysterylizowanych pakietów do ilości pacjentów. Personel wykazuje dobrą znajomość procedur. Postępowanie z odpadami (180103) w miejscu ich wytwarzania prawidłowe. Odpady składowane są w wydzielonym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym.

#### **IV. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.**

W powiecie chełmińskim działają:

- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie,
- Indywidualne praktyki lekarzy dentyków (w tym ortodonta).

Przeprowadzone kontrole wykazały:

- Pomieszczenia, w których wykonuje się praktyki stanowią odrębne lokale w budynkach,
- W większości obiektów pomieszczenia są w dobrym stanie i kondycji technicznej, wystarczająco wyposażone w sprzęt i aparaturę medyczną,
- Wszystkie kontrolowane podmioty lecznicze posiadają opracowane, wdrożone i na bieżąco aktualizowane procedury medyczne,
- W zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych prowadzi się kontrolę wewnętrzną potwierdzoną stosowną dokumentacją, wykonywaną okresowo nie rzadziej niż raz na pół roku,
- Stan czystości bieżącej w kontrolowanych obiektach jest zadowalający - sprzątnięcie prowadzone jest przez personel lub zatrudnionych pracowników, wg zatwierdzonych procedur sprzątnięcia,
- We wszystkich gabinetach zapewniona jest możliwość mycia i dezynfekcji rąk - gabinety wyposażone są w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jed-

- norazowego użytku oraz pojemnik na zużyte ręczniki,
- Wszystkie powierzchnie, podłogi oraz meble stanowiące wyposażenie gabinetów wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję,
- Wszystkie podmioty wytwarzają odpady medyczne z grupy 180103 - postępowanie z odpadami prawidłowe, odpady komunalne odbierane są wg umowy i zgodnie harmonogramem przez Zakład Usług Miejskich Chełmno,
- Pomieszczenia w których udzielane są świadczenia w dziedzinie ginekologii posiadają wydzieloną miejsce higieniczne,
- Wszystkie podmioty wykonujące świadczenia w dziedzinie stomatologii wyposażone są we własne autoklawy, wykorzystywany jest również sprzęt jednorazowego użytku,
- Podmioty wykonujące sterylizację we własnym zakresie posiadają wymagane procedury dotyczące sterylizacji, spełniają niezbędne wymagania techniczne do jej wykonywania (wydzielony ciąg technologiczny), przeprowadzają wewnętrzną kontrolę - wskaźnikami biologicznymi - 2 x w roku oraz wskaźnikami chemicznymi – każdy pakiet,
- Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa – Od 2005 roku Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Bydgoszczy posiada certyfikat systemu zarządzania jakością ISO 9001:2000. RCKiK zlokalizowane jest na I piętrze w wydzielonych pomieszczeniach wynajmowanych od ZOZ Chełmno PI. Rydygiera 1; składa się z 7 pomieszczeń. Z korytarza głównego wchodzi się do szatni dla pacjentów i WC oraz do poczekalni i rejestracji. Pozostałe pomieszczenia to punkt pobierania krwi, pokój lekarski, punkt weryfikacji chorego oraz pomieszczenie socjalne dla pracowników. Skontrolowano zgodnie z planem pracy – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Vitalabo Laboratoria Medyczne Sp. z o.o. ul. Gen. J. Hallera 2E, 85-795 Bydgoszcz - punkt pobrań w Chełmnie zlokalizowany jest w osobnych pomieszczeniach większego budynku, funkcjonuje 5 dni w tygodniu od pn. do pt. oraz dwie pierwsze soboty miesiąca. Kontrolę przeprowadzono w następujących pomieszczeniach: (stanowisko rejestracyjne, pomieszczenie poboru krwi, poczekalnia, pomieszczenie socjalne pracowników, pomieszczenia pomocnicze, toaleta) - skontrolowano zgodnie z planem pracy – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Vitalabo Laboratoria Medyczne Sp. z o.o. ul. Gen. J. Hallera 2E, 85-795 Bydgoszcz- Punkt pobrań prywatnego laboratorium, zlokalizowany w pomieszczeniach Gminnego Ośrodka Zdrowia w Unisławiu - obiekt skontrolowano - nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Poradnia Terapii Uzależnienia od Alkoholu i Współuzależnienia w Chełmnie (filia Poradni ze Świecia n/.Wisłą). Zakres usług: terapia dla uzależnionych od alkoholu, terapia dla współuzależnionych od alkoholu, konsultacje psychologiczne w zakresie uzależnienia i współuzależnienia od alkoholu, konsultacje psychologiczne w zakresie uzależnienia mieszanego. Zgodnie z planem pracy skontrolowano – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Optima Care Sp z o. o.: Podmiot świadczy usługi w zakresie poradnictwa psychologicznego dla dzieci i dorosłych. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Stwierdzono, że stan higieniczny jest zachowany, a obiekt spełnienia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402).



### **Zaopatrzenie w wodę podmiotów leczniczych**

Szpital ZOZ Chełmno korzystał z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i odpowiadała obowiązującym normom. W obiekcie wyznaczony jest punkt zgodności, z którego pobierana jest woda w ramach kontroli wewnętrznej przez ZWiK Chełmno – zarządzającego wodociągiem, oraz w ramach kontroli urzędowej PPIS w Chełmnie.

Obowiązuje decyzja nr 340/2018 z dnia 17.07.2018 r. (wraz z decyzjami zmieniającymi) PWIS w Bydgoszczy nakazująca zapewnienie rezerwowego źródła zaopatrzenia szpitala w wodę zapewniające co najmniej 12-godzinny zapas - termin realizacji do 31.12.2024 r.

Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością ciepłej wody użytkowej PPIS w Chełmnie pobrał próby wody w zakresie bakterii Legionella sp. w jednym obiekcie – ZOZ Chełmno. PPIS w Chełmnie, w ramach sprawowania nadzoru sanitarnego pobrał 5 prób ciepłej wody użytkowej. Po zapoznaniu się ze sprawozdaniem z badania wody pobranej w dniu 07.11.2023 r. nr LLM.9051.2.378.1.2023 z dnia 20.11.2023 r. w pobranych próbach stwierdzono skażenie w 1 próbce.

Podmioty lecznicze zlokalizowane na terenie miasta Chełmna korzystają z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i przez cały 2023 r. odpowiadała obowiązującym przepisom. Pozostałe podmioty lecznicze zlokalizowane na wsi i korzystają z wody wodociągów wiejskich, w których jakość wody w 2023 roku również utrzymywana była na poziomie zgodnym z obowiązującymi przepisami.

### **Postępowanie z odpadami ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych**

Szpital:

Odpady komunalne: obowiązuje umowa na wykonywanie usług w zakresie odbioru odpadów komunalnych oraz eksploatację pojemników z dnia 01.01.2019 z Zakładem Usług Miejskich Sp. z o.o. w Chełmnie umowa zawarta na czas nieokreślony. Odpady komunalne w workach o odpowiedniej kolorystyce, są zabierane z oddziałów przez personel pomocniczy z tą samą częstotliwością, co odpady medyczne i umieszczane w odpowiednich pojemnikach usytuowanym na zewnątrz budynku na wybetonowanej powierzchni.

Odpady medyczne: obowiązuje umowa nr 20/2019 z Centrum Onkologii w Bydgoszczy do dnia 08.05.2025 r. na wywóz i utylizację odpadów medycznych. Wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09, odbiór 3 razy w tygodniu. W placówce są opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami m. in. z odpadami medycznymi, zgodne z zapisami obowiązujących przepisów prawnych.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

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

### **Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie oraz inne (obiekty prowadzące działalność leczniczą wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne)**

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

Odpady medyczne: postępowanie z odpadami prawidłowe. Odpady magazynowane są w wydzielonych pomieszczeniach, w urządzeniach chłodniczych do czasu odbioru przez Centrum Onkologii w Bydgoszczy lub w przypadku jednego ośrodka zdrowia firmę F.U.H. Eko-

Util. Wszystkie placówki magazynują odpady w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie z odpadami w miejscu wytwarzania, magazynowania oraz przekazywania do utylizacji było prawidłowe. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych. Wszystkie placówki wpinano do rejestru BDO.

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

#### Odpady płynne

Ścieki z większości placówek ochrony zdrowia poprzez sieć kanalizacyjną trafiają do oczyszczalni ścieków. Tylko w jednym obiekcie odpady płynne trafiają do zbiornika bezodpływowego, skąd wyspecjalizowanym transportem trafiają do oczyszczalni ścieków. Nie prowadzi się dezynfekcji ścieków.

#### *Praktyki zawodowe*

#### Odpady komunalne

Skontrolowane gabinety posiadają zatwierdzone procedury postępowania z odpadami w tym z odpadami komunalnymi. Odpady komunalne są segregowane oraz wywożone zgodnie z umową przez ZUM Chełmno. W trakcie kontroli nie stwierdzono przepełnienia pojemników oraz nieprawidłowości w postępowaniu.

#### Odpady medyczne

Skontrolowane gabinety posiadają umowę na transport i utylizację odpadów zakaźnych z Centrum Onkologii w Bydgoszczy oraz F.U.H. Eko-Util Monika Puc. W placówkach odpady przechowywane są w wydzielonych na ten cel pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Odpady płynne

Ścieki ze wszystkich obiektów trafiają do sieci kanalizacyjnej skąd są odprowadzane do oczyszczalni ścieków.

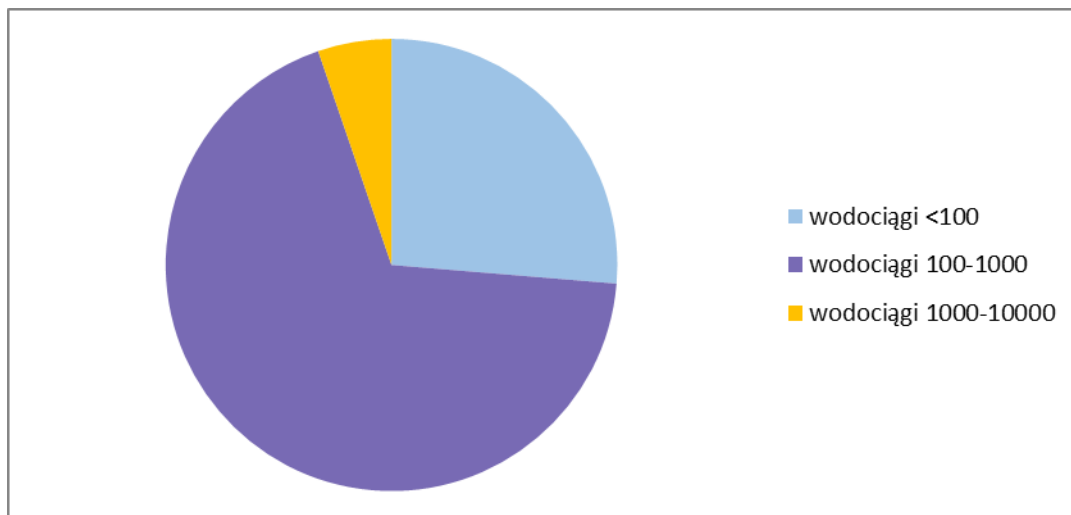
## Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej

Na podstawie planu pracy, w 2023 r. kontrolowano:

- wodociągi sieciowe
- placówki ochrony zdrowia
- zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz łączące wymienione działalności
- hotele oraz inne obiekty świadczące usługi hotelarskie
- ustępy publiczne i ogólnodostępne
- baseny kąpielowe
- dworzec PKS i środki transportu publicznego
- pozostałe obiekty użyteczności publicznej (tj. stacje paliw, obiekty sportowe, domy kultury etc.).

Według stanu na dzień 31.12.2023 r. nie oceniono negatywnie żadnego skontrolowanego obiektu.

### **Woda przeznaczona do spożycia, kąpieliska, miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli oraz pływalnie.**



*Odsetek wodociągów o danej produkcji dobowej, w [m /dobę], zaopatrujących mieszkańców powiatu*

#### **1. Woda przeznaczona do spożycia.**

Liczba obiektów tej grupy, w ewidencji PPIS w Chełmnie na 31.12.2023 r., wynosiła 20. Przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych stacji uzdatniania wody. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W trakcie 2023 roku pobrano łącznie 76 prób w ramach kontroli urzędowej (PIS) oraz 140 w zakresie kontroli wewnętrznej (KW) przez zarządzających wodociągami. Przeprowadzono wszystkie zaplanowane na 2023 r. badania wody.

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

sach uzdatniania.

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

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2023 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę:

- prowadząc monitoring jakości wody,
- oceniając przydatność wody do spożycia,
- prowadząc stosowne postępowania administracyjne w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań jakościowych,
- uzgadniając harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne,
- systematycznie przekazując wójtom, burmistrzowi oraz administratorom wodociągów informacji o jakości wody na nadzorowanym terenie.

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

W 2023 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 7 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie ujęcia podziemne). Przeprowadzono kontrole sanitarne stacji uzdatniania wody 4 z nich. Pobrano 14 próbek wody w ramach kontroli urzędowej oraz 31 w ramach kontroli wewnętrznej. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć. Wydano dwie decyzje administracyjne stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia. W wodzie z wodociągu lokalnego w gminie Lisewo stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego stężenia związków manganu na poziomie 113 µg/l. Zarządzający wodociągiem lokalnym przesłał sprawozdanie z badania wody na podstawie którego stwierdzono zawartość manganu <5,0 µg/l., wobec czego wydano ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu.

W wodzie z wodociągu publicznego w gminie Stolno stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego stężenia związków manganu na poziomie 95 µg/l. W związku z powyższym strona została powiadomiona przez PPIS w Chełmnie o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w ramach nadzoru bieżącego. Została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody. Zarządzający wodociągiem Gmina Stolno przedstawiła PPIS w Chełmnie sprawozdanie z badania wody z wodociągu publicznego (przeprowadzone przez Laboratorium Miejskich Wodociągów i Oczyszczalni Sp. z o. o. w Grudziądzu), w których stwierdzono następującą zawartość związków manganu: < 5 µg/l **sprawozdanie nr 9406/2023** wody pobranej w dniu 14.11.2023 r. z dnia 17 listopada 2023 r. W dniu 20 listopada 2023 r. wydano decyzje stwierdzającą wygaśnięcie ww. decyzji - wydano ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu.

Jakość wody do spożycia dostarczanej przez wodociągi tej grupy w 2023 r. była stabilna, ulega systematycznej poprawie. Woda podawana z wodociągów z tej grupy w 2023 r. zachowała prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

Łącznie, w ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 12 wodociągów o takiej wydajności (wszystkie ujęcia podziemne). Pobrano 27 prób wody w ramach kontroli urzędowej oraz 66 w ramach kontroli wewnętrznej. W 2023 r. przeprowadzono kontrole sanitarne stacji uzdatniania wody 6 z nich. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Jakość wody z ww. wodociągów utrzymywana jest na stałym zadowalającym poziomie. W trakcie roku stwierdzono do kilku przekroczeń, jednak po wdrożeniu działań naprawczych przez zarządzających, w większości przypadków, szybko przywrócono odpowiednią jakość

wody do spożycia. Wydano dwie decyzje administracyjne stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia oraz jedną decyzję z rygorem natychmiastowej wykonywalności:

1. W wodzie z wodociągu publicznego w gminie Papowo Biskupie stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego stężenia związków manganu na poziomie 430 µg/l. W dniu 08.03.2023 r. wydana została decyzja nr 5/2023 stwierdzająca warunkowa przydatność wody do spożycia z terminem do 31.03.2023 r. W dniu 08.03.2023 r. zarządzający wodociągiem – Gmina Papowo Biskupie przesłała pismo (znak: GK.7021.1.3.2023), w którym poinformowała PPIS w Chełmnie, iż przekroczenie zawartości manganu związane jest z zakończoną przebudową stacji uzdatniania wody. Przebudowa obejmowała wykonanie nowych filtrów uzdatniających wodę t.j. odżelazniaczy, i odmanganiaczy, łącznie z nowymi złożami filtracyjnymi. Osiągnięcie prawidłowych parametrów pobieranej wody wymaga czasu koniecznego na tzw. „wpracowanie się”/pełnego uaktywnienie złożów filtracyjnych W dniu 03.04.2023 r. na podstawie badań przeprowadzonych przez zarządzającego oraz przez PPIS w Chełmnie wydano decyzję nr 2/2022 stwierdzającą wygaśnięcie ww. decyzji oraz wydano ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu.
2. W wodzie z wodociągu publicznego w gminie Lisewo, stwierdzono przekroczenie zalecanej ilości mikroorganizmów w temp. 22 °C w ilości >300 oraz obecność bakterii grupy coli w liczbie: 29 jtk/100ml oraz 22 jtk/100 ml w dwóch punktach zgodności. Wydano decyzję nr 7/2023 z rygorem natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia i życia ludzi korzystających z wody z przedmiotowego wodociągu publicznego. Niezwłocznie przeprowadzono kompleksową dezynfekcję systemu technologicznego stacji (zarówno studni głębinowych jak i zbiorników retencyjnych oraz pozostałych urządzeń. Na czas wyłączenia stacji wodociągowej woda do mieszkańców dostarczana była z sąsiedniego SUWu. Zarządzający przedstawił sprawozdania z badań wody wykonane przez Laboratorium Miejskich Wodociągów i Oczyszczalni sp. z o.o. w Grudziądzu - wyniki prawidłowe. PPIS w Chełmnie pobrał 2 próbki kontrolne wody - wyniki prawidłowe. Wobec czego wydano decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji nr 7/2023.
3. W wodzie z wodociągu publicznego w gminie Chełmno stwierdzono, na podstawie badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej, warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na przekroczenie dopuszczalnego stężenia związków manganu na poziomie 520 µg/l- decyzja nr 38/2023 z dnia 14.09.2023 r. z terminem do 30.11.2023 r. Zarządzający wodociągiem publicznym poinformował, że na terenie ujęcia wodociągowego odbywają się prace remontowo - budowlane mające na celu zainstalowanie dwóch nowych studni głębinowych, które mogą mieć wpływ wystąpienie ww. przekroczenia.

