

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHEŁMNIE



**OCENA BEZPIECZEŃSTWA I STANU SANITARNEGO  
POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO  
ZA ROK 2020**

CHEŁMNO 2021

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	13
III. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej	17
IV. Jakość wody do picia, kąpieliska, baseny	28
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	34
VI. Warunki sanitarno–higieniczne środowiska pracy	37
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	44
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	45
IX. Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	76
X. Podsumowanie	78

## WSTĘP

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

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

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

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

Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

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

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

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

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

**I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH**

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

Tab.1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2020 roku w porównaniu z 2019 rokiem.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2019 roku	w 2020 roku
1.	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	11	12
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	0	7
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	0	0
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	0	2
	wywołane przez Clostridium difficile	12	4
	inne określone	1	1
	nie określone	0	0
3.	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	0	0
	gronkowcowe	0	1
	inne określone	0	0
	nie określone	0	0
4.	Lamblioza (giardioza)	0	2
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	28	9
6.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	26	10
7.	Krztusiec	1	0
8.	Płonica (szkarlatyna)	5	3
9.	Choroba meningokokowa inwazyjna -posocznica	0	1
10.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna-róża	12	8
11.	Rzeżączka	0	0

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2019 roku	w 2020 roku
12.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	0	0
13.	Borelioza z Lyme	9	12
14.	Encefalopatie gąbczaste – choroba creutzfeldta-Jacoba	1	0
15.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	5	7
16.	Ospa wietrzna	210	286
17.	Różyczka	0	0
18.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0
19.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO	9	6
20.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: wg definicji przypadku 2014 r.	9	2
21.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	1	0
22.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	1	1
23.	Zapalenie opon mózgowych inne, nie określone	1	1
24.	Grypa ogółem	1	1
25.	Gruźlica	5	9

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

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

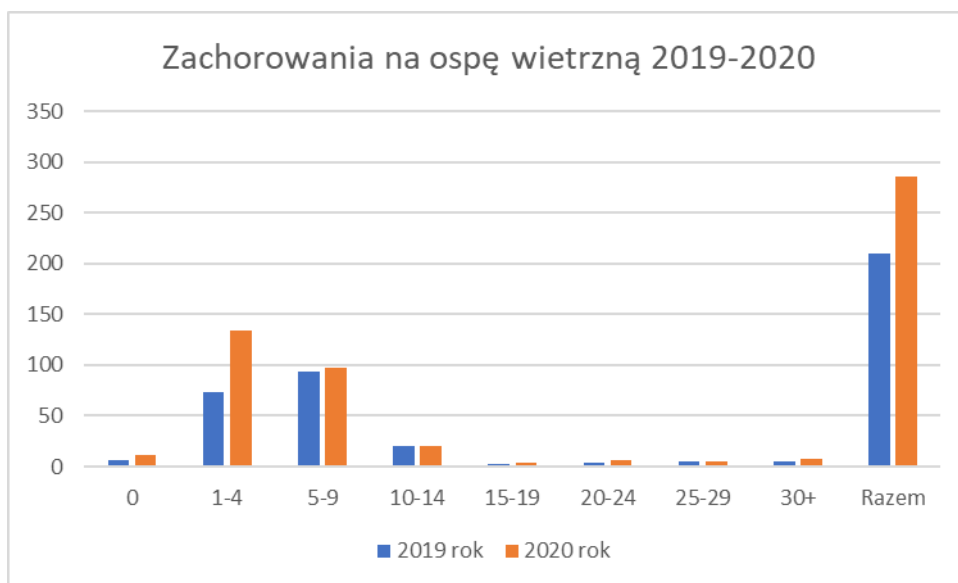
1. Ospa wietrzna – B01

W 2020 roku nastąpił nieznaczny wzrost liczby zachorowań, zarejestrowano 286 przypadków (zapadalność – 549,8), natomiast w porównywanym okresie 2019 roku odnotowano 191 przypadków. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 44 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 4 rokiem życia – 134 przypadków, co stanowiło 47 % wszystkich zachorowań. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Przebieg zachorowań był łagodny, jedynie w 1 przypadku zastosowano hospitalizację.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

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

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	Razem
2019 rok	6	74	94	20	2	4	5	5	210
2020 rok	12	134	97	20	4	6	5	8	286



Wykres 1. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2019-2020.



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

2. Różyczka – B06 – w 2020 roku nie odnotowano zachorowań.
3. Świnka/nagminne zapalenie przyusznic/ - B26– w 2020 roku nie odnotowano zachorowań.
4. Ostre porażenia wiotkie u dzieci od 0-14 – w 2020 roku nie odnotowano zachorowania.
5. Ocena stanu zaszczepienia populacji dotycząca wyżej wymienionych jednostek chorobowych.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia podlegających szczepieniu w zakresie szczepień obowiązkowych do końca 2020 roku oscyluje w granicach 98-99%.

74 osób uchyła się od obowiązku szczepień ochronnych, natomiast niepoddanych szczepieniom jest 65 dzieci. Wobec osób uchylających się od szczepień ochronnych wszczęto postępowania wyjaśniające przyczyny braku zaszczepienia wskazanych 65 osób.

## II. Inne choroby wysypkowe wieku dziecięcego.

### 1. Płonica – A38

W minionym roku na płonicę zachorowało 3 dzieci (zapadalność – 5,76). Wszystkie przypadki zostały rozpoznane na podstawie objawów klinicznych. Zachorowały dzieci w wieku od 4 do 13 lat, w większości pochodzący ze wsi. Jedno zachorowanie wymagało hospitalizacji.

