

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W SŁAWNIE



Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu sławieńskiego w
roku 2023

Sławno, marzec 2024r.

SPIS TREŚCI

WSTĘP	str. 3
I Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	str. 4
II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	str. 14
III Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	str. 23
IV Jakość przeznaczonych do spożycia oraz wody użytkowej	str. 46
V Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	str. 48
VI Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	str. 49
VII Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	str. 50
VIII Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	str. 52
IX Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży	str. 61
X Warunki higieniczno-sanitarne środowiska pracy	str. 62
XI Bezpieczeństwo Chemiczne	str. 64
XII Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	str. 67
XIII Profilaktyka i promocja zdrowia	str. 69
SPIS ZAŁĄCZNIKÓW	str. 74

WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie (PPIS) wraz z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Sławnie (PSSE) w roku 2023 realizował zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i innych aktach prawnych normujących kompetencje oraz zakres działań inspekcji.

Powiat sławieński zajmuje powierzchnię 1 043 km², zamieszkuje go 53 175 oób. W jego skład wchodzi 6 gmin: Miasto Sławno, Miasto Darłowo, Gmina Sławno, Gmina Darłowo, Gmina Postomino i Gmina Malechowo. W powiecie zlokalizowane są 2 miasta oraz 108 sołectw.



Powiat sławieński - podział na gminy.

Państwowa Inspekcja Sanitarna, zwyczajowo nazywana potocznie sanepidem, to wyspecjalizowana instytucja, która wykonuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie kontroli i nadzoru nad warunkami higieny w różnych dziedzinach życia. Zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023r., poz. 338 z późn. zm.) Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska;
- higieny pracy w zakładach pracy;
- higieny radiacyjnej;
- higieny procesów nauczania i wychowania;
- higieny wypoczynku i rekreacji;
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Realizacja tych zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych powodowanych warunkami pracy, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

I Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie działając zgodnie z programem badań statystycznych statystyki publicznej na rok 2023, który obowiązuje Powiatowe Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne przedstawia sytuację epidemiologiczną wybranych chorób zakaźnych, tj. dane liczbowe i analizę epidemiologiczną niektórych chorób zakaźnych ustalonych na podstawie danych statystycznych zawartych w formularzach i badaniach statystycznych w 2023 roku.

Tabela 1. Wybrane przypadki chorób zakaźnych w powiecie sławieńskim w latach 2022-2023

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2022	2023
1.	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	2	4
2.	Salmonellozy – zakażenia pozajelitowe	1	-
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	31	15
4.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	-	-
5.	Lamblioza	-	1
6.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	77	19
	w tym niezbyt jelitowy wywołany przez rotawirusy	54	8
7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	190	134
8.	Listerioza	-	-
9.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę	5374	5578
10.	Krztusiec	-	1
11.	Płonica (szkarlatyna)	29	121
12.	Inwazyjna choroba meningokokowa	-	2
	w tym neuroinfekcje	-	2
13.	Borelioza z Lyme	45	55
14.	Ostre porażenie wiotkie u dzieci od 0-14 lat	-	-
15.	Encefalopatie gąbczaste (Ch.Creutzfeldta-Jacoba)	-	-
16.	Styczność i narażenie na wściekliznę /potrzeba szczepień/	16	13
17.	Wirusowe zapalenie mózgu	-	-
18.	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	-	2
19.	Ospa wietrzna	389	172
20.	Odra	-	1
21.	Różyczka	-	-
22.	Wirusowe zapalenia wątroby ogółem	10	11
	w tym WZW typu "A"	1	-
	w tym WZW typu "B"	4	6
	w tym WZW typu "C"	5	5
23.	Choroba wywołana przez AIDS	-	1
24.	Bezobjawowy stan zakażenia wirusem HIV	9	3
25.	Świnka	1	4
26.	Gruźlica	7	8

27.	Inwazyjna choroba pneumokokowa	2	9
28.	Choroba wywołana przez Haemophilus influenzae typ B	-	-
29.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	2
30.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	-	-
31.	Zakażenia SARS-CoV-2	3431	501
32.	Zakażenia wirusem RSV	-	20

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2023 roku na terenie powiatu sławieńskiego zarejestrowano 157 przypadków zakażeń jelitowych wirusowych i bakteryjnych u dzieci i osób dorosłych. Spośród zarejestrowanych przypadków, 134 stanowiły zakażenia jelitowe o nieustalonej etiologii. W 19 przypadkach przyczyną zakażeń jelitowych były rota-, noro- i adenowirusy. Natomiast wśród przypadków zakażeń jelitowych o etiologii bakteryjnej przyczyną była Salmonella Enteritidis oraz Salmonella gr D. Wśród tych wszystkich zachorowań 29 osób wymagało hospitalizacji. Zarejestrowano 2 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Jedno ognisko było ogniskiem domowym wywołanym czynnikiem etiologicznym – Salmonella Enteritidis. Natomiast drugie ognisko zarejestrowano u osób przebywających w Sanatorium Uzdrowskim. W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego, a także w wyniku przeprowadzonych badań nie udało się ustalić czynnika etiologicznego zachorowań w ognisku. Narażonych w ognisku było 319 osób, z czego 21 osób wykazywało objawy chorobowe. W żadnym przypadku nie było potrzeby hospitalizacji.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W roku 2023 zarejestrowano 11 przypadków wirusowych zapaleń wątroby:

- 6 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B.

Zakażenia przebiegały w sposób bezobjawowy. Wszystkie osoby pozostają pod opieką poradni hepatologicznej. 13 osób z kontaktu objęto nadzorem epidemiologicznym.

- 5 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C.

We wszystkich przypadkach zakażenia bezobjawowe wykryte w trakcie diagnostyki klinicznej. Osoby te pozostają pod opieką poradni hepatologicznej. 6 osób z kontaktu objęto nadzorem epidemiologicznym.

1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne

W związku ze zmianami w raportowaniu grypy, od 07 lipca 2023 wprowadzono obowiązek sprawozdawania zachorowań wywołanych wirusami grypy sezonowej tylko w przypadku gdy ich rozpoznanie zostało potwierdzone dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badań laboratoryjnych.

Do tego czasu informacje o liczbie zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, a także infekcje grypopochodne zbierane były w postaci sprawozdań MZ-55 przesyłanych przez lekarzy do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Sławnie. Epidemiologiczna definicja grypy, podana w ww. formularzu, pozwalała na wykazanie w sprawozdaniu wszystkich ostrych infekcji układu oddechowego, niezależnie od etiologii, a nie tylko przypadków grypy lub zachorowań grypopodobnych.

Zgodnie z danymi zawartymi w sprawozdaniach MZ-55 i MZ-56 w powiecie sławieńskim w roku 2023r. zarejestrowano

- 168 przypadków grypy potwierdzonej szybkim testem antygenowym
- 18 przypadków grypy potwierdzonej badaniami laboratoryjnymi
- 5392 przypadków podejrzeń zachorowań na grypę (przypadki nie potwierdzone laboratoryjnie)

Wśród wszystkich przypadków zachorowań na grypę potwierdzonych dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badań laboratoryjnych 146 przypadków stanowiły zachorowania na grypę typu B, 35 przypadków zachorowania na grypę typu A oraz w 5 przypadkach zachorowania na grypę A i B

Z powodu zachorowań na grypę 24 osoby wymagało hospitalizacji.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby zakaźne wieku dziecięcego wywołują różne drobnoustroje, ale najczęściej są to wirusy, bakterie oraz grzyby. Przenoszą się one zazwyczaj drogą kropelkową od osoby zakażonej, która wydalą je na zewnątrz podczas kichania, kaszlu lub mówienia. Takie patogeny łatwo wnikają do organizmu zdrowego dziecka poprzez błony śluzowe nosa, oczu, czy gardła. Dzieci zarażają się także poprzez dotykание różnych zakażonych przedmiotów, ponieważ nie mają jeszcze wyuczonego nawyku mycia rąk. Dlatego istotnym elementem postępowania zapobiegającym wielu chorobom wieku dziecięcego są szczepienia ochronne.

W powiecie sławieńskim w 2023r. zarejestrowano

- 1 przypadek zachorowania na odrę u rocznego dziecka
- 1 przypadek zachorowania na krztusiec u 4-letniego dziecka
- 4 przypadki zachorowania na świnkę u 6-letniego dziecka oraz u 3 dorosłych osób w wieku 30, 34 i 35 lat.
- 122 przypadki zachorowań na płonicę (szkarlatynę) z czego 118 przypadków stanowiły dzieci do 14 roku życia
- 172 przypadki zachorowania na ospę wietrzną, z czego 162 przypadki stanowiły dzieci w wieku do 14 roku życia (w 92% były to osoby nie szczepione)

Nie odnotowano przypadków zachorowań na ostre porażenie wiotkie i różyczkę.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Ze względu na obraz kliniczny zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu można podzielić na: bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych, wirusowe zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych, zapalenie mózgu (najczęściej czynnikiem etiologicznym są arbo-, enterowirusy i wirusy opryszczki, ale mogą je wywoływać również bakterie) oraz wirusowe zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu.

- Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i mózgu – odnotowano 2 przypadki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych u 3-letniego dziecka i 68-letniej kobiety wywołanych meningokokami.
- Wirusowe zapalenie opon mózgowych – odnotowano 2 przypadki u 21- i 24-letniego mężczyzny
- Wirusowe zapalenie mózgu – nie odnotowano
- Zapalenie opon mózgowych nieokreślone – nie odnotowano
- Zapalenie mózgu nieokreślone – nie odnotowano

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Odnotowano 2 przypadki inwazyjnej choroby meningokokowej u 3-letniego dziecka i 68-letniej kobiety. W obu przypadkach zachorowanie przebiegało pod postacią zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych oraz w przypadku 3-letniego dziecka także pod postacią posocznicy. Nadzorem epidemiologicznym objęto 10 osób ze styczności z chorymi.

1.7. Borelioza z Lyme

Borelioza jest chorobą odkleszczową. Nie ma na nią szczepionki. Diagnozę stawia się na podstawie konstelacji objawów, w tym obecności rumienia wędrującego oraz testów serologicznych, rozpoczynając od testu ELISA. W leczeniu stosuje się antybiotyki. Neuroborelioza może wystąpić zarówno w późnej, jak i wczesnej rozsianej fazie boreliozy. W powiecie sławieńskim w roku 2023 odnotowano 55 przypadków Boreliozy z Lyme. Wszystkie przypadki stanowiły postać skórny objawiającą się rumieniem wędrującym. Nie zarejestrowano przypadków neuroboreliozy. Wszystkie osoby, u których rozpoznano boreliozę pozostają pod opieką lekarską.

1.8. Wścieklizna

Ocenę ryzyka zakażenia człowieka wirusem wścieklizny po pogryzieniu, podrapaniu lub oślinieniu przez zwierzęta dokonuje lekarz specjalista chorób zakaźnych. W przypadku podejrzenia zakażenia wdrażane jest szczepienie. W związku z pokąsaniem przez zwierzę powzięto decyzję o przeprowadzeniu szczepień poekspozycyjnych przeciwko wściekliźnie u 13 osób z powiatu sławieńskiego (w tym 4 dzieci do 14 r.ż.). Żadna z tych osób nie wymagała hospitalizacji.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 roku na terenie powiatu sławieńskiego zarejestrowano 3 przypadki wystąpienia choroby przenoszonej drogą płciową – 1 przypadek kiły oraz 2 przypadki chlamydiozy.

1.10. Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji.

W 2023 roku w powiecie sławieńskim zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na gruźlicę układu oddechowego oraz 1 przypadek gruźlicy węzłów chłonnych szyi.

Tabela 2 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2023r.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: sławieński	8	8	7	0	1
w tym:					
Miasto	3	3	0	0	0
Wieś	4	4	4	0	1
Mężczyźni	4	4	4	0	0
Kobiety	4	4	3	0	1
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 44	1	1	1	0	0
45 - 64	5	5	4	0	1
65 i więcej	2	2	2	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	16				

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

Do zakażenia ludzkim wirusem upośledzenia odporności (HIV) może dojść drogą płciową przez kontakt seksualny z osobą zakażoną, drogą krwionośną lub krwiopochodną oraz drogą wertykalną (zakażenie dziecka od matki podczas ciąży, porodu lub karmienia piersią).

AIDS czyli zespół nabytego niedoboru odporności jest późnym stadium zakażenia HIV, w którym występują choroby oportunistyczne (zakażenia wywoływane przez drobnoustroje, które u zdrowych osób zwykle nie wywołują chorób).

W roku 2023 w powiecie sławieńskim zarejestrowano 3 przypadki nowo wykrytego zakażenia HIV oraz 1 przypadek AIDS.

1.12. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19

W 2023r. zarejestrowano 501 przypadków zakażenia wirusem SARS-CoV-2, z czego 292 stanowiły zakażenia wśród kobiet i 209 wśród mężczyzn. Spośród zarejestrowanych przypadków zakażeń SARS-CoV-2 - 98 przypadków wymagało hospitalizacji ze względu na stan

zdrowia. Zarejestrowano 2 zgony, w których jedną z przyczyn: wyjściową, bezpośrednią lub wtórną było zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 (osoby z chorobami współistniejącymi).

1.13. Tularemia

Nie odnotowano przypadków tularemii.

1.14. Ospa mała

Nie odnotowano przypadków ospy małej

1.15. Podsumowanie i wnioski

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Sławnie, realizując zadania zawarte w ustawie z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024r., poz. 416) sprawuje bieżący i zapobiegawczy nadzór sanitarny oraz prowadzi działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną na terenie powiatu sławieńskiego.

Działając zgodnie z programem badań statystyki publicznej (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 459 z późn. zm.), który obowiązuje Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne, zbierane są dane dotyczące chorób zakaźnych i zakażeń zgłaszanych przez lekarzy. W przypadku uzyskania danych lub innych informacji o podejrzeniach lub przypadkach zakażeń, zachorowań lub zgonów z powodu choroby zakaźnej informacje niezwłocznie są weryfikowane, przeprowadzane jest dochodzenie epidemiologiczne, a następnie, w razie potrzeby, podejmowane są czynności mające na celu zapobieganie oraz zwalczanie szerzenia się zakażeń i zachorowań na tę chorobę zakaźną.

Wg statystyk prowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Sławnie w całym 2023r. odnotowano znaczny wzrost przypadków zachorowań na płonicę-szkarlatynę (2022r. – 29 przypadków, 2023r. – 121 przypadków), wzrost przypadków inwazyjnych zachorowań wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae* oraz wzrost przypadków zachorowań na boreliozę.

Ponadto obserwowano spadek bakteryjnych, wirusowych oraz nieokreślonych zakażeń jelitowych, spadek liczby zachorowań na ospę wietrzną i zakażeń SARS-CoV-2.

W pozostałych przypadkach jednostek chorobowych rejestrowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Sławnie zachorowania utrzymywały się na podobnym poziomie co rok wcześniej.

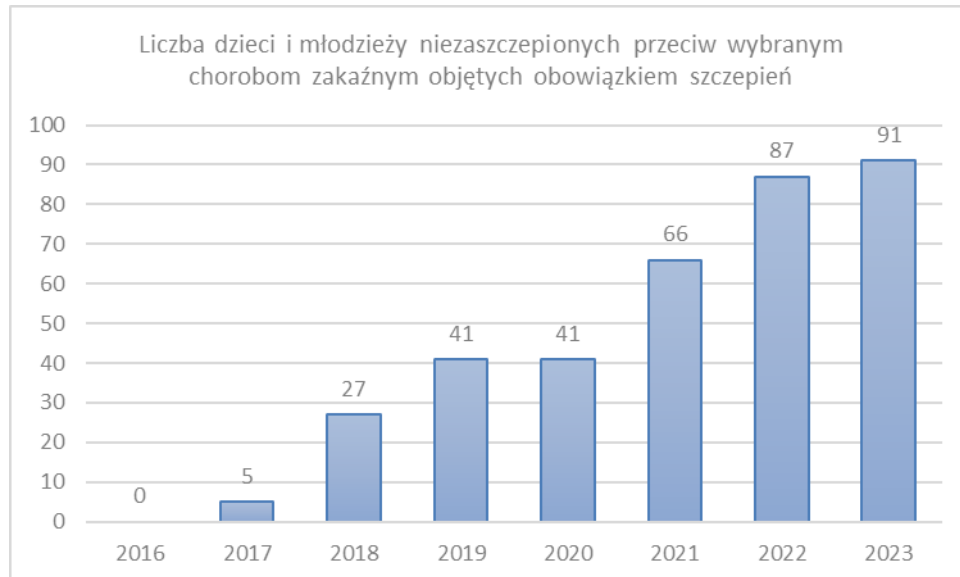
2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Realizacja Programu Szczepień Ochronnych odgrywa istotną rolę w kształtowaniu zdrowia publicznego. W ramach programu szczepień ochronnych (PSO) na 2023rok, prowadzone były szczepienia obowiązkowe przeciw gruźlicy (BCG), błonicy, krztuścowi, tężcowi (DTP), odrze, śwince, różyczce (MMR), rotawirusom, porażeniu dziecięcemu poliomyelitis (IPV), wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (WZW B), zakażeniom wywołanym przez *Haemophilus influenzae* typ B (Hib) oraz *Streptococcus pneumoniae* (szczepionka 10 - walentna). Ponadto szczepieniami obowiązkowymi objęte były dzieci z grup ryzyka narażone

w sposób szczególnie na zakażenie *Streptococcus pneumoniae* (szczepionka 13-walentna) i wirusem ospy wietrznej.

W roku 2023 obserwowano tendencję wzrostową dzieci nieszczepionych przeciw wybranym chorobom zakaźnym objętych obowiązkiem szczepień (na koniec 2022r. – 87; na koniec 2023 - 91). W wyniku podjętych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie działań w 2023r. wykreślono z rejestru osób uchylających się od szczepień ochronnych 13 dzieci.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie podejmuje czynności zmierzające do zaszczepienia dzieci, których opiekunowie prawni uchylają się od tego obowiązku biorąc pod uwagę fakt, że obniżenie w kolejnych latach realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych może przynieść niekorzystne skutki zdrowotne w postaci wzrostu zachorowań na choroby zakaźne.

W roku 2023 na terenie powiatu sławieńskiego realizacja programu szczepień ochronnych prowadzona była w 14 podmiotach, w tym:

- w 13 punktach szczepień lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej
- w Szpitalu Powiatowym w Sławnie u osób narażonych w sposób szczególnie na zakażenie t.j. szczepienia poekspozycyjne przeciw tężcowi u osób zranionych, narażonych na zakażenie tężcem.

Przeprowadzone w 2023 roku kontrole sanitarne punktów szczepień obejmowały swoim zakresem między innymi: realizację Programu Szczepień Ochronnych, prowadzenie dokumentacji z wykonanych szczepień, gospodarkę szczepionkami oraz zachowanie warunków łańcucha chłodniczego. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania oraz przestrzegania terminów ważności preparatów szczepionkowych. Stwierdzono natomiast w 1 przypadku nieprawidłowość w zakresie zgłaszalności osób uchylających się od szczepień ochronnych.

W ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych prowadzona jest dystrybucja preparatów szczepionkowych do świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne. Preparaty szczepionkowe transportowane są z magazynu szczepionek PSSE w Sławnie do placówek wyłącznie w termotorbach wyposażonych we wkłady chłodzące oraz termometry służące do

pomiaru temperatury w trakcie transportu szczepionek. Wszyscy świadczeniodawcy, którzy realizują szczepienia ochronne na terenie powiatu sławieńskiego posiadają urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania preparatów szczepionkowych, wyposażone w termometry służące do pomiaru temperatury wewnątrz komory chłodniczej. Monitoring warunków przechowywania szczepionek prowadzony jest przez 7 dni w tygodniu. Odczytywane wartości temperatur są dokumentowane i potwierdzone podpisem osoby dokonującej kontroli temperatur.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2023r. nie zarejestrowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Rosnąca liczba przeciwników szczepień nie wpłynęła dotychczas znacząco na zmianę procentowej wyszczepialności dzieci w powiecie sławieńskim, a tym samym na stan bezpieczeństwa epidemicznego naszego powiatu w zakresie chorób zakaźnych, ale jeśli trend antyszczepionkowy nie zostanie zatrzymany, to wkrótce możemy odczuwać negatywne skutki tego zjawiska.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Zakażenia szpitalne stanowią istotny problem związany zarówno z funkcjonowaniem podmiotów działalności leczniczej, jak też jakością świadczonych usług. W zapobieganiu zakażeniom duże znaczenie ma właściwy monitoring aktywnie prowadzony przez Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych w oparciu o mikrobiologiczną ocenę zagrożeń występujących w środowisku szpitalnym, który pozwala na ocenę skali zagrożenia oraz podjęcie działań przeciwepidemicznych. Zauważyć należy jednak fakt, że w Szpitalu Powiatowym w Sławnie brak jest laboratorium mikrobiologicznego. Próbkę do badań w kierunku mikrobiologicznym od poniedziałku do piątku odbierane są ze Szpitala Powiatowego w Sławnie przez kuriera i dowożone do laboratorium Diagnostyka Szczecin-Zdunowo. Natomiast w soboty, niedziele i święta w przypadku potrzeby przebadania prób w kierunku mikrobiologicznym, próby takie dostarczane są transportem Szpitala Powiatowego w Sławnie do Koszalina, gdzie odbierane są przez kuriera i dostarczane do laboratorium Diagnostyka Szczecin-Zdunowo.

W Szpitalu Powiatowym w Sławnie skład osobowy Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych zgodny jest z rozporządzeniem MZ z dnia 27.05.2010r., w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (tj. Dz. U. z 2014r., poz. 746). W ramach swojej działalności Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził szereg kontroli wewnętrznych obejmujących m.in. swym zakresem wymagania higieniczne poszczególnych kontrolowanych pomieszczeń, zasady stosowania izolacji powietrzno-pyłowej, a także postępowanie ze sprzętem i narzędziami oraz postępowanie z bielizną szpitalną. Ponadto w ramach wewnętrznych kontroli przeprowadzono badania czystościowe w oddziale wewnętrznym i w salach operacyjnych rąk personelu oraz powierzchni. Przeprowadzono także szereg szkoleń dla personelu w zakresie zasad higieny rąk i zasad stosowania środków dezynfekcyjnych w szpitalu.