Pozostałe wodociągi, na przestrzeni całego roku, produkowały wodę spełniającą normy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden wodociąg o ww. wydajności (zlokalizowany w mieście), który ujmuje wody podziemne, naprzemiennie z siedmiu studni. Pobrano 19 prób wody w ramach kontroli urzędowej oraz 44 w ramach kontroli wewnętrznej Stan sanitarny stacji uzdatniania wody został skontrolowany w czerwcu 2023 r. Nie odnotowano deficytów wody. Obiekt podłączony do systemu alarmowego. Studnie ujęć wody zabezpieczone, podłączone do systemu powiadamiania. Wodociąg posiada urządzenia uzdatniające (odmanganiacze, odżelaziacze oraz napowietrzacze, a system dezynfekcji prowadzi się poprzez naswietlanie promieniami UV). Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie. W pomieszczeniu SUW są zainstalowane osuszacze powietrza.

Zarządzający wodociągiem informuje PPIS o każdej awarii sieci wodociągowej oraz o odcięciach wody.

Dla wszystkich ujęć wyznaczono strefy bezpośrednie. W studniach ujęć wody, które znajdują się na terenach zalewowych, w minionym roku nie stwierdzono podtopień, ani zalań. Wodociąg miejski w Chełmnie sprzedaje wodę gminie wiejskiej Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy - każda licząca około 8-10 km.). Woda z wodociągu publicznego w Chełmnie - w części zarządzanej przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Chełmnie oraz w części zarządzanej przez Gminę Chełmno przez cały rok spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

## **2. Kąpieliska**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2023 r., tak jak w poprzednim, znajdowało się jedno zorganizowane kąpielisko. 2023 rok był 6 sezonem funkcjonowania Kąpieliska. Sezon kąpielowy trwał od 24.06.2023 - 31.08.2023. Kontrola jakości wody odbywała się bez zakłóceń. W ramach kontroli urzędowej pobrano przed sezonem jedną próbkę wody z kąpieliska (w dniu 19.06.2023 r.) - sprawozdanie nr 35/CH/23/W/L.M z dnia 22.06.2023 r. wykonane przez (Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Grudziądzu) – wyniki prawidłowe. Na przestrzeni sezonu nie było przypadków czasowego zamknięcia kąpieliska. Organizatorem kąpieliska jest Gmina Miasto Chełmno. Na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza Miasta Chełmna nr 6/2023 z dnia 12 kwietnia 2023 r. upoważniono Zakład Aktywności Zawodowej z siedzibą w Drzonowie, do przygotowania kąpieliska na sezon kąpielowy 2023, w tym między innymi również do przeprowadzenia wszelkich innych czynności, które okażą się konieczne w związku z przygotowaniem, uruchomieniem i prowadzeniem kąpieliska na ww. sezon kąpielowy.

Badania wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządzającego kąpieliskiem zaplanowano w uzgodnieniu z PPIS w Chełmnie na 28.06.2023, 12.07.2023, 02.08.2023, 17.08.2023 - przeprowadzane zostały zgodnie z harmonogramem - wyniki przesyłane po otrzymaniu sprawozdania z laboratorium (Laboratorium Wodociągów i Oczyszczalni Ścieków Sp. z o. o. w Grudziądzu) - wszystkie prawidłowe. Nie wydano żadnej oceny o nieprzydatności wody do kąpielii. Wszelkie informacje dot. funkcjonowania kąpieliska zamieszczone były zarówno przez zarządzającego jaki i PPIS w Chełmnie w Serwisie Kąpieliskowym.

Zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii PPIS w Chełmnie, w oparciu o wymagania określone w części B załącznika nr 1 do cyt. rozporządzenia, w sposób określony w załączniku nr 3 tj. na podstawie obliczenia percentyla log<sub>10</sub> funkcji normalnej gęstości prawdopodobieństwa z danych (analiz) mikrobiologicznych uzyskanych z próbek wody w kąpielisku, stwierdził jakość doskonałą wody w kąpielisku nad Jeziorem Starogrodzkim w Chełmnie.

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

Stan higieniczny kąpieliska utrzymany jest na wysokim poziomie. Potwierdzają to przeprowadzane w trakcie sezonu kontrole (3), które wykazały, że woda jest czysta, plaża sprzątana na bieżąco, stan sanitarny poszczególnych elementów infrastruktury oraz otoczenia zachowany. Dodatkowo na terenie kąpieliska znajdują się obiekty małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej również objęte nadzorem.

W trakcie sezonu kąpieliskowego, do PPIS w Chełmnie nie zgłaszano żadnych interwencji dot. kąpieliska.

W 2023 r. na nadzorowanym terenie nie funkcjonowało żadne miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii.

### **3. Pływalnie**

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2023 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Wydano 1 zbiorczą ocenę roczną wody na pływalni (data oceny 08.02.2024 r.), w której stwierdzono iż woda w 2023 r. odpowiadała wymaganiom rozporządzenia MZ z dnia 09.11.2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W dniu 18 września 2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Woda doprowadzana na pływalnię pochodzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia tj. wodociągu publicznego w Chełmnie i jej jakość spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pływalnia „Wodnik” składa się z jednej niecki basenowej. Obiekt nie posiada niecek przeznaczonych do nauki pływania oraz niemowląt i małych dzieci do lat 3. Badania jakości wody na pływalni wykonywane były przez zarządzającego obiektem w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Chełmnie oraz zgodnie z wymaganiami i zakresem określonym w załączniku nr 1 i nr 2 do rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Zakres badań wykonywanych w laboratorium obejmował: *temperaturę, PH, chlor wolny, chlor związany, potencjał redox, mętność, indeks nadmanganianowy, azotany, sumę THM, trichlorometan, ogólna liczbę mikroorganizmów w 36° C, Escherichia Coli, Pseudomonas aeruginosa, Legionella sp.* - prowadzony był zgodnie z częstotliwością określoną w załączniku nr 3 do rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach oraz przez laboratorium posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji (Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych 43-143 Łędziny).

Zgodnie z § 3 rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach zarządzający prowadził bieżącą obserwację wody. W wyniku powyższych czynności nie zatwierdzono zmian organoleptycznych wody (przejrzystość i inne zanieczyszczenia) - nie stwierdzono również incydentów kałowych ani incydentów wymiotnych.

Prowadzona była także bieżąca kontrola nad prawidłowością działania urządzeń i nie odnotowano sytuacji, które obliżowałyby do wyłączenia niecki basenowej.

Dodatkowo, ocena parametrów jakości wody na pływalni dokonywana była przez zarządzającego pływalnią w wyniku prowadzonej, bieżącej oceny jakości wody oraz systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiarów w zakresie pH, potencjału redox, chloru wolnego, chloru związanego i temperatury. W dniu 3 października 2023 r. PPIS w Chełmnie pobrał, w ramach kontroli urzędowej, próbki wody na pływalni z niecki basenowej, wody wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji oraz ciepłej wody użytkowej z pryszniców (badanie w kierunku Legionella sp.). Badanie przeprowadzone przez Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Bydgoszczy pod kątem mikrobiologicznym oraz fizykochemicznym w zakresie zgodnym z rozporządzeniem w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (sprawozdanie nr L.9051.2.133.1.2023/LLM z dnia 10.10.2023) W dniu 11.10.2023 r. PPIS w Chełmnie, na podstawie otrzymanego sprawozdania z badania wody, wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia dopuszczalnej wartości stężenia chloroformu (w wodzie wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji oraz w wodzie z niecki basenowej). W dniu 20.10.2023 r. zarządzający obiektem, przesłał sprawozdanie z badań nr 26053/ZL/23 z dnia 19.10.2023 r. wody pobranej w dniu 11.10.2023 r. Badanie wykonane przez Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych 43-143 Łędziny, na podstawie którego prawidłowe wyniki kwestionowanego parametru. W związku z powyższym postępowanie umorzono.

**2. Obiekty użyteczności publicznej**

<b>Rodzaj obiektu</b>	<b>Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2023</b>	<b>Liczba obiektów skontrolowanych w 2023</b>	<b>Liczba obiektów ocenionych negatywnie</b>	<b>Decyzje/mandaty</b>
Ustępy publiczne	3	3	0	0
Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	0
Pływalnie kryte	1	1	0	0
DPS-y	2	2	0	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	0	0	0
Hotele	1	1	0	0
Inne obiekty hotelarskie	13	13	0	0
Zakłady fryzjerskie	36	36	0	0
Zakłady kosmetyczne	33	25	0	0
Zakłady tatuażu	4	4	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	13	13	0	0
Inne zakłady	11	9	0	0
Dworce autobusowe	1	1	0	0
Tereny rekreacyjne	5	5	0	0
Cmentarze	14	14	0	0
Domy przedpogrzebowe	1	1	0	0
<b>Inne obiekty</b>	<b>41</b>	<b>36</b>		
Stacje paliw	12	12	0	0
Obiekty sportowe	10	10	0	0
Obiekty kulturalno-rozrywkowe	4	4	0	0
Zakładu usług pogrzebowych	2	2	0	0
Parkingi	1	1	0	0
Targowiska	2	1	0	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	1	0	0
Wypożyczalnia sprzętu	2	1	0	0



Stok narciarski	1	0	0	0
Zakład aktywności zawodowej	1	1	0	0
Dyskoteki	1	1	0	0
Sala zabaw dla dzieci	1	0	0	0
KP, KPP Policji	3	0	0	0
KPP Straży Pożarnej	1	0	0	0

### Ustępy publiczne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2023 r. znajdowały się 3 ustępy publiczne. Nadzorowane szalety to obiekty całoroczne. Dwa z nich są w pełni dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. W jednym z ustępów stwierdzono w dniu 27 kwietnia 2023 r. niewłaściwy stan higieniczny sufitu w części męskiej polegający na obecności zacieków oraz łuszczącej się farby w kabinie sanitarnej (rogowej) oraz łuszczącej się farby nad pisuarami. W dniu 7 czerwca wystawiono decyzję nr 19/2023 nakazującą doprowadzenie ww. nieprawidłowości do właściwego stanu higienicznego z terminem do 7 lipca 2023 r. Na podstawie rekontroli przeprowadzonej w dniu 19.07.2023 stwierdzono wykonanie decyzji.

Każdy z obiektów kontrolowany jest 1 raz na kwartał.

Bieżący stan higieniczny skontrolowanych obiektów nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w podstawowe środki higieny, systematycznie sprzątane, dezynfekowane.

### Ustępy ogólnodostępne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny - zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych - w 2023 roku kontrolowany 1 raz na kwartał. Sprzątaniem zajmuje się ZAZ w Drzonowie. Stan higieniczny zachowany pomimo, iż coraz częstsze są akty wandalizmu i dewastacji obiektu, występujące awarie są zgłaszane oraz bezzwłocznie usuwane.

### Domy pomocy społecznej

W tej grupie obiektów znajdują się 2 placówki - Dom Pomocy Społecznej w Chełmnie oraz Dom Pomocy Społecznej w Mgoszczu.

W 2023 r. przeprowadzono kontrolę (wspólnie z sekcją N.EP) obu obiektów.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

DPS Chełmno: W obiekcie obowiązuje umowa na odbiór odpadów medycznych z CO Bydgoszcz. Obiekt wytwarza tylko odpady z grupy 180103. Odpady przechowywane są w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie prawidłowe, zgodne z obowiązującymi przepisami. Procedury postępowania prawidłowe.

Dom pomocy posiada własną pralnię. Postępowanie z bielizną prawidłowe.

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

PPIS w Chełmnie, w ramach sprawowania nadzoru sanitarnego pobrał 3 próby ciepłej wody użytkowej w DPS Chełmno. Po zapoznaniu się ze sprawozdaniem z badania wody pobranej w dniu 27.06.2023 r. nr LLM.9051.2.175.1.2023 z dnia 08.07.2023 r. w trzech pobranych próbach stwierdzono skażenie wysokie bakterii Legionella sp. W związku z powyższym w dniu 10.07.2023 r. wydano decyzję nr 27/2023 z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazującą wyłączenie z użytkowania pryszniców w obiekcie, przystąpienia do działań interwencyjnych włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu oraz wykonania badań. Zarządzający niezwłocznie zastosował się do ww. decyzji przeprowadzono kompleksowy przegląd sieci, dezynfekcję termiczną oraz prowadzono badania ciepłej wody- łącznie w okresie lipiec/sierpień 2023 w trakcie prowadzenia działań naprawczych pobrano 7 prób aż do uzyskania prawidłowych wyników. Kolejne badanie przeprowadzono zgodnie z procedurami postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego w grudniu 2023 r. – wyniki prawidłowe. Kolejne badanie ciepłej wody zaplanowano na kwiecień

2024 r. zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

DPS Mgoszcz - Dom działa na podstawie zezwolenia Wojewody Kujawsko-Pomorskiego z dnia 03.06.2014 r. jest przeznaczony dla osób niepełnosprawnych intelektualnie i posiada 84 miejsca rzeczywiste. Dom zlokalizowany jest w 3 budynkach wolnostojących: budynku głównym (2 piętrowym, wyposażonym w windę), tzw. bloku (1 piętrowym) oraz budynku terapeutyczno-rehabilitacyjnym. Dom zaopatrywany jest w wodę z ujęcia własnego, natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do własnej oczyszczalni ścieków (mechaniczno-biologicznej). W budynkach zapewniona jest woda ciepła oraz energia cieplna pochodząca z własnej kotłowni olejowej.

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

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - w tej grupie znajdują się 3 placówki – 2 kontrole były zaplanowane w planie pracy na 2023 r., przeprowadzono kontrolę nie stwierdzono nieprawidłowości.

- Centrum Zapobiegania Wykluczeniu Społecznemu w Chełmnie - nie skontrolowano.

Dom Dziennego Pobytu Seniora w Unisławiu - W 2023 r. skontrolowano dom Dziennego Pobytu Seniora w Unisławiu, obiekt zlokalizowany jest w murowanym budynku na I piętrze. Wejście do budynku dostosowano do potrzeb osób niepełnosprawnych. Budynek posiada windę zewnętrzną. DDP zlokalizowano w zaadaptowanych na ten cel nieużytkowanych salach lekcyjnych w zespole szkół w Unisławiu. Stan higieniczny zachowany.

W związku z obowiązkiem wynikającym z §3 ust. 2 rozporządzenia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, właściciel przedstawił sprawozdanie z badania ciepłej wody użytkowej w zakresie Legionella sp z 19.06.2023 r.- Nr 15146/ZL/23 z dnia 30.06.2023 r. opracowanego przez Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych, 43-143 Łędziny, ul. Łędzińska 8 - wyniki badania prawidłowe. Stan sanitarny obiektu zachowany.

Środowiskowy Dom Samopomocy Caritas Diecezji Toruńskiej w Chełmnie - Działalność polega na wsparciu osób z zaburzeniami psychicznymi w zakresie zaradności i samodzielności życiowej, przeciwdziałania marginalizacji, stygmatyzacji i wykluczeniu społecznemu tych ludzi. Ośrodek odpowiada na indywidualne potrzeby każdego uczestnika oraz stwarza możliwości do rozwoju własnych uzdolnień i zainteresowań. Zapewniona jest kompleksowa rehabilitacja fizyczna, psychiatryczna i społeczna. W 2023 r. przeprowadzono kontrolę - nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarny zachowany.

Zgodnie z §3 ust. 2 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. wykonane są badania ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. Przedstawiono sprawozdanie z badania ciepłej wody użytkowej w zakresie Legionella sp - wyniki prawidłowe.

### Hotele

W 2023 r. w rejestrze obiektów PPIS w Chełmnie znajdował się 1 obiekt z tej kategorii, jest to obiekt całoroczny, skategoryzowany. Przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu. Hotel został skontrolowany m.in. pod kątem zaopatrzenia w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenia ścieków bytowo - gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoiów.

Dodatkowo, w związku z obowiązkiem właścicieli obiektów użyteczności publicznej dotyczącym zapewnienia właściwej jakości ciepłej wody użytkowej, stwierdzono, że w obiekcie pro-

wadzone są zgodnie z minimalną częstotliwością pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego badania wody w zakresie Legionella sp. Wyniki badania wody w przedmiotowym zakresie przekazywane są PPIS w Chełmnie.

Oceniając skontrolowany obiekt można stwierdzić, że stan sanitarny jest zachowany na zadowalającym poziomie. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości oraz w zakresie stanu higienicznego.

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

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 obiektów – pokoje gościnne oraz apartamenty (stan na 31.12.2023 r.). Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe. W 2023 r. przeprowadzono kontrole sanitarne 13 obiektów z tej kategorii.

W nadzorowanych bazach noclegowych kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi i pomieszczeń. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości w zakresie stanu higienicznego.