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

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

W 2020 roku odnotowano 12 przypadków zachorowań (zapadalność – 23,1), 8 z nich wymagały hospitalizacji. Każdy przypadek został potwierdzony badaniami laboratoryjnymi. Zachorowania wystąpiły u osób w wieku od 0 do 81 lat. Zachorowania dotyczyły osób zamieszkujących wieś (7 przypadków zachorowań) oraz miasta (5 przypadki zachorowań). W 10 przypadkach domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były jaja kurze, w jednym przypadku domniemanym nośnikiem zatrucia były lody (podwójnie mrożone), w 1 prawdopodobnym nośnikiem zatrucia były warzywa/owoce. 5 zachorowań związanych było z wystąpieniem ogniska w restauracji znajdującej się w powiecie grudziądzkim. Nośnikiem zatrucia był sernik z rosą. W trakcie wywiadów epidemiologicznych ustalono, że większość zachorowań była wynikiem błędów higienicznych w trakcie przygotowywania posiłków oraz niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych (brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego).

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

3. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe Escherichia coli inną i BNO– A04.4 – w 2020 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania.

4. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Campylobacter – A04.8 – w analizowanym okresie jedna osoba zachorowała na bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez Campylobacter (potwierdzone badaniem immunochromatograficznym).

5. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Yersinia enterocolitica – A04.6 – zachorowanie dotyczyło dwójki dzieci pochodzących ze wsi (zapadalność – 3,84). W jednym przypadku nie ustalono nośnika zatrucia pokarmowego, w drugim prawdopodobnym nośnikiem były owoce.

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

7. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy - A08.0

W ocenianym okresie nastąpił znaczny spadek liczby zachorowań, zarejestrowano 9 przypadków (zapadalność – 17,3), w porównywanym okresie 2019 tych zachorowań było 28. Zachorowania wystąpiły w przedziale wiekowym 0-58 lat, głównie u mieszkańców wsi. Wszystkie zachorowania wiązały się z pobytem w szpitalu.

8. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy – A08.1

W analizowanym roku wystąpiło 4 przypadków zachorowań (zapadalność – 7,68). Zachorowania te wystąpiły u dzieci w przedziale wiekowym 0-24 lat. Zachorowania te dotyczyły mieszkańców wsi.

9. Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – A08.2-3 – W analizowanym okresie zarejestrowano 4 zachorowań (zapadalność – 7,68). W wyniku uzyskanych badań ustalono, że zakażenia były wywołane przez adenowirusy. Zachorowania wystąpiły u dzieci do 6 roku życia.

10. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu - W ocenianym okresie liczba zachorowań uległa polepszeniu – 10 przypadków (zapadalność 19,22), porównując do analogicznego okresu w u 2019 roku – 26 zachorowań. Zachorowania wystąpiły w przedziale wiekowym 1-79 lat.

11. Lamblioza – wystąpiły 2 przypadki zachorowania (zapadalność – 3,84). Zachorowania nie wymagały hospitalizacji. Zachorowania te dotyczyły 59-letniej kobiety pochodzącej ze wsi oraz 47-letniego mężczyzny pochodzącego ze wsi.

12. Wirusowe zapalenie wątroby typu A – B15. W analizowanym okresie nie wystąpiły przypadki zachorowań na WZW typu A.

IV. Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki

1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B – przewlekłe – B18.0 W 2020 roku nie nastąpiła zmiana w liczbie zarejestrowanych przypadków zachorowania WZW typu B, w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zarejestrowano 6 przypadków (zapadalność – 11,53). U większości osób zakażonych przebieg choroby był bezobjawowy, a zakażenie wykryte było w trakcie badań rutynowych (przed zabiegiem, w ciąży). Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (duże operacje, małe operacje).

2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C – B18.2. W analizowanym 2020 roku zarejestrowano 2 przypadki zachorowania (zapadalność – 3,84). Zachorowania te dotyczyły 29-letnich osób. Zachorowania wykryto trakcie badań wykonywania badań przed pobytem w szpitalu.. Przypadki zarejestrowane na podstawie zgłoszenia z laboratorium (obecność HCV RNA). Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

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

1. *Streptococcus pyogenes* – A46 W 2020 roku. zarejestrowano 8 przypadków zachorowań na różę (zapadalność – 15,38). Były to osoby w wieku w wieku od 44 do 88 lat. Osoby te leczone były głównie ambulatoryjnie, u 3 osób wymagana była hospitalizacja. Zachorowania



sklasyfikowano jako możliwe, ponieważ w żadnym przypadku nie wykonano badań laboratoryjnych. W 2019 roku odnotowano 12 przypadków.

2. *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna. W omawianym okresie wystąpiło jedno zachorowanie wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*. Posocznica u 74-letniego mężczyzny pochodzącego ze miasta. U mężczyzny rozpoznano zgon z powodu ww. choroby.

#### VI. Neuroinfekcje

##### 1. Choroba meningokokowa inwazyjna – posocznica –A 39.1-4

w 2020 roku odnotowano jeden przypadek zachorowania (zapadalność- 1,92). Zachorowanie dotyczyło 2-letniego chłopca pochodzącego ze wsi.

VII. Choroby przenoszone przez kleszcze – w omawianym okresie zarejestrowano 12 przypadki zachorowania na boreliozę (wsp. zapadalności – 23,1). 12 przypadków zakwalifikowano jako potwierdzone z powodu wystąpienia rumienia wędrującego. Zachorowania wystąpiły u osób w przedziale wiekowym 3-60 lat. W większości przypadków zachorowań zastosowano antybiotykoterapię, w żadnym z powyższych zachorowań nie była konieczna hospitalizacja.