W ramach działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych opracowane i wdrożone zostały procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. W roku 2023 dokonano aktualizacji niektórych procedur: zasada aktywnego wykrywania zakażeń, postępowania podczas nałożenia zmiany opatrunku na ranie, sprzątnięcia i utrzymania w czystości toalet publicznych, a także planu higieny szpitalnej. Opracowano także procedurę dot. zasad aktywnego wykrywania, monitorowania i rejestrowania zakażeń szpitalnych, czynników alarmowych określając także definicje, w tym kryteria rozpoznawania i postępowania w zakażeniach szpitalnych.

W ramach ograniczenia narastania lekooporności biologicznych czynników chorobotwórczych w Szpitalu Powiatowym w Sławnie prowadzona jest Szpitalna Polityka Antybiotykowa, której celem jest racjonalizacja farmakoterapii w zakresie stosowania antybiotyków i chemioterapeutyków; monitorowanie zużycia antybiotyków i chemioterapeutyków a także kontrola poprawności stosowania antybiotyków i chemioterapeutyków w szpitalu. W ramach Szpitalnej Polityki Antybiotykowej opracowana została procedura dot. profilaktycznej antybiotykoterapii okołoperacyjnej. Tabelańrycznie sporządzane jest także sprawozdanie z zużycia antybiotyków w poszczególnych półroczach z podziałem na oddziały.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych monitoruje i rejestruje zakażenia szpitalne. Na bieżąco przekazuje raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie

Zakażenia szpitalne mogą występować jako pojedyncze przypadki lub w postaci tzw. ognisk epidemicznych. W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie zarejestrował 7 ognisk epidemicznych z czego 6 ognisk wywołanych było wirusem SARS-CoV-2 oraz 1 ognisko wywołane *Clostridioides Difficile*.

Izolacja pacjentów z zakażeniem/choroba zakaźną odbywała się w oddziałach w wydzielonych izolatkach lub salach wyznaczonych do izolacji pacjentów. Postępowanie w takich przypadkach zgodnie z opracowaną i wdrożoną procedurą postępowania w przypadku izolacji pacjenta.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Stosownie do art. 14 ust. 2 ustawy o zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, kierownicy podmiotów leczniczych wykonujących działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne są obowiązani do gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach szpitalnych i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych.

W ramach rejestracji zakażeń i czynników alarmowych w Szpitalu Powiatowym w Sławnie prowadzone są karty rejestracji czynników alarmowych. Karty te zakładane są przez członka Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Rejestracja prowadzona jest w sposób bierny poprzez spontaniczne zgłoszenia z oddziałów lub w wyniku analizy dokumentacji medycznej.

W 2023r. zarejestrowane zostało jedno ognisko epidemiczne wywołane patogenem alarmowym (CDI) na terenie szpitala. Monitoring zakażeń szpitalnych prowadzony jest na bieżąco.

3.3. Podsumowanie i wnioski

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią poważny problem w związku z czym istotnym jest podjęcie działań ograniczających szerzenie się zakażeń szpitalnych poprzez prawidłowo funkcjonujący system zapobiegania oraz zwalczania zakażeń.

W Szpitalu Powiatowym w Sławnie na bieżąco monitorowana jest sytuacja epidemiologiczna. Analizowane są przypadki pojawiających się zakażeń i patogenów alarmowych, prowadzony jest nadzór nad procesami dekontaminacji a także przeprowadzane są okresowe kontrole oraz szkolenia personelu.

II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem PSSE w Sławnie znajduje się Szpital Powiatowy w Sławnie. Aktualna liczba łóżek szpitalnych – 99.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W roku 2023 w Szpitalu Powiatowym w Sławnie przeprowadzono następujące remonty:

- wymiana poszycia dachu budynku administracji i ocieplenie elewacji;
- modernizacja pomieszczeń Izby Przyjęć Oddziału Chirurgicznego, wyodrębnienie Pracowni Tomografii Komputerowej;
- malowanie, wymiana glazury i terakoty w budynku prosektorium;
- przebudowa i modernizacja gabinetu socjalnego lekarzy dyżurujących na Oddziale Intensywnej Opieki Medycznej;
- wymiana okna, glazury i terakoty oraz wyposażenia łazienki dla pacjentów w oddziale chirurgii;
- docieplono elewację części budynku laboratorium oraz rejestracji przyszpitalnej;
- malowanie, wymiana podłogi w części sali gimnastycznej oddziału fizjoterapii.

W chwili obecnej toczą się postępowania administracyjne dot. stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń Szpitala. W związku z toczącymi się postępowaniami należy na oddziale chirurgiczno-ortopedycznym zapewnić dostęp do łóżek z trzech stron na salach chorych, zapewnić służbę szatniową na bloku operacyjnym oraz zapewnić właściwą wymianę powietrza na sali operacyjnej oddziału chirurgiczno-ortopedycznego w związku ze stosowanym podczas zabiegów tlenkiem diazotu. Ponadto należy doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia sterylizatorni oraz dostosować je do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. W postępowaniach administracyjnych nakazano także doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-higienicznego niektóre pomieszczenia i ich wyposażenie Izby przyjęć Oddziału Chirurgiczno-Ortopedycznego, laboratorium, Izby przyjęć oddziału wewnętrznego, oddziału wewnętrznego, oddziału reumatologii i rehabilitacji leczniczej oraz poradni reumatologicznej. Aktualnie toczy się także postępowanie dot. pomieszczeń rehabilitacji zlokalizowanych w Darłowie. Postępowanie dotyczy zapewnienia dostępu osobom niepełnosprawnym w tym poruszającym się na wózkach inwalidzkich do pomieszczeń przeznaczonych do rehabilitacji leczniczej.

Do budynków szpitalnych zapewniono dostęp dla osób niepełnosprawnych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Szpital Powiatowy w Sławnie zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi pochodzącą z wodociągu publicznego Sławno.

Zgodnie z §41 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 402) szpitale powinny posiadać rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę, które zapewnia jej co najmniej 12-godzinny zapas. Na

chwile obecny Szpital Powiatowy w Sławnie nie posiada takiego źródła, a obowiązek jego zapewnienia został nałożony decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie na dzień 31 grudnia 2023r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego monitoruje jakość ciepłej wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej Szpitala Powiatowego w Sławnie w zakresie liczby bakterii z rodzaju Legionella. Legioneloza, której przyczyną są bakterie z rodzaju Legionella, jest chorobą zakaźną wymienioną w punkcie 28 załącznika "Wykaz zakażeń i chorób zakaźnych" do Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W roku 2023 z instalacji wewnętrznej szpitala pobrano do analizy 3 próbki ciepłej wody. Przekroczeń mikrobiologicznych w zakresie liczby bakterii Legionella sp. w instalacji wewnętrznej ciepłej wody nie stwierdzono.

1.3. Bloki żywieniowe

W 2023r. przeprowadzono kontrolę sanitarną kompleksową w kuchenkach oddziałowych Szpitala Powiatowego w Sławnie, w trakcie której pobrano do analizy jadłospis dekadowy udostępniony przez firmę cateringową.

Jadłospis przeanalizowano pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię oraz rozkład procentowy wartości odżywczej na poszczególne posiłki. Analizę przeprowadzono, przede wszystkim w oparciu o zapisy zawarte w przedstawionej na kontroli umowie cateringowej oraz z wykorzystaniem aktualnych Norm żywienia dla populacji Polskiej opracowanych przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie. Obliczeń dokonano w przeliczeniu na 1 żywioną osobę.

Zapisy zawarte w umowie stanowią, iż dieta podstawowa powinna dostarczać nie mniej niż 2200 kcal na jedną osobę żywioną. Na podstawie analizowanych jadłospisów obliczono, iż w okresie 27.09.2023r. do 06.10.2023r. tylko w dniu 02.10.2023r. kaloryczność wyniosła niewiele powyżej 2200 kcal, a w pozostałych dniach kaloryczność była niższa niż deklarowano w umowie (wynosiła ok. 1800-2000 kcal co stanowi 82-91 %).

Zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, przy uwzględnieniu serwowania 3 posiłków w ciągu dnia, rozkład procentowy energii w poszczególnych posiłkach powinien wynosić: śniadanie 30-35 %, tj. 660-770 kcal; obiad 35-40 %, tj. 770-880 kcal; kolacja 25-30 %, tj. 550-660 kcal. Na podstawie obliczeń ustalono, iż rozkład procentowy energii w poszczególnych posiłkach był zróżnicowany w poszczególnych dniach, np. dla śniadania i obiadu nie zapewniono właściwej podaży energii; w żadnym z serwowanych posiłków nie zapewniono właściwej podaży energii; dla śniadania i kolacji nie zapewniono wystarczającej kaloryczności.

Ponadto dokonano analizy jadłospisu pod kątem ustaleń zawartych w umowie, stwierdzono szereg nieścisłości:

- w umowie zawarto, iż powinno być podawane masło o zawartości 82 % tłuszczu - podaje się masło roślinne;
- w umowie zawarto zapis o podaży zup mlecznych - w 10 dniowym jadłospisie nie stwierdzono podaży zup mlecznych;
- w umowie zawarto zapis o podaży past w ilości ok 80 g, w ocenionym jadłospisie stwierdzono podaż 40 g;
- w umowie zapis o podaży wędliny do kolacji stanowi o 60 g, na podstawie jadłospisu stwierdzono podaż ok. 40 g;

- w umowie zawarto zapis o podaży podwieczorków, w udostępnionym jadłospisie nie uwzględniono podaży podwieczorków.

W trakcie analizy ponownie zwrócono uwagę, iż nie serwuje się owoców, podaje się świeże warzywa, głównie pomidory i ogórki.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie przesłał do strony pismo, w którym przedstawił wyniki oceny jadłospisu i zasygnalizował konieczność zapewnienia osobom przebywającym w szpitalu posiłków dostarczających odpowiednią ilość energii (uwzględniając zasady racjonalnego żywienia) oraz weryfikację zapisów umowy ze stanem faktycznym dostarczanych posiłków.

1.4. Dezynfekcja

Podobnie jak w latach ubiegłych w 2023r. w szpitalu Powiatowym w Sławnie do dezynfekcji stosowano preparaty, które posiadały wpis do rejestru prowadzonego przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych oraz znak zgodności CE (znak bezpieczeństwa). Dobór preparatów uzależniony był od ich zastosowania tj. rodzaju powierzchni, stopnia zanieczyszczenia, możliwości organizacyjnych, kompatybilności ze środkiem dezynfekcyjnym. Zabiegi dezynfekcyjne stosowane były we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym. Mycie i dezynfekcja narzędzi wielokrotnego użytku odbywała się w gabinetach zabiegowych, a także w wydzielonych pomieszczeniach centralnych sterylizatorni oraz na blokach operacyjnych. Oddziały: wewnętrzny, chirurgii i reumatologiczny wyposażone w myjko-dezynfektor. Środki dezynfekcyjne stosowane w placówkach przygotowywane były w oddziałach przez osoby przeszkolone wyposażone w środki ochrony indywidualnej. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w dyżurkach i gabinetach zabiegowych w zamkniętych szafach lub w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne dla potrzeb Szpitala Powiatowego w Sławnie było wystarczające. Proces mycia i dezynfekcji endoskopów w Szpitalu Powiatowym w Sławnie zautomatyzowany, co przyczynia się w znacznej mierze do zwiększenia bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Do badań i zabiegów endoskopowych używane są wyłącznie endoskopy ze szczelną optyką, umożliwiającą ich mycie i dezynfekcję w pełnym zanurzeniu. Endoskopy przechowywane są w szafach, w pozycji wiszącej- podczas kontroli zwracano uwagę na zabezpieczenie przed wtórną kontaminacją sprzętu po dezynfekcji. Koce i poduszki poddawane również procesom dezynfekcji z zastosowaniem środków piorąco-dezynfekujących w pralni zewnętrznej. Ponadto celem ochrony materacy przed zanieczyszczeniem w części materacy użytkowane są pokrowce pozwalające na pranie ich w temperaturze 90°C w pozostałych przypadkach stosowane są jednorazowe podkłady foliowe.

1.5. Sterylizacja

Metody sterylizacji w Szpitalu Powiatowym w Sławnie nie uległy zmianie. Procesy sterylizacji przeprowadzane są w oparciu o metody termiczne. Podstawową metodą sterylizacji jest sterylizacja parowa. Urządzenie sterylizacyjne w Szpitalu Powiatowym w Sławnie obsługiwane jest przez przeszkolony w tym zakresie personel. Monitoring skuteczności procesów sterylizacji prowadzony jest za pomocą testów chemicznych i biologicznych.

Kontrola procesów sterylizacji:

- biologiczna - odbywa się przy pomocy testów biologicznych - spora A. W 2023 roku wykonano 53 badania testem biologicznym;

- chemiczna - odbywa się przy pomocy testów chemicznych, które są zakładane do każdego pakietu - typ 4, oraz do komory na wszystkich poziomach i przy każdym cyklu- typ 5;
- fizyczna - pracownik obsługujący sterylizator prowadzi codzienny protokół sterylizacji, w którym określa parametry fizyczne pracy urządzenia.

Do zasilania wytwornicy pary dla sterylizatorów parowych doprowadza się wodę oczyszczoną o parametrach określonych przez producenta urządzenia. Rok montażu wytwornicy - 06.06.2018r., znajduje się w pomieszczeniu usytuowania autoklawów w sterylizacji, ostatni przegląd 13.09.2023r.

Na stanie Szpitala w sterylizatorni znajdują się 1 sterylizator parowy przelotowy, rok prod. 2018. Sterylizacja sprzętu medycznego prowadzona jest w obrębie Szpitala Powiatowego w Sławnie. Szpital nie korzysta z usług firm zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

Wstępna i właściwa obróbka narzędzi odbywa się w oddziałach. Zdezynfekowane, umyte, wysuszone i zapakowane w rękawy papierowo-foliowe narzędzia są transportowane w zamykanych pojemnikach do sterylizatorni. Sterylne materiały umieszczane są w zamykanych pojemnikach i składowane na regałach do czasu odbioru.

Transportem materiału zajmuje się pracownik gospodarczy.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Organizacja utrzymania bieżącej czystości i porządku w obrębie Szpitala Powiatowego w Sławnie nie uległa zmianie. Osobami odpowiedzialnymi za utrzymanie bieżącej czystości jest personel szpitala:

- salowe odpowiedzialne za organizację prac porządkowych w oddziałach, zaopatrzenie w środki czystości, dystrybucję bielizny szpitalnej, za bieżącą czystość w oddziałach/komórkach szpitala zgodnie z obowiązującymi procedurami;
- salowe sal operacyjnych - odpowiedzialne za czystość i profilaktykę zakażeń w salach operacyjnych i ich zapleczu;
- pracownicy gospodarczy - zajmujący się głównie transportem wewnętrznym (odpady, brudna bielizna).

Sprzęt stosowany do sprzątnięcia to wózki z zapasem wymiennych mopów. Sprzęt po użyciu jest dezynfekowany oraz myty, użyte mopy oddawane do magazynu brudnej bielizny i dalej przekazywane do prania w Hollywood Textile Service Sp z o. o. w Sierpcu. Sprzęt do sprzątnięcia przechowywany jest w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach i szafach.

Organizacja utrzymania czystości w szpitalu Powiatowym w Sławnie oparta była na planie higieny szpitalnej określającej obszar, techniki oraz częstotliwość sprzątnięcia, w tym procedury mycia i dezynfekcji sprzętu, a także pomieszczeń szpitalnych. W szpitalu stosuje się zasadę rozdziału sprzętu do poszczególnych stref czystości. Sprzęt do sprzątnięcia przechowywany w wydzielonych pomieszczeniach lub w brudownikach na oddziałach. Osoby odpowiadające bezpośrednio za sprzątnięcie współpracują z pielęgniarkami oddziałowymi w zakresie przestrzegania procedur przeciwepidemicznych. Zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych służących do utrzymania czystości w poszczególnych komórkach organizacyjnych szpitala jest wystarczający.

Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej wprowadzony Procedurą Nr 3/2005, ostatnia aktualizacja 19.06.2023r.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Szpital Powiatowy w Sławnie posiada opracowaną procedurę postępowania z bielizną szpitalną. Za procedurę odpowiedzialni są pracownicy poszczególnych jednostek (pielęgniarki/pielęgniarze, opiekunowie medyczni, salowe).

Bieliznę nieskażoną umieszcza się w czarnym worku, oznaczając oddziałem/komórką, z którego pochodzi bielizna, asortymentem i ilością zapakowanej bielizny. Bieliznę skażoną umieszcza się w czerwonym worku, oznaczając oddziałem/komórką z którego pochodzi bielizna, asortymentem i ilością zapakowanej bielizny. Bieliznę niezwłocznie przekazuje się do magazynu bielizny. Nie prowadzi się magazynowania brudnej bielizny szpitalnej na terenie oddziałów szpitalnych.

Bielizna brudna odbierana jest przez zewnętrzną firmę z magazynu bielizny brudnej 3 razy w tygodniu. Czysta bielizna jest dostarczana również 3 razy w tygodniu, zabezpieczona folią w specjalnych koszach. Zapas czystej bielizny przechowywany jest w specjalnie do tego celu wyznaczonym magazynie bielizny czystej. Na poszczególne oddziały czysta bielizna transportowana jest specjalnym wózkiem. Usługi pralnicze świadczone są przez „Hollywood Textile Service” Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc.

W magazynie bielizny czystej pościel zabezpieczona wodoszczelnymi workami foliowymi ułożona na regałach, segregowana na stole celem przekazania do stosownego oddziału. Czysta odzież ochronna przechowywana na wieszakach, zabezpieczona pokrowcami. Pomieszczenie magazynowe posiada wentylację grawitacyjną, zmywalne powierzchnie magazynowe i robocze. Wyposażone w umywalkę i kran z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, a także kosz na odpady komunalne. Zapewniono środki do higienicznego mycia oraz dezynfekcji rąk. Pomieszczenie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Bielizna brudna przechowywana w odrębnym pomieszczeniu wentylowanym grawitacyjnie, na podestach oraz w koszach pralniczych.

Czysta bielizna szpitalna magazynowana w zamykanych szafach zlokalizowanych w oddziałach szpitalnych na regałach.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Szpital Powiatowy w Sławnie dysponuje pomieszczeniem prosektorium oraz chłodnią z miejscem na przechowywania zwłok osób zmarłych w szpitalu. Opracowano procedury postępowania ze zwłokami osób zmarłych w szpitalu zgodnie zobowiązującymi przepisami.

Na pomieszczenia prosektorium składają się:

- pomieszczenie do wydawania zwłok;
- chłodnia;
- przedsionek;
- pomieszczenie do sekcji zwłok;
- pomieszczenie dla pracowników z węzłem sanitarnym (z WC, natryskiem, umywalką);
- pomieszczenie komunikacyjne;
- pomieszczenie WC z 1 oczkiem oraz umywalką;
- pomieszczenie biurowe - kancelaria prosektury.

W roku 2023 przeprowadzono kontrolę prosektorium w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym. W związku ze stwierdzonymi podczas tejże kontroli nieprawidłowości w dniu 1 czerwca 2023 r. wydano decyzję dot. poprawy warunków sanitarno-technicznych w prosektorium Szpitala Powiatowego w Sławnie z terminem wykonania obowiązków do 31

grudnia 2023r. Podczas kontroli kompleksowej Szpitala Powiatowego w Sławnie w październiku 2023 r. stwierdzono, że pomieszczenia prosektorium znajdują się we właściwym stanie sanitarno-technicznym oraz higienicznym a obowiązki zawarte w przedmiotowej decyzji zostały wykonane przed upływem nałożonego terminu.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie znajdują się 22 przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria świadczące usługi z zakresu ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2023 roku w 4 podmiotach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nieprawidłowo urządzonych stanowisk do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, nieprawidłowego wdrożenia procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych a także niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia gabinetów. W związku z nieprawidłowościami wszczęte zostały postępowania administracyjne.

W pozostałych kontrolowanych podmiotach nie stwierdzono nieprawidłowości. Posiadają one prawidłowo urządzone stanowiska do higienicznego mycia rąk.

Podmioty lecznicze przeprowadzają okresowo kontrolę wewnętrzną dotyczącą realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych obejmującą ocenę prawidłowości i skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji. W zakresie dokumentacji z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych stanowią procedury medyczne zawierające opis sposobu postępowania w przypadku podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, a także protokół kontroli wewnętrznej zawierający opis wyników kontroli realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, wniosków pokontrolnych oraz zaleceń.

Funkcjonalność pomieszczeń pionu pediatrycznego oraz punktów szczepień na terenie powiatu sławieńskiego w placówkach służby zdrowia jest prawidłowa. W placówkach, które posiadają tylko 1 gabinet pediatryczny stosuje się rozdział czasowy przyjęć lekarskich dzieci zdrowych i chorych.

We wszystkich placówkach wydzielone są pomieszczenia porządkowe oraz sprzęt do sprzątnia właściwie oznaczony, co znacznie ułatwia sprzątnięcie z podziałem na strefy zabrudzenia. Zaopatrzenie w środki czyszczące i preparaty dezynfekcyjne jest adekwatne do potrzeb poszczególnych gabinetów, czystość bieżąca i porządek utrzymane.

W trakcie kontroli przeprowadzonych w roku 2023 nie stwierdzono uchybień w sposobie użytkowania roboczych roztworów środków dezynfekcyjnych, są one przygotowywane zgodnie z zaleceniami producenta i właściwie oznakowane tj. data sporządzenia, nazwa środka dezynfekcyjnego i stężenie oraz nazwisko osoby przygotowującej dany preparat.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie znajdują się 31 podmioty lecznicze wykonywane przez praktykę zawodową.

Przeprowadzone kontrole w 2023 roku wykazały nieprawidłowości w 4 podmiotach leczniczych w zakresie: nieprawidłowo urządzonych stanowisk do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, nieprawidłowo prowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętu wielokrotnego użycia, przeterminowanych środków dezynfekcyjnych, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego wyposażenia gabinetów oraz braku prowadzonej kontroli wewnętrznej. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne, natomiast w jednym przypadku świadczeniodawcę ukarano mandatem karnym.

W pozostałych kontrolowanych podmiotach stan sanitarno-higieniczny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

Gabinety, w których używany jest sprzęt wielorazowego użycia wyposażone są w Punkty Sterylizacji (PS) lub Stanowiska Sterylizacji Gabinetowej (SSG) stanowiące ciąg technologiczny, gdzie zapewniony jest ruch postępowy wyrobów medycznych od wyrobów skażonych do wyrobów sterylnych. W kontrolowanych podmiotach prowadzone są jednoetapowe procesy przygotowania do sterylizacji, której poddawane są jedynie wyroby opakowane. Z przeprowadzonych procesów dezynfekcji i sterylizacji prowadzona jest odpowiednia dokumentacja, która pozwala na identyfikowalność wyrobów z reprocesowaniem. Zwalnianie wyrobów do użycia odbywa się parametrycznie na podstawie odczytu parametrów fizycznych i chemicznych. Podmioty prowadzą okresową kontrolę sprawności urządzeń sterylizujących poprzez odpowiednie przeglądy i konserwacje oraz kontrole bieżącą poprzez badanie wskaźników biologicznych.