Wszystkie obiekty są zaopatrywane w wodę z wodociągów publicznych.

Bieżący stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie nie budzi zastrzeżeń.

Dodatkowo, w związku z obowiązkiem właścicieli obiektów użyteczności publicznej dotyczącym zapewnienia właściwej jakości ciepłej wody użytkowej, stwierdzono, że w obiekcie prowadzone są zgodnie z minimalną częstotliwością pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego badania wody w zakresie Legionella sp. Wyniki badania wody w przedmiotowym zakresie przekazywane są PPIS w Chełmnie. W 2023 r. nie prowadzono postępowań związanych z przekroczeniami badanego parametru.

Stan higieniczny ww. obiektów utrzymany jest na wysokim poziomie i jest zachowany.

#### Zakłady fryzjerskie

To najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad środowiskiem. Na dzień 31.12.2023 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 36 podmiotów, skontrolowano 36. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów utrzymany jest na zadowalającym poziomie. Właściciele na bieżąco przeprowadzają remonty oraz prace modernizacyjne, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu higienicznego.

Wszystkie ww. zakłady stosują bieliznę jednorazowego użycia. Bielizna wielorazowa stosowana jest sporadycznie.

Najczęściej stosowanymi płynami do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich i kosmetycznych są: Lysoformin 3000, Aldewir. W zakładach stosuje się preparaty do szybkiej oraz głębokiej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu prowadzona jest prawidłowo. Właściciele skontrolowanych zakładów bardzo rygorystycznie podchodzą do kwestii zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia swoich klientów - w żadnym z kontrolowanych obiektów nie stwierdzono na tym polu nieprawidłowości.

#### Zakłady kosmetyczne

W grudniu 2023 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowały się 33 tego typu obiekty. Skontrolowano 25 obiektów.

Gabinety kosmetyczne, tak jak w poprzednich latach, rozwijają się, ponieważ dynamicznie rozwija się szeroko rozumiana branża „beauty” - zarówno pod względem świadomości personelu, jak i z punktu widzenia innowacyjności świadczonych usług. Część ze skontrolowanych gabinetów posiada własne autoklawy. Proces sterylizacji przeprowadzany jest prawidłowo, w oparciu o procedury, a poprawność działania sprzętu potwierdzana jest wykonywanym raz na rok badaniem biologicznym Sporal, każdorazowo paskowym testem

chemicznym. Prowadzone są rejestry sterylizacji. Pozostałe gabinety, które prowadzą zabiegi z przerwaniem ciągłości tkanek, oddają sprzęt do sterylizacji - na podstawie umowy poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszczy.

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

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że jest to dynamicznie rozwijająca się grupa obiektów, zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Stan higieniczny wszystkich skontrolowanych obiektów zachowany.

#### Zakłady tatuażu

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 4 obiekty z tej kategorii (stan na 31.12.2023 r.). W 2023 r. przeprowadzono kontrole sanitarne wszystkich. Stan higieniczny nie budzi zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinetach stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy.

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

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

#### Zakłady odnowy biologicznej

W tej grupie pod nadzorem PPIS Chełmnie znajduje się 13 obiektów. Otwarto 1 nowy obiekt (klub fitness). W 2023 r. skontrolowano 8. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuje się do należytego stanu sanitarnego pomieszczeń. Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się następujące obiekty:

- 1 solarium
- 1 sauna
- 3 siłownie
- 5 gabinetów masażu
- 3 kluby fitness

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Dezynfekcja łóżek i kabin prowadzona jest na bieżąco, najczęściej preparatami: Spe-

ed, Soleo, Sun Clear, Solar Sept. Informacja o wykonaniu tej czynności umieszczana jest w widocznym miejscu. Wymiany lamp dokonują najczęściej firmy specjalistyczne (zajmujące się również ich utylizacją) zgodnie z zaleceniami producentów.

W skontrolowanych obiektach typu siłownie czy kluby fitness stwierdzono, iż realizowany jest obowiązek przeprowadzania badań ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp.

Stan higieniczny utrzymany jest na stałym, zadowalającym poziomie.

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

W tej grupie znajduje się 11 obiektów. Skontrolowano 9 z nich.

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

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

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

Przeprowadzone w 2023 r. kontrole nie wykazały nieprawidłowości – stan higieniczny we wszystkich skontrolowanych obiektach był zachowany.

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

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

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

### Dworce autobusowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dworzec autobusowy. Przeprowadzona w 2023 r. kontrola wykazała dobry stan higieniczny pomieszczeń udostępnianych pasażerom. Otoczenie obiektu utrzymane jest w czystości, wyznaczone miejsca postojowe dla autobusów oraz stanowiska dla osób podróżujących wyposażone są w ławeczki i kosze na śmieci. Pomieszczenia higieniczne bezobsługowe dla pasażerów, wyposażone w rzutnik na monety. Skontrolowano 6 środków transportu. Kontrola bez uwag.

Podczas kontroli ustalono, iż Arriva Bus Transport Polska od dnia 30 kwietnia 2023 roku nie jest dzierżawcą dworca autobusowego w Chełmnie. Dworzec autobusowy został przekazany do Chełmińskiej Społecznej Inicjatywy Mieszkaniowej Sp. z o.o. w Chełmnie. Uzgodniono również, że obiekt jest cały czas zamknięty w związku z czym skontrolowano przystanek autobusowy oraz plac. Podróżni mogą natomiast korzystać ze stanowisk zlokalizowanych na zewnątrz. Wydzielono 6 zadaszonych wiatł stanowisk podjazdowych dla autobusów.

Na placu znajduje się również 10 stanowisk parkingowych dla autobusów.

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

### Tereny rekreacyjne

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 5 obiektów. Są to: Ogródek Jordanowski i place zabaw zlokalizowane na terenie miasta Chełmna; piaskownice administrowane przez Urząd Miasta; piaskownice osiedlowe w mieście; tereny zielone (parki i planty), plac zabaw w Unisławiu. W 2023 r. skontrolowano 5 z nich:

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

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

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

Piaskownice administrowane przez Gminę Miasto Chełmno – zlokalizowane są przy placach zabaw- w ramach kontroli urzędowej PPIS w Chełmnie pobrał do badania piasek z jednej z piaskownic. Przeprowadzone przez Laboratorium PSSE w Toruniu badanie wykazało iż wyniki badanej próbki są zgodne z wymaganiami określonymi w MZOS z dnia 22 listopada 1986 r. (Znak: EN-4435/M/42/86).

Plac zabaw w Unisławiu - obiekt zlokalizowany poza zwartą zabudową, przy boisku typu ORLIK, wyposażony w atestowane urządzenia zabawowe. Całość wysypana piaskiem. Na terenie znajduje się piaskownica ogólnodostępna. Piasek w piaskownicy został przez zarządzającego przebadany. Sprawozdanie wyk. przez Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Toruniu przedłożono PPIS w Chełmnie - wyniki prawidłowe.

Przy placu zabaw znajdują się także urządzenia do ćwiczeń (siłownia zewnętrzna), urządzenia street workoutu park oraz stół do gry w tenisa stołowego.

Osoby korzystające z placu zabaw mają możliwość skorzystania z pomieszczenia higienicz-

nego zlokalizowanego przy „Orliku”.

Na terenie znajdują się kosze na odpady komunalne, opróżniane w miarę potrzeb - nie stwierdzono ich przepełnienia. Urządzenia zabawowe w dobrym stanie technicznym, teren wysprząpany, piasek wizualnie czysty.

W sierpniu 2023 r., pobrano z nadzoru próbę piasku z piaskownicy znajdującej się na placu zabaw przy Przedszkolu Niepublicznym w Chełmnie. W pobranej próbce piasku stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz *Escherichia coli* - badana próbka piasku nie była więc zgodna z wymaganiami określonymi w piśmie MZiOS z dnia 22.11.1986 r. znak EN-4435/M/42/86. W związku z powyższym zarządzający został zobowiązany do podjęcia działań mających na celu doprowadzenie jakości piasku do bezpiecznej dla korzystających. Zarządzający zastosował się do zaleceń, piasek wymieniono, przeprowadzono badania przedstawiono prawidłowe wyniki.

Oceniając grupę, należy zauważyć, że w porównaniu z latami ubiegłymi ich stan higieniczny ulega poprawie. Administratorzy obiektów na terenie, których znajdują się piaskownice, przed sezonem letnim, wymieniają piasek, a w trakcie nadzorują jego czystość. Urządzenia zabawowe utrzymane są w zadowalającym stanie sanitarnym i technicznym.

### Cmentarze

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 14 cmentarzy. W 2023 r. wszystkie skontrolowano - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 29 decyzji zezwalających na ekshumację szczątków i 6 postanowień zezwalających na przywóz zwłok /prochów z zagranicy. Pracownicy działu N.HŚ uczestniczyli w 5 ekshumacjach sprawując nadzór nad prawidłowością jej wykonania.

### Domy przedpogrzebowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 obiekt z tej grupy. W 2023 r został skontrolowany. Jest to obiekt zlokalizowany poza cmentarzem. Przygotowuje się w nim zwłoki do pochówku. Sekcji zwłok nie wykonuje się. Zakład posiada umowę z CO Bydgoszcz na utylizację odpadów o kodzie 180103. Postępowanie prawidłowe. W zakładzie opracowane są również procedury dotyczące dezynfekcji rąk, powierzchni i pojazdów, prowadzone są też zapisy świadczące o przeprowadzanych zabiegach dezynfekcyjnych.

Obiekt wpisany do rejestru BDO. Skontrolowano również środki transportu do przewozu zwłok. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

### Zakłady usług pogrzebowych

Na terenie powiatu chełmińskiego znajdują się 2 zakłady usług pogrzebowych. W 2023 r. skontrolowano 2. Jeden ze skontrolowanych zakładów wykorzystuje, na podstawie umowy, pomieszczenia kostnicy szpitalnej ZOZ Chełmno do przechowywania zwłok oraz do przygotowania ich do pogrzebu.

Drugi zakład usług pogrzebowych skontrolowany w 2023 r. To obiekt, którego przedmiotem działalności są usługi pogrzebowe i działalność pokrewna (sprzedaż trumien) oraz transport drogowy. Zakład nie świadczy usług przygotowywania zwłok.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie powiatu chełmińskiego nie występuje spopielnia zwłok.

### Inne obiekty użyteczności publicznej

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 41 obiekty sklasyfikowanych w tej grupie. Skontrolowano 35 obiektów. *Dodatkowo zrealizowano 13 kontroli obiektów niezewidencjonowanych.*

### Obiekty sportowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 10 obiektów sportowych, skontrolowano 10. Stan higieniczny prawidłowy.

Większość skontrolowanych obiektów działa w ramach szkół podstawowych, są to obiekty typu Orlik, hale i stadiony sportowe.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego obiektów, zarządzający na bieżąco przeprowadzają prace remontowo konserwatorskie oraz dbają o czystość bieżącą obiektów, dodatkowo stwierdzono, że zarządzający przeprowadzają badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp. w tych obiektach, w których podczas użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. Badania przekazywane są PPIS w Chełmnie. Na podstawie przesłanych sprawozdań nie stwierdzono nieprawidłowości, zachowana jest również częstotliwość badań.

Oceniając tę grupę zauważa się, że ich stan higieniczny zachowany jest na stałym zadowalającym poziomie.

#### Obiekty kulturalno-widowiskowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 3 domy/ośrodki kultury i 1 kinoteatr. Skontrolowano wszystkie obiekty z tej kategorii.

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów - przede wszystkim domów kultury, w porównaniu z latami ubiegłymi, poprawił się i nie budzi zastrzeżeń. Oceniając tę grupę należy zauważyć, że sukcesywnie prowadzone systemem gospodarczym prace remontowe i modernizacyjne, przyczyniają się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego kontrolowanych obiektów. Mimo małej ilości środków finansowych, zarządzający obiektami, dużą wagę przykładają do zapewnienia korzystającym ze swoich usług odpowiednich warunków. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Warsztaty Terapii Zajęciowej

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się Warsztaty Terapii Zajęciowej. W 2023 r. przeprowadzono kontrolę ww. obiektu. W warsztatach uczestniczą osoby dorosłe. Liczba uczestników wynosi 30. Wydzielono pracownie: teatralno-plastyczna, rękodzieła, szycia i haftu, gospodarstwa domowego, ogrodniczo-stolarska oraz świetlica. Na potrzeby uczestników przygotowano salę do rehabilitacji, w której znajdują się: stepper, ugiul, rowerki, atlas do ćwiczeń, bieżnia. Obiekt posiada toalety przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan higieniczny zachowany, nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Zakład Aktywacji Zawodowej

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się Zakład Aktywacji Zawodowej w Drzonowie (gm. Lisewo). W 2023 r. zaplanowano kontrolę obiektu. Zakład Aktywności Zawodowej w Drzonowie zajmuje dwa budynki wolnostojące, murowane, parterowe. Swoją działalność wytwórczo – usługową opiera na 2 działach: usługowo – wytwórczym (cięcie, składanie i klejenie kartonów, sprzątanie) oraz gastronomiczno - usługowe. Obecnie ZAZ zatrudnia 64 pracowników, w tym 47 osób niepełnosprawnych o umiarkowanym i znacznym stopniu niepełnosprawności wspieranych na co dzień przez 17 osób personelu.

Na potrzeby uczestników przygotowano salę do rehabilitacji, w której znajdują się: 2 rowerki, 2 orbitreki oraz Ugiul do ćwiczeń. Dla pracowników wydzielono szatnię, wyposażono w szafki dwudzielne oraz pomieszczenie higieniczne (kabiny wc, natryski, umywalki rąk). Stan higieniczny zachowany, nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Parking

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

Stan higieniczny w trakcie sezonu nie budził zastrzeżeń.

#### Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2023 r. znajdowało się 12 stacji paliw, skontrolo-



wano 12.

Stacje paliw kontrolowane były również w zakresie realizacji art. 23r ust. 3 ustawy Prawo energetyczne. W trakcie kontroli stwierdzono, iż dystrybutory zabezpieczono płombami, nie stwierdzono uchybień. Działalność prowadzona jest zgodnie z koncesją.

Oceniając, należy uznać, że stan higieniczny obiektów z tej grupy, jest bardzo dobry. Obiekty podlegają stałej modernizacji. Większość nadzorowanych stacji znajduje się pod zarządem dużych koncernów, łączy się to z przeprowadzaniem remontów i działań mających na celu podniesienie i ujednoczenie standardów. Wprowadzone regulacje przyczyniają się do utrzymania stanu higienicznego obiektów na wysokim poziomie.

#### Stok narciarski z wypożyczalnią sprzętu

W 2023 r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnej obiektu, ponieważ w związku z niewystarczającymi warunkami pogodowymi nie otwarto obiektu.

#### Wypożyczalnia sprzętu sportowego

W ewidencji PPIS w Chełmnie, na dzień 31.12.2023 r., znajdują się 2 obiekty, kontrole zostały zaplanowane na 2023 rok. Skontrolowano jeden obiekt z danej kategorii - wypożyczalnia sprzętu wodnego nad jeziorem Starogrodzkim w Chełmnie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Dyskoteka

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dyskoteka. Jest to obiekt wolnostojący, parterowy, zlokalizowany poza zwartą zabudową wsi, dyskoteka posiada szatnie przy wejściu oraz 3 sale taneczne 2 bary. Obiekt w 2023 r. został skontrolowany. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Targowiska

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 2 targowiska (1 na wsi, 1 w mieście). W 2023 r. przeprowadzono kontrole jednego z obiektów.

Targowisko w mieście zlokalizowane jest w dwóch miejscach (w centrum miasta oraz przy galerii handlowej). Przy obydwu lokalizacjach na potrzeby handlujących wydzielono pomieszczenia socjalne i higieniczne.

Przeprowadzona kontrola wykazała, iż stan higieniczny jest zachowany.

#### **Wnioski**

Przeprowadzone w 2023 r. przez PPIS w Chełmnie kontrole sanitarne wykazały, że stan higieniczny w większości obiektów jest zachowany na zadowalającym poziomie. Żaden z obiektów nie został oceniony negatywnie.

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

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

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

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2023 r. rozpatrzono i wydano 72 uzgodnienia i opinii sanitarnych.

- Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko - 2
- Opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko - 27
- Opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach... - 1
- Uzgadnianie dokumentacji projektowej - 9
- Dopuszczenie obiektów do użytkowania - 12
- Opinie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko - 6
- Opinie do decyzji o warunkach zabudowy - 15

W 2023 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2023 r. poz. 1094 t.j. ze zm.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

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

cach, trasach m.in.(osoby przebywające w budynkach stałego zamieszkania, szkołach, szpitalach itd.).

Ważnym elementem w działalności pionu NZ było uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uchwalanych przez rady gminy oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego.

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

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

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

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

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

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących.

## Podsumowanie

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

W 2023 r. opiniowano głównie budowę, przebudowę i rozbudowę zakładów pracy i obiektów usługowo – handlowych, budynków mieszkalnych wielorodzinnych.