VIII. Krztusiec. W analizowanym okresie nie zarejestrowano przypadków zachorowań.

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

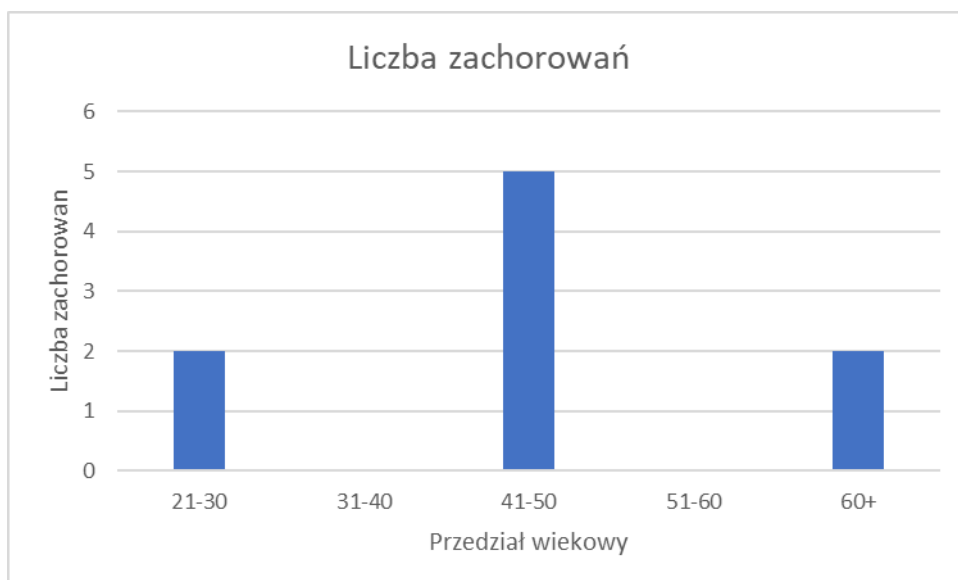
XX. Gruźlica. Gruźlica jest powszechną, w wielu przypadkach śmiertelną chorobą zakaźną spowodowaną przez bakterie *Mycobacterium Tuberculosis*. Szczególnie duże zagrożenie zachorowania na gruźlicę powodują stany obniżające odporność komórkową. Pozapłucna lokalizacja zmian gruźliczych nie stanowi zagrożenia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

W roku 2020 r. w powiecie chełmińskim odnotowano 9 przypadków zachorowań (wskaźnik zapadalności wyniósł 17,30). W porównaniu z rokiem ubiegłym (5 przypadków zachorowania; wsk.zapadalności 9,61) oraz latami poprzednimi, zaobserwowano stabilizację sytuacji epidemiologicznej gruźlicy na nadzorowanym terenie.

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



Wykres 1. Liczba zachorowań w latach 2013-2020.



Wykres 2. Liczba zachorowań w latach 2020 z podziałem na wiek.

Lekarze pierwszego kontaktu obejmują nadzorem lekarskim osoby z najbliższego otoczenia chorego. Każdorazowo wysyłane są pisma z zaleceniem tegoż oraz prośba o informację zwrotną. W 2020 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Chełmnie nie wydała żadnej decyzji.

X. Choroby przenoszone drogą płciową - nie zarejestrowano chorób przenoszonych drogą płciową.

XI. Grypa i zachorowania grypopodobne. Odnotowano 1 potwierdzony laboratoryjnie przypadek zachorowania na grypę (zapadalność – 1,92). Zachorowanie dotyczyło 67-letniego mężczyzny pochodzącego z miasta. Badanie wykonane w Kujawsko Pomorskim Centrum Pulmonologii w Bydgoszczy. Odnotowano 1632 przypadków zachorowania (w tym 537 dzieci) spełniających kryteria przypadku możliwego. Zapadalność skumulowana wyniosła – 3137,37. Większość zachorowań miała przebieg łagodny.

W miesiącach zimowych obserwowany jest sezonowy wzrost zachorowań na grypę i zachorowania grypopodobne.

XII. Profilaktyka wścieklizny u ludzi. W 2020r odnotowano 48 przypadków pokąsań przez zwierzęta. Najczęściej sprawcami były psy, a w kilku koty. Wszystkie zwierzęta /psy i koty/ poddano obserwacji weterynaryjnej. Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierzęcia, u 7 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliznie.

XIII. Ocena szerzenia się chorób zawleczonych z innych krajów, zachorowania na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne oraz zdarzenia stanowiące zagrożeni dla zdrowia publicznego – W roku 2020 wybuchła epidemia wywołana wirusem SARS-CoV-2. W powiecie chełmińskim odnotowano kilka ognisk na chorobę Covid -19, pierwsze i największe pod względem liczby zachorowań wystąpiło na terenie klasztoru.

Raport zakażeń koronawirusem w Polsce dostępny jest na stronie <https://www.gov.pl/web/koronawirus/wykaz-zakazen-koronawirusem-sars-cov-2>.

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

XIV. Zgony z powodu chorób zakaźnych – w analizowanym okresie br. 40 przypadków zgonów z powodu Covid-19, 1 zgon z powodu Covid-19 (wirus niezidentyfikowany), 1 zgon z powodu gruźlicy płuc i 1 zgon z powodu posocznicy wywołanej przez Streptococcus pneumoniae.

XV. Ocena realizacji programu szczepień ochronnych.

W roku sprawozdawczym rejestrowano 5 niepożądanych odczynów poszczepiennych w kategorii NOP (4 łagodne, 1 poważny). W obu przypadkach nastąpił całkowity powrót do zdrowia. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia w zakresie szczepień obowiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegającej szczepieniu do oscyluje w granicach 98-99% populacji. Do 65 osób wzrosła liczba dzieci niezaszczepionych. Głównym powodem nie poddawania dzieci szczepieniom jest wpływ propagowania medycyny alternatywnej oraz ruchów antyszczepionkowych.

#### WNIOSKI

1. W 2020 roku nastąpiły znaczące zmiany w ilości zachorowań poszczególnych jednostek chorobowych.
2. Wzrosła liczba osób uchylających się od szczepień. Zjawisko to na przestrzeni lat ma tendencje wzrostową.
3. W analizowanym okresie odnotowano 5 przypadków NOP.
- 4.