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, sprzętu, a także toreb wyjazdowych pielęgniarek środowiskowych dobry. Na stanie wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku.

We wszystkich placówkach wydzielone są pomieszczenia porządkowe oraz sprzęt do sprzątania. Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń w placówkach zachowany.

Porównywalnie do w/w zakładów opieki zdrowotnej stanowiska do higienicznego mycia rąk poprawnie urządzone.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W roku 2023 przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych podmiotów leczniczych oraz 18 kontroli praktyk zawodowych obejmujących swoim zakresem sposób postępowania z odpadami medycznymi w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych. W trakcie czynności kontrolnych sprawdzano czy podmioty lecznicze prowadzą gospodarkę odpadami medycznymi w sposób zgodny z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017r., poz. 1975). Jedna kontrola wykazała nieprawidłowości – osoba odpowiedzialna została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego.

W dniu 29 września 2023r. przeprowadzono kontrolę sanitarną Szpitala Powiatowego w Sławnie w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi powstałymi w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych. W trakcie czynności kontrolnych ustalono, że podmiot leczniczy:

- nie posiada instalacji do unieszkodliwiania odpadów medycznych;
- wytwarza odpady medyczne, w tym odpady zakaźne, magazynuje je i przekazuje specjalistycznej firmie, która zapewnia transport do miejsca ich unieszkodliwiania;
- nie zbiera i nie magazynuje odpadów medycznych wytworzonych przez inne podmioty;
- nie sporządza lekarstw - sosowane są wyłącznie lekarstwa gotowe;
- nie stosuje lekarstw przeciwnowotworowych;
- nie stosuje amalgamantu dentystycznego.

W obiekcie w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych wytwarzane są odpady o kodach: 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06 i 18 01 09.

Odpady medyczne gromadzone są w miejscu ich powstawania w odpowiednich workach lub pojemnikach na odpady o ostrych końcach, które są oznakowane zgodnie z § 6 ust. 1 obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017r., poz. 1975).

Transport wewnętrzny odpadów medycznych z miejsc ich powstawania do miejsca wstępnego magazynowania odbywa się środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu (wózek dwukołowy).

Do transportu wewnętrznego odpadów medycznych używany jest wózek wyposażony w zamykane pojemniki.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych wykonuje się w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pojemnika lub worka.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych odbywa się w sposób uniemożliwiający narażenie na bezpośredni kontakt z tymi odpadami, niedopuszczający do ich zmieszania oraz pozwalający na zachowanie warunków higienicznych, w tym ochrony przed zanieczyszczeniem. Odpady medyczne wytwarzane w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych są magazynowane w specjalistycznym pomieszczeniu zlokalizowanym w osobnym budynku przeznaczonym wyłącznie na ten cel. Pomieszczenie do magazynowania odpadów medycznych spełnia wymogi obowiązujących przepisów.

Pomieszczenie utrzymane w czystości. Po każdym usunięciu odpadów medycznych, o których mowa, pomieszczenie i kontenery dezynfekuje się, a następnie myje albo dezynfekuje się i myje przy użyciu środka myjąco-dezynfekcyjnego. Odpady o kodzie 18 01 06 magazynowane są w pojemniku o objętości 120l, odpady o kodzie 18 01 03 w jednym pojemniku o objętości 1100l i 2 kontenerach o objętości 2000l, odpady o kodzie 18 01 04 w pojemniku o objętości 120l, 18 01 02 w urządzeniu chłodzącym w temperaturze do 10°C nie dłużej niż 72 godziny (odbierane są w razie potrzeby na telefoniczne zgłoszenie) i 18 01 09 w plastikowym zamykanym pojemniku o objętości 10l.

W trakcie czynności kontrolnych sprawdzono miejsca, w których wytwarzane są i wstępnie magazynowane odpady medyczne:

- oddział wewnętrzny - gabinet zabiegowy;
- izba przyjęć oddziału wewnętrznego - gabinet zabiegowy;
- oddział reumatologii - gabinet zabiegowy;
- oddział chirurgiczno-ortopedyczny - gabinet zabiegowy i gabinet opatrunkowy;
- OIOM;
- laboratorium analityczne - punkt pobrań krwi, pracownia analityki ogólnej, pracownia morfologii, pracownia serologiczna, pracownia chemii klinicznej i sekretariat;
- poradnia K z pokojem KTG;
- poradnia ortopedyczna z gipsownią;
- poradnia chirurgiczna;

- poradnia reumatologiczna;
- pracownia USG/ preluksacyjna;
- pracownia endoskopowa;
- pracownia RTG.

Odpady medyczne odbierane raz w tygodniu (w każdy czwartek) i przekazywane do utylizacji przez specjalistyczną firmę „ECO-ABC” Sp. z o.o. z siedzibą w Bełchatowie (przedstawiono do wglądu umowę na odbiór i utylizację odpadów medycznych nr 1/21/ZP/2022 z dnia 1 sierpnia 2022r. wraz z aneksem). Firma „ECO-ABC” zajmuje się unieszkodliwianiem odpadów medycznych powstałych w Szpitalu Powiatowym w Sławnie. Obiekt posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, z którą zapoznani są pracownicy szpitala.

III Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

1.1. Zakłady produkcji żywności

- ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 59;
- ilość decyzji zatwierdzających - 6;
- ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 49;
- ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 7;
- liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0;
- ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu - 1.

W trakcie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w jednej z piekarni na terenie powiatu w pomieszczeniu chłodni, które zgodnie z wyjaśnieniem właściciela nie było użytkowane stwierdzono gryzonia (jedną żywą mysz). W trakcie kontroli w w/w pomieszczeniu nie stwierdzono przechowywania żadnych środków spożywczych. Ponadto w pozostałych pomieszczeniach piekarni nie stwierdzono żadnych innych gryzoni oraz śladów ich bytowania (odchodów, uszkodzonych opakowań ze środkami spożywczymi). Zakład zlokalizowany jest w otoczeniu pól uprawnych. Właściciel piekarni wyjaśnił, iż obecność gryzonia mogła być spowodowana otwarciem drzwi przez pracowników piekarni podczas dostawy towaru. Wyjaśnił ponadto, iż stale nadzoruje pracę pracowników oraz zabezpieczenie przed szkodnikami. Zakład jest pod nadzorem wyspecjalizowanego zakładu DDD. Przedsiębiorca wyjaśnił, iż zabiegi DDD wykonywane są regularnie co miesiąc z uwagi na większą produkcję w miesiącach letnich (maj-wrzesień), natomiast w miesiącach jesienno-zimowych (przy zmniejszonej produkcji) przedsiębiorca zabezpiecza zakład we własnym zakresie - rozkłada środki przeciw gryzoniom w otoczeniu zakładu. W trakcie kontroli właściciel piekarni zobowiązał się do zaprzestania produkcji w zakładzie do czasu przeprowadzenia zabiegów DDD przez wyspecjalizowaną firmę. W dniu 20.04.2023r. dostarczono protokół potwierdzający wykonanie przez firmę DDD zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

W trakcie kolejnej kontroli w zakładzie upoważnieni pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Sławnie pobrali w ramach urzędowej kontroli próbkę sanitarną zmiotek mąki celem oceny biologicznej – obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości. Zgodnie z otrzymanym sprawozdaniem z badań nr HŻ/274Q/23 z dnia 10.05.2023r. w próbce stwierdzono obecność szkodników: 7 żywych chrząszczy, 42 żywe larwy, 1 martwego chrząszcza, 1 martwą larwę.

Otrzymany kwestionowany wynik badania próbki zmiotek wskazał, iż przeprowadzone zabiegi DDD były nieskuteczne.

Niezwłocznie poinformowano telefonicznie właściciela piekarni o wyniku badania. Właściciel podjął decyzję o ponownym zamknięciu zakładu do chwili przeprowadzenia zabiegów DDD, włącznie z zabiegiem dezynsekcji przez wyspecjalizowany zakład DDD, który sprawuje nadzór w tym zakresie nad piekarnią oraz do pobrania zmiotek mąki celem potwierdzenia ich skuteczności.

Jednocześnie PPIS w Sławnie w drodze decyzji administracyjnej z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazał przedsiębiorcy zaprzestać działalności produkcyjnej w zakładzie, celem przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji przez specjalistyczny zakład Dezynfekcji Dezynsekcji i Deratyzacji do czasu uzyskania pozytywnego wyniku ponownie

pobranej próbki sanitarnej zmiotek mąki w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości; przeprowadzić dokładne i skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie oraz uzyskać i przedłożyć Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Sławnie dokumenty potwierdzające skuteczność wykonanych zabiegów Dezynfekcji Dezynsekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu. W terminie późniejszym ponownie pobrano w zakładzie zmiotki - wyniki niekwestionowane.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: niewłaściwy stan techniczno-higieniczny powierzchni ścian, sufitów, drzwi, wózków transportowych, szafek w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych; niesystematyczne prowadzenie zapisów wynikających z dokumentacji HACCP; niewłaściwy stan sanitarny ścian i podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych (zabrudzone resztkami pieczywa, zakurzone, zatłuszczone; na podłodze przechowuje się zbędne opakowania), ogólny nieład w pomieszczeniach (przechowywanie zbędnych przedmiotów, dokumentów; niewłaściwy stan sanitarny wyposażenia, urządzeń chłodniczych; artykuły spożywcze po upływie dat minimalnej trwałości; brak wyniku badania wyrobu gotowego (lodów z automatu) zgodnie z okazanym w trakcie kontroli harmonogramem; brak harmonogramu badania wyrobu gotowego na zgodność z wymaganiami mikrobiologicznymi zawartymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych; zatrudnianie pracownika bez dokumentu potwierdzającego jego właściwy stan zdrowia.

- ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 10 szt. na 1400,00 zł;
- liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0;
- liczba przyjętych interwencji - 0;
- liczba pobranych próbek - 20:
- 4 próbki zmiotek mąki (próbki rezerwowe) do badania w kierunku obecności szkodników zbożowo - mącznych - 1 wynik kwestionowany (postępowanie opisano powyżej), 3 niekwestionowane;
- 1 próbkę w ramach UKŻ z gr. Kod Foodex 2 A0EZM Ziola, przyprawy i produkty podobne „Przyprawa do kurczaka” (nadzorowany producent) do badania w kierunku oznaczania glutenu, oceny organoleptycznej, oceny znakowania w laboratorium WSSE Szczecin - wyniki badań niekwestionowane;
- 1 x 5 lody z automatu w ramach urzędowej kontroli z próbek rezerwowych (akcja lody) do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba, Enterobacteriaceae - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej - wyniki kwestionowane:
- w jednej próbce - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 5 z 5 próbek (wyniki: $1,8 \times 10^4$ jtk; $1,0 \times 10^4$ jtk; $1,3 \times 10^4$ jtk; $8,9 \times 10^3$ jtk; $1,0 \times 10^4$ jtk);
- 2 x 5 lody z automatu pobrane ponownie (po kwestionowanym wyniku) w ramach próbek rezerwowych w w/w zakładzie. Próbki pobrano do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Enterobacteriaceae- liczba w 1g). Wyniki pobranych próbek żywności ponownie kwestionowane - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 5 z 5 próbek (wyniki: $1,6 \times 10^3$ jtk; $1,8 \times 10^3$ jtk; $9,6 \times 10^2$ jtk; $7,2 \times 10^2$ jtk; $5,1 \times 10^2$ jtk). Wyniki kolejnego poboru niekwestionowane.

W związku z kwestionowanymi wynikami badania lodów PPIS w Sławnie wydał przedsiębiorcy decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności na przeprowadzenie zabiegów mycia

i dezynfekcji w celu uzyskania zadowalającego poziomu stanu sanitarno- higienicznego oraz przeprowadzenia ponownych szkoleń personelu z zakresu przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Obowiązki zawarte w w/wym. decyzji wyegzekwowano - dotyczyły obiektu prowadzącego działalność w okresie trwania sezonu letniego. By potwierdzić skuteczność przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie przeprowadzono ponowne pobory próbek lodów - uzyskano niekwestionowane wyniki badań.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

- ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 106;
- ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających - 0. W 2023r. wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 6 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną i sprzedaż bezpośrednią głównie zbóż. Wykreślono z rejestru 1 obiekt;
- ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 6;
- ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 0;
- ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0;
- liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0;
- najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: nie dotyczy;
- ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 0;
- liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0;
- liczba przyjętych interwencji - 0;
- liczba pobranych próbek - 4:
 - 1) Kod Foodex A01EN Maliny i podobne/ - Maliny do badania w kierunku oznaczania skażenia promieniotwórczego – stężenia radionuklidu cezu 137Cs - wyniki niekwestionowane;
 - 2) Kod Foodex A00ZT – Ziemniaki/ Ziemniaki odmiana Vineta do badania w kierunku oznaczania metali ciężkich (ołów, kadm), oceny organoleptycznej i biologicznej w ramach U - wyniki niekwestionowane;
 - 3) Kod Foodex A04RK Owoce używane jako takie, owoce świeże/ Jabłka odmiana Inagoret do badania w kierunku oznaczania metali ciężkich (ołów, kadm, rtęć), oceny organoleptycznej w ramach U - wyniki niekwestionowane;
 - 4) Kod Foodex A0ETG – Grzyby świeże/ Podgrzybek brunatny do badania w kierunku oznaczania metali ciężkich (ołów, kadm, rtęć), oceny organoleptycznej w ramach U - wyniki niekwestionowane.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

- ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 5;
- ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 1;
- nieprawidłowości sanitarno-technicznych nie stwierdzono.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

- ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 388;
- ilość decyzji zatwierdzających - 38 i warunkowo zatwierdzających – 0;
- ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 286;
- ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 5;
- ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 0;
- liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 1.

W dniu 16.08.2023r. przyjęto anonimową interwencję, dotyczącą wprowadzania do obrotu rozmrożonych lodów opakowanych jednostkowo w punkcie sprzedaży w Dąbkach. Czynności kontrolne podjęto niezwłocznie. W toku kontroli stwierdzono, iż w urządzeniach zamrażalniczych przechowywane są lody o niewłaściwej jakości, tj. miękkie, odkształcone, widocznie rozmrożone. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (niewłaściwe warunki przechowywania lodów- lody miękkie przelewające się w papierkach, odkształcone, widocznie rozmrożone- temperatura zmierzona w urządzeniu niezgodna z zaleceniami producenta) dokonano zarządzenia zabezpieczenia produktów o niewłaściwej jakości w ilości 971 szt. Nałożono mandat karny w wysokości 300,00 zł, wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne. Wydano decyzję nakazującą wycofanie z obrotu lodów objętych zarządzeniem zabezpieczenia oraz zobowiązano do przekazania kopii dokumentów dot. dalszego postępowania z masą towarową objętą zakazem - wykonano. Interwencję uznano za zasadną.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia:

- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń i wyposażenia (zakurzone regały ze środkami spożywczymi; mocno oblodzone wnętrza urządzeń zamrażalniczych, brudne prowadnice, zakurzone, z resztkami); brak bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP, w tym z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych; niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń (szczególnie podłóg), w tym ogólny nieład w pomieszczeniach; przechowywanie środków spożywczych bezpośrednio na podłodze, w przypadkowych miejscach (również w toalecie); bez zachowania segregacji asortymentowej; w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producentów; niewłaściwe przechowywanie pieczywa głęboko mrożonego przeznaczonego do odpieku w urządzeniach zamrażalniczych i mroźniach (bez osłon, część produktów niezabezpieczona przed zanieczyszczeniem, poza opakowaniem foliowym bądź w otwartych opakowaniach zbiorczych foliowych co powoduje ryzyko jego zanieczyszczenia); worki z odpadami komunalnymi przechowywane na zapleczu w przypadkowych miejscach; kosze na śmieci bez osłon; brak środków dezynfekcyjnych do powierzchni; brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników; przechowywanie środków spożywczych do zwrotu (do odpisu, przeterminowanych) w różnych pomieszczeniach, w przypadkowych miejscach.

- ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 35 szt. na 8250,00 zł;

- liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0;

- liczba przyjętych interwencji - 19;

dot. niewłaściwego przechowywania środków spożywczych i stosowania praktyk „mycia” mięsa na stoisku mięsno-wędliniarskim; wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia; braku dokumentacji do celów sanitarno-

epidemiologicznych personelu; stwierdzenia przez konsumenta zanieczyszczenia fizycznego w postaci odłamku plastiku w zakupionym napoju „Kubuś Play”; sprzedaży niewłaściwej jakości wędlin; wprowadzania do obrotu warzyw i owoców oraz surówek o niewłaściwej jakości, tj. zgniłych, zepsutych; obecności szczerów na terenie sklepu; prowadzenia w niehigieniczny sposób prac porządkowych na stanowisku mięsny; wprowadzania do obrotu rozmrożonych lodów opakowanych jednostkowo; dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu produktu ogórków małosolnych; niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w obiekcie - 8 interwencji uznano za zasadne.

- liczba pobranych próbek - 117:

- 7 próbek (Mleko pasteryzowane; Masło ekstra łąciate; Konserwa sterylizowana, mielonka wieprzowa Krakus; „Sezam łuskany Kresto”; Banany; „Sól Kujawska”; „Czekolada gorzka 64% kakao Magnetic” - do badań w kierunku oznaczania zawartości metali ciężkich, oceny znakowania oraz organoleptycznej – wyniki niekwestionowane;

- 1 próbka „Rama Claassic 100%” do badań w kierunku oznaczania zawartości WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen, suma 4 WWA, oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany,

- 1 próbka „Kawa rozpuszczalna Nestle Classic” do badań w kierunku oznaczania zawartości furanu, 2-metylofuranu, 3-metylofuranu, oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany,

- 1 próbka „Goplana Mocno gorzka 75% Cocoa” do badań w kierunku oznaczania obecności glutenu, oceny organoleptycznej i oceny znakowania – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka „Nestle Nan expert pro total complete” - do badań w kierunku oznaczania GMO, oceny znakowania - wynik niekwestionowany (uwaga do znakowania),

- 5 próbek („Filet z piersi kurczaka, świeży”; „Makrela-rejon połowu FAO 27.III.d”; „Polędwica cygańska wołowa”; „Dorsz-rejon połowu FAO 27.III.d”; „Świeże jaja klasa A”) do badania w kierunku oznaczania skażenia promieniotwórczego – stężenia radionuklidu cezu 137 Cs - wyniki niekwestionowane;

- 2 próbki („Dallmayr Classic – kawa ziarnista”; „Pieprz czarny mielony Culineo”) do badania w kierunku napromieniania, oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wyniki niekwestionowane;

- 8 próbek („Tortex Pikantny ketchup z charakterem”; „Go Tove Sałatka warzywna z jajkiem”; „Lays Salted- Chipsy ziemniaczane solone”; „Deser mleczny wysokobiałkowy o smaku czekoladowym Go Active”; „Ciasteczka francuskie Brześć”; „Suplement diety Krüger Vital Power Odporność”; „Morele całe owoce Bakalland”; „Stovit Marmolada o smaku różanym”) do badania w kierunku oznaczania substancji dodatkowych, oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wyniki niekwestionowane;

- 1 próbka Mięso przetworzone lub konserwowe / „Paszтет pieczony z indyka” do badania w kierunku wykrywania soi/białka soi oraz oceny organoleptycznej, oceny znakowania - wynik niekwestionowany (uwaga do znakowania);

- 1 próbka „Kwas cytrynowy -Dr Oetker” - do badania w kierunku oznaczania kryteriów czystości, oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wynik niekwestionowany;

- 1 próbka „Łopatka świeża b/k wieprzowa” - do badania w kierunku oznaczania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych - wynik niekwestionowany;

- 13x5 próbek („Groszek zielony Hortex”; „Mango Mrożna Kraina”; „Mlekovita Śmietana Polska 12% tłuszczu”; „Kluski śląskie Nasze Smaki”; „Black Angus steki wołowe”; „Szynka wieprzowa bez kości, bez golonki, bez skóry, bez tłuszczu-mięso mielone na życzenie klienta”; „Gyros

z kurczaka z sosem czosnkowym Dania Express”; „Pieprz czarny mielony” i „Pieprz czarny mielony natural”; „Żelatyna Uniwersalna do mięs, ryb, warzyw i deserów Dr Oetker”; „Drożdżówka z budyniem”; „Karmazyn tusza wędzona na ciepło, pakowana na miejscu próżniowo”) do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany;

- 1x1 próbka „Filet z piersi kurczaka” do badań w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Campylobacter w 10g – obecność), oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany;

- 1x9 próbka „Filety z makreli w oleju roślinnym Marinero” do badań w kierunku oznaczania histaminy, oceny organoleptycznej, oceny znakowania – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka Suplementy diety i podobne preparaty/ „Active Muss Minerale o smaku wiśniowym XXL 24 tabletki” - do badania w kierunku oznaczania zawartości składników mineralnych (magnez, wapń, miedź, cynk), oceny znakowania i oceny organoleptycznej - wynik niekwestionowany;

- 1 próbka „Suplement diety Graj do rana Shot” - do badania w kierunku oznaczania zawartości kofeiny, oceny znakowania i oceny organoleptycznej - wynik niekwestionowany (uwaga do znakowania);

- 1 próbka Kasza jaglana Kupiec - do badania w kierunku oznaczania alkaloidów tropanowych, oceny znakowania i oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka „Pieczywo chrupkie kukurydziano-jaglana, ekstrudowane Tovago Corn Millet Crispbread” do badania w kierunku oznaczania akryloamidu – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka „Tao Tao Sos sojowy” do badania w kierunku oznaczania 3MCPD i pochodnych – 3MCPD niezwiązanych w postaci estrów, oceny organoleptycznej i oceny znakowania – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka (UKŻ rezerwowe-skarga konsumentka) „Napój Kubaś Play jabłko, marchew, pomarańcza, limonka pasteryzowany niegazowany 400ml” do badań w kierunku oceny organoleptycznej, w tym obecność zanieczyszczeń fizycznych – wynik niekwestionowany.