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

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie warunków higienicznych środowiska pracy i nadzoru nad chemikaliami

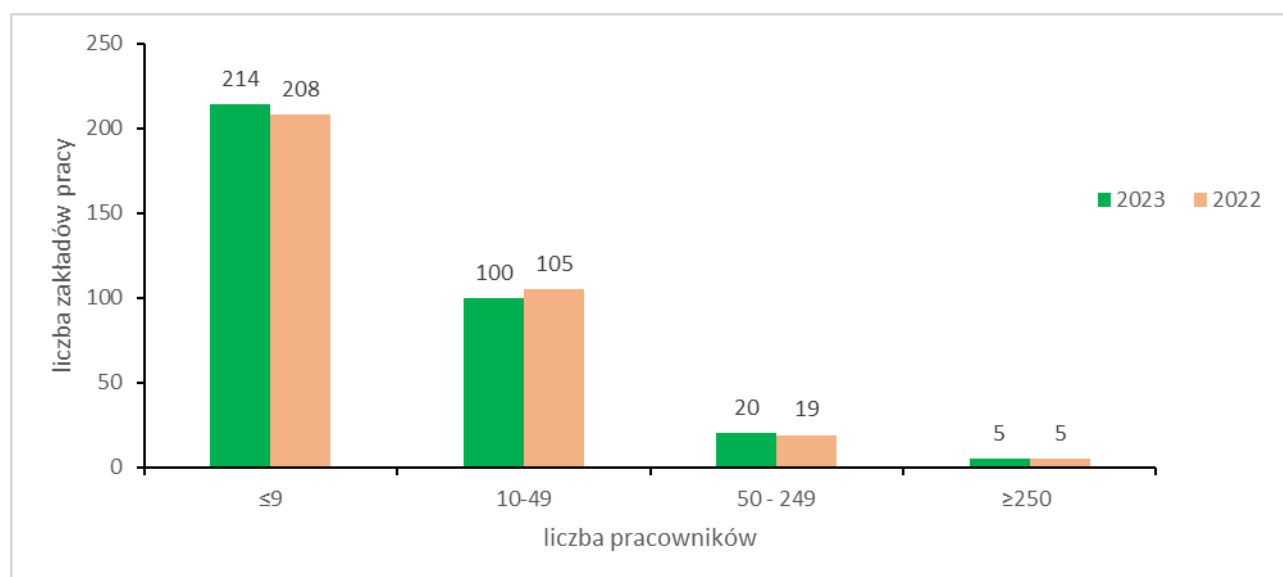
Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego zasadniczymi kierunkami działania realizowanymi podczas sprawowanego bieżącego nadzoru przez Sekcję Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w 2023 roku było:

- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,
- zwiększenie świadomości społecznej w zakresie profilaktyki zdrowotnej,
- budowanie zwiększonej świadomości występowania zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych po stronie przedsiębiorców,
- zwiększenie poziomu ochrony radiacyjnej społeczeństwa,
- zwiększenie świadomości pracodawców w zakresie ochrony zdrowia pracowników,
- poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego w obszarze chemikaliów,
- ograniczenie wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu przepisów o przeciwdziałaniu narkomanii.

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

Na dzień 1 stycznia 2023 roku w Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy zewidencjonowanych było 337 obiektów. W ciągu 2023 roku aktualizowano wykaz obiektów, włączono do ewidencji 4 nowe obiekty, zlikwidowano 2 obiekty. Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2023 roku to 339 zakładów.

Ogółem zatrudnionych w zakładach było: 6788 pracowników. Najliczniejszą grupą stanowiły obiekty zatrudniające do 9 pracowników – 214 zakładów, a najmniejszą grupą – 5 zakładów zatrudniających ponad 250 pracowników.



*Struktura zakładów pracy w ewidencji Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w latach 2022-2023 (wg liczby zatrudnionych pracowników)*

W planie pracy na 2023 rok objęto nadzorem sanitarnym 70 zakładów,

- planowano przeprowadzić 73 kontrole,
- wykonano 110 kontroli (86 kontroli podstawowych, 24 kontrole sprawdzające),
- ponadto przeprowadzono 4 dochodzenia w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych.

Przeprowadzono 32 kontrole dodatkowe w 23 obiektach :

- w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym wydanych nakazów w decyzjach w latach poprzednich - 19,
- w związku z pismami PWIS w Bydgoszczy - 8,
- w związku z pismem PPIS w Kaliszu - 1,
- w związku z doniesieniem sanitarnym - 1,
- realizacja projektu REF-11 – 1,
- przekroczenie hałasu na stanowiskach pracy po przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny WSSE w Bydgoszczy badaniach i pomiarach czynników szkodliwych dla zdrowia – 1,
- w związku z otrzymanymi pomiarami przekroczeń poziomu średniorocznego stężenia radonu w powietrzu wewnątrz budynku – 1.

W zakresie produktów biobójczych wykonano 15 kontroli w obiektach wprowadzających produkty biobójcze do obrotu, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z zakwestionowanym produktem biobójczym. Podczas kontroli oceniono łącznie 44 produkty. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w 5 obiektach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W tematyce kosmetyków przeprowadzono 14 kontroli w zakresie:

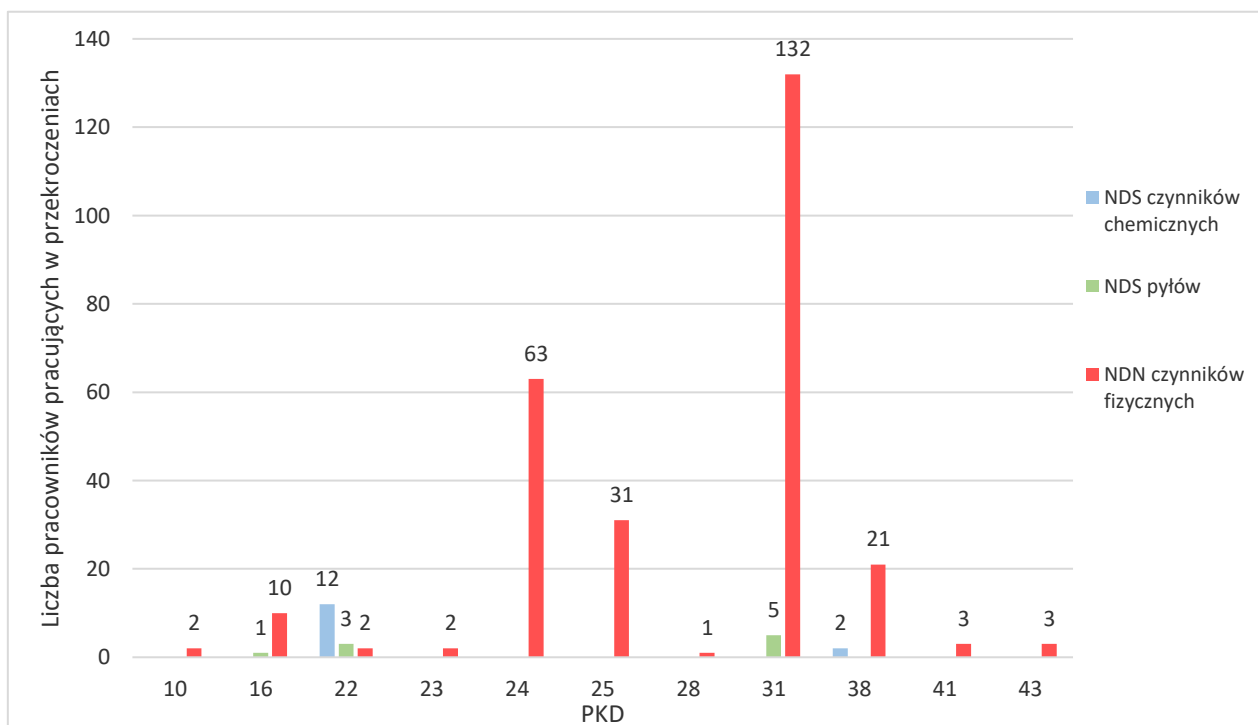
- oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych (oceniono łącznie 70 produktów),
- warunków wytwarzania produktu kosmetycznego (GMP),
- dokumentacji produktu kosmetycznego,
- w związku z pismami PWIS w Bydgoszczy (4 kontrole).

Podczas 1 kontroli w obiekcie wprowadzającym do obrotu produkty kosmetyczne stwierdzono, że 38 produktów nie posiada oznakowania w języku polskim. Zakwestionowane produkty zostały wycofane z obrotu na podstawie decyzji administracyjnej. W toku prowadzonego postępowania została wydana decyzja płacnicza (936,00 zł), a także kara pieniężna (1500,00 zł). Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zaleceń wydanej decyzji administracyjnej.

Na podstawie przeprowadzanych kontroli środowiska pracy stwierdzono, że przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu występują w 22 zakładach pracy objętych ewidencją, a więc w warunkach narażenia zawodowego na ponadnormatywny hałas (powyżej 85 dB A) pracowało 293 pracowników, co stanowi ok. 4,3 % zatrudnionych we wszystkich zakładach objętych ewidencją.

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

- produkcja mebli (PKD 31) – w 10 zakładach (132 pracowników pracujących w przekroczeniach);
- odlewnictwo metali lekkich oraz odlewnictwo pozostałych metali nieżelaznych, gdzie indziej niesklasyfikowane (PKD 24) – w 2 zakładach (63 pracowników pracujących w przekroczeniach);
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (PKD 25) – w 2 zakładach (31 pracowników pracujących w przekroczeniach).



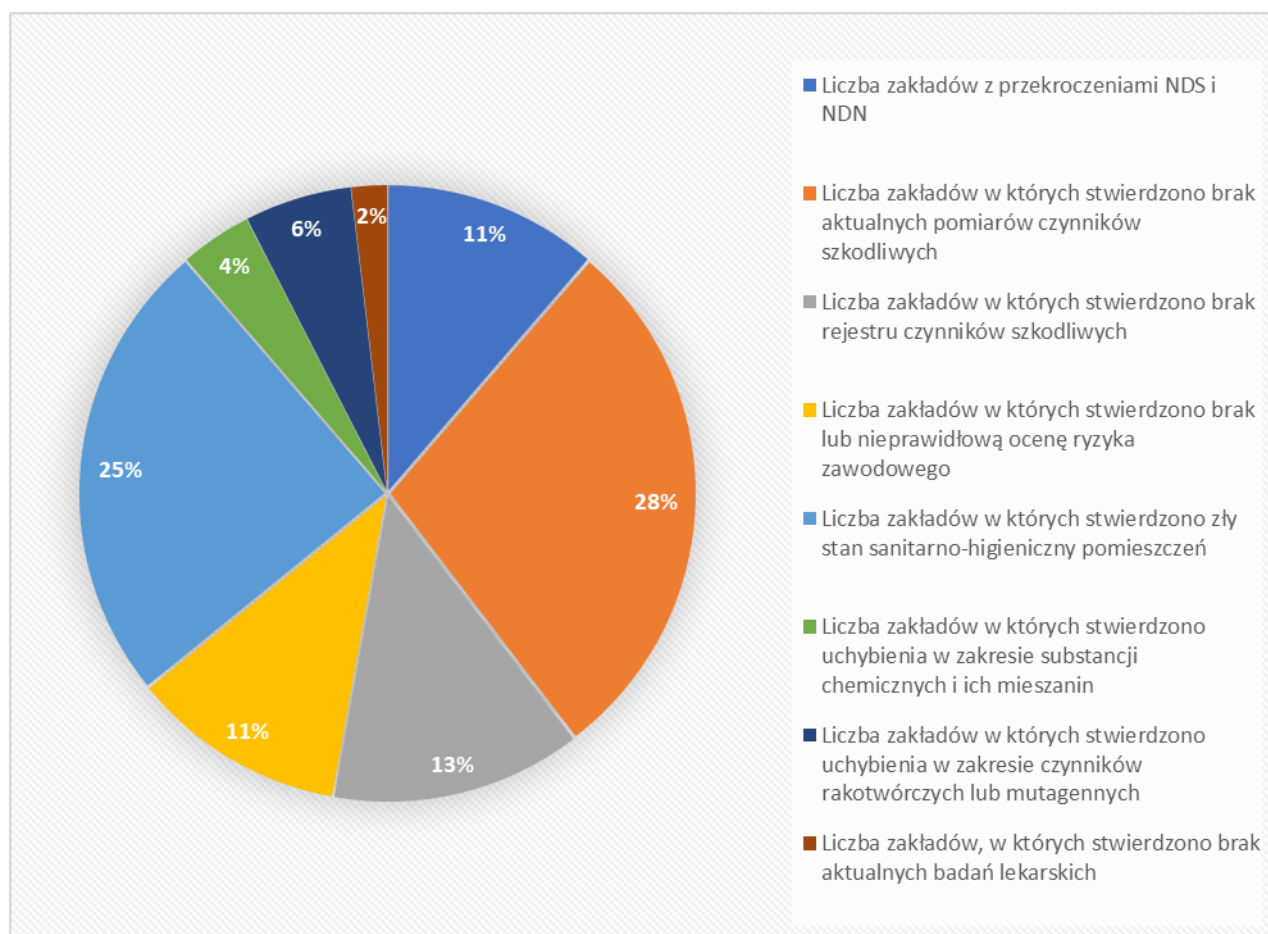
*Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach, z uwzględnieniem nr PKD zakładów - 2023 r.*

Ponadto w 4 zakładach stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłu drewna (w warunkach narażenia pracuje 9 mężczyzn), natomiast w 3 zakładach przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń czynników chemicznych (w warunkach narażenia pracuje 14 osób).

W 2023 roku podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach nadzorowanych stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku czego wystawiono ogółem 19 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości – w tym łącznie 73 nakazy, które dotyczyły:

- przeprowadzenia badań i pomiarów środowiskowych - 13,
- sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – 2,
- zaprowadzenia kart badań z pomiarami czynników szkodliwych – 3,
- wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy – 2,

- e) oceny ryzyka zawodowego (brak lub aktualizacja) – 5,
- f) zapoznania z oceną ryzyka zawodowego – 1,
- g) wentylacji w pomieszczeniach pracy – 8,
- h) doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy – 8,
- i) doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń higieniczno – sanitarnych – 13,
- j) wentylacji w pomieszczeniach higienicznosanitarnych – 2,
- k) zastosowania środków organizacyjno – technicznych zmierzających do obniżenia stężeń czynników szkodliwych dla zdrowia – 3,
  - w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 3,
- l) w zakresie czynników rakotwórczych – 4,
- m) opracowania/aktualizacji programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas – 2,
- n) wyposażenia pracowników w środki ochrony indywidualnej – 2,
- o) egzekwowania stosowania ochron indywidualnych – 1,
- p) wyznaczenia pracowników przeszkolonych w I pomocy – 1.



*Najistotniejsze uchybienia w skontrolowanych zakładach - 2023 r.*

Ponadto wydano:

- 6 decyzji zmieniających (przedłużenia),



- 1 decyzja umorzenia postępowania administracyjnego,
- 1 decyzja wygaśnięcia decyzji administracyjnej  
oraz
- 4 upomnienia
- 4 tytuły wykonawcze

Stwierdzono wykonanie zaleceń zawartych w 16 decyzjach.

Wystawiono 20 decyzji orzekających opłatę za czynności kontrolne w ramach nadzoru nad środowiskiem pracy na łączną sumę 6789 zł. oraz 8 grzywien w drodze mandatu karnego na kwotę 4336 zł.

W ramach poprawy warunków pracy zatrudnionych pracowników w 2023 roku pracownicy Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy wraz z pracownikiem na stanowisku ds. Profilaktyki Zdrowotnej podobnie jak w ubiegłych latach brali udział w zbieraniu informacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w 44 zakładach udzielono krótkich instruktaży nt. szkodliwości palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz rozdano materiały edukacyjne.

W ciągu roku na stronie internetowej PSSE w Chełmnie zamieszczano informacje nt. kampanii z cyklu „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy” – odbywającej się pod hasłem „Bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym” oraz projektu „Poznaj Radon”. W związku z otrzymanymi przekroczonymi wynikami średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu przeprowadzono kontrolę, udzielono porad i informacji w zakresie narażenia na radon w pomieszczeniach i związanych z tym zagrożeń dla zdrowia.

### **1. Choroby zawodowe**

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

W 2023 roku przeprowadzono 4 postępowania w sprawie chorób zawodowych. Wystawiono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej – poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: COVID-19, poz. 20.1 – Przewlekła choroba obwodowego układu nerwowego wywołana sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka. Opracowano 3 karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (poz. 6 – Astma oskrzelowa, poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: Borelioza; poz. 19.1 – Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki) oraz przeprowadzono 1 wizytację w ramach postępowania wyjaśniającego dot. choroby zawodowej.

### **2. Środki zastępcze**

W listopadzie 2023 r. skontrolowano 3 obiekty oferujące w sprzedaży produkty konopne: sklep zielarsko – medyczny, sklep monopolowy i sklep spożywczy. Podczas czynności kontrolnych oraz monitoringu stron internetowych nie stwierdzono obecności produktów na bazie konopi zawierających w swoim składzie substancje THC-P lub HHC-P.

Pracownicy PSSE w Chełmnie w ciągu całego roku podczas organizowanych w powiecie imprez obsługiwali punkty informacyjno – edukacyjne nt. zagrożeń związanych

ze środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

### **3. Podsumowanie**

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

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

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2023 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 10 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 167 pracownikom.

## **WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH**

W 2023 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowało się 50 placówek oświatowych i opiekuńczo – wychowawczych z terenu powiatu chełmińskiego. Skontrolowano 46 placówek, zakres przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmował następujące zagadnienia:

- ocena stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń,
- ocena warunków higienicznych, w jakich przebiega proces nauczania, m.in. spełnienia wymogów higienicznych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego, a także oceny rozkładów zajęć w kontekście higieny pracy umysłowej uczniów,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach,
- zapewnienie uczniom profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- formy dożywiania prowadzonego w szkołach,
- ocena przestrzegania w placówkach zapisów ustawy z dn. 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- kontrole zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i pomocy szkolnych.