#### PODSUMOWANIE

W zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych w 2020 roku zwracano szczególną uwagę na:

1. przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych w celu rozpoznawania i ograniczania zakażeń i chorób zakaźnych, szczególnie choroby Covid-19 wywołanej wirusem SARS-CoV-2,
2. promowanie szczepień zalecanych w oparciu o analizę zachorowań na terenie powiatu chełmińskiego na przestrzeni ostatnich trzech lat (ściśła współpraca z personelem medycznym wykonującym szczepienia),
3. zabezpieczenia przeciwepidemiczne w placówkach udzielających świadczenia zdrowotne,
4. edukację zdrowotną realizowaną w ścisłej współpracy z pracownikami Oświaty Zdro-

- wotnej i Promocji Zdrowia poprzez wspólne wdrażanie programów prozdrowotnych,
5. współpracę z placówkami ochrony zdrowia, służbami weterynaryjnymi i innymi jednostkami zajmującymi się zdrowiem publicznym,
  6. współpracę z osobami kierującymi placówkami ochrony zdrowia w zakresie zgłaszania i rejestracji chorób zakaźnych oraz uregulowań prawnych w tym zakresie,
  7. współpracę z innymi sekcjami PSSE w zakresie działań przeciwepidemicznych,
  8. współpracę z samorządem terytorialnym w zakresie realizacji zadań ustawowych dotyczących ochrony zdrowia,
  9. nadzór nad poprawnością zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych,
  10. nadzór nad nosicielami czynników wywołujących choroby zakaźne oraz ich otoczeniem sprawowanym przez placówki ochrony zdrowia.

## II. Nadzór nad obiektami komunalnymi

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2020 roku przeprowadzono 134 kontrole w 204 obiektach (stan na 31.12.2020 r.).

Skontrolowano:

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

Według stanu na dzień 31.12.2020 r żaden nadzorowany obiekt nie został oceniony oceniony negatywnie.

### 1. Placówki ochrony zdrowia.

Pod nadzorem PSSE w Chełmnie znajduje się:

- szpital ZOZ Chełmno
- 7 przychodni,
- 2 punkty pobrań
- 1 hospicjum domowe
- 1 poradnia p. alkoholowa
- 2 n- ZOZ-y
- 16 gabinetów prywatnych



*udział procentowy podmiotów leczniczych*

*II. Stan techniczny i funkcjonalny.*

II.A Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpitalne): W 2020 r. PPIS w Chełmnie objął nadzorem szpital ZOZ Chełmno. Obiekt nie został skontrolowany.

II.B Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (inne niż szpitalne) *brak w ewidencji*

II.C Podmioty lecznicze wykonując ambulatoryjne świadczenia zdrowotne:  
- *przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice*

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 7 obiektów (2 w mieście i 5 na wsi).

W 2020 r. PPIS w Chełmnie objął nadzorem przychodnię POZ funkcjonującą przy szpitalu ZOZ Chełmno, z uwagi na sytuację epidemiologiczną nie przeprowadzono zaplanowanych kontroli.

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

- *Zakład rehabilitacji leczniczej - brak w ewidencji*

- *Inne w tym uzdrowiska.*

W ewidencji PPIS w Chełmnie w 2020 r. znajdowały się 4 obiekty z tej grupy.

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

W ramach opieki domowej Hospicjum „Światło” – nie skontrolowano

- Poradnia Terapii Uzależnień od alkoholu i współuzależnienia oraz innych uzależnień - nie skontrolowano.

#### II.D *Praktyki zawodowe*

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2020 r. znajdowało się 18 placówek - obiekty nadzorowane są przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego.

- Indywidualne praktyki lekarskie ogółem- 8

w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków- 8

- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie- 8

w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków- 1

- Niepubliczne ZOZ- (gabinety stomatologiczne) -2

Skontrolowano 3 obiekty z tej grupy. Stan sanitarno-techniczny i funkcjonalny skontrolowanych placówek jest bardzo dobry. Kontrole przeprowadzone przez sekcję N.EP.

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

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

Właściciele gabinetów posiadają stosowne umowy na odbiór i transport odpadów medycznych z grupy 180103.

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

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami i bielizną oraz zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości. Szczególną uwagę w czasie kontroli zwracano na dezynfekcję i sterylizację narzędzi w tych gabinetach, w których ze względu na charakter wykonywanych zabiegów może dochodzić do zakażeń. Wszystkie skontrolowane gabinety stomatologiczne wyposażone są we własne urządzenia sterylizujące. Prawidłowość prowadzonych procesów sterylizacji jest systematycznie kontrolowana, a jej wyniki dokumentowane.

#### *Inne*

NZOZ. W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 2 obiekty z tej grupy. To niepubliczne gabinety stomatologiczne. Jeden zlokalizowany w większym kompleksie, drugi korzysta z pomieszczeń dzierżawionych od ZOZ Chełmno. W 2020 r. nie skontrolowano.

#### *III. Utrzymanie w czystości.*

*III.A Szpitale:* W 2020 r. nie przeprowadzono kontroli szpitala.

*III .B Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność*

*leczniczą.*

*Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie – nie skontrolowano*

#### *Praktyki zawodowe*

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pomieszczenia i wyposażenie placówek spełniają pod względem fachowym i sanitarnym wymagania określone w przepisach prawa.

#### *IV . Zaopatrzenie w wodę.*

##### IV.A Szpitale:

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

IV.B Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

Podmioty lecznicze zlokalizowane na terenie miasta Chełmna korzystają z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i przez cały 2020 r. odpowiadała obowiązującym przepisom. Pozostałe podmioty lecznicze zlokalizowane są na wsi i korzystają z wody wodociągów wiejskich, w których jakość wody w 2020 roku również utrzymywana była na poziomie zgodnym z obowiązującymi przepisami.

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

V.A Szpitale: Nie skontrolowano

V.B Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

*Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie.*

Nie skontrolowano

##### *Praktyki zawodowe*

- odpady komunalne

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

- odpady medyczne

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

- odpady płynne

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

#### *VI. Postępowanie z bielizną*

V.A Szpitale: Nie skontrolowano.

V.B Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą.