- 1 próbka „Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu i ryzyku niedożywienia związanym z chorobą, szczególnie u pacjentów ze zwiększonym zapotrzebowaniem białkowym pn. Nutricia Nutridrink Protein o smaku waniliowym” do oceny znakowania przeprowadzonej przez pracowników PSSE w Sławnie – wynik niekwestionowany.

- 6 próbek („Korzeń pietruszki”; „Ryz brązowy Kros”; „Cebula biała polska”; „Cytryny”; „Burak czerwony”; „Mandarynki Nadorcott”) - do badań w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów, oceny organoleptycznej i biologicznej - wynik niekwestionowany.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

- ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 634;

- ilość decyzji zatwierdzających - 51 i warunkowo zatwierdzających - 2 (brak opracowanej dokumentacji opartej na zasadach systemu HACCP);

- ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami -271;

- ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 16;

- ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 0;

- liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0.

- najczęściej stwierdzone uchybienia w zakładach:
- brak bieżącego sprzątnięcia w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych obiektów, szczególnie zabrudzone podłogi, silnie zakurzone, z resztkami żywności szczególnie przy meblach i urządzeniach;
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych - niezabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, brak segregacji w urządzeniach, ogólny nieład; przechowywanie niezdezynfekowanych jaj w urządzeniach razem z innymi środkami spożywczymi; przechowywanie mięsa zakupionego w stanie świeżym a zamrożonego w obiekcie po upływie terminu przydatności do spożycia
- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych, zamrażalniczych oraz urządzeń produkcyjnych, sprzętu produkcyjnego, szaf przelotowych na czyste naczynia stołowe
- zabrudzone uszczelki, prowadnice, resztki żywności, powierzchnie zatłuszczone;
- brak aktualnych zapisów wynikających z dokumentacji HACCP, głównie zapisów z monitoringu temperatur z urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych;
- środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia;
- brak dokumentacji potwierdzającej właściwy stan zdrowia pracowników;
- przechowywanie w pomieszczeniach zbędnych, niezwiązanych z prowadzoną działalnością przedmiotów, np. w pomieszczeniu kuchni rzeczy niezwiązanych z produkcją tj. narzędzia;
- brak środka do dezynfekcji mających kontakt z żywnością lub środki po terminie ważności;
- krzyżowanie się dróg „brudnych” i „czystych” (obieranie ziemniaków w kuchni głównej podczas prowadzenia prac produkcyjnych);
- niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitów, drzwi w pomieszczeniach oraz zły stan techniczny wyposażenia, np. regałów, urządzeń chłodniczych.
 - Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 32 szt. na 7,700 zł.
 - Liczba wniosków o ukaranie do Sądu - 0.
 - Liczba przyjętych interwencji - 20 (8 zasadnych), dot.:
- naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- wykorzystania w obiekcie środków spożywczych po upływie terminu do spożycia oraz przechowywania środków spożywczych w otwartych puszkach;
- nieprawidłowości w zakresie alergenów, w tym informowania konsumentów o substancjach alergennych wykorzystywanych w przygotowywanej żywności oraz serwowania produktów zawierających gluten osobie będącej na diecie bezglutenowej;
- obecności kawałka szkła w potrawie;
- złej jakości posiłków („zamówiony w obiekcie posiłek był popsuty, śmierdzący”; „posiłki niedogotowane, zimne oraz przesolone”, „do herbaty dodaje się zbyt dużą ilość cukru”); monotonnego wyżywienia; niesmaczne posiłki;
- wystąpienia dolegliwości chorobowych (nudności, osłabienie, wymioty) po spożyciu posiłków w obiekcie;
- podawania dań niedostosowanych dla dzieci (tj. dań głównie smażonych i mącznych, przesolonych), wydzielania posiłków, bez możliwości dokładki nawet dla dzieci oraz braku serwowania napojów dla osób przebywających w izolacji)
- obecności włosów w serwowanych posiłkach;
- brudnych naczyń stołowych;
- niewłaściwej gospodarki odpadami kat. III (odpady pokonsumpcyjne), w tym ich przechowywania.

- Liczba pobranych próbek – 48, w tym 15 kwestionowanych:
 - 1 x 5 „Kebab z mięsa drobiowego mrożony” w ramach urzędowej kontroli do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność) oraz oceny organoleptycznej - wyniki niekwestionowane;
 - 2 x 5 lody z automatu w ramach urzędowej kontroli z próbek rezerwowych do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba, Enterobacteriaceae - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej - wyniki niekwestionowane;
 - 2 x 5 lody z automatu w Kiosku cukierniczym z małą gastronomią, ul. Conrada 30, 76-150 Darłowo i w Punkcie Gastronomicznym, ul. Darłowska 35, 76-156 Dąbki w ramach urzędowej kontroli z próbek rezerwowych do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba, Enterobacteriaceae - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Wyniki pobranych próbek żywności kwestionowane
 - w 5 próbkach lodów stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae (wyniki: 1,3 x 10⁴ jtk; 1,4 x 10⁴ jtk; 6,7 x 10³ jtk; 8,9 x 10³ jtk; 1,2 x 10⁴ jtk), (wyniki: 2,9 x 10⁴ jtk; 1,2 x 10⁴ jtk; 1,0 x 10⁴ jtk; 2,9 x 10³ jtk; 4,9 x 10³ jtk);
 - 1 x 5 lody z automatu pobrane ponownie (po kwestionowanym wyniku) w ramach próbek rezerwowych do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Enterobacteriaceae-liczba w 1g). Wyniki pobranych próbek kwestionowane (wyniki: 2,5 x 10⁴ jtk; 1,3 x 10³ jtk; 1,3 x 10³ jtk; 6,1 x 10² jtk; 5,6 x 10² jtk);
 - 2 x 5 lody z automatu pobrane ponownie (po kwestionowanym wyniku) w ramach próbek rezerwowych. Próbki pobrano do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej (Enterobacteriaceae- liczba w 1g). Wyniki pobranych próbek żywności niekwestionowane.
- Po otrzymaniu kwestionowanych wyników badań próbek lodów PPIS w Sławnie wydał w 2 zakładach decyzje administracyjne na poprawę stanu higieniczno-sanitarnego, które zarządziły:
- przeprowadzić dokładne i skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w zakładzie, pomieszczeń zakładu oraz przestrzegać higienę personelu w celu uzyskania zadowalającego poziomu stanu sanitarno- higienicznego,
 - przeprowadzić ponowne szkolenie personelu z zakresu przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, w tym higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji oraz z zakresu przeprowadzania czynności mycia i dezynfekcji zgodnie z opracowanym planem mycia i dezynfekcji oraz udokumentować fakt przeprowadzenia szkolenia.
- 6 próbek wymazów czystościowych (2 wymazy z rąk personelu - pracownik kuchni oraz kelner; 3 wymazy ze sprzętu i wyposażenia oraz 1 wymaz z kubka-naczynie stołowe) w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej - Salmonella - obecność, Staphylococcus aureus – obecność, pałeczki z grupy coli – obecność- wyniki niekwestionowane. PPIS w Sławnie w związku z zawyżoną ogólną liczbą drobnoustrojów na powierzchniach mających kontakt z żywnością, zwrócił uwagę na konieczność dokładnego i skutecznego prowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni wyposażenia i sprzętu produkcyjnego używanego przy produkcji posiłków w obiekcie oraz prowadzenia systematycznych szkoleń pracowników w w/w zakresie.
 - 2 próbki posiłków w kierunku oznaczania wartości odżywczej, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu oraz węglowodanów.

1.6. Środki transportu

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów – 266.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 4 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 4.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach – nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek kierunku badań oraz wyniki badań, a w przypadku kwestionowania opisać podjęte działania – nie dotyczy.

1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 13
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających – 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami – 2.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego – 0.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem – 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem -0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach – nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych – 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do Sądu – 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek - Pobrano 1 próbkę Wyroby z tworzyw sztucznych „Kubek termiczny Ilario Odello” - do badania w kierunku oceny organoleptycznej materiałów do kontaktu z żywnością – wynik niekwestionowany.

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

W 2023r. do badań pobrano 195 próbek, w tym 180 próbek środków spożywczych, 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, 4 próbki zmiotek mąki, 4 próbki produktów kosmetycznych oraz 6 próbek wymazów czystościowych. Na podstawie uzyskanych wyników stwierdzono, że 168 próbek badanych produktów odpowiadało wymaganiom i nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka. Kwestionowano 25 próbek lodów z automatu pobranych w ramach urzędowej kontroli w sezonowych punktach produkcji oraz 1 próbkę zmiotek mąki.

Asortyment i kierunki badań opisano w poszczególnych grupach obiektów.

W okresie trwania sezonu letniego pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie pobrali w trakcie kontroli sanitarnych, próbki lodów z automatu celem oceny jakości

mikrobiologicznej (kierunek badań Salmonella spp.- obecność w 25g; Listeria monocytogenes- liczba w 1g, Enterobacteriaceae - liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej – w 3 obiektach próbki kwestionowano z uwagi na przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae:

- 1 x 5 próbek (rezerwowych) lodów z automatu w w Kiosku cukierniczym z małą gastronomią w Darłowie - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 5 z 5 próbek (wyniki: $1,3 \times 10^4$ jtk; $1,4 \times 10^4$ jtk; $6,7 \times 10^3$ jtk; $8,9 \times 10^3$ jtk; $1,2 \times 10^4$ jtk);

- 2 x 5 próbek (rezerwowych) lodów z automatu w Punkcie Gastronomicznym w Dąbkach - w 5 próbkach lodów stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae (wyniki: $2,9 \times 10^3$ jtk; $1,2 \times 10^4$ jtk; $1,0 \times 10^4$ jtk; $2,9 \times 10^3$ jtk; $4,9 \times 10^3$ jtk); ponownie stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 5 z 5 próbek (wyniki: $2,5 \times 10^4$ jtk; $1,3 \times 10^3$ jtk; $1,3 \times 10^3$ jtk; $6,1 \times 10^2$ jtk; $5,6 \times 10^2$ jtk);

- 2 x 5 próbek (rezerwowych) lodów z automatu w Wytwórni Lodów z Automatu w Dąbkach - przekroczona dopuszczalna liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae (wyniki: $1,8 \times 10^4$ jtk; $1,0 \times 10^4$ jtk; $1,3 \times 10^4$ jtk; $8,9 \times 10^3$ jtk; $1,0 \times 10^4$ jtk); ponownie stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 5 z 5 próbek (wyniki: $1,6 \times 10^3$ jtk; $1,8 \times 10^3$ jtk; $9,6 \times 10^2$ jtk; $7,2 \times 10^2$ jtk; $5,1 \times 10^2$ jtk).

W związku z powyższym PPIS w Sławnie wydał przedsiębiorcom decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności na przeprowadzenie zabiegów mycia i dezynfekcji w celu uzyskania zadowalającego poziomu stanu sanitarno-higienicznego oraz przeprowadzenia ponownych szkoleń personelu z zakresu przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. By potwierdzić skuteczność przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń używanych w przedmiotowych zakładach przeprowadzono ponowny pobór próbek lodów (próbki pobrane z puli próbek rezerwowych). We wszystkich zakładach uzyskano zadowalające wyniki badania próbek lodów.

W trakcie kontroli w piekarni pobrano w ramach urzędowej kontroli, próbkę sanitarną zmiotek mąki celem oceny biologicznej – obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości – wynik kwestionowany (w próbce stwierdzono obecność szkodników: 7 żywych chrząszczy, 42 żywe larwy, 1 martwego chrząszcza, 1 martwą larwę). Decyzją z rygorem natychmiastowej wykonalności wstrzymano działalność produkcyjną w zakładzie. W terminie późniejszym ponownie pobrano próbkę zmiotek – wynik niekwestionowany. Postępowanie opisano w części dot. piekarni.

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana

Ogółem w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup i żywnością wzbogacaną w 2023r. przeprowadzono 38 kontroli.

W trakcie przeprowadzanych kontroli dokonywano oceny ekspozycji suplementów diety i żywności dla określonych grup (nieprawidłowości nie stwierdzono).

Dodatkowe działania dotyczyły obserwacji stron internetowych za pomocą przeglądarki GOOGLE, portalu Allegro i OLX, CENEO. Nie stwierdzono przedsiębiorców z terenu powiatu sławieńskiego wprowadzających do obrotu suplementy diety, w tym również reklamowane jako preparaty o właściwościach leczniczych, pomocnych w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym (m. in. suplementy pn. „Detonic”, marki Colon, produkty zawierające johimbineę, produkt pn. „Kryształy japońskie”, suplement „SHILAJIT”, „Parazytek”, „BorelissPro”, „A-cardin”, „Morning Slim”, „Diabetins”, „Glikotril”).

Ponadto do badań w ramach UKŻ w 2023r. pobrano następujące próbki:

- 1 próbka – Suplement diety „Activ Muss minerały o smaku wiśniowym XXL 24 tabletki” – w kierunku oznaczania składników mineralnych (wapnia, magnezu, cynku, miedzi), oceny znakowania oraz oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany;

- 1 próbka - „Krüger Vital Power Odporność- Suplement diety” - w kierunku oznaczania substancji dodatkowych (substancje konserwujące: kwas sorbowy, kwas benzoowy i ich sole) oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania - wynik niekwestionowany;

- 1 próbka - Suplement diety „Graj do rana Shot” – w kierunku oznaczania kofeiny, oceny znakowania, oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany. Wniesiono uwagę do znakowania w/w suplementu diety tj.: Datę minimalnej trwałości zawierającą oznaczenie dnia poprzedza się sformułowaniem „Najlepiej spożyć przed...” w innych przypadkach wyrażeniem „Najlepiej spożyć przed końcem...”. Powyższe wynika z art. 24 ust. 2 zał. X Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

- 1 próbka - Preparaty dla niemowląt i dalszego żywienia niemowląt Nestlé, NAN expert pro total complete 2, Mleko następne w proszku dla niemowląt powyżej 6 miesiąca - w kierunku oznaczania GMO, oceny znakowania – wynik niekwestionowany. W wyniku oceny znakowania stwierdzono błąd pisarski dotyczący zawartych w produkcie kwasów tłuszczowych wielonienasyconych. W tabeli z wartościami odżywczymi znajdującej się na opakowaniu widnieje napis „kwasy tłuszczowe wielonasycone”.

Powyższe uwagi do znakowania wskazanych wyżej produktów zostały przekazane właściwym terenowo Inspektorom Sanitarnym nadzorującym producentów w/wym. produktów.

- z grupy Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu i ryzyku niedożywienia związanym z chorobą, szczególnie u pacjentów ze zwiększonym zapotrzebowaniem białkowym – pobrano produkt pn. Nutricia Nutridrink Protein o smaku waniliowym do oceny znakowania przeprowadzonej przez pracowników PSSE w Sławnie. W wyniku przeprowadzonej oceny uwag do znakowania produktu nie wniesiono.

W ramach bieżącego nadzoru nad suplementami diety pracownicy PPSE w Sławnie przeprowadzili ocenę znakowania następujących suplementów diety:

- Suplement diety pn. Fitolizyna® nefrocaps FORTE, Zakłady farmaceutyczne POLPHARMA S.A., ul. Pelplińska 19, 83-200 Starogard Gdański;

- Suplement diety pn. Apar dex, Producent: Synoptis Pharma Sp. z o.o., ul. Krakowiaków 65, 02-255 Warszawa www.synoptispharma.pl;

- Suplement diety pn. Para Farm MAX Plus 100 ml, Producent: Invent Farm Sp. z o.o. ul. Karpacka 66, 20-868 Lublin (opisano poniżej);

- Suplement diety „Parasine Plus”, Producent: Mitra Producent naturalnych suplementów diety, ul. Grenadierów 13/96, Warszawa (opisano poniżej).

W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, dot. internetowej sprzedaży suplementów diety reklamowanych jako preparaty o właściwościach leczniczych, pomocnych w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym pracownicy dokonywali regularnego przeglądu ofert stron internetowych oraz oceny znakowania suplementów diety prezentowanych na stronie internetowej prowadzonej przez nadzorowanego przedsiębiorcę.

Ocenie poddano następujące suplementy diety:

- „Suplement diety Acerola ze stevią” – do ssania;

- „Ashwagandha Ekstrakt 60 kapsułek - Suplement diety”;

- „Dla diabetyków - Ekologiczny Suplement diety” Dary natury;
- Suplement diety „BICAPS® MAG B6”;
- Suplement diety MOJE SERCE 60 KAPS. – AURA HERBALS”;
- „Suplement diety - Kwas L- askorbinowy 1000 g, Witamina C / Soul Farm”;
- Chrom GTF ACTIVE CR-COMPLEX 200 MG 100 Tabletek/ /ALINESS;
- Miedź TRIO 2,5 MG 100 Vegą Tabletek / /ALINESS;
- HERBATKA DLA SERDUSZKA BIO (25 x 2 g) 50 g – / DARY NATURY;
- FISH OMEGA-3 180/120MG – 90 KAPS. /ALINESS;
- Suplement diety CHLORELLA (MIKROALGA)” /Soul Farm”/ 120 kapsułek Premium;
- „Czosnek Plus Ekologiczny Suplement diety”/ Producent: MIROSŁAW ANGIELCZYK DARY NATURY, KORYCINY 73, 17-315 GRODZISK;
- EKOLOGICZNA HERBATKA CIŚNIENIE KRWI BIO/ Suplement diety (25 x 2 g) - 50g / „DARY NATURY”;
- Suplement diety BICAPS® COLLAGEN FISH+ – 60 kapsułek / PRODUCENT Formeds Sp. z o. o.ul. Grunwaldzka 184, 60-166 Poznań;
- Aliness, Cynk Organiczny Trio 15 mg, Producent: Medicaline Konrad Malitka, Ostrówiec 150, 05-480 Karczew;
- Suplement diety „Parasine Plus” Producent: Mitra Producent naturalnych suplementów diety, ul. Grenadierów 13/96, Warszawa;
- Suplement diety – Czystek ekstrakt / Soul Farm.

W wyniku przeprowadzonej analizy znakowania produktów w ramach bieżącego nadzoru oraz w odniesieniu do informacji zawartych na sprawdzonej stronie internetowej wniesiono uwagę do znakowania suplementu diety pn. Para Farm MAX Plus 100 ml oraz „Parasine Plus” - produkty prezentowane na stronie internetowej naruszają wymagania art. 7 pkt 3 poprzez umieszczenie na w/w stronie informacji „przeciw pasożytom”. Podjęto czynności kontrole w obiekcie – który prowadzi w/wym. stronę internetową. W toku kontroli ustalono, iż przedsiębiorca oferuje w sprzedaży stacjonarnej produkt pn. „Mitra Parasine Plus”, lecz o zmienionej przez producenta etykiecie, na której nie widnieją już informacje „przeciw pasożytom” oraz inne wskazujące na lecznicze działanie ww. suplementu. Według wyjaśnień przedsiębiorcy różnica w znakowaniu produktu oferowanego na stronie internetowej, a stacjonarnie w sklepie wynikała z użycia przez przedsiębiorcę „starego” zdjęcia.

W odniesieniu do suplementu pn. Para Farm MAX Plus 100 ml przedsiębiorca dobrowolnie wycofał z oferty strony internetowej oceniany suplement diety. Zobowiązano Stronę do zweryfikowania treści zamieszczanych na stronie internetowej obiektu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Do chwili obecnej strona www.poranaeko.pl pozostaje wyłączona – na stronie widnieje komunikat „Strona wyłączona. Tryb modernizacji”.

Ocena znakowania pozostałych produktów nie wykazała nieprawidłowości.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Ogółem w 2023r. skontrolowano 187 obiektów żywności i żywienia oraz 27 obiektów obrotu żywnością, prowadzące działalność w sezonie letnim przeprowadzając 247 kontroli sanitarnych. Wydano 44 decyzje zatwierdzające zakłady oraz 7 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego w obiektach. Nałożono 31 mandatów karnych na kwotę 7200,00 zł.

Pobrano 55 próbek środków spożywczych:

- 11x5 próbek lodów z automatu w Wytwórniach Lodów z Automatu i Punktach Małej Gastronomii do badania w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej – Salmonella w 25g - obecność, Listeria monocytogenes w 1g - liczba oraz Enterobacteriaceae w 1g - liczba - 25 kwestionowanych z uwagi na przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 5 z 5 próbek.

Rozpatrzono 16 interwencji, z czego 3 uznano za zasadne. Interwencje dotyczyły:

- nieświeżych, nieurozmaiconych posiłków podawanych w obiekcie;
- niewłaściwego przechowywania surowców;
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego w postaci wymiotów oraz biegunki;
- niewłaściwego stanu sanitarnego w obiektach.

W okresie sezonu letniego przeprowadzono 137 kontroli sanitarnych w obiektach prowadzących żywienie zbiorowe otwarte, w tym 82 kontrole w Punktach Małej Gastronomii. Wydano 35 decyzji zatwierdzających obiekty na wniosek strony, w tym 29 w punktach małej gastronomii.

Zgłoszeń interwencyjnych w zakładach małej gastronomii nie odnotowano.

W trakcie kontroli sanitarnych w obiektach żywienia zbiorowego otwartego nałożono 20 mandatów karnych, w tym 11 w zakładach małej gastronomii za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarnej:

- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych (zabrudzone resztkami żywności na półkach i w prowadnicach);
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- krzyżowanie się dróg brudnych i czystych;
- niewłaściwy stan sanitarny podłóg (podłogi w częściach produkcyjnych zabrudzone, szczególnie przy urządzeniach);
- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń;
- brak środka do dezynfekcji mających kontakt z żywnością oraz płynu do dezynfekcji rąk;
- brak prowadzonych zapisów wynikających z dokumentacji HACCP;
- zatrudnianie osób bez dokumentów potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w kontakcie z żywnością.

Stwierdzone nieprawidłowości, w tym stanu technicznego:

- ściany i sufity w pomieszczeniach z zaciekami, z ubytkami, odchodzącą farbą, trudne do utrzymania w czystości; trudna do utrzymania w czystości podłoga, z kostki/płyt brukowych;
- futryna drzwiowa z zerdzewieniami; brak drzwi pomiędzy pomieszczeniami obróbki „brudnej” i „czystej”;
- w części produkcyjnej maszyna do lodów bez osłon, z widocznym mechanizmem;
- w części magazynowej warzyw półki napuchnięte od wilgoci, trudne do utrzymania w czystości;
- w kuchni właściwej otwarte okno - bez zabezpieczenia przeciw owadom siatką;
- niedostępność informacji nt. składników alergicznych w ofercie znajdującej się na stronie internetowej obiektu;
- brak opracowanego harmonogramu badania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie (lodów z automatu) na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dotyczącymi środków spożywczych.