Stan sanitarny wszystkich placówek szkolnych oraz opiekuńczo – wychowawczych znajdujących się pod nadzorem PSSE w Chełmnie na koniec roku 2023 należy ocenić jako prawidłowy.

Wnioski z przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- w 1 placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego, odnośnie których wydano stosowną decyzję administracyjną,
- wszystkie placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach oraz zachowały standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w żadnej placówce nie stwierdzono korzystania z ustępów zewnętrznych,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków do utrzymania higieny,
- wszystkie placówki zapewniają uczniom miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych,
- wszystkie szkoły wiejskie na terenie powiatu chełmińskiego zapewniają swoim uczniom dojazd do szkoły oraz ze szkoły do domu,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zagęszczenia w klasach.

## **Ocena higieniczno – sanitarnych warunków zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży**

Zgodnie z informacjami zawartymi w elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty w 2023 r. na terenie powiatu chełmińskiego zorganizowano 2 turnusy wypoczynku zimowego i 10 turnusów wypoczynku letniego. Skontrolowano 11 turnusów (2 turnusy zimą i 9 turnusów podczas wakacji letnich). W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno w zakresie oceny higieniczno-sanitarnych warunków pobytu, jak i warunków żywienia uczestników.

## Stan sanitarny obiektów produkcji, obrotu i żywienia

W roku 2023 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowało się **1250** obiektów z czego skontrolowano 301, przeprowadzono 408 kontroli i rekontroli.

Dodatkowo przeprowadzono 14 kontroli w zakresie kosmetyków, skontrolowano 11 z będących pod nadzorem 27 zakładów produkcji i obrotu kosmetykami, (kontrole przeprowadzone przez pracowników sekcji nadzoru nad chemikaliami i środowiskiem pracy).

W 2023 r. powstało 40 nowych zakładów (w tym 7 zakładów obrotu żywnością, 9 zakładów żywienia zbiorowego, 22 zakładów produkcji żywności, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, 1 zakład obrotu przedmiotami użytku), zatwierdzono 16 nowych zakładów, 24 nie wymagały zatwierdzenia (wpis do rejestru na wnioski). Likwidacji uległo 39 zakładów. Główną przyczyną likwidacji działalności w tych zakładach była nieopłacalność prowadzenia działalności w tych obiektach.

Wykonano 152 pozaplanowe kontrole, w tym: 49 kontroli sprawdzających, 29 kontroli interwencyjnych, 74 kontroli tematycznych.

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

Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego 256 zakładów. Sklasyfikowano 51 zakładów produkcyjnych, 126 zakładów obrotu żywnością, 71 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 32 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 7 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 162 próby, w tym 159 prób środków spożywczych, 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W 2023 r. zakwestionowaniu uległy 2 pobrane próbki środków spożywczych: suplement diety „**Krzem-Bor koncentrat. Suplement diety**” (w badanej próbce wykryto brak zgodności zamieszczonej w oznakowaniu produktu deklaracji o zawartości składnika mineralnego – cynku z wynikami uzyskanymi podczas badań laboratoryjnych) oraz „**Mąka żytnia typ 720**” (w przedmiotowej próbce stwierdzono przekroczenie ochratoksyny A).

W wyniku przeprowadzonych kontroli spisano **359** protokołów kontroli, **49** protokołów kontroli sprawdzających, wydano **188** decyzji (23 nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 19 decyzji zatwierdzenia, 17 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 87 decyzji płatniczych, 39 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru, decyzje zmieniające 3).

Wydano **113** zaświadczeń - 40 zaświadczeń o wpisie zakładu do rejestru (dotyczy nowych zakładów), 59 zaświadczeń o dokonaniu zmiany w rejestrze lub rozszerzenia działalności, 14 zaświadczeń potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne w zakresie prawa żywnościowego nałożono 4 grzywny na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 1000 zł.

Wydano 2 upomnienia, 2 tytuły wykonawcze i 2 postanowienia o nałożeniu grzywny. Wystosowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy (dotyczy stwierdzenia nieprawidłowego oznakowania suplementu diety).

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 4 akcjach, przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. W związku z zakwestionowaną próbą suplementu diety dokonano powiadomienia o niezgodności w ramach sieci współpracy i pomocy administracyjnej

AAC, w przypadku kwestionowanej próby mąki dokonano 1 zgłoszenia informacyjnego w ramach sieci RASFF.

Przeprowadzono 11 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów.

W 2023 r. na terenie powiatu chełmińskiego odnotowano 1 ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego, dotyczyło mieszkania prywatnego, zakażenie pałeczkami Salmonella stwierdzono u 4 osób, prawdopodobnym nośnikiem zakażenia były jajka z gospodarstwa rolnego z powiatu Sępólna Krajeńskiego. O sprawie został powiadomiony Powiatowy Lekarz Weterynarii właściwy ze względu na miejsce pochodzenia jaj.

Prowadzane były przeglądy stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogaconymi sprzedawanymi i reklamowanymi za pośrednictwem Internetu. W związku z powzięciem przez Głównego Inspektora Sanitarnego informacji o naruszaniu przepisów prawa żywnościowego reklamach suplementów diety i ich sprzedaży poprzez strony internetowe wzmocniono monitoring stron internetowych m.in.: „allegro”, „allegrolokalnie.pl”, „olx”, „sprzedajemy.pl”, mediów społecznościowych - Facebook oraz przeprowadzono łącznie 14 kontroli w aptekach i punktach aptecznych z terenu powiatu chełmińskiego.

Od miesiąca czerwca 2023 r. monitorowano potencjalny przywóz zboża ze Słowacji do Polski w ramach współpracy z organami Krajowej Administracji Skarbowej (prawdopodobnie pochodzenia ukraińskiego). Na nadzorowanym terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano przedsiębiorców zajmujących się sprowadzaniem ww. środków spożywczych, w związku z powyższym nie prowadzono kontroli granicznej, jak również nie pobierano do badań żywności objętej środkami nadzwyczajnymi na ww. podstawie.

W okresie od dnia 1 czerwca 2023 r. do dnia 31 sierpnia 2023 r. przeprowadzono akcję kontrolną dotyczącą warunków przechowywania i znakowania wód butelkowanych w zakładach obrotu żywnością. Skontrolowano łącznie 14 obiektów obrotu żywnością, oceniono oznakowanie 31 wód butelkowanych, nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu ocenianych wód butelkowanych oraz ich przechowywaniu.

W okresie od dnia 5 lipca 2023 r. do dnia 21 lipca 2023 r. wzmocniono nadzór nad miejscami sprzedaży hurtowej owoców i warzyw w związku z niewłaściwymi warunkami sprzedaży owoców miękkich oraz ich niewiadomego pochodzenia. Przeprowadzono 4 kontrole w 3 zakładach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw z terenu powiatu chełmińskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji owoców miękkich oraz warunków ich sprzedaży i przechowywania. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących oznakowania warzyw i owoców sprzedawanych luzem, szczególnie w zakresie kraju pochodzenia.

W ramach akcji letniej w miesiącach lipcu oraz sierpniu prowadzono wzmocnione kontrole sanitarne obiektów prowadzących sprzedaż lodów z terenu powiatu chełmińskiego (6 kontroli). W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowość i wszczęto postępowanie administracyjne.

W 2023 r. w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono 2 planowe kontrole w zakresie oceny stanu sanitarnego we wspólnie nadzorowanych zakładach (1 w zakładzie obrotu z częścią produkcyjną znajdującą się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i 1 w zakładzie mleczarskim).

Dodatkowo w 2023 r. przeprowadzono łącznie 32 kontrole targowisk miejskich z terenu powiatu chełmińskiego w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF) oraz 1 kontrolę akcyjną w trakcie trwania „Jarmarku św. Walentego” w Chełmnie (12 kontroli

przeprowadzono przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej w Chełmnie). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięs z dzika. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W związku z docierającymi do Głównego Inspektoratu Sanitarnego informacjami dotyczącymi nieprawidłowości związanych z żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach w Polsce w okresie od dnia 1 lipca 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 r. wzmożono nadzór w ww. obiektach z terenu powiatu chełmińskiego. Podczas kontroli dokonywano oceny znakowania artykułów spożywczych pochodzących z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich, a także sprawdzano warunki ich sprzedaży, przechowywania, daty trwałości oraz dokumentację im towarzyszącą. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli w 3 zakładach obrotu żywnością, do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji ww. artykułów.

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem (półkolonie zimowe) w miesiącu styczniu skontrolowano 1 zakład żywienia zbiorowego. W ramach nadzoru nad zorganizowanym wypoczynkiem dla dzieci i młodzieży w miesiącu lipcu i sierpniu skontrolowano 5 zakładów żywienia zbiorowego. Ocenie poddano przede wszystkim stan higieniczny pomieszczeń oraz warunki sanitarne żywienia. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

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

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

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

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

W roku 2023 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 3 lata. Na 255 zakładów obrotu klasyfikację przeprowadzono w 126, skontrolowano 148 ww. zakładów. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami o najgorszym stanie sanitarno-higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasiloną działalność kontrolna.

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

Jeżeli chodzi o zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, to w porównaniu do roku 2022 stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie. Jednakże w dalszym ciągu są odnotowywane przypadki nieprawidłowego mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego, braku higienicznych warunków do mycia rąk, nieprzestrzeganiu warunków przechowywania i ekspozycji surowców, półproduktów i dań gotowych (brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), czy też nie przestrzegania rozdzielności stanowisk.

Porównując dane statystyczne można zauważyć poprawę stanu sanitarnego w restauracjach, stan sanitarny w grupie punktów małej gastronomii również systematycznie ulega poprawie. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - w tej grupie obiektów stan sanitarny nie uległ zmianie.

#### Pobrane próbki środków spożywczych w 2023 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chełmno								Przyczyny niezgodności
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie				
		Razem	w tym:			Razem	w tym:			
			K	UE	I		K	UE	I	
1	Mięso, podroby, produkty mięsne	9	8	1						
2	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	7	7							
3	Ryby, owoce morza i ich przetwory	2	2							
4	Mleko i przetwory mleczne	25	20	5						
	w tym lody	5	5							
5	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	4	4		1	1				przekroczenie ochratoksyny A w mące żytniej
6	Wyroby cukiernicze	12	12							

## OCENA BEZPIECZYSTWA I STANU SANITARNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2023 ROKU

	ciastkarskie									
7	Kawa, herbata	5	4		1					
8	Warzywa i przetwory warzywne	25	23	1	1					
9	Owoce i przetwory owocowe	19	17		2					
10	Napoje alkoholowe	1	1							
11	Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	1	1							
12	Tłuszcze roślinne	4	4							
13	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	17	17							
14	Zioła, przyprawy	5	5							
15	Lody wodne	5	5							
16	ŚSPP	5	5							
17	Suplementy diety	5	5			1	1			brak zgodności zamieszczonej w oznakowaniu produktu deklaracji o zawartości składnika mineralnego – cynku z wynikami uzyskanymi podczas badań laboratoryjnych
18	PU	3		1	2					
19	Soja i jej przetwory	2	2							
20	Inne produkty	5	4		1					
21	Grzyby	1	1	8	7	1	1			
<b>SUMA</b>		<b>162</b>	<b>147</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	



### 3. Opis stanu sanitarnego poszczególnych grup obiektów

#### Obiekty produkcji żywności

**a) Automaty do lodów** - 5 obiektów pod nadzorem, skontrolowano - 5, sklasyfikowane - 5, zakłady średniego ryzyka.

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 5 automatów do lodów. W obiektach tych odbywa się sprzedaż lodów przygotowywanych na bazie proszku i wody, sprzedaż bezpośrednio z automatu. Produkcją lodów przeważnie zajmuje się 1 osoba, dla której wydzielono odpowiednie zaplecze socjalno-sanitarne. W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowy stan powierzchni sufitu w pomieszczeniu produkcji lodów (uszkodzone kasetony styropianowe, oznaki zalania (zacieki), nieprawidłowość została usunięta w krótkim czasie.

W roku 2023 przeprowadzono w tej grupie obiektów 10 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. Wszystkie automaty do lodów zostały poddane ocenie na podstawie arkusza oceny zakładów (zostały zaliczone do kategorii średniego ryzyka). Przeprowadzono dodatkowo 4 kontrole tematyczne związana z wdrożeniem nadzoru w ramach akcji letniej.

**b) Piekarnie** – wg rejestru - 6, obiektów skontrolowanych - 4, sklasyfikowanych - 4, kategorii wysokiego ryzyka - 1, kategorii średniego ryzyka - 5

W jednej z piekarni zawieszono do odwołania działalność produkcyjną, aktualnie działa 5 piekarni.

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

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

We wszystkich piekarniach opracowane są również zasady oparte na procedurach HACCP, jednakże zastany podczas kontroli stan faktyczny świadczy o ich nieprzestrzeganiu. Tylko w 1 piekarni stosuje się do produkcji surowe jaja kurze.

Przeprowadzono 9 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające, 1 kontrolę interwencyjną. Odnotowano 1 skargę konsumencką na niewłaściwą jakość chleba (chleb pokrojony i zapakowany w sklepie w Toruniu chleb szybko spleśniał), przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2023 poddanych ocenie na podstawie arkusza zakładów zostały 4 piekarnie: 3 zostały zaliczone do kategorii średniego ryzyka, 1 zakład został zaliczony do kategorii wysokiego ryzyka. Wydano 7 decyzji, w tym: 4 decyzje płatnicze, 2 decyzje administracyjne na poprawę warunków, 1 decyzję zmieniającą termin. Nie nakładano mandatów. Nie pobierano prób, nie kierowano wniosków o ukaranie.

**c) Przetwórnice owocowo-warzywne** – w rejestrze – 6, skontrolowanych - 3, sklasyfikowanych – 3, kategorii średniego ryzyka: 2, kategorii niskiego ryzyka: 4

W roku 2023 r. przeprowadzono w tej grupie obiektów 4 kontrole, w tym 1 kontrolę sprawdzającą, ocenę na podstawie arkusza przeprowadzono w 3 zakładach, 1 zakład uzyskał ocenę niskiego ryzyka, 2 średniego ryzyka.

ZPOW W zakładzie prowadzona jest produkcja przetworów owocowo-warzywnych (konserw), koncentrat żurku, sztucznego miodu oraz przypraw do piernika. Produkcja sezonowa, uzależniona od dostępności surowca (od lipca do kwietnia), w trakcie przestoju technologicznego prowadzone są prace remontowe i konserwacyjne.

Gotowe wyroby pakowane są w słoiki typu „twist off”, lakierowane puszki metalowe, opakowania z tworzyw sztucznych. W zakładzie stosowane są surowce mogące potencjalnie zawierać GMO – kukurydza. Kukurydza dostarczana do zakładu w postaci zamrożonej z chłodni we Włocławku, do każdej dostawy załączony jest atest higieniczny oraz świadectwo z zakładu dystrybucji potwierdzające, że kukurydza jest wolna od GMO.

#### Zakłady obierania ziemniaków i warzyw

Zakłady te zajmują się produkcją ziemniaków obranych (ziemniaki i warzywa obierane, myte, zalewane wodą w pojemnikach z tworzywa sztucznego, dostarczane do zakładów żywienia zbiorowego z terenu województwa (m.in. stołówki, szpitale).

W rejestrze 2 zakłady, skontrolowano 2. Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego tych 2 zakładów, zakłady uzyskały ocenę średniego ryzyka.

**d) Zakłady garmazeryjne** – w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych – 1, zakład kategorii wysokiego ryzyka.

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

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

**e) Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni** – w rejestrze - 800, skontrolowanych - 38, sklasyfikowanych – 33, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 740, średniego ryzyka: 12; wysokiego ryzyka: 48

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi, jak również prowadzące działalność w ramach RHD.

Przeprowadzono 40 kontroli, w tym 1 przy współudziale Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współudziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska.

Pobrano do badań 8 prób, wyniki prawidłowe.

**f) Wytwórnia tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych** - w rejestrze - 2, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 0, ocena ryzyka - 2 zakłady niskiego ryzyka.

#### Zakład produkcji oleju tłoczonego na zimno

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

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 obejmującą ocenę prawidłowości działania systemu identyfikowalności w zakresie możliwości śledzenia żywności w łańcuchu żywno-

ściowym tzw. „traceability” asortymentu z grupy: Tłuszcze roślinne: Oleje pod kątem obecności GMO.

Olej wyprodukowano z nasion rzepaku skupionego od okolicznych producentów pierwotnych, którzy deklarują, że materiał siewny który kupują, jest wolny od GMO. Z uwagi na magazynowanie rzepaku w silosach o dużej pojemności, nie ma możliwości ustalenia konkretnego dostawcy dla danej partii produkcyjnej oleju. Zakład prowadzi rejestr dostawców oraz dokonuje sprawdzenia, czy producenci pierwotni znajdują się pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wymaga stosownych zaświadczeń o dokonaniu wpisu producentów pierwotnych do rejestru zakładów objętych urzędową kontrolą PIS). System traceability w zakładzie działa prawidłowo, w zakładzie znajdują się wszystkie niezbędne dokumenty umożliwiające sprawdzenie pochodzenia surowca, opakowań oraz odbiorców wyprodukowanej partii oleju.