W obiektach, które zostały skontrolowane w 2020 r. korzysta się wyłącznie z bielizny jednorazowego użytku. Odzież ochronną pracownicy piorą we własnym zakresie. Przepisy



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

prawne nie regulują zasad postępowania z bielizną pochodzącą z otwartej służby zdrowia. Obowiązują procedury, które są realizowane. Nie prowadzono badań mikrobiologicznych bielizny.

2. Obiekty użyteczności publicznej.

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Liczba obiektów w ewidencji</i>	<i>Liczba obiektów skontrolowanych</i>	<i>Liczba obiektów ocenionych negatywnie</i>	<i>Ogólna ocena grupy</i>	<i>Decyzje</i>
Ustępy publiczne	3	2	0	średnia	1
Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	dobra	0
Pływalnie kryte	1	0	0	bardzo dobra	0
DPS-y	2	0	0	bardzo dobra	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	0	0	bardzo dobra	0
Hotele	1	1	0	Bardzo dobra	0
Inne obiekty hotelarskie	13	13	0	dobra	1
Zakłady fryzjerskie	39	28	0	dobra	0
Zakłady kosmetyczne	19	15	0	bardzo dobra	0
Zakłady tatuażu	2	2	0	dobra	0
Zakłady odnowy biologicznej	11	8	0	dobra	0
Inne zakłady	13	9	0	bardzo dobra	0
Dworce autobusowe	1	1	0	dobra	0
Tereny rekreacyjne	5	2	0	bardzo dobra	0

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

Cmentarze	14	0	0	dobrze	0
Inne obiekty					
Stacje paliw	12	5	0	dobrze	0
Obiekty sportowe	10	8	0	dobrze	0
Obiekty kulturalno-rozrywkowe	4	1	0	dobrze	0
Zakład usług pogrzebowych	3	0	0	dobrze	0
Parkingi	1	1	0	dobrze	0
Targowiska	2	1	0	dobrze	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	0	0	dobrze	0
Wypożyczalnia sprzętu	2	1	0	dobrze	0
Stok narciarski	1	0	0	dobrze	0
Zakład aktywizacji zawodowej	1	0	0	dobrze	0
Dyskoteki	1	0	0	dobrze	0
Sala zabaw dla dzieci	1	0	0	dobrze	0

2.1 ustępy publiczne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2020 r. znajdowały się 3 szalety publiczne (2 w mieście i 1 na wsi). Nadzorowane szalety to obiekty całoroczne. Jedna z placówek w mieście, jest w części obiektem podziemnym- w maju 2020 r. w wyniku prac remontowo- budowlanych w części parterowej budynku, w którym zlokalizowano ten ustęp, wydzielono pomieszczenie toalety dostosowanej dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, wyposażone dodatkowo w przewijak. Dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych są również pozostałe szalety publiczne- na wsi. W jednym z obiektów (należącym do Gminy Miasto Chełmno), podczas kontroli sanitarnej, stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne.

Pomieszczenia ww. ustępu zlokalizowane są poniżej poziomu ziemi- spowodowana tym zwiększona wilgotność oraz brak dostępu do właściwej wymiany powietrza, sprawia, że trudno jest utrzymać pożądaną standard obiektu. Wszczęto postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji z terminem realizacji do 30.06.2021 r. Ww. decyzją zobowiązano zarządzającego do doprowadzenia stopni schodów prowadzących do obu toalet oraz podstopnic do właściwego stanu sanitarno-technicznego, doprowadzenia poręczy wzdłuż schodów, ścian elewacji zewnętrznej wzdłuż schodów oraz przed wejściem prowadzącym do toalet, ścian przy zewnętrznych drzwiach wejściowych do ustępu- od strony damskiej oraz męskiej, ścian nad ościeżnicą drzwi wejściowych do pomieszczenia socjalnego oraz ścian oraz podłogi w pomieszczeniu socjalnym do właściwego do właściwego stanu sanitarno-technicznego.

Stan sanitarny pozostałych ustępów zachowany.

W listopadzie 2020 r. do PPIS w Chełmnie wpłynęła informacja o przeprowadzeniu prac remontowych oraz ponownym otwarciu szaletu publicznego znajdującego się w mieście.

Z uwagi na sytuację epidemiologiczną, nie przeprowadzono kontroli w ww. obiekcie.

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

#### 2.2 Ustępy ogólnodostępne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny w mieście- zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych- w 2020 roku skontrolowany. Sprzątaniem zajmuje się firma zewnętrzna. Stan sanitarny zachowany.

Oceniając ten obiekt grupę należy stwierdzić, iż pomimo problemów z zachowaniem czystości przez klientów, właściciel dąży do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarnego.

#### 2.3 Domy pomocy społecznej

W tej grupie obiektów znajdują się 2 placówki- Dom Pomocy Społecznej w Chełmnie oraz Dom Pomocy Społecznej w Mgoszczy od marca 2020 r. W związku z sytuacją epidemiologiczną nie przeprowadzono kontroli sanitarnej obiektów. W sierpniu 2020 r. z Domu Pomocy Społecznej w Chełmnie, pobrano, w ramach kontroli urzędowej 5 próbek ciepłej wody użytkowej do badania w kierunku Legionella sp. z instalacji wewnętrznej. Przeprowadzone badanie nie wykazało przekroczeń.

#### 2.4 Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej.

W tej grupie znajdują się 3 placówki.

Centrum Zapobiegania Wykluczeniu Społecznemu w Chełmnie - nie skontrolowano

Dom Dziennego Pobytu Seniora w Unisławiu W 2020 r. skontrolowano dom oraz nowo otwarty obiekt tego samego przeznaczenia również w Unisławiu. Nowy Dom Dziennego Pobytu Seniora zlokalizowany jest w murowanym budynku na I piętrze. Wejście do budynku dostosowano do potrzeb osób niepełnosprawnych. Budynek posiada windę zewnętrzną. DDP zlokalizowano w zaadaptowanych na ten cel nieużytkowanych salach lekcyjnych w zespole szkół w Unisławiu. Obiekt otwarto, tak jak pierwszy, w ramach projektu pt. „Złota jesień dla Seniora – utworzenie dziennego domu pobytu dla osób starszych na terenie gminy Unisław” w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Stan higieniczny zachowany. Pouchono, iż zgodnie z § 18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294), należy przeprowadzić badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

W kwietniu 2020 r. jeden z Domów Dziennego Pobytu Seniora przestał funkcjonować.