W zakładach małej gastronomii wydano 26 decyzji administracyjnych:

- 1 decyzję na poprawę stanu technicznego w obiekcie;
- 2 decyzje nakazujące przeprowadzenie zabiegów higienicznych i szkolenia personelu po kwestionowanym wyniku badania lodów z automatu;
- 20 decyzji zatwierdzających zakłady;
- 3 decyzje umarzające postępowanie.

W okresie sezonu letniego przeprowadzono 41 kontroli sanitarnych w obiektach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte. 2 zakłady zatwierdzono na wniosek strony.

Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF oraz 9 kontroli w związku z przyjętymi zgłoszeniami interwencyjnymi.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- złej jakości posiłków („posiłki mają wiele do życzenia - ziemniaki są niedogotowane, zimne oraz przesolone”), podawania niesmacznych potraw w obiekcie; monotonnych posiłków, serwowanych codziennie tych samych; „podaje się na śniadanie stęchłe, pokryte pleśnią płatki, kolejnego dnia podano ponownie płatki i parówki”.
- obecności włosów w serwowanych posiłkach;
- zachorowań osób przebywających w obiektach;
- niewłaściwego stanu sanitarnego naczyń stołowych.

2 interwencje uznano za zasadne, 7 niezasadnych.

Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF (dot. przekroczenia sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie Kmin rzymski mielony Prymat, nr partii 1394992, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2025; w sprawie wykrycia Salmonella enteridis i Salmonella Newport w filecie z kaczki pochodzącym z Polski).

W trakcie kontroli sanitarnych w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego nałożono 6 mandatów karnych za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarnej:

- brak prowadzonych zapisów wynikających z dokumentacji HACCP;
- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością;
- zamrożone mięso po terminie przydatności do spożycia;
- niewłaściwy stan sanitarny szafy przelotowej na naczynia oraz urządzenia zamrażalniczego;
- przechowywanie gotowych potraw w urządzeniach chłodniczych bez zabezpieczenia przed ich wtórnym zanieczyszczeniem.

Stwierdzone nieprawidłowości stanu technicznego:

- ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych z wykwitami pleśni oraz miejscowymi złuszczeniami farby na ścianach w zmywalni naczyń stołowych;
- podłogi oraz połączenia ścian z podłogą z częściowymi ubytkami płytek podłogowych, pęknięciami powierzchni, częściowo odklejające się od podłogi;
- drzwi do pomieszczenia obróbki brudnej napuchnięte od wilgoci, z odchodzącą farbą o nierównej powierzchni trudne do utrzymania w czystości i zamknięcia.

Wydano 6 decyzji administracyjnych:

- 3 decyzje na poprawę stanu technicznego;
- 2 decyzje zatwierdzające zakłady;

- 1 decyzję umarzającą postępowanie.

Ponadto w jednym zakładzie ustalono, że nie posiada zatwierdzenia w zakresie prowadzonej działalności żywieniowej, właściciel nie złożył stosownego wniosku do PSSE w Sławnie. W 1 zakładzie nie informowano o substancjach powodujących alergię zawartych w serwowanych posiłkach. PPIS w Sławnie złożył wnioski o ukaranie przedsiębiorców z art. 103 ust. 1 pkt 4 oraz w art. 103 ust. 1 pkt 1b, lit. c) ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie – postępowania w toku.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF

W 2023r. na wniosek Głównego Inspektora Sanitarnego, w związku z powiadomieniami nadesłanymi w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywności i Środkach Żywienia Zwierząt, pracownicy tut. Stacji podjęli działania mające na celu ustalenie obecności w obrocie handlowym następujących produktów, a także monitorowanie procesu ich wycofywania:

1) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.6.2023 z dnia 11.01.2023r., dotyczącym powiadomienia alarmowego nr 2022.0127 dotyczącego przekroczenia poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu $809 \pm 81 \mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie pn. Herbatniki Petit Beurre Apetitki, herbatniki premium biscuits, 200g, numer partii: 18.09.2023.C, data minimalnej trwałości: 18.09.2023, wyprodukowanym w Rumunii, dla: Eurobrand Sp. z o.o., ul. Płochocińska 111/114, 03-044 Warszawa. Podjęto czynności kontrolne wobec 5 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Hurtownię DUET, ul. Sportowa 3F, 76-200 Słupsk, która dystrybuowała kwestionowany produkt. W żadnym z obiektów na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – ustalono, że został sprzedany klientom ostatecznym na paragon fiskalny. Ponadto przeprowadzono rozmowy telefoniczne z przedsiębiorcami 2 obiektów i ustalono, że na stanie sklepów nie znajdują się kwestionowane produkty i zostały sprzedane klientom ostatecznym w trakcie prowadzenia przez przedsiębiorcę sklepu; w drugim sklepie kwestionowany towar został sprzedany klientom ostatecznym w trakcie sezonu letniego (sklep działał do końca sierpnia 2022r.). Właściciele sklepów oświadczyli, iż nie zostali poinformowani przez hurtownię o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

2) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.7.2023 z dnia 11.01.2022r., dot. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi nr 2022.14 dotyczącego przekroczenia poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu $964 \pm 96 \mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie pn. Herbatniki Petit Beurre Apetitki, 200 g, numer partii: 30.08.2023.B, data minimalnej trwałości: 30.08.2023, wyprodukowanym w Rumunii, dla: Eurobrand Sp. z o.o., ul. Płochocińska 111/114, 03-044 Warszawa. Podjęto czynności kontrolne wobec 5 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Hurtownię DUET, ul. Sportowa 3F, 76-200 Słupsk, która dystrybuowała kwestionowany produkt. W żadnym z obiektów na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu – ustalono, że został sprzedany klientom ostatecznym na paragon fiskalny. Ponadto przeprowadzono rozmowy telefoniczne z przedsiębiorcami 2 obiektów, ustalono, iż w 1 sklepie nie znajdują się kwestionowane produkty i zostały sprzedane klientom ostatecznym w trakcie prowadzenia przez

przedsiębiorcę sklepu; a w drugim, że kwestionowany towar został sprzedany klientom ostatecznym w trakcie sezonu letniego (sklep działał do końca sierpnia 2022r.). Właściciele sklepów oświadczyli, iż nie zostali poinformowani przez hurtownię o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

3) w związku z pismem znak: znak: NHŻ.9220.8.2023 z dnia 12.01.2023r., w sprawie powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 2022.24 z dnia 16.12.2022r., dot. stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ($2283 \pm 365 \mu\text{g/kg}$) w suplementie diety pn. HERBS, Tymianek i Podbiał, masa netto: 30g (12 pastylek), numer partii: 31722, data minimalnej trwałości: 09.2024. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów umieszczonych na liście dystrybucyjnej. Na stanie jednego sklepu w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego suplementu diety, który w dniu 03.01.2023r. został zwrócony do Magazynu Centralnego w ilości 7 sztuk. Okazano dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu: numer zwrotu 220865, numer nadania 33084. Pozostałe 7 sztuk zostały sprzedane klientom ostatecznym. Dokument zwrotu został wygenerowany z systemu w trakcie trwania kontroli, oryginalne potwierdzenie zwrotu zostało przekazane do Centrali. Na stanie drugiego sklepu w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego suplementu diety, który w dniu 29.12.2022r. został zwrócony do Magazynu Centralnego (sklep w trakcie ustalania, do którego z magazynów odbył się zwrot) w ilości 7 sztuk. Okazano dokument z dnia 29.12.2022r. potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu: numer zwrotu 220865, numer nadania 30368. Pozostałe 7 sztuk zostały sprzedane klientom ostatecznym. Ponadto przeprowadzono rozmowę telefoniczną z kierownikiem zlikwidowanego już sklepu, która oświadczyła, iż sklep został zamknięty, a asortyment sklepu w dniu 11.12.2023r. został przekazany na Magazyn Centralny.

4) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.9.2023 z dnia 16.01.2023r. dot. powiadomienia alarmowego nr 2023.0064 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyn (aflatoksyna B1 na poziomie $90,92 \pm 21,73 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 na poziomie $97,52 \pm 21,95 \mu\text{g/kg}$) w ekologicznych orzechach pistacji, 10 kg, numer partii 12/DE-ÖKO-005; numer partii nadany przez litewską firmę LOT: E1009-16, kraj pochodzenia: Iran, najlepiej spożyć przed 31/08/2023. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez firmę Bio Planet S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno, która dystrybuowała kwestionowany produkt, który zgodnie z przekazaną listą dystrybucji był odbiorcą 6 szt. kwestionowanego produktu 75g (w trakcie kontroli przedsiębiorca okazał faktury na zakup produktu). Na stanie w dniu kontroli stwierdzono zabezpieczony przez przedsiębiorcę po powiadomieniu przez dostawcę o wycofywaniu kwestionowany produkt w ilości 2 sztuk o numerach partii: 1 sztuka 297-720419 z datą przydatności do spożycia 31.08.2023 oraz 1 sztuka 9-720112 z datą przydatności do spożycia 31.08.2023r. Towar został zabezpieczony na wydzielonej półce pod ladą w miejscu niedostępnym dla klientów i przygotowany do zwrotu do dostawcy. Pozostałe 4 sztuki zostały sprzedane klientom ostatecznym. W dniu 02.02.2023r. PPIS otrzymał dokument potwierdzający odbiór 2 sztuk kwestionowanego produktu - Faktura korygująca nr KFS 1983/W/2023 do dokumentu FS 31224/W/2022 z dnia 19.04.2022r. na zwrot 1 sztuki oraz Faktura korygująca nr KFS 1984/W/2023 do dokumentu FS 23321/W/2022 z dnia 22.03.2022r. na zwrot 1 sztuki.

5) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.13.2023 z dnia 23.01.2023r., dot. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Niemiec nr 2023.0392 w sprawie przenikania węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH) oraz węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) z opakowania do kaszy orkiszowej Sonko, 200 g, numer partii 77.9, najlepiej spożyć przed 10/02/2023, wyprodukowanej przez SONKO Sp. z o.o. ul. Ryżowa 1, 55-040 Kobierzyce. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Magazyn Hurtowy Eurocash, ul. Przemysłowa 5, 73-110 Stargard, który dystrybuował kwestionowany produkt. Zgodnie z przekazaną listą dystrybucji obiekt był odbiorcą 6 szt. kwestionowanego produktu pn. Kasza orkiszowa SONKO (w trakcie kontroli przedsiębiorca okazał faktury na zakup produktu). Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu - został sprzedany klientom ostatecznym. Właściciel sklepu oświadczył, iż został poinformowany przez hurtownię o procesie wycofania kwestionowanego produktu.

6) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.15.2023 z dnia 24.01.2023r., dot. powiadomienia alarmowego zgłoszonego przez pojedynczy punkt kontaktowy Niemiec nr 2022.5363-fup17 (iRASFF 592333) w sprawie stwierdzenia wysokiego poziomu estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych w produkcie pn. ciastka Unicorn wheels, 220 g, marki Aldiva, pochodzącym z Turcji - wycofaniu podlegają dwie kolejne partie (42107920020210000255, data minimalnej trwałości 23.12.2023r. oraz 12252002021000000150, data minimalnej trwałości: 04.09.2023r.) kwestionowanego produktu z sieci sklepów TEDI. Podjęto czynności kontrolne wobec podmiotu umieszczonego na przesłanej liście dystrybucyjnej. Zgodnie z przekazaną listą obiekt był odbiorcą 3 szt. kwestionowanego produktu. Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu - został sprzedany klientom ostatecznym. Ponadto ustalono, iż w sklepie przy stanowiskach kasowych umieszczono informację dotyczącą możliwości zwrotu przez klientów kwestionowanego produktu.

7) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.22.2023 z dnia 21.02.2023r., dot. powiadomienia alarmowego władz Włoch nr 2023.1191 w sprawie wykrycia Salmonella spp. w kiełbasie salami pn. Salame strolghino, numer partii: 16, wyprodukowanej przez włoską firmę Salumificio Galli romeo Srl. Przedmiotowy produkt został dostarczony do wszystkich w Polsce centrów dystrybucyjnych firmy Lidl sp. z o.o. sp. k. Produkty dostarczone do Polski oznaczone były datami minimalnej trwałości: 01/05/2023, 30/04/2023, 28/04/2023. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów. Na stanie w obu obiektach stwierdzono 5 sztuk kwestionowanego produktu, które zostały zabezpieczone przez pracowników do momentu podjęcia decyzji o sposobie postępowania z kwestionowanym produktem. W dniu 27.02.2023r. do PSSE w Sławnie wpłynęło pismo znak: NHŻ.9220.22.2023, dot. ustaleń z Centrum Dystrybucyjnym LIDL, ul. Metalowa 12, 73-102 Stargard, zgodnie z którymi produkty zostały zutylizowane w sklepach i odebrane wraz innymi produktami przez firmę Bioproten. Pozostałe ilości kwestionowanego produktu zostały wyprzedane indywidualnym klientom na paragon. Ilość stwierdzone podczas kontroli w obu sklepach były zgodne z przesłanym dokumentem wycofania.

8) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.25.2022 z dnia 22.02.2023r., dot. przekazania powiadomienia informacyjnego w celu nr 2815/1/2023, w związku ze stwierdzeniem wykrycia Salmonella Typhimurium w jednej próbce medalionów z indyka nr partii 23013001, pobranej

w dniu 01.02.2023r. w „Przedsiębiorstwie Produkcyjno-Handlowym INDYK-MAZURY Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” spółka komandytowa, Gizewiusza 32, 14-100 Ostróda, WNI 28150501. Kwestionowany produkt rozdystrybuowany był przez Hurtownię z Gdańska do 2 obiektów na terenie powiatu sławieńskiego, w których podjęto czynności kontrolne. Na stanie obu sklepów nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Produkt w całości został sprzedany klientom ostatecznym.

9) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.32.2023 z dnia 24.03.2023 w ślad za pismem Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 24.03.2023r. znak: NZB.68.113.2023/MP/3 w związku z powiadomieniem alarmowym nr 2023.1857 (iRASFF 601850) zgłoszonym przez pojedynczy punkt kontaktowy Danii, dot. wykrycia aflatoksyn (suma aflatoksyn B1+B2+G1+G2) na poziomie 11,2 µg/kg w produkcie ekologicznym Popcorn, 1000 g, numer partii: 80-230123, data minimalnej trwałości: 30/09/2024, kraj pochodzenia: Turcja, dostarczonym do duńskiej firmy Naturkost ApS był podmiot Bio Planet S.A. Wilkowa Wieś 7,05-084 Leszno. Podjęto czynności kontrolne wobec 2 podmiotów. Sklep spożywczo-przemysłowy „Społem” PSS nr 1 LUX, ul. Ks. Kard. Wyszyńskiego 1, 76-100 Sławno - na stanie stwierdzono 1 sztukę kwestionowanego produktu, która została zabezpieczona przez kierownika i zostanie zwrócona do firmy BIO PLANET S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno. Pozostałe 5 sztuk zostało sprzedane klientom ostatecznym. Sklep nie został poinformowany o procedurze wycofania towaru. W dniu 03.04.2023r. PPIS w Sławnie otrzymał dokument potwierdzający odbiór z w/w sklepu 1 sztuki kwestionowanego produktu – Faktura korygująca z dnia 30.03.2023r. nr KFS 11179/W/2023 do dokumentu FS 15776/W/2023 z dnia 21.02.2023r. Sklep ekologiczny „Pora na EKO”, ul. Jedności Narodowej 36/91, 76-100 Sławno, na stanie sklepu nie stwierdzono kwestionowanego produktu, został sprzedany klientom ostatecznym. Przedsiębiorca został poinformowany o procedurze wycofania towaru.

10) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.51.2023 z dnia 02.06.2023r., w nawiązaniu do informacji otrzymanej z WSSE w Gdańsku za pośrednictwem iRASFF w sprawie powiadomienia informacyjnego nr # 612338 z dnia 22.05.2023r., dot. wykrycia Salmonella spp. – obecność w 25g w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn. „Kebab DENIZ” – surowy wyrób mięsny z nogi z kurczaka, drobiowy głębokomrożony, producent: EFES POL FEDAI SIMSEK sp. z o. o., ul. Obornicka 15, 62-002 Złotkowo, nr partii produkcyjnej U/73/23, data minimalnej trwałości 20.04.2024r. Podjęto czynności kontrolne wobec przedsiębiorcy umieszczonego na przesłanej liście dystrybucyjnej przedstawionej przez hurtownię GELATO, Reblinko 1, 76-251 Kobylnica, która dystrybuowała kwestionowany. Zgodnie z przekazaną listą przedsiębiorca był odbiorcą 34 szt. w/w produktu o gramaturze 15kg (w trakcie kontroli przedsiębiorca okazał faktury na zakup produktu). Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanej partii produktu. W zakładzie stwierdzono 3 sztuki kebaba o innym numerze partii. Pozostała część dostarczonego produktu została w całości wykorzystana do produkcji. Przedsiębiorca oświadczył, iż nie został poinformowany przez dostawcę o procesie wycofania kwestionowanego produktu. W dniu 06.06.2023r. do PPIS w Sławnie wyłynęło pismo uzupełniające do pisma znak: NHŻ.9220.51.2023, w którym poinformowano o obecności kwestionowanego produktu w kolejnym obiekcie na terenie powiatu sławieńskiego, z którego odebrano już w/w produkt przez dostawcę.

11) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.58.2023 z dnia 05.06.2023r., w ślad za informacją elektroniczną otrzymaną z WSSE w Gdańsku za pośrednictwem platformy iRASFF w dniu

05.06.2023r. dot. powiadomienia nr # 612050 dla produktu Mexicorn o smaku chili (aflatoksyna) o nr partii 240126 i dacie minimalnej trwałości 26.01.2024 oraz nr partii 231116 i dacie min. trwałości 16.11.2023r. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu umieszczonego na liście dystrybucyjnej przesłanej przez Hurtownię Nabiałowo – Spożywcą Trynieccy Serkol Sp. J., ul. Poznańska 42, 76-200 Słupsk który dystrybuował kwestionowany produkt do Marketu „Intermarche”, ul. Armii Krajowej 2, 76-100 Sławno prowadzony przez Bior Sp. z o.o., ul. Armii Krajowej 2, 76-100 Sławno. Zgodnie z listą dystrybucyjną zakład był odbiorcą łącznie 30 sztuk. Na stanie w dniu kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Sklep został poinformowany przez dostawcę o procesie wycofania towaru. W trakcie czynności kontrolnych w obiekcie ustalono, iż w dniu 02.06.2023r. przedstawiciel dostawcy odebrał z marketu 29 szt. kwestionowanej partii produktu (jedna sztuka została sprzedana klientom ostatecznym). W dniu 06.06.2023r. PPIS w Sławnie otrzymał dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu do dostawcy - Korekta Faktury VAT KO/23/06/00008 z dnia 02.06.2022r. – dokument korygowany FV/23/05/04239 z dnia 24.05.2023r.: zwrot towaru.

12) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.83.2023 z dnia 12.07.2023 w ślad za informacją elektroniczną otrzymaną z WSSE w Katowicach za pośrednictwem platformy iRASFF oraz w związku z pismem PPIS w Koszalinie dot. przekroczenia sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie Kmin rzymski mielony Prymat, nr partii 1394992, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2025. Podjęto czynności kontrolne wobec 5 podmiotów umieszczonych na przesłanej liście dystrybucyjnej przesłanej przez Makro Cash and Carry Polska, ul. Syrenki 1 w Koszalinie. W 4 obiektach na stanie nie stwierdzono kwestionowanej partii produktu. W 1 obiekcie kwestionowany produkt zakupiony był na cele prywatne i został wykorzystany do przygotowania posiłków. Podmioty nie zostały poinformowane przez w/w hurtownię o procesie wycofania.

13) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.81.2023 z dnia 31.07.2023r. w ślad za informacją elektroniczną otrzymaną z Głównego Inspektoratu Sanitarnego za pośrednictwem platformy iRASFF w sprawie wykrycia Salmonella enteridis i Salmonella Newport w filecie z kaczki pochodzącym z Polski. Podjęto czynności kontrolne wobec 1 podmiotu przekazanego przez dystrybutora Hurtownię Bruno Tassi ul. Franciszkańska 3-5 w Koszalinie - na stanie nie stwierdzono kwestionowanej partii produktu, produkt został wykorzystany do bieżącej produkcji. Podmiot został poinformowany przez hurtownię Bruno Tassi ul. Franciszkańska 3-5 w Koszalinie o procesie wycofania.

14) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.95.2023 z dnia 10.08.2023r. w ślad za pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie z dnia 09.08.2023r. znak: HŻ.9020.3.37.2023.4 dotyczącego powiadomienia alarmowego nr 2023.5025 w sprawie wykrycia Salmonella enteridis i Salmonella Newport w filecie z kaczki pochodzącym z Polski. Podjęto czynności kontrolne wobec 4 podmiotów przekazanych przez dystrybutora Hurtownię Bruno Tassi ul. Franciszkańska 3-5 w Koszalinie. Na stanie wszystkich 4 obiektów nie stwierdzono kwestionowanej partii produktu, produkt został wykorzystany do bieżącej produkcji i sprzedany klientom ostatecznym. Dwa obiekty zostały poinformowane przez dostawcę o procesie wycofania kwestionowanego produktu oraz dwa obiekty nie zostały poinformowane przez hurtownię o procesie wycofania.

15) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.98.2023 z dnia 17.08.2023r. w sprawie przesłanego za pośrednictwem platformy iRASFF powiadomienia #627090 w celu podjęcia działań, dotyczącego stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności alfoscerań cholicy (α -GPC) w suplemencie diety pn. ALPHA GPC 300 mg, 60 kapsułek. Podjęto czynności kontrolne wobec podmiotu umieszczonego na przesłanej przez producenta liście dystrybucyjnej: firmę Medicaline Konrad Malitka Ostrówiec 150, 05-480 Karczew, tj. w Sklepie ekologicznym „Pora na EKO”, ul. Jedności Narodowej 36/91, 76-100 Sławno. Na stanie sklepu nie stwierdzono partii kwestionowanego produktu objętych powiadomieniem, został sprzedany klientom ostatecznym. Stwierdzono natomiast 3 szt. produktu oznakowanego numerem partii 06.23 i datą minimalnej trwałości 05.2025r., które przedsiębiorca zabezpieczył i przygotował do zwrotu przedstawicielowi producenta. Przedsiębiorca został poinformowany przez producenta o procedurze wycofania towaru. PPIS w Sławnie w dniu 07.09.2023r. otrzymał dokument potwierdzający odbiór 3 sztuk kwestionowanego produktu - Faktura korekta z dnia 06.09.2023r. nr KFV/0014/09/2023 do dokumentu FV/0786/06/2023 z dnia 15.06.2023r.

16) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.120.2023 z dnia 25.09.2023r., dot. zgłoszenia powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #634580 z dnia 25.09.2023r. w sprawie stwierdzenia obecności bakterii grupy coli w 250 ml wody w 3 z 5 badanych próbek wody pn. "Boboliczanka woda źródłana wysokonasycona CO2" pochodzącej z Polski. Podjęto działania nadzоровe w 9 obiektach, znajdujących się na liście dystrybucyjnej. W jednym z nich na stanie pozostało 80 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 80 szt. kwestionowanego produktu; kolejny zakład zakupił wodę dla pracowników w ilości 260 szt. na stanie znajdowało się 213 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 213 szt. kwestionowanego produktu. W następnym ustalono, że zakład zakupił wodę dla pracowników w ilości 100 szt. Na stanie znajduje się 88 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Dokonano zwrotu 109 szt. wody pn. „Boboliczanka” (w tym 88 szt. kwestionowanego produktu). Według wyjaśnień przedsiębiorcy, zwrócono cały zapas wody pn. „Boboliczanka”, który znajdował się na stanie zakładu, zarówno kwestionowaną jak i zdatną partię do spożycia, kolejny zakład zakupił wodę w ilości 40 szt. - na stanie sklepu spożywczo-przemysłowego stwierdzono 40 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 40 szt. kwestionowanego produktu; kolejny przedsiębiorca (zakupił w ilości 400 szt.) - na stanie sklepu spożywczo-przemysłowego nie stwierdzono kwestionowanego produktu - został sprzedany klientom ostatecznym; następny (zakupił w ilości 20 szt.) - na stanie sklepu spożywczego stwierdzono 20 szt. kwestionowanego produktu, które przedsiębiorca zabezpieczył do zwrotu do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 20 szt. kwestionowanego produktu; kolejny przedsiębiorca (zakupił w ilości 80 szt.) - na stanie sklepu spożywczo-przemysłowego stwierdzono 80 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 80 szt. kwestionowanego produktu;

kolejny sklep (zakupił w ilości 20 szt.) - na stanie sklepu spożywczo-przemysłowego stwierdzono 19 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 19 szt. kwestionowanego produktu; następny przedsiębiorca (zakupił w ilości 20 szt.) - na stanie sklepu spożywczo-przemysłowego stwierdzono 20 szt. kwestionowanego produktu, który został zabezpieczony przez przedsiębiorcę na terenie zakładu i zostanie zwrócony do producenta. Przesłano do siedziby PSSE w Sławnie Protokół Wycofania Towaru z Rynku z dnia 26.09.2023r. na zwrot 20 szt. kwestionowanego produktu. Wszyscy odbiorcy zostali poinformowani przez producenta o konieczności wycofania wody z obrotu i zwrotu do dostawcy.

17) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.137.2023 z dnia 11.10.2023r. w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 10.10.2023r. znak: BŻ.RA.420.1008.2023 dot. przekazania powiadomienia informacyjnego Głównego Lekarza Weterynarii w celu zwrócenia uwagi 2204/02/2023 z dnia 9.10.2023 w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w elementach drobiowych, nr partii 2000539, ostatni termin przydatności do spożycia 5.10.2023. Podjęto działania nadzоровe wobec 1 obiektu, który znajdował się na liście dystrybucyjnej Pomorskiego Centrum Mięsnego K&K Sp. z o.o., ul. Knyszyńska 16A/2, 80-180 Gdańsk. Na miejscu nie stwierdzono kwestionowanych elementów z kurczaka.

18) w związku z pismem znak: NHŻ.9020.122.2023 z dnia 13.11.2023 w ślad za informacją elektroniczną otrzymaną z WSSE we Wrocławiu za pośrednictwem platformy iRASFF dot. powiadomienia alarmowego #635682 w sprawie wykrycia niedeklarowanego na opakowaniu alergenu – glutenu ($27,67 \pm 4,15$ mg/kg) w produkcie pn. BEZ GLUTENU 100% MAKARON Z KUKURYDZY, Sam Mills GLUTEN FREE Pasta d'oro 100% Corn Pasta Fusilli, numer partii: 21 03 25 B, data min. trwałości: 21.03.2025, pochodzącym z Rumunii. Podjęto czynności kontrolne wobec jednego podmiotu przekazanego przez Hurtownię „Merkury” 15-399 Białystok, ul. Sejneńska 16 na liście dystrybucyjnej – na stanie nie stwierdzono kwestionowanej partii produktu, na stanie sklepu stwierdzono makaron świderki (fusilli) o nr partii 21.03.25 A w ilości 8 sztuk. W związku z kolejnymi informacjami w sprawie przekazanymi w piśmie znak: NHŻ.9020.122.2023 dnia 15.11.2023r. podjęto kolejne czynności nadzоровe zgodnie z nową listą dystrybucyjną przekazaną z Hurtowni BATOM.PL Józef Leśniak, ul. Gen. Augusta Fieldorfa-Nila 17, 31-209 Kraków. Podczas rozmowy ustalono, iż przedsiębiorca posiada zarejestrowaną działalność z siedzibą na terenie powiatu sławieńskiego (nie widnieje w rejestrze PPIS w Sławnie). Natomiast oświadczył, iż prowadzi działalność w 2 sklepach pod adresami w Koszalinie i w Kołobrzegu. Przedsiębiorca wyjaśnił, iż produkty w/w firmy zamawia głównie do sklepu w Koszalinie. Po sprawdzeniu poinformował również, że aktualnie nie ma na stanie kwestionowanej partii produktu. Informacje przekazano do PPIS w Koszalinie oraz do PPIS w Kołobrzegu. W związku z kolejnymi informacjami w sprawie przekazanymi w piśmie znak: NHŻ.9020.122.2023 dnia 22.11.2023r. podjęto czynności kontrolne Zgodnie z listą dystrybucyjną przekazaną SCA PR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Swadzim, ul. Św. Mikołaja 3, 62-080 Tarnowo Podgórne wobec podmiotu z terenu powiatu sławieńskiego. W obrocie nie stwierdzono kwestionowanego produktu, został sprzedany klientom ostatecznym. Ustalono, iż podmiot został poinformowany przez dostawcę o wycofaniu makaronu, lecz nie dokonywał zwrotu z uwagi na jego brak. W sklepie wywieszono informację dla klientów o możliwości zwrotu kwestionowanej partii produktu do sklepu. W dniu 23.11.2023r. podmiot prowadzący działalność w Sklepie przestał do PSSE w Sławnie drogą

elektroniczną dokument BNC nr 04958302501, dot. wycofania w dniu 10.11.2023r. ze stanu 3 sztuk makaronu bezglutenowego świder 500g o kwestionowanym numerze partii. Towar został zabezpieczony w magazynie i po decyzji Bazy miał być zwrócony. Ustalono, iż osoba obecna w trakcie kontroli nie miała wiedzy, że przeznaczony do zwrotu towar został już wcześniej zabezpieczony na zapleczu sklepu. Zobowiązano stronę do dostarczenia dokumentu potwierdzającego ten zwrot niezwłocznie po jego otrzymaniu. PPIS w Sławnie w dniu 14.12.2023r. otrzymał dokument zwrotu kwestionowanego makaronu do magazynu centralnego w Poznaniu – zwrot 3 szt. kwestionowanego produktu – Bon zwrotu (04958300781) z dnia 11.12.2023r.

19) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.166.2023 z dnia 08.12.2023r., dot. zgłoszenia powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #649910 z dnia 06.12.2023r. w sprawie przekroczenia NDP pirymetanilu ($0,29 \pm 0,15$ mg/kg) i flonikamidu: suma flonikamidu, TFNA i TFNG wyrażona jako flonikamid ($0,24 \pm 0,12$ mg/kg) w brokułach pochodzących z Polski. Po otrzymaniu listy dystrybucyjnej sporządzonej przez hurtownię owocowo – warzywną „AGROL” w Koszalinie, ul. Mieszka I 32, prowadzonej przez Sławomira Zajęc, Hurtownia Owocowo – Warzywna Agrol Sławomir Zajęc Sp. J., ul. Mieszka I 22d, 75-132 Koszalin podjęto działania nadzоровe we wskazanych przedsiębiorstwach. W toku czynności kontrolnych na stanie sklepu nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został sprzedany klientom ostatecznym. Odbiorca nie został poinformowany przez hurtownię o zaistniałej sytuacji. W drugim sklepie z listy dystrybucyjnej - na stanie sklepu nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został sprzedany klientom ostatecznym; w trzecim sklepie - na stanie sklepu nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został sprzedany klientom ostatecznym. Podczas kontroli w Hurtowni owoców i warzyw ustalono że, kwestionowany produkt został sprzedany do jednego ze sklepów na terenie Darłowo - na stanie sklepu nie stwierdzono kwestionowanego produktu – został sprzedany klientom ostatecznym oraz do jednej z darłowskich szkół - produkt dostarczony na statek szkoleniowy i wykorzystany do przygotowania posiłków. Odbiorcy zostali poinformowani przez hurtownię o zaistniałej sytuacji.

20) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.173.2023 z dnia 12.12.2023r. w sprawie powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #648576 dot. stwierdzenia bakterii Salmonella Enteritidis w 25g w 1 z 5 próbek ćwiartki tylnej z kurcząt kl. A św., nr partii: 233280001, należy spożyć do 24.11.2023r., nr weterynaryjny PL 22616033. Kwestionowany produkt rozdystrybuowany został przez Centrum dystrybucyjne Gobarto S.A. Zakład przepakowania, 80-299, ul. Wodnika 50. Zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną odbiorca kwestionowanego produktu był jeden z marketów w Darłowie. Przeprowadzono rozmowę telefoniczną z prezesem zarządu spółki prowadzącym działalność w/w obiekcie. Ustalono, iż sklep nie posiada już w obrocie kwestionowanej partii produktu. Partia została sprzedana klientom ostatecznym.

21) w związku z pismem znak: NHŻ.9220.167.2023 z dnia 14.12.2023r. dot. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #646585 w sprawie przekroczenia NDP metylochlorpyryfosu w cytrynach pochodzących z Turcji – cytryny oferowane do sprzedaży luzem, nr partii: 330022629-15-201 TS:34, dystrybuowane przez Hurtownię Owocowo – Warzywna „Agrol” Sławomir zajęc sp. j. z siedziba ul. Mieszka I 32 w Koszalinie. Przeprowadzono rozmowy telefoniczne z 6 przedstawicielami obiektów wskazanych przez w/w

hurtownie odbiorców cytryn. Przedstawiciele przedsiębiorców w trakcie rozmowy telefonicznej poinformowali, iż nie posiadają zakwestionowanych cytryn – wszystkie zamówione produkty zostały wykorzystane, w całości zużyte do produkcji bądź sprzedane klientom ostatecznym. Wszyscy odbiorcy zostali poinformowani przez dostawcę o zaistniałej sytuacji.

Łącznie przeprowadzono 39 kontroli interwencyjnych w ramach systemu RASFF.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie działalności tut. Stacji brak jest w ewidencji punktów skupu grzybów. Sprzedaż grzybów świeżych odbywa się wyłącznie na terenie Targowiska Miejskiego w Sławnie przy ul. A. Mickiewicza 5 (we wtorki i w piątki) oraz na terenie Targowiska Miejskiego w Darłowie.

W siedzibie tutejszej Stacji pracują trzy osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów świeżych (w tym dwie osoby od 18 maja 2023r.). Konsultacje z w/w osobami możliwe są po wcześniejszym umówieniu telefonicznym od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00. Informacja dotycząca dyżuru klasyfikatorów grzybów znajduje się na drzwiach wejściowych do tut. Stacji, na stronie internetowej oraz portalu Facebook PSSE w Sławnie.

W okresie od 01.09.2023r. do 15.10.2023r. podjęto czynności nadzоровe dot. sprzedaży grzybów świeżych na stoiskach handlowych ustawionych na terenie targowisk w Darłowie oraz w Sławnie. W trakcie podejmowanych działań na terenie targowisk nie stwierdzono stoisk handlowych oraz indywidualnych sprzedawców oferujących do sprzedaży grzyby świeże lub suszone.

W dniu 16.10.2023r. w trakcie kontroli sanitarnej podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej owoców oraz sprzedaży bezpośredniej runa leśnego pobrano próbkę żywności w ramach urzędowej kontroli żywności z gr. asortymentowej Kod Foodex A00TG (Grzyby świeże) – Podgrzybek brunatny do badania w kierunku oznaczania oznaczania metali ciężkich (ołów, kadm, rtęć) oraz oceny organoleptycznej – wynik niekwestionowany.

Próbkę pobrano bezpośrednio z kociołki drewnianej - przechowywanej w warunkach chłodniczych temp. +8°C. Grzyby świeże - podgrzybek brunatny pochodzą ze zbioru dokonanego przez właścicielkę w dniu 15.10.2023r. z rejonu zamieszkania. Okazano atest na grzyby świeże nr 1/2023 z dnia 16.10.2023r. wystawiony przez klasyfikatora grzybów z PSSE w Sławnie. Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono działania edukacyjne, tj. udostępniono posty na portalu Facebook PSSE w Sławnie. Zatruc grzybami nie odnotowano.

IV Jakość wody przeznaczonej do użycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonują 42 wodociągi, z czego 24 o wielkości produkcji do 100 m³/dobę, 16 o wielkości produkcji 101-1000m³/dobę oraz 2 o wielkości produkcji 1001-10000m³/dobę, a także 9 podmiotów nieprowadzących zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę. W roku 2023 przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie pod względem stanu sanitarnohigienicznego. Nie wykazała ona nieprawidłowości. Nie prowadzono postępowania administracyjnego związanego z niewłaściwym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym obiektów zaopatrzenia w wodę.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Pobrano 459 próbek pobranych w ramach nadzoru sanitarnego:

- 216 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 77 próbek ciepłej wody w zakresie Legionelli;
- 118 próbek wody pobranej na pływalniach;
- 48 próbek wody pobranej z kąpielisk.

Pobrano 607 próbek pobranych w ramach kontroli wewnętrznej:

- 218 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 285 próby wody pobranej na pływalniach;
- 100 próbek pobranych przez organizatorów kąpielisk;
- 4 próbki pobrane przez organizatorów miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli;
- 0 prób ciepłej wody w zakresie Legionelli.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W roku 2023 badanie w zakresie obecności substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia zostało przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej w ogółem w 10 wodociągach: wod. Dąbki, wod. Zakrzewo, wod. Stary Jarosław, wod. Wicie, wod. Cisowo, wod. Kowalewice, wod. Krupy, wod. Dobiesław, wod. Słowino, wod. Żukowo Morskie.

W żadnej z badanych próbek nie wykryto przekroczeń zawartości substancji promieniotwórczych trytu i radonu.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W roku 2023 na terenie powiatu sławieńskiego nie prowadzono modernizacji ani rozbudowy sieci wodociągowej.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W roku 2023 do PSSE w Sławnie wpłynęły informacje o następujących awariach:

- 22.11.2023r. do 23.11.2023r. - Urząd Gminy Malechowo zgłosił zablokowanie zegara sterującego układem uzdatniającym na stacji uzdatniania wody w Lejkowie - awaria usunięta, przeprowadzono kontrolne badanie jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej;

- 07.12.2023r. Wodociągi i Kanalizacji Sp. z o. o. w Sławnie zgłosiły awarię przyłącza wodnego oraz instalacji wewnętrznej spowodowana częściowym zawaleniem konstrukcji dachu indywidualnego odbiorcy w m. Bobrowice – do uzyskania zgody PINB na częściową rozbiórkę nieruchomości.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

W 2023r. wydano:

- 7 decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia (wodociąg Słowino, wodociąg Cisowo, wodociąg Dąbrowa w miejscowości Kawno, wodociąg Warszkowo, wodociąg Dąbki, wodociąg Wicie, wodociąg Pałowo);

- 9 decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

(2 decyzje na wodociąg Wrzeźnica, wodociąg Karwice, wodociąg Sławsko, wodociąg Kanin, wodociąg Pękanino, 2 decyzje na wodociąg Dąbki, wodociąg Kowalewice).

Wszczęto również 14 postępowań administracyjnych dotyczących zawyżonych wskaźników mikrobiologicznych (ogólna liczba mikroorganizmów, bakterie gr. coli) lub fizykochemicznych (żelazo, mangan, mętność) w wodociągach: Żukowo Morskie, Kosierzewo, Podgórki, Laski, Pękanino, Niemica, Kowalewice, Warszkówko, Laski, Darłowo, Gwiazdowo, Ostrowiec, Niemica, Słowino. Pobór wody po działaniach naprawczych przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych nie wykazał przekroczeń, w związku z czym postępowania zostały umorzone przed wydaniem ostatecznej decyzji administracyjnej.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia: wymiana złóż filtracyjnych na odżelaziaczach, uaktywnienie złóż nadmanganianu potasu, systematyczne płukania sieci wodociągowych, dezynfekcja.

7. Ciepła woda użytkowa

Badanie ciepłej wody w kierunku Legionella Sp. przeprowadzono w 14 obiektach. W ramach kontroli urzędowej pobrano do analizy 77 próbek wody. W wyniku prowadzonych działań pokontrolnych wydano: 2 decyzje administracyjne oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny.

V Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura w powiecie

Pod nadzorem PSSE w Sławnie znajduje się 9 pływalni spełniających definicję pływalni zawartą w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 147 z późn. zm.).

8 z nich to pływalnie kryte, 1 pływalnia mieszana. Dodatkowo pod nadzorem PSSE w Sławnie znajdują się 33 obiekty z basenami kąpielowymi, które nie spełniają wymogów w/wym. Ustawy.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

Wszystkie pływalnie dostosowały się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, opracowały harmonogramy poboru wody zgodnie z obowiązującymi załącznikami do rozporządzenia, które zostały zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie.

Z uwagi na występującą nieprawidłową jakość wody na pływalniach wydano 8 decyzji administracyjnych o wstrzymaniu użytkowania niecek basenowych lub jacuzzi oraz 2 decyzje nakazujące podjęcie skutecznych działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody w nieckach w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów.

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

W 2023r. przeprowadzono kontrole stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego w 3 z w/wym. obiektów, 42 z nich zostało skontrolowanych pod względem jakości wody w ramach nadzoru sanitarnego. Kontrola 1 obiektu wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego.

VI Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy

Zorganizowano 24 kąpieliska oraz 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli, które były pod stałym nadzorem PPIS w Sławnie.

Osoby korzystające z kąpielisk na bieżąco były informowane przez organizatorów kąpielisk o jakości wody. Poza tym aktualne informacje dotyczące przydatności wody do kąpeli dostępne były w serwisie kąpieliskowym prowadzonym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Organizatorzy kąpielisk na bieżąco wprowadzali dane do Serwisu kąpieliskowego dotyczące temperatury powietrza i wody w kąpieliskach.

Na terenie kąpielisk zlokalizowane były stanowiska ratowników. Kosze na odpady komunalne rozmieszczone w odległości co 15 metrów na długości całego kąpieliska. W sąsiedztwie zejść na plażę zlokalizowane były toalety ogólnodostępne (damska, męska). Przy wejściu na każde kąpielisko umieszczono tablicę z regulaminem korzystania z kąpieliska, a także tablica informacyjna zgodna z §3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli (Dz. U. z 2018r., poz. 2476).

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

Stan sanitarny i porządkowy plaż przy kąpieliskach w trakcie trwania sezonu nie budził zastrzeżeń.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do analizy 48 próbek wody z kąpielisk zorganizowanych na terenie powiatu sławieńskiego.

W sezonie kąpielowym 2023 wydano 9 decyzji administracyjnych zakazujących kąpeli. Z uwagi na krótkotrwałe zanieczyszczenie mikrobiologiczne w kąpieliskach: Wicie 3W, Wicie 3Z, Kopań, Bobolin Wschód, Bobolin Zachód, Dąbki Wschód – kąpielisko nr 1, Dąbki Wschód – kąpielisko nr 2, Dąbki Zachód – kąpielisko nr 1, Dąbki Zachód – kąpielisko nr 2.

Nie odnotowano zakwitów sinic ani jakichkolwiek zanieczyszczeń wody.

3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W roku 2023 na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonowały 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli. W sezonie kąpielowym 2023 nie wydano decyzji administracyjnych zakazujących kąpeli w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

VII Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W 2023r. nie wydano żadnej opinii sanitarnej dotyczącej zorganizowania imprez masowych.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonowało 26 ustępów publicznych stałych skanalizowanych oraz 5 ustępów tymczasowych.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonuje 1 jednostka organizacyjna pomocy społecznej, którą stanowi Dzienny Dom „Senior +”. Obiekt był kontrolowany w 2023r. - kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Na terenie powiatu sławieńskiego nie działają noclegownie i domy dla bezdomnych.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

W roku 2023 wg ewidencji PSSE w Sławnie funkcjonowało 9 obiektów hotelarskich skategoryzowanych, z czego 6 hoteli, 2 pensjonaty i 1 kemping. Skontrolowano 6 z nich (4 hotele, 1 pensjonat i 1 kemping), przeprowadzając 6 kontroli. Ponadto działaniami kontrolnymi objęto 85 ośrodków wczasowych (z 271 zewidencjonowanych), przeprowadzono w nich 99 kontroli. W okresie sprawozdawczym z 7 obiektach hotelarskich nieskategoryzowanych stwierdzono uchybienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Wydano 3 decyzje administracyjne.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W roku 2023 przeprowadzono:

- 10 kontroli w 9 zakładach fryzjerskich (29 pod nadzorem PSSE w Sławnie);
- 12 kontroli w 11 zakładach kosmetycznych (29 pod nadzorem);
- 2 kontrole w 2 zakładach tatuażu (3 pod nadzorem);
- 3 kontrole w 3 zakładach odnowy biologicznej (7 pod nadzorem);
- 5 kontroli w 4 innych zakładach, spośród 8, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/wym. usług.