W tej grupie zakładów przeprowadzono 2 kontrole. Pobrano 2 próbki, próby prawidłowe.

**g) Browary i słodownie** - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, zakład kategorii średniego ryzyka.

Działalność zakładu polega na procesie produkcji, butelkowaniu oraz konsumpcji na miejscu piwa niepasteryzowanego.

Dla potrzeb prowadzenia procesu warzenia piwa wydzielono mini browar, część linii technologicznej znajduje się w części sali konsumpcyjnej – basen warzelni (dotyczy etapu dostawa i przyjęcie surowców, śrutowanie, zasyp, zacieranie, filtracja brzezki, gotowanie, klarowanie brzezki), pozostały etap odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu produkcyjnym – fermentowni (schładzanie i napowietrzanie, fermentacja, starzenie i kondycjonowanie piwa, butelkowanie, napełnianie kegow). Surowce do produkcji piwa dostarczane są bezpośrednio do basenu warzelni każdorazowo przed procesem warzenia, poprzez salę konsumencką bocznymi drzwiami. Linia produkcji piwa zamknięta i zautomatyzowana. W czynnościach mycia i dezynfekcji linii technologicznej produkcji piwa stosuje się zamknięty obieg wody. Woda dostarczana jest z wodociągu publicznego. Napełnianie butelek prowadzone jest ręcznie z wykorzystaniem podciśnienia, do rozlewania stosuje się butelki dostarczane przez producenta w oryginalnych opakowaniach, kapslowanie z pomocą ręcznej kapsłownicy. Napełnione butelki ręcznie etykietowane samoprzylepnymi etykietami, zaetykietowane butelki wkładane do kartonowych pojemników – cztero lub sześciopaków. Piwo rozlewane również w jednorazowe kegi. Przewidywana roczna wielkość produkcji mini browaru wynosi do 40 000 litrów.

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

**h) Wytwórnice suplementów diety** - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, na podstawie arkusza oceny zakładów został zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

Zakład produkcji suplementów diety powstał w 2021 r., przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 interwencyjną.

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

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

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

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

**i) Producenci żywności w warunkach domowych** - w rejestrze - 15, skontrolowanych - 3, sklasyfikowanych - 3, zakłady kategorii średniego ryzyka.

Przeprowadzono 3 kontrole, na podstawie arkusza oceny zakładów, zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Nie stwierdzono nieprawidłowości, wydano 3 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru.

### **Obiekty obrotu żywnością**

**a) Sklepy spożywcze** - w rejestrze - 151, skontrolowanych – 100, sklasyfikowanych - 89, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 5, średniego ryzyka: 144; wysokiego ryzyka: 2.

W analizowanym roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Stacji znajdowało się 151 sklepów spożywczych, przeprowadzono kontrolę w 100 sklepach, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 89 obiektach, zatwierdzono 4 nowe sklepy, likwidacji uległo 14 sklepów. Z 89 sklasyfikowanych w 2023 r. 2 sklepy zostało zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka, 86 do kategorii średniego ryzyka, 1 zakład do kategorii niskiego ryzyka.

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

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą ewidencjonowanych obiektów obrotu żywnością, chociaż ich liczba systematycznie ulega zmniejszeniu. Od kilku lat zauważalna jest systematyczna poprawa stanu sanitarnego sklepów spożywczych, co znajduje potwierdzenie w zmniejszającym się odsetku obiektów ocenionych negatywnie.

Do przyczyn powstałych niezgodności w tej grupie obiektów należy zaliczyć:

- brak świadomości i wyrobionych higienicznych zachowań personelu, co związane jest bezpośrednio z istniejącą w ostatnich latach sytuacją na rynku pracy, dużą rotacją pracowników oraz tendencją do zatrudniania osób przypadkowych, często nie znających zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności, brakiem szkoleń oraz zapewnienia właściwego nadzoru nad pracownikiem,

- brak środków finansowych na zapewnienie zgodności z przepisami, zysk i obowiązkowe zobowiązania finansowe (ZUS, podatki) są przedkładane nad dbałość o stan sanitarno techniczny zakładu i bezpieczeństwo produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności,
- brak wiedzy na temat systemu HACCP i GHP, przedsiębiorcy mają świadomość z obowiązku ich wdrażania, ale uważają je za kosztowne, a przede wszystkim czasochłonne (zwłaszcza kontroli warunków dostaw, pomiarów temperatury),
- zbyt małą powierzchnię urządzeń chłodniczych i magazynowych,
- brak prowadzonych prawidłowo zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętów, urządzeń i pomieszczeń,
- brak odstrasżających sankcji karnych.

Stan sanitarny sklepów jest zróżnicowany. Nieliczną grupę stanowią supermarkety (3 zakłady), dyskonty spożywcze, duże sklepy samoobsługowe, które są wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Zdecydowaną większość stanowią sklepy małe, znajdujące się głównie na terenach wiejskich, w których wprowadzany jest do obrotu różnorodny asortyment typu: pieczywo, nabiał, mięso, wędliny, przetwory rybne, owoce i warzywa, mrożonki, koncentraty i przetwory spożywcze, artykuły spożywcze paczkowane, kosmetyki, artykuły gospodarstwa domowego i chemicznego. Powierzchnia sklepów jest zbyt mała w stosunku do potrzeb oraz ilości wprowadzanego do obrotu handlowego asortymentu.

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

Często stwierdzaną nieprawidłowością był brak segregacji pomiędzy poszczególnymi asortymentami artykułów spożywczych (w ladach chłodniczych mięso, sery, wędliny i ryby przechowywane były razem). Nieprawidłowe jest również przechowywanie artykułów spożywczych sprzedawanych luzem, tj. wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, sprzedawanych luzem w sposób nie gwarantujący zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem (eksponowanie na ladach sprzedaży artykułów spożywczych bez opakowań).

W dalszym ciągu zdarzają się przypadki wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Przekroczenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia dotyczyły szerokiego asortymentu artykułów spożywczych i wynosiły średnio od kilku do kilkudziesięciu dni, a zdarzały się przypadki przekroczenia daty o kilka, a nawet kilkanaście miesięcy: napoje alkoholowe, przekroczenie daty minimalnej trwałości od 12 miesięcy; orzeszki ziemne - przekroczenie daty o 7 miesięcy; koncentratów (zupy instant, ketchup) od 1 miesiąca do 12 miesięcy; żywności dla niemowląt i dzieci (kaszka, kleik) od kilku dni do 1 miesiąca; wyrobów cukierniczych od 1 do 3 miesięcy; chipsy od kilku dni do 1 miesiąca.

Dotyczyły najczęściej takich produktów jak: wyroby cukiernicze - (4 przypadki), koncentraty spożywcze (zupy instant, ketchup) (5 przypadków), żywność dla niemowląt i dzieci (2 przypadki), napoje alkoholowe (1 przypadek), orzeszki ziemne (1 przypadek), chipsy (2 przypadki). Produkty te znajdujące się w ofercie sprzedaży były wycofywane z obrotu handlowego przez właścicieli sklepów zgodnie z opracowanymi dla zakładu procedurami.

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

Coraz więcej sklepów posiada opracowaną dokumentację w zakresie Dobrej Praktyki.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 125 prób, w tym 44 w supermarketach. W 2023 r. zdyskwalifikowana została 1 próbka pobrana w sklepach tj.: „**Mąka żytnia typ 720**”, podmiot odpowiedzialny za produkt: Młyny Szczepanki Sp. z o. o., Szczepanki 3, 86-320 Łasin, pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia mikotoksyn: ochratoksyna A, deoksyniwalenol, alkaloidy sporyszu. W przedmiotowej próbce stwierdzono przekroczenie ochratoksyny A na poziomie  $9,3 \pm 2 \mu\text{g/kg}$ , co **nie spełnia** wymagań obowiązujących przepisów: Rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str. 103) oraz Rozporządzenia Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającego metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006, str. 12) wraz z późniejszymi zmianami. Dokonano zgłoszenia do systemu RASFF.

Nałożono 4 mandaty na kwotę 1000 zł.

W tej grupie obiektów wydano: **11** decyzji administracyjnych na poprawę warunków, **11** decyzji umorzenia postępowania administracyjnego, **14** decyzji wykreślenia z rejestru zakładów, 5 decyzji zatwierdzania, **51** decyzji płatniczych, 1 decyzję zmieniającą, nie wydawano decyzji unieruchamiania lub przerwania działalności zakładu. Wydano 2 upomnienia, 2 tytuły wykonawcze, 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków.

Przeprowadzono **149** kontroli (**w tym 28** kontroli sprawdzających, **6** kontroli interwencyjnych – dotyczyły doniesień konsumenckich).

Przeprowadzono 1 kontrolę przy współudziale przedstawiciela Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie (zakład pod wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną).

W 2023 r. odnotowano 6 zgłoszeń konsumenckich dotyczących sklepów:

1. Obecność ciała obcego w kiełbasie zakupionej w sklepie z terenu gminy Stolno, przeprowadzono kontrolę, sprawę przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii, na którego terenie znajdował się zakład produkcyjny.
2. Nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych w sklepie spożywczym z terenu miasta Chełmna. Przeprowadzono kontrolę, stwierdzono w obrocie artykuły przeterminowane oraz nieprawidłowości w zakresie magazynowania i ekspozycji artykułów spożywczych.
3. Niewłaściwa jakość herbatników zakupionych w sklepie spożywczym z terenu gminy Lisewo, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego w doniesieniu produktu.
4. Obecność dużej ilości owadów latających (much) w sklepie spożywczym z terenu gminy Papowo biskupie, przeprowadzono kontrolę, wydano decyzję administracyjną na poprawę warunków w tym zakresie.
5. Niewłaściwa jakość hot-doga zakupionego w sklepie spożywczym z terenu miasta Chełmna. Przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono w obrocie nieprawidłowości w zakresie magazynowania półproduktów i przygotowywania hot-dogów.
6. Niewłaściwa jakość ciast i brak orzeczeń lekarskich pracowników w sklepie spożywczym z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości, w tym zakresie.

**b) Kioski spożywcze** - w rejestrze 2, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych - 1, zakłady zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

W kioskach tzw. „zieleniakach” prowadzona jest sprzedaż warzyw, owoców, artykułów spożywczych paczkowanych. Przeprowadzono 1 kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości.

**c) Magazyny hurtowe** - w rejestrze - 10, skontrolowanych - 8, sklasyfikowanych – 7, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 6, średniego ryzyka: 4

Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2023 r. 3 obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, 4 do kategorii średniego ryzyka.

Do występującej na terenie powiatu chełmińskiego grupy magazynów hurtowych należy zaliczyć magazyny artykułów ogólnospożywczych - 2 obiekty, przetworów mleczarskich – 1, owoców i warzyw - 3, 4 magazyny zbóż i rzepaku.

Część magazynów mieści się w adoptowanych na ten cel pomieszczeniach.

Wydano 1 decyzję zatwierdzenia, pobrano 3 próby.

Przeprowadzono łącznie 14 kontroli, w tym 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem zakwestionowanej soczewicy.

Przeprowadzono 1 kontrolę przy współudziale przedstawiciela Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie (zakład pod wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną).

**d) Inne obiekty obrotu żywnością** - w rejestrze – 51, skontrolowanych - 20, sklasyfikowanych - 19, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 45, średniego ryzyka: 6.

Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2023 r. 13 obiektów zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka, 6 do kategorii średniego ryzyka.

Do obiektów tych należy zaliczyć zakłady, których nie można zakwalifikować do żadnej z grup obiektów obrotu żywnością - kioski z prasą lub przy stacjach benzynowych sprzedające niewielkie ilości produktów spożywczych, punkty sprzedaży suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia, w tym sprzedaż przez Internet. Stan sanitarny tej grupy obiektów nie budził większych zastrzeżeń, z reguły w obiektach tego typu prowadzona jest sprzedaż napojów chłodzących i alkoholowych, artykułów spożywczych paczkowanych, nie wymagających obniżonej temperatury przechowywania.

Liczba przeprowadzonych kontroli 24, w tym 1 interwencyjna związana z otrzymanym powiadomieniem z systemu RASFF.

Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego, wydano. Wydano 2 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru. Pobrano do badań 9 prób, próby prawidłowe.

**e) Obiekty ruchome i tymczasowe** - w rejestrze – 5, skontrolowanych - 4, sklasyfikowanych - 1, 3 zakłady kategorii niskiego ryzyka, 2 zakład kategorii średniego ryzyka.

Przeprowadzono 4 kontrole, wydano 2 decyzje zatwierdzenia, nie stwierdzono nieprawidłowości.

**f) Środki transportu** - w rejestrze - 22, skontrolowanych – 6, sklasyfikowanych - 5, kategorii niskiego ryzyka: 15, kategorii średniego ryzyka: 7.

Do tej grupy należą zakłady zajmujące się transportem i dystrybucją żywności, bez jej magazynowania. Zatwierdzono zakład zajmujący się transportem i dystrybucją żywności. Wydano 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli. Nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych.

W danym roku statystycznym kontrolowano również środki transportów znajdujące się przy zakładach produkcyjnych i obrotu żywnością w trakcie kontroli kompleksowych i tematycznych (w skontrolowanych 16 zakładach przeprowadzono kontrolę 32 środków transportu).

**g) Apteki** - w rejestrze - 14, skontrolowanych – 9, sklasyfikowanych - 4, kategoria niskiego ryzyka -14.

Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2023 r. 4 obiekty zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka.

Liczba przeprowadzonych kontroli 19, w tym 14 interwencyjnych (dotyczyły niezgodnej z przepisami prawa prezentacji i reklamy suplementów diety).

Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego. Pobrano do badań 1 próbę, próba prawidłowa.

### **Obiekty żywienia zbiorowego**

**a) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)** – w rejestrze - 15, skontrolowano - 11, sklasyfikowanych - 8, kategorii średniego ryzyka: 15.

W stosunku do roku ubiegłego w tej grupie obiektów stan sanitarny obiektów uległ nieznacznej poprawie. Nadal zastrzeżenia budzi brak funkcjonalności zakładów, krzyżowanie dróg technologicznych “czystych z brudnymi”.

W 6 zakładach stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (zabrudzenie, zawilgocenie i zagrzybienie ścian i sufitów). Kwestionowano również niewłaściwą segregację artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych z powodu przechowywania razem artykułów spożywczych negatywnie oddziałujących na siebie zapachem, lub przechowywanie surowców razem z półproduktami i gotowymi wyrobami.

W części zakładów żywienia zbiorowego otwartego kontrola wewnętrzna nie była pełniona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pomimo opracowania stosowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedur HACCP stan sanitarny zakładu.

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

Nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w następujących obszarach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością (5 przypadków),
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych (w 6 przypadkach),
- Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) (w 1 przypadku),
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego (w 1 przypadku),
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 1 przypadku),
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) (w 6 przypadkach),



- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 3 przypadkach).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 4 decyzje na poprawę stanu sanitarnego, 2 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego, 14 decyzji płatniczych, 2 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru. Nie nakładano mandatów.

Przeprowadzono 20 kontroli (w tym 7 kontroli sprawdzających, 3 w związku z prowadzeniem przez zakłady żywienia dla uczestników zbiorowego wypoczynku letniego lub zimowego, 2 kontrole interwencyjne).

W 2023 r. odnotowano 2 zgłoszenia konsumenckie dotyczące restauracji:

1. niewłaściwa jakość dań na bazie kurczaka w restauracji z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie,
2. nieprawidłowe warunki sanitarno-techniczne, brak orzeczeń lekarskich pracowników w restauracji z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, wydano decyzję administracyjną.

**b) Zakłady małej gastronomii** - w rejestrze – 34, skontrolowanych - 26, sklasyfikowanych – 20, kategorii niskiego ryzyka: 24, kategorii średniego ryzyka: 10.

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

Nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w następujących obszarach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością (4 przypadki),
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych (w 6 przypadkach),
- procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) (w 3 przypadki),
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego (w 1 przypadku),
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 1 przypadku),
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) (w 5 przypadkach),
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 2 przypadkach).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 4 decyzje na poprawę stanu sanitarnego, 3 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego w związku z usunięciem przez stronę stwierdzonych nieprawidłowości, 2 decyzje w sprawie wykreślenia zakładu z rejestru, 5 decyzji zatwierdzenia, 11 decyzji płatniczych. Nie nakładano mandatów.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 34 kontrole (w tym 6 kontroli sprawdzających, 1 kontrolę interwencyjną). Pobrano 5 prób lodów rzemieślniczych do badań mikrobiologicznych, próby prawidłowe.

W 2023 r. odnotowano 1 zgłoszenie konsumenckie dotyczące punktów małej gastronomii. Dotyczyło niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych oraz braku orzeczeń lekarskich pracowników zakładu do celów sanitarno-epidemiologicznych, przeprowadzono kontrole, zgłoszenie nie potwierdziło się.

**c) Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych** - w rejestrze – 40, skontrolowanych - 15, sklasyfikowanych – 11, kategorii niskiego ryzyka: 25, kategorii średniego ryzyka: 15.

Większość tych zakładów stanowią tzw. ogródki letnie, w których prowadzona jest działalność oparta na sprzedaży napojów chłodzących i alkoholowych z konsumpcją na miejscu oraz przyczepy gastronomiczne.