Środowiskowy Dom Samopomocy Caritas Diecezji Toruńskiej w Chełmnie- nie skontrolowano.

#### 2.5 Hotele.

Nadzorem sanitarnym w 2020 r. objęto 2 placówki, obydwie całoroczne, skategoryzowane. W styczniu 2020 r. zlikwidowano jeden z hoteli. Pozostały hotel został skontrolowany m.in. pod kątem zaopatrzenia w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo- gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi. Przeprowadzono również dodatkową kontrolę przez współdziałale Policji mającą na celu weryfikację przestrzegania przez właściciela przepisów i wytycznych w zakresie COVID-19 dla wybranych obiektów, na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów, w związku z wystąpieniem stanu epidemii- nie stwierdzono nieprawidłowości

W trakcie bieżącej kontroli sanitarnej stwierdzono, że w 2019 i 2020 r. przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. – wyniki prawidłowe. W związku z powyższym pouczono, że kolejne badanie należy przeprowadzić po 3 latach.

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

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

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 obiektów (stan na 31.12.2020 r.), wszystkie skontrolowane. Jeden z obiektów zmienił rodzaj działalności i został wykreślony z nadzoru. Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe. W 2020 r. skontrolowano wszystkie. Dodatkowo w jednym z obiektów przeprowadzono kontrolę przy współdziałale Policji mającą na celu weryfikację przestrzegania przez właściciela przepisów i wytycznych w zakresie COVID-19 dla wybranych obiektów, na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów, w związku z wystąpieniem stanu epidemii- nie stwierdzono nieprawidłowości

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

Wszystkie obiekty są zaopatrywane w wodę z wodociągów publicznych.

Bieżący stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie nie budzi zastrzeżeń.

Dodatkowo, w związku z §18 rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.) nakładającym na właścicieli obiektów użyteczności publicznej obowiązek przeprowadzenia badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionelli sp., PPIS w Chełmnie podczas prowadzonych działań kontrolnych weryfikował jego wykonanie. Stwierdzono, że w 1 obiekcie obowiązek ten nie został wykonany. W związku z powyższym wszczęto postępowania administracyjne zakończone wydaniem decyzji nakładającej na właściciela obowiązek przeprowadzenia ww. badań we wskazanych terminach (zgodnie z rozporządzeniem Mi-

nistra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

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

## 2.7 Zakłady fryzjerskie.

To najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad obiektami komunalnymi. Na koniec roku 2020 w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 39 placówek, skontrolowano 28. W trakcie roku otwarto 3 nowe obiekty.

Stan technicznych kontrolowanych obiektów ulega systematycznie poprawie poprzez dokonywane remonty, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu sanitarnego.

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

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

Oceniając tę grupę należy zauważyć, iż właściciele i pracownicy zakładów fryzjerskich bardzo dużą wagę przywiązują do czystości i do procesu dezynfekcji - właścicielom zależy by klient w ich zakładzie czuł się bezpiecznie mając pewność, że sprzęt przez nich używany jest czysty i dezynfekowany.

## 2.8 Zakłady kosmetyczne

W grudniu 2020 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowało się 19 tego typu obiektów. (2 nowe zakłady). Skontrolowano 15 obiektów.

Gabinety kosmetyczne, tak jak w roku 2019 nadal, mimo trudnej sytuacji epidemiologicznej, dynamicznie się rozwijały - zarówno pod względem świadomości personelu, jak i z punktu widzenia innowacyjności świadczonych usług. Podczas kontroli sanitarnych weryfikowano również sposób przestrzegania przepisów oraz wytycznych wprowadzanych w celu ochrony przed wirusem SARS-CoV-2- nie stwierdzono nieprawidłowości.

Część ze skontrolowanych gabinetów posiada własne autoklawy. Proces sterylizacji przeprowadzany jest w nich prawidłowo, a poprawność działania sprzętu potwierdzona jest wykonywanym raz na rok badaniem biologicznym. Pozostałe gabinety oddają sprzęt do sterylizacji poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszcy.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Ponadto wprowadzają nowe środki dezynfekcyjne o szerszym spektrum działania.

## 2.9 Zakłady tatuażu.

Nadzorem w 2020 r. objęto 2 zakłady (1 zlokalizowany na wsi i 1 w mieście). Stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinecie stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy.

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

## 2.10 Zakłady odnowy biologicznej.

W tej grupie pod nadzorem PPIS Chełmnie znajduje się 11 obiektów. W 2020 r. skontrolowano 8. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuje się do należytego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń. Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się następujące obiekty:

- 1 solarium (w mieście),
- 1 sauna (w mieście)
- 3 siłownie (1 na wsi i 2 w mieście),
- 4 gabinety masażu (1 na wsi i 3 w mieście)
- 2 kluby fitness ( 1 na wsi, 1 w mieście)

Poza stanem sanitarno- technicznym i higienicznym obiektów, weryfikowano również przestrzeganie przez przedsiębiorców przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią COVID-19. Jeden z przedsiębiorców nie zastosował się do obowiązku nakazu czasowego ograniczenia określonych zakresów działalności przedsiębiorców wynikającego z § 8 ust. 1 pkt 1 ppkt j rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w ten sposób, że świadczone były usługi. Ustalenia naruszenia ww. obowiązku PPIS w Chełmnie poczynił w oparciu o notatkę urzędową KPP w Chełmnie dot. naruszeń nakazów i zakazów lub ograniczeń związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, z dnia 3.04.2020 r. Wskazany dokument ocenił jako wiarygodny, rzetelny i stanowiący istotne, kluczowe źródło do ustalenia stanu faktycznego, w związku z powyższym wydano decyzję o nałożeniu administracyjnej kary pieniężnej w wysokości 10.000 zł. Właściciel odwołał się od decyzji jednak organ II instancji utrzymał decyzję PPIS w Chełmnie w mocy.