Podczas kontroli w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 1 decyzję administracyjną.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Na terenie powiatu sławieńskiego są usytuowane 183 przystanki autobusowe. W roku 2023 skontrolowano przystanki w 32 miejscowościach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

W roku 2023 skontrolowano 1 dworzec kolejowy (2 kontrole). 1 kontrola wykazała nieprawidłowości - wydano decyzję administracyjną.

9. Środki transportu

Pod nadzorem PPIS w Sławnie znajduje się 7 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W 2023r. nie przeprowadzono kontroli środków transportu.

10. Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu sławieńskiego funkcjonuje 79 obiektów skategoryzowanych jako tereny rekreacyjne. W roku 2023 kontrole przeprowadzono w 9 z nich. Nieprawidłowości w tej grupie obiektów nie stwierdzono.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Na terenie powiatu sławieńskiego znajduje się 31 cmentarzy (27 komunalnych i 4 parafialne) oraz 2 zakłady przedpogrzebowe. W roku 2023 skontrolowano 3 cmentarze, na których nie znajdują się domy przedpogrzebowe. Kontrole sanitarne obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

Tabela. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy ogółem	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powod ich wstrzymania
1	31	63 (w tym 4 zmieniające)	0	65	49	0

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok lub prochów z zagranicy - 9
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok/prochów poza granice RP - 2.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Na terenie powiatu sławieńskiego nie ma zakładów karnych ani aresztów śledczych.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli 8 innych obiektów użyteczności publicznej: 2 aptek, 1 domu kultury, 2 stadionów, 2 hal sportowych i 1 boiska. Zły stan higieniczno-sanitarny, w tym pod względem porządku i czystości oraz zły stan techniczny obiektów nie został stwierdzony podczas przeprowadzania czynności kontrolnych.

VIII Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

Liczba obiektów pod nadzorem: **817**, w tym:

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych	Uwagi
Obiekty uwzględnione w druku MZ-53 w dziale 1	91	52	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-53 w dziale 3	726	61	56 turnusów letnich i 5 turnusów zimowych (skontrolowane tylko przez pion HD)
OGÓŁEM	817	113	

Liczba kontroli: **122**, w tym:

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli	Uwagi
Obiekty uwzględnione w druku MZ-53 w dziale 1	61	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-53 w dziale 3	61	56 turnusów letnich i 5 turnusów zimowych
OGÓŁEM	122	

Liczba załatwionych interwencji: **15**

Do działu HDiM PSSE w Sławnie w okresie sprawozdawczym wpłynęło 15 wniosków interwencyjnych.

14 z nich dotyczyło niewłaściwych warunków wypoczynku dzieci i młodzieży w obiektach kolonijnych, złego stanu sanitarno-technicznego obiektów i niesmacznych lub monottonnych posiłków. Przeprowadzono 9 kontroli interwencyjnych, które nie wykazały nieprawidłowości - zarzuty zawarte w interwencjach nie potwierdziły się. 3 z wniosków nie wymagały przeprowadzenia czynności kontrolnych - sporządzono adnotacje urzędowe.

1 wniosek interwencyjny dotyczył niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych w Sławnie. Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne (w Placówce Nr 1 i Placówce Nr 2), które nie wykazały nieprawidłowości - zarzuty zawarte w interwencji nie potwierdziły się.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki/kluby dziecięce	0 1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Przedszkola/punkty przedszkolne	0 2	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	0 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gimnazja	0 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	0 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	0 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zas. Szk. Zaw.	0 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	0 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	0 9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	1 0	0	0	0	4	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	1 1	1	0	0	6	0	0	0	0	0

Wiersz 01 kolumna 1: utworzono Przedszkole Gminne w Bobrowicach;

Wiersz 01 kolumna 4: zlikwidowano Klub Dziecięcy Darłowie;

Wiersz 02 kolumna 4: zlikwidowano Niepubliczne Przedszkole w Darłowie;

Wiersz 10 kolumna 4: zlikwidowano 4 placówki wsparcia dziennego.

1.2. Stan budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

- w jednej ze szkół podstawowych stwierdzono nieprawidłowości - podłoga w sali nr 8 i 13 zniszczona, nierówna, wytarta, trudna do utrzymania w czystości, nierówna, popękana nawierzchnia schodów, ubytki w stopniach przy wejściu do szkoły. W dniu 2 marca 2023r. wydano decyzję administracyjną nakazującą usunąć nieprawidłowości stwierdzone w trakcie

czynności kontrolnych w terminie do 31 sierpnia 2023r. W dniu 25 sierpnia 2023r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała, że obowiązki zawarte w w/wym. decyzji zostały wykonane w całości;

- w jednym z przedszkoli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji administracyjnej wobec czego postępowanie stało się bezzasadne.

1.3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Rodzaj placówki	Placówki posiadające												
	Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji						Instalację wodociągową	Brak wodociągów			
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji	Studnie głębinowe		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów			
			1	2	3	4		5		6	7		
Lata		2022	2023	2022	2023	2022	2023	2023	2022	2023	2022	2023	
Żłobki/kluby dziecięce	3	5	1	0	0	1	Miejscowość nieskanalizowana	6	0	0	-	-	
Przedszkola	11	17	2	0	0	1	Miejscowość nieskanalizowana	18	0	0	-	-	
Szk. Podst.	6	10	5	2	2	0	Miejscowość nieskanalizowana	12	0	0	-	-	
Zespoły szkół	1	5	1	0	0	0	-	5	0	0	-	-	
Placówki z pobytem całodobowym	0	3	0	0	0	0	-	3	0	0	-	-	
Placówki wsparcia dziennego	4	6	5	2	2	0	Miejscowość nieskanalizowana	8	0	0	-	-	
OGÓŁEM	25	46	14	4	4	2		52	0	0	-	-	

Dane zawarte w tabeli dotyczą jedynie placówek, które zostały skontrolowane w roku 2023 i 2022, a nie wszystkich obiektów znajdujących się w ewidencji:

- wszystkie placówki będące pod nadzorem są podłączone do sieci wodociągowej;
- brak kanalizacji wynika z faktu lokalizacji placówek w miejscowościach nieskanalizowanych;
- w latach 2022 i 2023 we wszystkich skontrolowanych placówkach stwierdzono zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych;
- w istniejących placówkach nie nastąpiło pogorszenie infrastruktury (różnica powstała z ilości kontroli oraz faktu, że zostały nimi objęte różne placówki);
- w kontrolowanych placówkach brak ustępów zewnętrznych.

1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prawidłowego oświetlenia w placówkach.

W roku 2023 pomiary temperatur przeprowadzono w 18 placówkach, w 12 pomieszczeniach, w tym:

- w przedszkolach: w 3 placówkach, w 4 pomieszczeniach;
- w szkołach podstawowych: w 1 szkole, w 1 pomieszczeniu;
- w placówkach wsparcia dziennego: w 1 placówce, w 1 pomieszczeniu,
- na turnusach wypoczynku zimowego: na 3 turnusach, w 6 pomieszczeniach.

W analizowanym okresie nieprawidłowości dotyczących wymogu minimalnych temperatur nie stwierdzono. Nie odnotowywano także interwencji dotyczących zachowania minimalnych temperatur.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

Dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków oceniono w 17 placówkach w 21 oddziałach na 403 stanowiskach pracy ucznia i przedszkolaka. Przeprowadzone pomiary nie wykazały nieprawidłowości.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

W roku 2023 skontrolowano:

- 18 obiektów przedszkolnych - w 3 placówkach odsetek mebli zakupionych po 1997 roku wynosił ponad 50%, w 15 placówkach 100%;
- 12 szkół podstawowych - we wszystkich placówkach odsetek mebli zakupionych po 1997 roku wynosił 100%;
- 5 zespołów szkół - w 3 placówkach odsetek mebli zakupionych po 1997 roku wynosił ponad 50%, w 2 placówkach 100%.

Wszystkie meble zakupione po 1997 roku posiadają certyfikaty.

- 18 obiektów przedszkolnych - w 18 placówkach odsetek sprzętu sportowego zakupionego po 1997 roku wynosił 100%;
- 12 szkół podstawowych - we wszystkich placówkach odsetek sprzętu sportowego zakupionego po 1997 roku wynosił 100%;
- 5 zespołów szkół - w 3 placówkach odsetek sprzętu sportowego zakupionego po 1997 roku wynosił ponad 50%, w 2 placówkach 100%.

Wszystkie sprzęty zakupione po 1997 roku posiadają certyfikaty.

2.3. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniły możliwość pozostawiania książek w indywidualnych szafkach, natomiast klasy 1-3 dodatkowo mają możliwość pozostawienia swoich rzeczy w klasach, w szafkach lub półkach.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach. Zagęszczenie uczniów w placówkach

Ocenę higienicznego procesu nauczania przeprowadzono w 89 oddziałach w 7 placówkach oświatowych - nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. W żadnej ze skontrolowanych placówek nie stwierdzono zmianowego systemu nauczania. Nie stwierdzono również nadmiernego zagęszczenia uczniów w placówkach.

2.5. Ocena obciążenia uczniów w placówkach

- pomiary obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono w wybranych szkołach podstawowych (w dwóch szkołach w klasach I-VI, w dwóch w klasach III i IV). Ogólnie badaniem objęto 548 uczniów z 28 oddziałów.

Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia stwierdzono u 198 uczniów, wagę tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia stwierdzono u 252 badanych dzieci, wagę tornistra szkolnego >15% masy ciała ucznia stwierdzono u 98 badanych dzieci.

3. Warunki powadzenia zajęć wychowania fizycznego

W roku 2023 pod kątem zapewnienia odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego skontrolowano 17 placówek oświatowych:

- liczba placówek posiadających tylko salę gimnastyczną - 1;
- liczba placówek posiadających salę gimnastyczną i boisko - 2;
- liczba placówek posiadających salę rekreacyjną z boiskiem - 1;
- liczba placówek posiadających szkolny zespół sportowy z boiskiem - 11;
- liczba placówek posiadających szkolny zespół sportowy bez boiska - 2.

W 13 ze skontrolowanych placówek stwierdzono czynne natryski, z których uczniowie mogą korzystać po zajęciach sportowych. Czynności kontrolne bloków sportowych nie wykazały nieprawidłowości.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Czynności kontrolne przeprowadzone w roku 2023 przez pion HDiM wykazały, że w 12 skontrolowanych placówkach na terenie powiatu sławieńskiego prowadzone jest dożywianie dzieci i młodzieży. W 7 szkołach posiłki przygotowywane są na miejscu, w 5 pozostałych żywnienie funkcjonuje na zasadzie cateringu, posiłki są do placówek dostarczane. W 11 placówkach zapewniane są obiady pełne, a w 1 posiłek jednodaniowy. Ogólnie z żywienia w szkołach korzystało łącznie 1114 dzieci i młodzieży. W 1 placówce funkcjonował sklepik szkolny, a w 9 istniała możliwość korzystania z automatów z napojami i przekąskami.

4.1 Bloki żywienia w żłobkach i domach małego dziecka

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 2, w tym 1 w systemie cateringowym.
- Ilość decyzji zatwierdzających - 0 i warunkowo zatwierdzających - 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 1.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 0.

- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach - nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych - nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek kierunku badań oraz wyniki badań, a w przypadku kwestionowania opisać podjęte działania – nie dotyczy.

4.2. Stołówki szkolne

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 24, w tym 11 w systemie cateringowym.
- Ilość decyzji zatwierdzających - 0 i warunkowo zatwierdzających - 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 16, w tym 7 w zakładach w systemie cateringowym.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 1. Decyzja nakazywała: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit nad wyciągiem oraz ścianę pomiędzy oknami w pomieszczeniu kuchni właściwej poprzez usunięcie miejscowych, niewielkich złuszczeń farby i odnowienie, odmalowanie powierzchni- zapewnienie powierzchni gładkiej, nienasiąkliwej, łatwo zmywalnej, doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego narożnik przy łączeniu ściany z sufitem w pomieszczeniu socjalnym poprzez wyczyszczenie i usunięcie zabrudzeń, doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogę w pomieszczeniu socjalnym poprzez usunięcie ubytków na całej szerokości podłogi.
- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: brak zapisów wynikających z dokumentacji HACCP; niewłaściwy stan sanitarny szafy przelotowej; niewłaściwy stan sanitarny urządzeń zamrażalniczych; brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością; przechowywanie środków spożywczych bez ich zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem; środki spożywcze przechowywane po upływie terminu przydatności do spożycia.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 2szt. na kwotę 600zł.
- Liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0.
- Liczba przyjętych interwencji - czego dotyczyły, ile było zasadnych – nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek - 1 próbka posiłku obiadowego (Spaghetti z makaronem świderki z sosem mięsno - pomidorowym oraz jabłko) w kierunku oznaczania wartości odżywczej, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu oraz węglowodanów. Po otrzymaniu wyników badań, posiłek obiadowy oceniono pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych. Analiza laboratoryjna wykazała, iż wartość energetyczna posiłku jest zaniżona oraz w posiłku zbyt mała jest zawartość tłuszczów, natomiast zawartość białka i węglowodanów jest w normie. O wynikach badania poinformowano stronę.

W okresie sprawozdawczym w 15 stołówkach szkolnych dokonano oceny jadłospisów dekadowych (obiad szkolny) na zgodność z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia

z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, w tym w 2 obiektach jadłospis przeanalizowano pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych (z wykorzystaniem programu DIETA 6).

Nieprawidłowości wynikające z w/w Rozporządzenia stwierdzono w 7 szkołach.

- podawanie zbyt małej ilości produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) - podawane są głównie ziemniaki - w 3 obiektach;
- każdego dnia nie zapewniono co najmniej jednej porcji warzyw do obiadu - 2 obiekt;
- każdego dnia nie zapewniono warzyw w każdym posiłku - 2 obiekty;
- zwiększona ilość cukru w porcji przygotowanego na miejscu napoju - 1 obiekt;
- brak podaży potrawy rybnej co najmniej raz w tygodniu - 1 obiekt.

O wynikach oceny poinformowano strony. Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów zwracając szczególną uwagę na udział w/w składników odżywczych w poszczególnych posiłkach.

W 2 zakładach przeanalizowano jadłospis dekadowy z użyciem programu DIETA 6. Wniesiono następujące uwagi:

- w 1 zakładzie stwierdzono, iż obiad szkolny zapewnia zbyt niską podaż kaloryczną, nieznacznie zaniżoną zawartość tłuszczu oraz błonnika w posiłkach;
- w 1 zakładzie stwierdzono niedobór tłuszczu w obiadach szkolnych oraz nadmiar soli.

Strony zostały poinformowane o wynikach oceny. Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów oraz rzetelnie przekazywać informacje o posiłkach ujmowanych w jadłospisach.

Działania edukacyjne w ramach profilaktyki nadwagi i otyłości, promocji zdrowego odżywiania oraz edukacji konsumenckiej prowadził pracownik obszaru Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przy wsparciu merytorycznym pracowników obszaru bezpieczeństwa żywności.

4.3. Nadzór nad sklepikami szkolnymi

Na terenie nadzorowanym przez tut. Stację w 2023r. znajdowały się 4 sklepiki szkolne. W 2023r. skontrolowano 1 bufet szkolny – nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymagań Rozporządzenia nie stwierdzono. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości które dotyczyły, m. in.:

- braku dostępu do bieżącej wody ciepłej;
- nieaktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby pracującej w kontakcie z żywnością.

W obiekcie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała poprawę warunków sanitarno-technicznych.

4.4. Stołówki w bursach i internatach

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 1.
- Ilość decyzji zatwierdzających – 0 i warunkowo zatwierdzających - 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 0.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno – higienicznego - 0.

- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0.
- Liczba przyjętych interwencji - nie dotyczy.
- Liczba pobranych próbek kierunku badań oraz wyniki badań, a w przypadku kwestionowania opisać podjęte działania - nie dotyczy.

4.5 Stołówki w przedszkolach

- Ogólna liczba nadzorowanych obiektów - 18, w tym 9 w systemie cateringowym.
- Ilość decyzji zatwierdzających - 1 (w systemie cateringowym) i warunkowo zatwierdzających - 0.
- Ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolami - 16, w tym 8 w zakładach w systemie cateringowym.
- Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - 2.

Decyzje nakazywały:

- doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit i ścianę w pomieszczeniu kuchni poprzez usunięcie wykwitów pleśni oraz zapewnić powierzchnię w dobrym stanie i kondycji technicznej;
- zapewnić właściwe gospodarowanie odpadami pokonsumpcyjnymi. Decyzje wyegzekwowano.

- Ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - 0.
- Liczba wydanych decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu z krótkim opisem - 0.
- Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach: nie dotyczy.
- Ilość i kwota nałożonych mandatów karnych - 0.
- Liczba wniosków o ukaranie do sądu - 0.
- Liczba przyjętych interwencji - 1 imienna interwencja, dotycząca niewłaściwej gospodarki odpadami kat. III (odpady pokonsumpcyjne), w tym ich przechowywania. W trakcie kontroli ustalono, iż odpady pokonsumpcyjne zgodnie z okazaną umową zabierane są przez pracownika placówki w celu skarmiania psów. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne - wydano decyzję administracyjną. Osobie zgłaszającej interwencję udzielono odpowiedzi. Interwencję uznano za zasadną.
- Liczba pobranych próbek - 1 próbka posiłku obiadowego (zupa – krupnik z kaszy jęczmiennej, łazanki z kiełbasą i kapustą kiszoną oraz kompot z owoców mieszanych) w kierunku oznaczania wartości odżywczej, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu oraz węglowodanów. Po otrzymaniu wyników badań, posiłek obiadowy oceniono pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych. Obliczenia wykazały, iż obiad przedszkolny wykazuje niedobory składników odżywczych i energii, z wyjątkiem węglowodanów w odniesieniu do norm żywieniowych. O wynikach badania poinformowano stronę.

W okresie sprawozdawczym w 14 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny jadłospisów dekadowych na zgodność z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia, w tym w 2 obiektach jadłospis przeanalizowano pod kątem spełnienia norm żywieniowych na energię

i składniki odżywcze, w oparciu o przedstawioną strukturę wiekową osób żywionych (z wykorzystaniem programu DIETA 6).

Nieprawidłowości wynikające z w/w Rozporządzenia stwierdzono w 6 placówkach przedszkolnych:

- nie podaje się do posiłku porcji warzyw każdego dnia - 1 obiekt;
- nie zapewnia się dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia - 1 obiekt;
- nie zapewnia się co najmniej raz w tygodniu porcji ryby - 1 obiekt;
- nie jest podawana porcja warzyw lub owoców w każdym posiłku każdego dnia - 1 obiekt;
- nie podaje się porcji owoców każdego dnia do posiłku - 2 obiekty.

Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów.

W 2 obiektach pobrano jadłospis dekadowy celem oceny pod względem spełnienia norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (DIETA 6). Wniesiono następujące uwagi:

- w 1 obiekcie podczas analizy zwrócono uwagę na odchylenia wartości pomiędzy udostępnianym w placówce jadłospisem, a przekazanymi w terminie późniejszym rozchodami magazynowymi. W związku z powyższym oceny dokonano na podstawie udostępnianego jadłospisu oraz na podstawie rozchodów magazynowych. W wyniku oceny jadłospisu dekadowego z użyciem programu DIETA 6 obliczenia na podstawie jadłospisu wykazały zawyżoną zawartość białka, pozostałe wartości były w normie. Natomiast obliczenia na podstawie rozchodów magazynowych wykazały zawyżoną zawartość tłuszczu oraz soli oraz zaniżoną zawartość węglowodanów, natomiast pozostałe wartości są w normie. W ocenianym jadłospisie stwierdzono podaż błonnika na poziomie 7,4 g, co stanowi niewystarczającą podaż błonnika w diecie dzieci;
- w 1 obiekcie stwierdzono zawyżoną wartość energetyczną o ok. 80 kcal/osobę, zawyżoną ilość białka w ciągu dnia o 5,7 g, zbyt dużą podaż węglowodanów o 20,2 g/osobę. Ponadto analiza wykazała podaż soli większą o 5,95 g.

Strony zostały poinformowane o wynikach oceny. Wszystkie wymienione wyżej uwagi polecono wyeliminować przy tworzeniu kolejnych jadłospisów oraz rzetelnie przekazywać informacje o posiłkach ujmowanych w jadłospisach. Powyższe dane powinny pokrywać się z posiłkami faktycznie wydanymi konsumentom.

W 1 obiekcie stwierdzono, iż w jadłospisach zawarto informację o substancjach alergennych w sposób zbiorczy dla całego posiłku, tj. śniadanie, II danie, podwieczerek, bez wyszczególnienia alergenów do poszczególnych składników posiłków - alergeny zaznaczone poprzez kursywę i kolor czerwony.

Stronę zobowiązano do udostępniania konsumentom informacji żywieniowej w sposób rzetelny, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W roku 2023 skontrolowano 17 placówek, w których istnieje obowiązek zapewnienia profilaktycznej opieki zdrowotnej uczniom. We wszystkich placówkach obowiązek ten został zapewniony. 16 z nich posiada własny gabinet profilaktyki zdrowotnej, a 1 obiekt korzysta z pomocy sąsiadującego Zakładu Opieki Zdrowotnej. Żadna ze skontrolowanych placówek nie zapewnia opieki stomatologicznej. Przeprowadzone w tym zakresie czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

IX Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

W sezonie zimowym 2023 do „Bazy wypoczynku” zgłoszonych zostało 8 zimowych turnusów wypoczynkowych, w których łącznie uczestniczyć miało 389 dzieci i młodzieży. Skontrolowano łącznie 5 turnusów wypoczynkowych, w których uczestniczyło faktycznie 298 dzieci i młodzieży. W danym okresie nie stwierdzono żadnych wypoczynków niezgłoszonych do Kuratorium Oświaty. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W tym okresie do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Sławnie nie wpłynęły wnioski interwencyjne dotyczące złych warunków wypoczynku.

2. Wypoczynek letni

W sezonie letnim 2023 do „Bazy wypoczynku” zgłoszonych zostało 718 turnusów wypoczynkowych, w których łącznie uczestniczyć miało 38315 dzieci i młodzieży. Skontrolowano łącznie 56 turnusów wypoczynkowych, w których uczestniczyło faktycznie 3527 dzieci i młodzieży. W danym okresie nie stwierdzono żadnych wypoczynków niezgłoszonych do Kuratorium Oświaty.