Przeprowadzono 16 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Doniesienie dotyczyło niewłaściwej jakości zdrowotnej sprzedawanych produktów oraz braku higieny przygotowywani i sprzedaży dań, przeprowadzono kontrole, doniesienie nie potwierdziło się. Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2023 r. 11 obiektów zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka, wydano 3 decyzje zatwierdzenia zakładu, 4 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

**d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego** – w rejestrze – 52, skontrolowanych - 34, sklasyfikowanych - 32, zakłady zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie. Wydano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarnych, wydano 1 decyzję umorzenia postępowania administracyjnego, 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru, 3 decyzje zatwierdzenia. Powstało 1 nowe przedszkole oraz 2 zakłady z grupy inne zakłady żywienia (żywienie w systemie cateringowym). Przeprowadzono 36 kontroli (w tym 1 kontrolę sprawdzającą). Nie nakładano grzywien na drodze mandatu karnego.

#### **Domy opieki społecznej**

Na terenie objętym nadzorem przez tutejszą Stację znajdują się 4 domy opieki społecznej, 2 całodobowe (1 w Chełmnie, 1 w Mgoszczu), 2 dzienne (na terenie miasta Chełmna). W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli, w tym, 1 kontrolę sprawdzającą. Wydano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarnych.

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

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

Dla osób ze wskazaniem medycznym opracowywane są i stosowane specjalne diety (bezglutenowa, wątrobowa, cukrzycowa). W Domu Pomocy Społecznej przygotowywane są posiłki dzienne, w skład których wchodzi: śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja, dodatkowo dla osób z dietą cukrzycową przygotowywane są również podwieczorki. W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe wszystkich przygotowywanych posiłków.

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

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu – zadowolająca. W jadłospisach uwzględniono informację na temat substancji alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji w przygotowywanych posiłkach. Jadłospisy umieszczone na oddziałach w miejscach ogólnodostępnych dla pacjentów.

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

Obiekty posiadają podłączenia do gminnej sieci wodociągowej, nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnych. Zapewniono prawidłowe warunki do składowania odpadów komunalnych. Pomieszczenia zakładów zaprojektowane, skonstruowane i utrzymane w dobrym stanie technicznym, w sposób umożliwiający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia żywności. W zakładach opracowano instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

### **Stołówki szkolne**

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 25 stołówek szkolnych, w tym 20 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 15, sklasyfikowano 15. Przeprowadzono 16 kontroli, w tym 1 kontrolę w trakcie wycieczki letniej dzieci i młodzieży (stołówka szkolna przygotowywała posiłki dla uczestników obozu sportowego).

Na terenie objętym nadzorem działalność prowadziło 20 stołówek zapewniających żywienie w systemie cateringowym. Obiekty te, pod względem higienicznym nie budzą większych zastrzeżeń. Są to z reguły wydzielone w budynkach szkoły pomieszczenia tj. kuchnia, pomieszczenie socjalno-sanitarne i jadalnia. W kuchniach wydzielono stanowiska do wydawania posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych, zmywalnie naczyń z możliwością termicznej dezynfekcji, chociaż w większości z nich posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Posiłki dostarczane są w termosach z innych stołówek lub zakładów gastronomicznych. Skontrolowano 11 zakładów.

W pozostałych 4 skontrolowanych w 2023 r. stołówkach prowadzona jest pełna działalność gastronomiczna. Część obiektów usytuowanych jest w starym budownictwie, w pomieszczeniach piwnicznych, adoptowanych na ten cel, charakteryzuje je brak odpowiedniej funkcjonalności, brak odpowiedniej wysokości. Ze względów architektonicznych i ekonomicznych brak jest możliwości rozbudowy i modernizacji tych pomieszczeń. W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli, w tym 1 tematyczna w związku z przygotowywaniem posiłków dla uczestników obozu letniego.

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

Nie wydawano decyzji. Nie nakładano grzywien.

### **Stołówki przedszkolne**

Na terenie działania tutejszej Stacji znajduje się 11 stołówek przedszkolnych, w tym 5 z żywieniem w systemie cateringowym. Skontrolowano 5, w tym 3 w systemie cateringowym. Mieszczą się one najczęściej w budynkach starych, pomieszczeniach adoptowanych. System HACCP został wdrożony w 11 zakładach.

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

W tej grupie obiektów nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych (w tym 3 w zakładach w systemie cateringowym).

### **Żłobek**

W 2023 r. powstał nowy żłobek, 1 żłobek został zlikwidowany (wydano decyzję wykreślenia zakładu z rejestru).

W nowym żłobku znajdującym się w Chełmnie prowadzono 1 kontrolę w związku z zatwierdzeniem zakładu. W żłobku są przygotowywane i serwowane posiłki mięsne, warzywne, mączne w pełnym zakresie z udziałem jaj, od surowca podstawowego do gotowego wyrobu, zup, napojów gorących i chłodzących. Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku.

### **Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych**

W tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, nie wydawano decyzji. Do tej grupy zaliczają się stołówki w świetlicach ośrodków terapeutycznych (dla tzw. trudnej młodzieży) prowadzonych przez MOPS oraz organizacje kościelne oraz specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy.

W Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Chełmnie prowadzone jest żywienie całodzienne dla 10 wychowanków oraz obiady dla 94 uczniów. Wychowankami zakładu są niepełnosprawnie intelektualnie dzieci w wieku 3-25 lat. Żywnienie od poniedziałku do piątku.

W zakładzie prowadzone są procesy porcjowania i wydawania gotowych posiłków wyprodukowanych i dostarczanych przez zewnętrzną firmę cateringową: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Zawodowego w Grubnie, Grubno 56, 86-212 Stolno Posiłki dostarczane są własnym środkiem transportu, samochód wyznaczony jest do transportu żywności i posiłków, spełnia wymagania konieczne do tego celu. Kabina ładunkowa oddzielona od kabiny pasażerskiej, powierzchnie wykonane i utrzymane w dobrej kondycji higienicznej, łatwo zmywalne. Zakład zaopatrywany jest w następujące posiłki: śniadania, obiad, podwieczorek, kolacja. Posiłki dostarczane w termosach, za mycie termosów odpowiada dostawca posiłków.

Zgodnie z umową za odkładanie próbek pokarmowych wszystkich przygotowywanych posiłków odpowiada dostawca.

Dla zakładu opracowano procedury GHP, GMP i HACCP. Zapisy w rejestrach wynikających z zakładowych procedur prowadzone systematycznie i na bieżąco, dokumentacja aktualizowana. Szkolenie pracowników w tym zakresie prowadzone w oparciu o zakładowy harmonogram szkoleń.

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego, żywienie dzieci zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r., poz. 1154). W planowanym żywieniu uwzględniono różnorodność pieczywa, dodatki owoców i warzyw do posiłków (w tym sezonowych surowych warzyw i owoców), udział mleka i jego przetworów, uwzględniono różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmującą: kasze, ryż, makaron, kluski, płatki zbo-

żowe, pieczywo, ziemniaki; zupy przygotowywane na wywarach jarskich i mięsnych, posiłki prawidłowo rozplanowane w czasie, dobrane pod względem smaku, zapachu i barwy, uwzględniono zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków, uwzględniono zróżnicowanie technik przygotowywania potraw. Od poniedziałku do piątku podawane nie więcej niż 2 porcje potrawy smażonej, co najmniej raz w tygodniu podawana porcja ryby.

W jadłospisach uwzględniano informację na temat substancji alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji w przygotowywanych posiłkach. Jadłospis umieszczony w jadalni oraz w dostępnym dla rodziców miejscu.

### **Stołówki w domach dziecka i młodzieży**

Pod nadzorem 3 placówki, posiadają zatwierdzenie do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania posiłków od surowca i żywienia wychowanków, z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego użytku.

Przeprowadzono 3 kontrole, nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Stołówki w bursach i internatach**

Pod nadzorem znajduje się 1 internat. W obiekcie prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego dla mieszkańców internatu, uczniów oraz pracowników. Na dzień kontroli z posiłków korzystało 49 mieszkańców internatu, 40 pracowników, 25 uczniów. Na całodienne wyżywienie składają się 4 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja.

W zakładzie produkowane są także dania dla Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Chełmnie przy ul. Parkowej 5.

Ponadto w pomieszczeniach kuchni odbywają się warsztaty zawodowe dla uczniów szkoły pod nadzorem opiekunów zawodu.

W skład pomieszczeń pionu żywienia wchodzi: kuchnia główna z wydzieloną wydawką oraz szafą przelotową, przygotowalnia, zmywalnia naczyń stołowych i termosów, magazyn urządzeń chłodniczych, magazyn jaj ze stanowiskiem do naświetlania, magazyn produktów suchych i opakowanych, magazyn warzyw, obieralnia warzyw oraz pomieszczenie socjalne. W zakładzie odkłada się próbki kontrolne przygotowywanych posiłków.

Dla zakładu opracowano procedury GHP, GMP i HACCP. Zapisy w rejestrach wynikających z zakładowych procedur prowadzone systematycznie i na bieżąco, dokumentacja aktualizowana. Szkolenie pracowników w tym zakresie prowadzone w oparciu o zakładowy harmonogram szkoleń, co zostało potwierdzone stosowną dokumentacją. Zgodnie z procedurą „Weryfikacji skuteczności systemu HACCP i zgodności z planem HACCP” raz w roku przeprowadzana jest weryfikacja obejmująca: przegląd planu HACCP, przegląd zapisów, przegląd wszystkich punktów CCP i ich parametrów, a jej wyniki umieszczane są w „Karcie kontroli skuteczności działania systemu HACCP”, dokumentacja w tym zakresie prowadzona na bieżąco.

Jadłospisy układa intendent. Dokonano oceny jadłospisu tygodniowego, jadłospis nie budził zastrzeżeń.

### **Inne zakłady żywienia**

Do tej grupy zaliczają się stołówki w klubach seniora, dzienni opiekunowie dzieci i klubiki dziecięce. 2 zakłady działają w systemie cateringowym, 1 w pełnym zakresie gastronomicznym. Przeprowadzono 2 kontrole, wydano 1 decyzję zatwierdzenia.

### **III. Informacja z nadzoru nad blokami żywienia w szpitalach**

Pod nadzorem znajduje się 1 zakład. Zespół Opieki Zdrowotnej, ul. Pl. Rydygiera 1, 86-200 Chełmno. W obiekcie przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu dla około 130 pacjentów, oraz dystrybucja gotowych posiłków na zewnątrz (punkt dystrybucji wraz ze stołówką). Posiłki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

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

W zakładzie przechowywane są próbki kontrolne wszystkich przygotowywanych posiłków.

W skład pomieszczeń pionu kuchennego wchodzi: kuchnia główna, przygotowalnia posiłków zimnych, magazyn podręczny, zmywalnia naczyń i sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, zmywalnia wózków transportowych, pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, obieralnia warzyw, magazyn spożywczy, magazyn sprzętu porządkowego i środków czystości, pomieszczenie socjalne, szatnia pracowników, toaleta personelu oraz pomieszczenie na odpady po-produkcyjne.

W zakładzie funkcjonuje 6 kuchenek oddziałowych (na Oddziale Wewnętrznym, Oddziale Chirurgicznym, Oddziale Ginekologiczno-Położniczym, Oddziale Rehabilitacji i 2 w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym), w których prowadzony jest proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Każda kuchenka jest wyposażona w zmywarkę naczyń stołowych. Stan sanitarno-higieniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń.

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

W zakładzie ustalono zakres wymaganych temperatur w momencie dostarczenia posiłku pacjentowi, opracowano stosowne procedury w tym zakresie i zaprowadzono rejestry z dokonywanych czynności pomiarowych.

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

Dla zakładu opracowano procedury GHP, GMP i HACCP. Zapisy w rejestrach wynikających z zakładowych procedur prowadzone systematycznie i na bieżąco, dokumentacja aktualizowana, prowadzony jest przegląd systemu HACCP. Szkolenie pracowników w tym zakresie prowadzone w oparciu o zakładowy harmonogram szkoleń. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W trakcie kontroli ustalono, że w zakładzie zostały zapewnione prawidłowe warunki do higienicznego mycia rąk, przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników, zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości.

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

Zakład posiada stosowną dokumentację umożliwiającą identyfikację pochodzenia stosowanych w zakładzie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacja w tym zakresie obejmuje również wszelkie niezbędne świadectwa jakości (stali dostawcy). W zakładzie nie dokonuje się obróbki warzyw okopowych, obrane i umyte warzywa dostarczane z Zakładu Obierania i Pakowania Ziemniaków w Dubielnie.

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu – zadowolająca.

W jadłospisach uwzględniono informację na temat substancji alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji w przygotowywanych posiłkach. Jadłospis umieszczony na oddziałach w ogólnodostępnym dla pacjentów miejscu. W ramach akredytacji w Zespole Opieki Zdrowotnej opracowano i wprowadzono standard akredytacyjny obejmujący m.in. Odżywianie (OD-1 w szpitalu stosuje się różne sposoby terapii żywieniowej; OD-1-1. W szpitalu opracowano diety; OD-2 Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa; OD-3 Posiłki są dystrybuowane w sposób bezpieczny i higieniczny; OD-4 W szpitalu zapewniono warunki do higienicznego przechowywania żywności pacjentów; OD-5 Pacjenci otrzymują informacje na temat żywienia w okresie poszpitalnym).

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obejmującą ocenę zakładu żywienia zbiorowego pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka oraz ocenę sposobu żywienia pacjentów na podstawie oceny jadłospisu dekadowego.

Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji na poprawę warunków.

**IV. Informacja o współpracy z innymi jednostkami m.in.: Powiatowy Inspektorat Weterynarii, Inspekcja Handlowa, Inspekcja Farmaceutyczna, środkami masowego przekazu itd.**

#### **Współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną**

Formy współpracy:

- przekazywano listy zakładów (wspólnie nadzorowanych przez obie inspekcje), które produkują oraz przechowują środki spożywcze według porozumienia ramowego,
- przekazano listę zakładów produkcyjnych, których odpady przekazywane są do skarmiania zwierząt,
- w ramach współpracy przeprowadzono 2 planowe kontrole w zakresie oceny stanu sanitarnego we wspólnie nadzorowanych zakładach (1 w zakładzie obrotu z częścią produkcyjną znajdującą się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i 1 w zakładzie mleczarskim),
- w związku z rozprzestrzenieniem się afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono 12 kontroli targowisk miejskich z terenu powiatu chełmińskiego. Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Razem przeprowadzono 14 wspólnych kontroli.

#### **Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną**

Otrzymywano aktualizacje wykazu aptek ogólnodostępnych, punktów aptecznych, sklepów zielarsko-medycznych, jakie powstały na terenie powiatu chełmińskiego. Powiadamiano o zamiarze przeprowadzenia kontroli w aptekach i punktach aptecznych.

### **Współpraca z Inspekcją Handlową**

Przekazywano aktualizację rejestru podmiotów objętych urzędową kontrolą żywności, a prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie. Przekazywano na bieżąco informację na temat obiektów, w których stwierdzono niewłaściwą jakość zdrowotną środków spożywczych.

### **Współpraca z innymi PSSE**

Wystosowano 3 powiadomienia o dokonaniu wpisu do rejestru działalności w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich produktów rolnych, prowadzonych na terenie województwa kujawsko-pomorskiego (do PSSE w Toruniu, Bydgoszczy i Grudziądzu). Przekazano informację do PPIS w Grudziądzu na temat kwestionowanej próby (producent mąki znajdował się pod nadzorem PPIS w Grudziądzu).

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

W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2023 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 2 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 1 przy współudziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współudziale Inspekcji Ochrony Środowiska).

### **Współpraca z innymi jednostkami organizacyjnymi PSSE Chełmno**

#### 1. Współpraca z Sekcją Higieny Komunalnej:

- otrzymywano wyniki badań wody - dotyczące jakości wody w nadzorowanych wodociągach,
- prowadzono wspólne kontrole w domach opieki, barach przy stacjach CPN zlokalizowanych przy głównych szlakach turystycznych, restauracjach, dyskotekach.

#### 2. Współpraca z Sekcją Nadzoru Przeciwepidemicznego:

- przekazywano informacje o zgłoszeniach podejrzenia zachorowania na salmonellozy i podjętych w związku z tym czynnościach (podejmowano ścisłą współpracę w tym zakresie), współpracowano przy opracowaniu ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

#### 3. Współpraca z Sekcją Oświaty Zdrowotnej:

- W miesiącu wrześniu 2023 r. pracownicy PSSE w Chełmnie uczestniczyli w akcji edukacyjnej przy Szkole Podstawowej w Brukach Unisławskich w ramach „XII Święta Kapusty w Brukach Unisławskich”. Prowadzone były rozmowy dotyczące m.in. bezpiecznego grzybobrania, ponadto rozdawano ulotki pn.: „Zatrucia Grzybami - objawy, pierwsza pomoc, leczenie” oraz „Niebezpieczeństwo pomyłek”, suplementów diety i bezpiecznej żywności, produkcji pierwotnej i RHD.
- Wzięto udział w pogadance dla seniorów w ramach kampanii edukacyjnej EFSA „Co warto wiedzieć o suplementach diety, zasady bezpiecznej suplementacji”.
- W miesiącu październiku 2023 r. pracownicy PSSE w Chełmnie przeprowadzili akcję edukacyjną podczas 52 Ogólnopolskiego Biegu Ulicznego – Memoriału J. Schmeltera. Podczas imprezy prowadzone były rozmowy z mieszkańcami Chełmna dotyczące m.in. bezpiecznego grzybobrania, suplementów diety i bezpiecznej żywności, produkcji pierwotnej i RHD.
- Uczestniczono w rozpowszechnianiu materiałów edukacyjnych (plakatów i ulotek) - „EFSA” Bezpieczna żywność.