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

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

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

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

Oceniając tę grupę należy stwierdzić, iż w związku z epidemią Covid-19 rok 2020 był dla właścicieli wyjątkowo trudny. Przez część roku ich obiekty były zamknięte. Mimo to, duża konkurencja wymogła na właścicielach podniesienie standardu swoich zakładów i świadczonych w nich usługach oraz rozszerzenie działalności. Stan sanitarno-higieniczny utrzymany jest na stałym, zadowalającym poziomie.

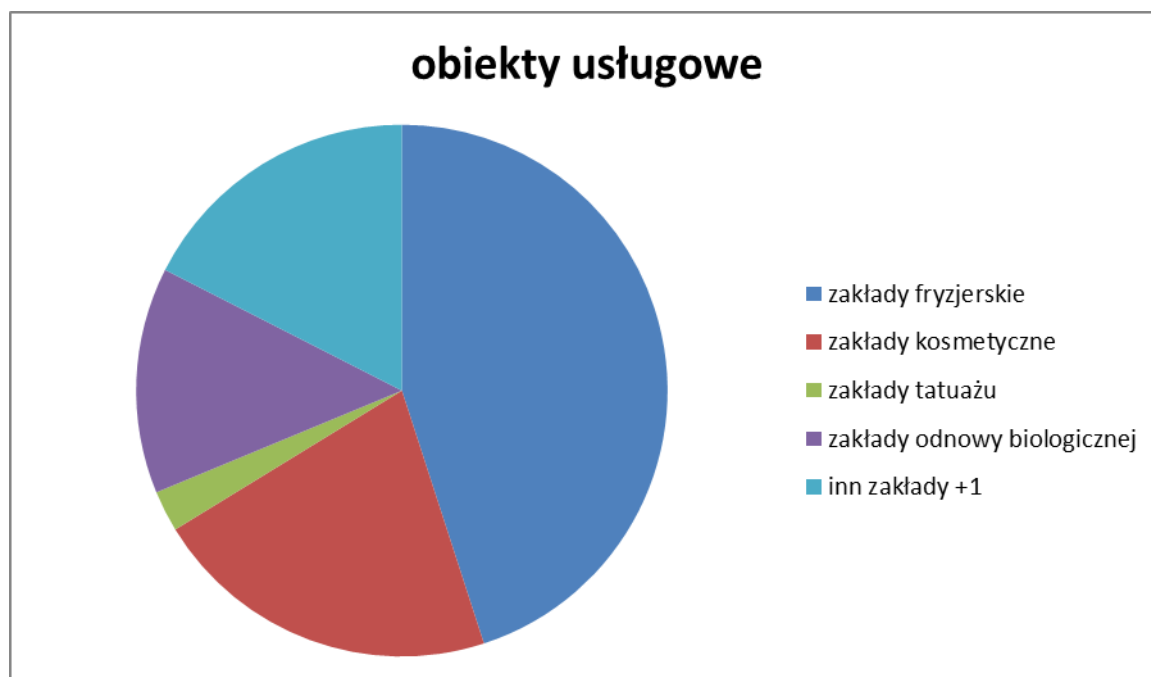
2.11. Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.

W tej grupie znajduje się 13 obiektów. Jeden z obiektów został w 2020 r. zamknięty skontrolowano kontrolowano 9.

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

Ze szczególną uwagą traktowane są zakłady, gdzie wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanek, dba się o to, aby zachowywane były zasady higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętem. Wszystkie skontrolowane obiekty posiadają opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanek. Stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń.

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



*Obiekty usługowe w poszczególnych grupach rodzajowych*

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

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

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

#### 2.12 Dworce autobusowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dworzec autobusowy. Przeprowadzona w 2020 r. kontrola wykazała dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń udostępnianych pasażerom. Otoczenie obiektu utrzymane jest w czystości, wyznaczone miejsca postojowe dla autobusów oraz stanowiska dla osób podróżujących wyposażone są w ławeczki i kosze na śmieci. Pomieszczenia higieniczne bezobsługowe dla pasażerów, wyposażone w rzutnik na monety. Skontrolowano 12 środków transportu. Kontrola bez uwag. W związku zaistniałą sytuacją epidemiologiczną spowodowaną przez Covid-19 podczas kontroli sanitarnej poza stanem sanitarno-higienicznym i technicznym weryfikowano również przestrzeganie przez przepisów prawnych, opracowanych wytycznych oraz zaleceń wydawanych w związku z trwającą epidemią. Przeprowadzono również dodatkową kontrolę mającą na celu weryfikację spełniania przez przewoźnika ww. wymogów- nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

#### 2.13 Tereny rekreacyjne:

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

- Ogródek Jordanowski (plac zabaw) – nie skontrolowany
- Parki i Planty w Chełmnie- nie skontrolowane
- Piaskownice administrowane przez Gminę Miasto Chełmno – nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, jednakże w ramach kontroli urzędowej PPIS w Chełmnie pobrał do badania piasek z jednej z piaskownic. Przeprowadzone przez Laboratorium PSSE w Toruniu badanie wykazało obecność bakterii grupy coli oraz Escherichia coli. Poinformowano zarządzającego obiektem oraz zobowiązano do podjęcia działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości piasku. Działania podjęte przez Gminę Miasto Chełmno przyniosły pożądany efekt. Zły piasek został usunięty, piaskownica została uzupełniona nowym, przebadanym piaskiem.
- Piaskownice osiedlowe administrowane przez Spółdzielnię Mieszkaniową- zlokalizowane są na terenie osiedli mieszkaniowych. Skontrolowano. W trakcie kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Administrator przed sezonem letnim wymienił piasek, zlecił badanie w Laboratorium PSSE w Toruniu (wyniki prawidłowe) oraz przeprowadził czynności mające na celu zapewnienie odpowiedniego stanu technicznego