Nieprawidłowości w zakresie warunków wypoczynku dzieci i młodzieży stwierdzono w trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w jednym z ośrodków wypoczynkowych w Dąbkach. W dwóch z trzech pawilonów mieszkalnych, w którym zakwaterowano dzieci stwierdzono brudne podłogi w pokojach, brudne podłogi w łazienkach oraz brudne brodziki. Z uwagi na fakt, iż organizator wypoczynku w umowie z obiektem został zobowiązany do utrzymania bieżącej czystości (obsługa obiektu sprzątała tylko korytarze) kierownik kolonii został ukarany mandatem karnym w wysokości 200,00zł.

Pozostałe kontrole nie wykazały rażących nieprawidłowości. W trakcie czynności kontrolnych przypomina się organizatorom i uczestnikom wypoczynku aby nie przechowywać jedzenia w pokojach, przykrywać pościel kocami i nie pozostawiać ładowarek w kontaktach.

Do PSSE w Sławnie w okresie sprawozdawczym wpłynęło 14 wniosków interwencyjnych. Wszystkie dotyczyły niewłaściwych warunków wypoczynku dzieci i młodzieży w obiektach kolonijnych, złego stanu sanitarno-technicznego obiektów i niesmacznych lub monottonnych posiłków. Przeprowadzono 9 kontroli interwencyjnych, które nie wykazały nieprawidłowości - zarzuty zawarte w interwencjach nie potwierdziły się. 3 z wniosków nie wymagały przeprowadzenia czynności kontrolnych - sporządzono adnotacje urzędowe.

X Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W 2023r. w ewidencji zakładów objętych nadzorem przez pion Higieny Pracy znajdowało 170 zakładów. W ubiegłym roku skontrolowano 59 zakładów, w których przeprowadzono ogółem 60 kontroli.

Wydano 4 decyzje administracyjne nakazujące z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego, które zawierały ogółem 9 nakazów:

- 2 nakazy dot. przedstawienia do wglądu aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- 2 nakazy wykonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego;
- 1 nakaz obniżenia stężenia czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy;
- 4 nakazy dot. zapewnienia właściwych pomieszczeń sanitarno-higienicznych pracownikom.

2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W 2023r. stwierdzono w 11 zakładach przekroczenia normatywów higienicznych (NDS – najwyższe dopuszczalne stężenia; NDN – najwyższe dopuszczalne natężenia). Ogólnie było 367 pracowników pracujących w przekroczeniach, w tym:

- 8 pracowników pracowało w przekroczeniu NDS na czynniki chemiczne: styren;
- 14 pracowników pracowało w przekroczeniu NDS na czynniki pyłowe: pył drewna, pył mąki i krzemionki krystalicznej;
- 345 pracowników pracowało w przekroczeniu NDN czynników fizycznych: hałas i drgania.

Zgodnie z wytycznymi przedstawiono w formie tabelarycznej:

Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

W 2023 roku przeprowadzono 4 kontrole związane z oceną realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

Zgodnie z wytycznymi przedstawiono w formie tabelarycznej:

Tabela 2.1. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W 2023 roku skontrolowano 19 zakładów, które podlegają realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Zgodnie z wytycznymi przedstawiono w formie tabelarycznej:

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 16 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Przeprowadzono również 7 kontroli w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 6 kontroli w zakresie stosowania prekursorów narkotyków.

Zgodnie z wytycznymi przedstawiono w formie tabelarycznej:

Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący

6. Choroby zawodowe

W 2023 roku zgłoszono 1 podejrzenia choroby zawodowej. Wydano 1 decyzję stwierdzającą chorobę zawodową (nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: międzybłoniak opłucnej), która jest prawomocna.

Zgodnie z wytycznymi przedstawiono w formie tabelarycznej:

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie

XI Bezpieczeństwo Chemiczne

Zgodnie z wytycznymi przedstawiono w formie tabelarycznej:

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny (tabela 1.1)

2. Produkty biobójcze (tabela 2.1)

3. Produkty kosmetyczne

W 2023r. PSSE w Sławnie nie miała pod nadzorem zakładów produkujących lub konfekcjonujących kosmetyki. Natomiast pod jej nadzorem znajdowało się 6 obiektów obrotu kosmetykami. Ogółem przeprowadzono w nich 4 kontrole sanitarne.

W trakcie 2 kontroli pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli 4 próbki produktów kosmetycznych:

- 1 próbka K (UK) Mydło w płynie dla dzieci „Bobini Kids Mydełko do rączek, antybakteryjne” (numer partii: 20152451RA, najlepiej zużyć przed końcem: 15.03.2023, producent: Global Cosmed Group S.A. ul. Kuziennicza 15, 59-400 Jawor, Poland (Informacja o produkcie: ul. Wielkopolska 3, 26-600 Radom, Poland). Próbkę pobrano w ramach urzędowej kontroli produktów kosmetycznych do badania w kierunku jakości mikrobiologicznej (Pseudomonas aeruginosa-ob. w 0,1g, Staphylococcus aureus- ob. w 0,1g, Candida spp.- ob. w 0,1g, pleśń-liczba w 1g, ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych – liczba w 1g) - wyniki niekwestionowane;

- 1 próbka K (UK) Pomadka ochronna do ust „Odżywcza pomadka ochronna do ust PUSHEEN EASTER WATERMELON”, producent URODA Polska Sp. z o.o., ul. Niecała 9/U1, 00-098 Warszawa Made in Poland, nr partii 04950616, najlepiej zużyć przed końcem 022026 nr partii 1923 do oceny znakowania i składu;

- 1 próbka K (UK) „Mydełko oczyszczające do rączek z ekstraktem z jabłka i moringi for Kids – HISKIN oznakowanego następującymi informacjami: Producent: HiSkin sp. z o. o., ul. Niepodległości 56, 09-450 Wyszogród; Najlepiej zużyć przed końcem: 08 25; Nr serii: 2190823/0825; kod kreskowy: 5907775543495 – do oceny znakowania i składu;

- 1 próbka K (UK) „Odżywczy krem do rąk z miodem i owsem” POLLENA-EWA S.A., ul. Zachodnia 25, 97-425 Żelów, Polska; Najlepiej zużyć przed: 06 2025; 0625 X204254 – do oceny znakowania i składu.

W trakcie kontroli w zakładach obrotu kosmetykami dokonano oceny znakowania wybranych losowo produktów kosmetycznych na zgodność z wymaganiami z obowiązującymi przepisami.

Do oceny znakowania wybrano następujące produkty:

- FLORASKIN BALSAM KREMOWY DO CIAŁA RĄK I PAZNOKCI MIGDAŁ;

- ziaja intima konwalia płyn do higieny intymnej;

- Cameleo, Płynna Keratyna Botanical complex bez spłukiwania;

- Żel pod prysznic Fa Men Red Cedarwood

- Antyperspirant w szyćcie vomen Romantic Big Star.

W wyniku oceny nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu wybranych produktów kosmetycznych.

Skontrolowano wybrane produkty kosmetyczne do spłukiwania na zgodność z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1224 z dnia 06 lipca 2017r. zmieniającego

załącznik V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania methylisothiazolinonu jako środka konserwującego. W produkcie pn. „Familijny szampon dla całej rodziny” stwierdzono zawartość methylisothiazolinonu, na opakowaniu zawarto informację „dokładnie sflukać”.

Methylisothiazolinonu nie stwierdzono w wybranych losowo produktach kosmetycznych pn:

- Odżywka Joanna Naturia miód i cytryna;
- Head&Shoulders Volume;
- Gliss Kur Hair Repair. Color perfector Schwarzkopf.;
- Loreal Paris Elseve Color Vive;
- Bambino szampon od pierwszego dnia życia;
- Szampon do włosów cienkich i delikatnych Shauma Q 10;
- Szampon przeciwłupieżowy Head & Shoulders Classic Clean;
- Szampon oczyszczający do włosów przetłuszczających się Garnier Fructis Fresch;
- Pianka do włosów objętość i elastyczność + termoochrona Joanna;
- Odżywka do włosów bez sflukiwania Hegron New Style;
- Ekspresowa odżywka Gliss Ultimate Repair z płynną keratyną i czarną perłą. Schwarrzkopf.

Ponadto skontrolowano wybrane produkty służące do wybielania zębów w odniesieniu do wymagań Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych. W obrocie stwierdzono produkty wybielające pn:

- Colodent zdrowy piękny uśmiech, Super Biel, pasta do zębów;
- Colgate Advanced White aktywny węgiel, zęby bielsze już po 10 dniach.

W składzie w/wym. produktów nie stwierdzono nadtlenu wodoru.

W dniu kontroli nie stwierdzono w obrocie kosmetyków przeznaczonych dla dzieci, jako szczególnie wrażliwej grupy, tj. farb do malowania twarzy oraz zestawów do makijażu, perfum dla dzieci. Nie stwierdzono również w sprzedaży produktów kosmetycznych pochodzących z Chin, Rosji i Ukrainy.

W toku kontroli sprawdzono również obecność w sprzedaży objętych decyzjami zakazującymi udostępniania na rynku wydanych przez właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną tj. „Butylphenyl Methylpropionalu”,m. in.:

- Krem przeciwzmarszczkowy na dzień i na noc Be Beauty Lipidowy Lifting 50+ LIPID LIFTING REPAIR CREAM be beauty CARE poj. 50ml, nr serii: 9D12F;
- Krem przeciwzmarszczkowy na dzień i na noc Be Beauty Lipidowy Lifting 50+ LIPID LIFTING REPAIR CREAM be beauty CARE poj. 50ml, nr serii: 9F18F;
- Krem przeciwzmarszczkowy na dzień i na noc Be Beauty Witaminowa Odbudowa 70+VITAMIN REPAIR CREAM be beauty CARE; poj. 50ml, nr serii: 9F24F;
- No Name Cosmetics, Cukrowy peeling do ciała z masłem shea i olejem winogronowym, poj. 125 ml ;
- Perfumy w kremie Kiwi (Dr. Nona Halo Solid Perfume Kiwi), poj. 100 ml, kod EAN: 7290004912543;
- David Becham Homme EAU DE TOILETTE;
- No Name Cosmetics, Cukrowy peeling do ciała z masłem shea i olejem winogronowym, poj. 125 ml;
- Bi Es Christina For Woman, Eau de Parfum, poj. 100 ml, kod EAN 5907554497667;

- Perfumy w kremie Kiwi (Dr. Nona Halo Solid Perfume Kiwi), poj. 100 ml, kod EAN: 7290004912543;
- Dezodorant Kiwi ((Dr. Nona Kwi Halo Dezodorant antyperspirant for Women) poj. 95 ml, kod EAN: 729000491291;
- m CND Hand & Body Scentsation Lavender & Jojoba Lotion, kod EAN: 639370141206.
- w/wym. produktów w obrocie handlowym nie stwierdzono.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie podejmował działania nadzоровe w zakresie sprawdzania obecności w składzie produktów kosmetycznych pirytionianu cynku – substancji zakazanej w produktach kosmetycznych na podstawie załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. L 342 z 22.12.2009, s. 59 ze zmianami). Oceniono etykiety produktów pn. Line Fitti Citrus Medica wygładzający krem do rąk, cztery pory roku glicerynowy krem do rąk i paznokci wygładzający. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3 (tabela 3.1)

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne (tabela 4.1)

XII Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizuje zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy realizacja obowiązków wynikających z art. 3 ustawy z dnia 14 maja 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Stanowiska zajmowane były na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowania w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko oraz ocen oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie zajmował stanowiska w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko poprzez uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, opiniował projekty dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy. Zajmował stanowiska w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, poprzez wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydawał opinię w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

- wydano 23 opinie dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji - wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- wydano 24 opinie dotycząc opiniowania projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

- nie wydano stanowisk w tym zakresie.

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji:

- nie wydano stanowisk w tym zakresie.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

- wydano 35 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- wydano 1 opinię w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

- nie wydano stanowisk w tym zakresie.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

- nie wydano stanowisk w tym zakresie.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

- nie wydano stanowisk dotyczących uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji

- wydano 30 opinii nie wnoszących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo Budowlane;
- przeprowadzono 30 kontroli;
- nie wydano sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- nie przeprowadzono kontroli, wizji lokalnych obiektów w trakcie kontroli.

XIII Profilaktyka i promocja zdrowia

1. Krajowe programy edukacyjne

1.1 „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach programu zorganizowano 2 konkursy plastyczne „Wiedzą przedszkolaczki, co znaczą eko-znaczkę”. Dzieci wykonały prace plastyczne o tematyce związanej z korzyściami płynącymi z rolnictwa ekologicznego. Prace oceniono pod kątem zgodności z tematem konkursu, estetyki wykonania oraz pomysłowości.

Liczba wizytacji: 2

1.2. „Bieg po zdrowie”

Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 1

1.3. „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 1

1.4. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Mierniki za rok 2023: (liczba działań/liczba odbiorców): 26/77

Wybrane 2 działania:

W ramach programu przekazano do prasy lokalnej informację o Światowym Dniu AIDS – została opublikowana.

Przeprowadzono 2 prelekcje dla uczniów szkół ponadpodstawowych, podczas których przekazano najważniejsze informacje na temat HIV i AIDS, promowano testowanie. Poinformowano młodzież o sposobie postępowania w przypadku narażenia na materiał potencjalnie zakaźny. Bardzo ważnym punktem spotkania była także tolerancja wobec osób zakażonych HIV i chorujących na AIDS oraz zapobieganie ich napiętnowaniu. Uświadomiono uczniom, jak istotne jest wykonywanie testów w kierunku HIV i kto powinien się im poddać.

2. Wojewódzki programy edukacyjne

2.1. „Zdrowe zęby mamy - marchewkę zajadamy” – przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach programu zorganizowano konkurs plastyczny pt. „Próchnicy mówimy NIE- myjemy ząbki swe!”. Przedszkolaki wykonały prace o tematyce związanej z dbałością o zdrowie jamy ustnej. Prace oceniono pod kątem zgodności z tematem konkursu, estetyki wykonania oraz pomysłowości.

Liczba wizytacji: 2

2.2. „Higiena naszą tarczą ochronną” – program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

Brak spektakularnych działań.

Liczba wizytacji: 1

2.3. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”- program profilaktyki używaniu substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach programu zorganizowano etap powiatowy Wojewódzkiego Przeglądu Form Artystycznych. Zadaniem uczestników konkursu było przygotowanie 15-minutowego występu scenicznego o tematyce związanej z profilaktyką uzależnień i utrwalenie go w formie audiowizualnej. Do konkursu zgłoszono 2 zespoły, które przygotowały filmy o szkodliwości używek.

Liczba wizytacji: 2

3. Akcje i kampanie profilaktyczne

3.1. Bezpieczne ferie 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 40/868

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji we współpracy z ZHP Hufiec Sławno zorganizowano konkurs plastyczny „Bezpieczne i zdrowe ferie zimowe”. Zuchy i harcerze wykonali (dowolną techniką) prace o tematyce związanej z bezpieczeństwem w czasie wypoczynku zimowego. Konkurs rozstrzygnięto na podstawie subiektywnej oceny jury, biorąc pod uwagę zgodność z tematem konkursu, estetykę wykonania oraz pomysłowość.

3.2. Światowy Dzień Zdrowia 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 13/278

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji utworzono stoisko edukacyjne. Promowano zdrowy styl życia, w tym zdrowe odżywianie i zapobieganie chorobom zakaźnym. Uczniowie mieli okazję wziąć udział w quizie o zdrowiu, a każdy uczestnik otrzymał dyplom i drobny upominek. Dzieci i młodzież chętnie korzystali z możliwości przetestowania swojej wiedzy, a także wykazali chęć jej poszerzenia poprzez zapoznanie z ulotkami i broszurami na temat próchnicy, chorób odkleszczowych i higieny.

3.3. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 15/250

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji zorganizowano konkurs plastyczny dla przedszkolaków „Nie pal przy mnie, proszę!”. Dzieci wykonały (dowolną techniką) prace o tematyce związanej z profilaktyką palenia papierosów tradycyjnych i e-papierosów (w tym- palenia biernego).

Konkurs rozstrzygnięto na podstawie subiektywnej oceny jury, biorąc pod uwagę zgodność z tematem konkursu, estetykę wykonania oraz pomysłowość.

3.4. Bezpieczne wakacje 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 111/1409

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji wspólnie z funkcjonariuszką Policji przeprowadzono warsztat dotyczący bezpiecznego wypoczynku w sezonie wakacyjnym. Dzieci miały za zadanie odnaleźć ukryte wskazówki, które były związane ze zdrowiem i bezpieczeństwem. Podczas warsztatu wykorzystano książki, papierowe bakterie, alfabet Morse'a oraz szyfry. Na zakończenie zajęć dzieci otrzymały dyplomy i drobne gadzety, które mają motywować do dalszej pracy prozdrowotnej.

3.5. Wojewódzka kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Działania za 2023 - mierniki: 28/729

3.6. Wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką!”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 12/109

Wybrane 1 działanie: W ramach kampanii przeprowadzono prelekcje dla uczniów szkół ponadpodstawowych na temat raka piersi. Przedstawiono objawy w/wym. choroby oraz sposoby zapobiegania (w tym prowadzenie zdrowego trybu życia). Poinformowano o możliwości skorzystania z badań profilaktycznych w kierunku wykrywania raka piersi i raka szyjki macicy, omówiono zasady przygotowania do badań. Wyemitowano film instruktażowy dot. samobadania piersi.

3.7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 16/186

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji przeprowadzono prelekcje dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Młodzież dowiedziała się, jakie szkody w organizmie człowieka powoduje palenie czynne i bierne oraz poznała wpływ papierosów na wystąpienie różnych chorób. Podano przykłady schorzeń i wad, jakie mogą wystąpić u dzieci, których rodzice są palaczami. Udzielono ogólnych wskazówek, jak rzucić nałóg tytoniowy. Młodzież wykazywała zainteresowanie tematem i uczestniczyła w dyskusji.

4. Inne główne akcje realizowane na terenie powiatu

4.1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 10/182

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji przeprowadzono wykład nt. „nowych narkotyków”. Omówiono zagrożenia związane z zażywaniem środków zastępczych, przedstawiono skutki zdrowotne w/wym. praktyk. Podano przykłady niebezpiecznych zachowań po zażyciu substancji psychoaktywnych.

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

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 23/39

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji utworzono stoisko edukacyjne. Promowano szczepienia ochronne, popularyzowano wiedzę na temat szczepień. Zainteresowane osoby miały okazję dowiedzieć się, jak działają szczepienia oraz dlaczego są bezpieczne. Przedstawiono charakterystykę chorób, przed którymi chronią szczepionki. Uczestnicy akcji chętnie korzystali z porad prozdrowotnych oraz dostępnych ulotek.

4.3. Profilaktyka wszawicy

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

Wybrane 1 działanie: Działania z zakresu profilaktyki wszawicy były realizowane podczas innych akcji: Bezpiecznych Ferii, Bezpiecznych Wakacji, Światowego Dnia Zdrowia.

4.4. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra, covid)

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 8/98

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE w Sławnie zamieszczano informacje na temat chorób zakaźnych.

4.5. Program edukacyjny „Znamie znam je”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 9/50

Wybrane 1 działanie: W mediach społecznościowych PSSE w Sławnie zamieszczano informacje na temat programu.

4.6. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 6/18

Wybrane 1 działanie: W mediach społecznościowych PSSE w Sławnie zamieszczano informacje na temat programu.

5. Lokalne programy i dodatkowe działania lokalne

5.1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023: Program realizowały 3 przedszkola i 4 oddziały przedszkolne. W programie uczestniczyło 204 dzieci oraz 26 rodziców.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach programu zorganizowano 5 konkursów plastycznych pt. „Każdy mądry to powie-palenie niszczy zdrowie!”. Przedszkolaki wykonały prace o tematyce związanej z profilaktyką palenia papierosów tradycyjnych i e-papierosów (w tym palenia biernego). Prace oceniono pod kątem zgodności z tematem konkursu, estetyki wykonania oraz pomysłowości.

5.2. Światowy Dzień Wody

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 2/110

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji wspólnie z Sekcją ds. Higieny Komunalnej PSSE Sławno zorganizowano akcję edukacyjną dla uczniów. Podczas akcji dzieci poznały wiele ciekawostek na temat wody. Miały także okazję dowiedzieć się, jakie działania prowadzi Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach zapewnienia bezpieczeństwa wody. Dzieci mogły także obserwować, w jaki sposób pobiera się wodę do badań.

Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)

Współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Sławnie oraz Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Sławnie w zakresie organizacji spotkań edukacyjnych dla dzieci i młodzieży, ze szczególnym uwzględnieniem działań na rzecz bezpieczeństwa w okresie wypoczynku letniego i zimowego.

Nawiązano współpracę z Komendą Hufca ZHP w Sławnie w zakresie organizacji konkursu w ramach akcji „Bezpieczne Ferie”.

Działania prozdrowotne (stoiska edukacyjne) realizowano także przy wsparciu Komendy Powiatowej Policji w Sławnie, Klubu Amazonek z Darłowa oraz ratowników WOPR.

Władze lokalne corocznie wspierają (również finansowo) działania profilaktyczne i promujące zdrowie, prowadzone przez PSSE w Sławnie, w tym organizację stoisk edukacyjnych i akcji prozdrowotnych.

Podsumowanie i wnioski

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2023 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji działań w zakresie zapobiegania uzależnieniu od środków psychoaktywnych oraz szerzeniu się chorób zakaźnych, a także - promocji zdrowego stylu życia. Placówki oświatowe stanowią najaktywniejszą grupę uczestniczącą w działaniach ukierunkowanych na promocję zdrowia. Zaangażowanie w realizację przedsięwzięć prozdrowotnych wykazują przedszkola, jak i szkoły podstawowe i ponadpodstawowe.

W przedsięwzięciach prozdrowotnych biorą udział również zakłady opieki zdrowotnej, wdrażając promocję zdrowia i profilaktykę wśród pacjentów.

Zaangażowanie w edukację zdrowotną wykazują funkcjonariusze Policji, którzy chętnie przeprowadzają prelekcje z dziećmi i młodzieżą.

W celu pozyskania chętnych do uczestnictwa w działaniach prozdrowotnych ważne jest zaproponowanie atrakcyjnych i wystarczających pomocy dydaktycznych. Jak wynika z obserwacji, taka motywacja mogłaby przyczynić się do zwiększenia skuteczności działań edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia.

SPIS ZAŁĄCZNIKÓW:

- 1. Załącznik nr 1 - Tabele przygotowane przez Oddział Higieny Pracy.**
- 2. Załącznik nr 2 - Tabele przygotowane przez Oddział Higieny Komunalnej.**
- 3. Załącznik nr 3 - Tabele przygotowane przez Oddział Nadzoru nad Chemikaliami.**