4. Współpraca z Sekcją Prewencji Chorób Zawodowych

- prowadzono kontrole we wspólnie nadzorowanych zakładach.

5. Współpraca z nadzorem zapobiegawczym

W związku z powstaniem nowych obiektów żywnościowo-żywnościowych współpracowano przy opiniowaniu projektów.

6. Współpraca z sekcją Higieny dzieci i młodzieży:

- przeprowadzono wspólne kontrole na obozach i koloniach.

## **V. Akcje specjalne**

### **RASFF**

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

Pracownicy Sekcji Żywności, Żywnienia i PU uczestniczyli w 4 akcjach, przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. W przypadku jego stwierdzenia następowało wycofanie z obrotu. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone jest zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców bądź poddane procesowi utylizacji.

W związku z zakwestionowaną próbą mąki dokonano 1 zgłoszenia informacyjnego do systemu RASFF.

W związku z zakwestionowaną próbą suplementu diety dokonano powiadomienia o niezgodności w ramach sieci współpracy i pomocy administracyjnej AAC.

### **Akcje specjalne**

1. Dotycząca prowadzenia wzmożonych, wnikliwych kontroli w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono 113 kontroli, w tym 24 kontrole w zakładach żywienia zbiorowego, 56 w zakładach obrotu, 33 na targowiskach z terenu powiatu chełmińskiego (w tym 12 przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej).
2. W sprawie wzmożenia nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego w sezonie letnim przeprowadzono 29 kontroli.
3. W okresie od dnia 1 czerwca 2023 r. do dnia 31 sierpnia 2023 r. prowadzono kontrole tematyczne w zakresie warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych. Przeprowadzono kontrole w 14 zakładach obrotu, dokonano oceny 31 wód butelkowanych.
4. W okresie od dnia 5 lipca 2023 r. do dnia 21 lipca 2023 r. wzmożono nadzór nad miejscami sprzedaży hurtowej owoców i warzyw w związku z niewłaściwymi warunkami sprzedaży owoców miękkich oraz ich niewiadomego pochodzenia. Przeprowadzono 4 kontrole w 3 zakładach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw z terenu powiatu chełmińskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji owoców miękkich oraz warunków ich sprzedaży i przechowywania. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących oznakowania warzyw i owoców sprzedawanych luzem, szczególnie w zakresie kraju pochodzenia.
5. W miesiącach lipcu oraz sierpniu prowadzono wzmożone kontrole sanitarne obiektów prowadzących sprzedaż lodów z terenu powiatu chełmińskiego (6

- kontroli). W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowość i wszczęto postępowanie administracyjne.
6. W związku z docierającymi do Głównego Inspektoratu Sanitarnego informacjami dotyczącymi nieprawidłowości związanych z żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach w Polsce w okresie od dnia 1 lipca 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 r. wzmożono nadzór w ww. obiektach z terenu powiatu chełmińskiego. Podczas kontroli dokonywano oceny znakowania artykułów spożywczych pochodzących z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich, a także sprawdzano warunki ich sprzedaży, przechowywania, daty trwałości oraz dokumentację im towarzyszącą. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli w 3 zakładach obrotu żywnością, do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji ww. artykułów.
  7. Od miesiąca czerwca 2023 r. monitorowano potencjalny przywóz zboża ze Słowacji do Polski w ramach współpracy z organami Krajowej Administracji Skarbowej (prawdopodobnie pochodzenia ukraińskiego). Na nadzorowanym terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano przedsiębiorców zajmujących się sprowadzaniem ww. środków spożywczych, w związku z powyższym nie prowadzono kontroli granicznej, jak również nie pobierano do badań żywności objętej środkami nadzwyczajnymi na ww. podstawie.
  8. W ramach nadzoru nad wypoczynkiem (półkolonie zimowe) w miesiącu styczniu skontrolowano 1 zakład żywienia zbiorowego. W ramach nadzoru nad zorganizowanym wypoczynkiem dla dzieci i młodzieży w miesiącu lipcu i sierpniu skontrolowano 5 zakładów żywienia zbiorowego. Ocenie poddano przede wszystkim stan higieniczny pomieszczeń oraz warunki sanitarne żywienia. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.
  9. W związku z koniecznością podjęcia działań wyjaśniających dot. telefonicznej sprzedaży suplementu diety pn.: Prostavin Plus przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych m.in.: „allegro”, „allegrolokalnie.pl”, „olx”, „sprzedajemy.pl”, - mediów społecznościowych - Facebook oraz przeprowadzono łącznie 14 kontroli w aptekach i punktach aptecznych z terenu powiatu chełmińskiego.
  10. Prowadzono monitoring stron internetowych w sprawie legalności sprzedaży internetowej suplementów diety, reklamowanych jako preparaty pomocne w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym itp., (przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych i mediów społecznościowych).
  11. W związku z koniecznością podjęcia działań, odnośnie naruszającej przepisy prawa żywnościowego w sprawie niedozwolonych sprzedaży czy reklam, prowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych i mediów społecznościowych, dotyczących:
    - a. suplementu diety pn.: „A-cardin”,
    - b. suplementów diety zawierających w swoim składzie substancje niedozwolone johimbina oraz ibutamoren,
    - c. suplementów diety zawierających w składzie mononukleotyd nikotynoamidowy (NMN),
    - d. suplementów diety na pasożyty,
    - e. reklamy suplementu diety pn.: Candyk, na pasożyty,
    - f. reklamy suplementów diety pn.: „Carska-Gorzki kompleks ziołowy”, „Pasoleq”, „Kompleks ziołowy na

- odrobaczenie”, „ Para Farm MAX”, „Para Farm MAX Plus 100 ml”,
- g. sprzedaży oraz reklamy/prezentacji produktu pn. Purtier Placenta,
  - h. sprzedaży na terenie całej Polski suplementów diety, poprzez platformę w domenie www.allegro.pl z użyciem słów kluczowych, podawanych najczęściej przy tytułach aukcji, takich jak: detox, libido czy oczyszczanie, zawierającej szereg niezgodnych z przepisami prawa żywnościowego informacji dotyczących prezentowanych produktów,
  - i. reklamach suplementów diety pn.: „Vernikabon compex”, „Pasoleq Oczyszczanie” oraz „PARA FARM 100 ml”,
  - j. dystrybucji oraz reklamy suplementu diety pn.: Desparazil,
  - k. reklamach suplementów diety pn.: „Carska – Gorzki kompleks ziołowy”, „Carska”, „Carska kompleks ziołowy” oraz „Kompleks ziołowy na odrobaczenie”,
  - l. reklamy suplementu diety pn.: Parazytek,
  - m. suplementu diety pn.: BorelissPro.

## **VI. Przedmioty użytku**

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w rejestrze - 17, skontrolowanych – 10, sklasyfikowanych - 8, liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli – 12. Wszystkie ww. zakłady są zakwalifikowane do zakładów niskiego ryzyka.

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

Pod nadzorem znajdują się 3 podmioty produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością.

- Zakład produkcji opakowań kartonowych: zakład zajmuje się produkcją opakowań kartonowych i papierowych z nadrukiem dla przemysłu spożywczego. Opakowania wytwarzane są z surowca (tektury), dostarczanego przez firmę zewnętrzną.

- Zakład Produkcji Ekspresów do Koktajli. Działalność zakładu polega na produkcji elektronicznych ekspresów do koktajli.

- Zakład produkcji opakowań foliowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W tej grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (zakład produkcji opakowań kartonowych).

## **VII. Nadzór nad kosmetykami**

W roku 2023 r. przeprowadzono 14 kontroli przeprowadzone przez pracowników sekcji nadzoru nad chemikaliami i środowiskiem pracy. Pod nadzorem 27 zakładów, skontrolowano 11 zakładów.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Wydano 2 decyzje administracyjne, nałożono 1 karę na kwotę 1500 zł.

## PODSUMOWANIE

Realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:

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

Do najczęstszych nieprawidłowości stwierdzonych w 2023 r. należy zaliczyć:

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

## Nadzór Profilaktyki Zdrowotnej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w roku 2023 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.

W 2023 roku zaplanowano zrealizowanie 13 programów edukacyjnych oraz 14 akcji, kampanii i przedsięwzięć prozdrowotnych. Podejmowane działania kierowane były do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej. Udział brało 12 szkół, 552 uczniów i 168 rodziców.
2. „Czyste powietrze wokół nas” - program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, którego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw w zakresie ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Działania były realizowane w 12 przedszkolach i oddziałach przedszkolnych, wyedukowano 325 dzieci i 128 rodziców.
3. „Bieg po zdrowie”- program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV szkół podstawowych. Program zrealizowało 8 szkół. Liczba dzieci biorących udział w programie 258 i 250 rodziców.
4. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”- program skierowany jest do dzieci uczęszczających do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W programie wzięło 11 placówek, wyedukowano 254 dzieci oraz 137 rodziców.
5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV- cel programu to ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie oraz zmniejszenie poziomu zachowań ryzykownych. Program realizowały 3 szkoły, 317 uczniów.
6. Program edukacyjny pn. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany do młodzieży szkół ponadpodstawowych. Działaniami objęto 32 uczniów w dwóch szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu.
7. Program edukacyjny „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” – celem, którego było uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze oraz podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych i sposobach ich zapobiegania. Program zrealizowano w 3 szkołach, działaniami objęto 107 dzieci przedszkolnych i szkolnych.
8. Wojewódzki program edukacyjny „Dopalacze trzecia strona zjawiska” – celem, którego jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnego wpływu „dopalaczy” na zdrowie i życie człowieka oraz kształtowanie postawy asertywnej wobec osób proponujących ich zażycie. W programie uczestniczyła młodzież 3 szkół podstawowych – 228 uczniów.
9. Program edukacyjny „Znamię, Znam je?” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Działaniami objęto 4 szkoły, wyedukowano 351 uczniów.
10. Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. Działaniami objęto 2 szkoły, wyedukowano 219 uczniów.
11. Zdrowie psychiczne. Radzenie sobie ze stresem. Program powstał w czasie trwania epidemii i miał na celu zintensyfikowanie działań mających na celu podniesienie kondycji psychicznej uczniów. Program adresowany jest do uczniów klas VII-VIII szkół podsta-

wowych oraz młodzieży szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 8 szkół, wyedukowano 323 uczniów i 80 rodziców.

12. „Dobre sposoby na zakaźne choroby”- Zajęcia prowadzone były przez nauczycieli wśród dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 lat) oraz wieku wczesnoszkolnym (np. klasie I). W programie uczestniczyło 5 szkół, wyedukowano 156 dzieci.
13. Wybierz życie. Pierwszy krok. Pilotażowy program promujący szczepienia HPV. Udział wzięła 1 szkoła, 22 uczniów.

Prowadzone były też akcje, kampanie i przedsięwzięcia prozdrowotne m.in:

1. Akcja „Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”- działania mające na celu zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym kierowane były do rodziców dzieci przystępujących do I komunii św. oraz pracowników lokali gastronomicznych przygotowujących uroczystości komunijne.
2. „Profilaktyka tytoniowa”- Monitorowanie przestrzegania zapisów ustawy antynikotynowej. W trakcie kontroli sanitarnych wszystkie sekcje prowadziły kontrole w tym zakresie. Przeprowadzono 294 kontrole w zakładach pracy, obiektach sportowych, pomieszczeniach użytku publicznego.
3. „Szkoła w profilaktyce onkologicznej” wojewódzki program edukacyjny powstały z inicjatywy Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Założeniem programu jest także upowszechnienie Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem wśród młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych- udział w programie wzięło 6 szkół, 277 osób.
4. Akcje antynikotynowe - „Światowy Dzień bez Tytoniu” (obchodzony corocznie 31 maja) i „Światowy Dzień Rzucania Palenia” (każdego roku w trzeci czwartek listopada) stanowią okazję do zwrócenia uwagi całego Świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywnych skutków zdrowotnych. Przeprowadzono pogadanki, przygotowano stoiska edukacyjne w trakcie imprez. Łącznie 10 akcji, w której uczestniczyło 770 osób, zorganizowano także konkurs filmowy dla uczniów klas VII i VIII oraz 1 szkoły ponadpodstawowej.
5. Profilaktyka chorób pasożytniczych - owsica, wszawica, świerzp - przedsięwzięcie edukacyjne mające na celu ograniczenie szerzenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W programie uczestniczyło 5 szkół podstawowych, przedszkola – 180 uczniów oraz 70 rodziców.
6. Ferie Zimowe i Akcja letnia „Bezpieczne wakacje 2023”- celem akcji jest zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie ferii zimowych i letnich wakacji. Przeprowadzono szereg spotkań z młodzieżą w trakcie letnich wakacji. Spotkania odbywały się w trakcie kolonii, tzw. „czwartków profilaktycznych” organizowanych przez UM Chełmno, podczas imprez miejskich oraz zorganizowanego przez Komendę Powiatową Policji w Chełmnie, Dniu Dziecka nad Jeziorem Starogrodzkim. Prowadzono także szeroką edukację na portalu FB. Liczba akcji 10, osób uczestniczących 640.
7. Akcje informacyjno-edukacyjne profilaktyki grypy i profilaktyki lekooporności na antybiotyki, promocja szczepień ochronnych – działania prowadzone były w zakładach służby zdrowia, placówkach oświatowo-wychowawczych, informacje rozpowszechniano na stronach internetowych współpracujących instytucji. Program zrealizowano w przestrzeni wirtualnej, posty na FB. Przeprowadzono 2 pogadanki dla grupy seniorów, liczba uczestników 32 oraz 1 wykład dla słuchaczy UTW- 80 uczestników.
8. Wojewódzka akcja „Stop dopalaczom” – działania edukacyjne prowadzone we współpracy z Policją, podczas 4 imprez miejskich. Przeprowadzono 4 pogadanki dla rodziców uczniów. Liczba osób uczestniczących 1635.
9. „Europejski dzień wiedzy o antybiotykach” i „Światowy tydzień wiedzy o antybiotykach”- prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w placówkach ochrony zdrowia. Przeprowadzono 1 pogadankę dla grupy seniorów, liczba uczestników 20.

Na stronach FB zamieszczono 5 artykułów o zasięgu 780. Przygotowano także wystawę plakatów w placówce medycznej (zasięg 200 osób).

10. „Przyjazny tornister”- prowadzono dystrybucję materiałów do szkół. Przygotowano informacje na temat Ogólnopolskiego Dnia Tornistra, który został zamieszczony na Facebook PSSE (liczba odbiorców 190). Celem działań było zwrócenie uwagi rodzicom, uczniom i nauczycielom na zjawisko przeciążonych plecaków i powstających wad postawy u dzieci. W programie uczestniczyło 14 szkół. Wyedukowano 800 dzieci i rodziców. Przeprowadzono akcje ważenia plecaków w 2 szkołach podstawowych.
11. „Profilaktyka szczepień ochronnych”, prowadzono działania edukacyjne na stronach FB oraz w trakcie imprez plenerowych na stoisku edukacyjnym, (8 działań) w której uczestniczyło 287 osób.
12. Akcja edukacyjna dot. grzybobrania i zatruc pokarmowych. Przesłano pismo oraz materiały edukacyjne w zakresie grzybobrania do placówek edukacyjnych, urzędów i instytucji. Ponadto udostępniono materiały edukacyjne na stronie internetowej PSSE oraz FB oraz na stoisku edukacyjnym w trakcie imprez. 4 akcje, w której uczestniczyło 2802 osób oraz zamieszczono 8 postów na FB (zasięg 950).
13. Wybieraj Bezpieczną żywność - edukacja konsumencka. W ramach akcji organizowanej przez EFSA przeprowadzono 8 działań edukacyjnych - pogadank, w której udział brało 136 osób. Ponadto na portalu FB, Twitter oraz na stronie internetowej zamieszczono 30 artykułów (liczba wejść 3000).
14. Profilaktyka seniora - przeprowadzono 10 spotkania w Klubach seniora o tematyce zdrowotnej, w której udział wzięło 365 osób.

## PODSUMOWANIE

Przeprowadzone w 2023 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie kontrole sanitarne wykazały, że stan higieniczny w większości obiektów jest zachowany na zadowalającym poziomie. Żaden z obiektów nie został oceniony negatywnie. Ponadto poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2023 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 10 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 167 pracowników.

Wyraźnie spadła liczba zakażeń jelitowych (głównie wywołanych przez rotawirusy). Podobnie w przypadku ospy wietrznej gdzie zaobserwowano prawie 3-krotny spadek liczby zachorowań w odniesieniu do roku 2022, zaś zachorowania na płonicę wzrosło 10-krotnie w porównaniu z rokiem wcześniejszym (lepsza diagnostyka dzięki zwiększeniu dostępności i wykorzystania szybkich testów antygenowych). Nadal wzrasta liczba osób uchylających się od szczepień. Zjawisko to na przestrzeni lat ma tendencje wzrostowe.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w roku 2023 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.