- obiektów- wykonano prace konserwatorsko - malarskie.
- Plac zabaw w Unisławiu- obiekt skontrolowany. Obiekt zlokalizowany na wsi w miejscowości Unisław, poza zwartą zabudową, przy boisku typu „Orlik”. Plac zabaw wyposażony w atestowane urządzenia zabawowe. Podłoże wysypane piaskiem. Na terenie znajduje się także siłownia zewnętrzna. Brak wydzielonych pomieszczeń higienicznych, istnieje możliwość korzystania z pomieszczeń higienicznych zlokalizowanych na” Orliku”. W ramach nadzoru sanitarnego PPIS w Chełmnie pobrano próbkę piasku. Badanie przeprowadzone przez Laboratorium PSSE w Toruniu wykazało obecność bakterii grupy coli oraz Escherichia coli. Poinformowano zarządzającego obiektem (Gminę Unisław) oraz zobowiązano do podjęcia działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości piasku. Badanie zlecone po podjęciu działań ponownie wykazało obecność ww. bakterii, w związku z powyższym władze Gminy w związku z brakiem możliwości zapewnienia należytej jakości piasku podjęły decyzję o likwidacji piaskownicy.

#### 2.14 Cmentarze.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 14 cmentarzy. Na 2020 r. nie zaplanowano kontroli cmentarzy.

Wydano 26 decyzji zezwalających na ekshumacje szczątków i 12 postanowienia zezwalających na przywóz zwłok i prochów z zagranicy.

#### 2.15 Zakłady pogrzebowe.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 3 zakłady pogrzebowe świadczące usługi na terenie całego powiatu oraz usługi transportowe na terenie kraju i za granicą. W 2020 r. zaplanowano kontrolę jednego z nich. Kontrola zaplanowana na grudzień- z powodu sytuacji epidemiologicznej nie została przeprowadzona.

#### 2.16 Domy pogrzebowe.

Na terenie powiatu chełmińskiego znajdują się 2 domy pogrzebowe. Domy pogrzebowe kontrolowane są:

- w ramach cmentarza (dom pogrzebowy przy cmentarzu w Unisławiu) oraz
- w ramach Zakładu Pogrzebowego (ZNICZ Chełmno).

W 2020 r. nie zaplanowano kontroli.

#### 2.17. Inne obiekty użyteczności publicznej.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 42 obiekty sklasyfikowanych w tej grupie. Skontrolowano 17 obiektów.

2.18. Obiekty sportowe. W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 10 obiektów sportowych, skontrolowano 8. Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

Większość skontrolowanych obiektów działa w ramach szkół podstawowych, w związku z powyższym, w związku z sytuacją epidemiologiczną, przez część roku obiekty były nieczynne.

W związku z weryfikacją przestrzegania § 18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), stwierdzono, do końca 2020 r. należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

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

## Obiekty kulturalno-widowiskowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 3 domy kultury i 1 kino. Skontrolowano 1 (nowy obiekt). W 2020 r. w Gminie Kijewo Królewskie otworzono nowy Gminny Dom Kultury. Dom kultury zlokalizowany jest w zwartej zabudowie. Pomieszczenia zajmują część większego murowanego budynku. W budynku, znajduje się SPZOZ Kijewo Królewskie, oraz Stowarzyszenie „Zakole Dolnej Wisły”. GOK znajduje się w pomieszczeniach, w których do 2017 r. funkcjonowało przedszkole. Zajęcia przeznaczone dla mieszkańców gminy Kijewo Królewskie Stan sanitarny zachowany. Dodatkowo podczas kontroli sanitarnej zweryfikowano przestrzeganie Wytycznych dotyczące funkcjonowania domów, centrów i ośrodków kultury w szczególności- nie stwierdzono nieprawidłowości.

Warsztaty Terapii Zajęciowej. Na 2020 r. nie zaplanowano kontroli obiektu.

Zakład Aktywacji Zawodowej. Na 2020 r. nie zaplanowano kontroli obiektu.

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

Stan sanitarny w trakcie sezonu nie budził zastrzeżeń.

Stacje paliw. Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2020 r. znajdowało się 12 stacji paliw (2 stacje w 2020 r. zamknięto) Zaplanowano 8 kontroli. Z uwagi na epidemię COVID-19 skontrolowano 5 z nich. Dodatkowo przeprowadzono 2 kontrole przy współudziale Policji mające na celu weryfikację przestrzegania przez właścicieli przepisów i wytycznych w zakresie COVID-19 dla wybranych obiektów, na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów, w związku z wystąpieniem stanu epidemii- nie stwierdzono nieprawidłowości

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

Oceniając, należy uznać, że stan sanitarno-higieniczny obiektów z tej grupy, jest bardzo dobry. Większość nadzorowanych stacji przeszła pod zarząd większych koncernów, łączyło się to z przeprowadzeniem remontów i działań mających na celu podniesienie standardów sanitarno-higienicznych. Wprowadzone zmiany znacznie poprawiły stan sanitarny tych obiektów.

Stok narciarski z wypożyczalnią sprzętu. W 2020 r. w związku z brakiem odpowiednich warunków pogodowych oraz zamknięciem stoków spowodowanych epidemią COVID-19, obiekt pozostał zamknięty- nie przeprowadzono kontroli sanitarnej.

## Wypożyczalnia sprzętu sportowego

W ewidencji PPIS w Chełmnie, na dzień 31.12.2020 r., znajdują się 2 obiekty. W okresie wakacyjnym rozpoczęła funkcjonowanie wypożyczalnia sprzętu wodnego nad Jeziorem Starogrodzkim w Chełmnie. Obiekt skontrolowano zarówno pod kątem spełniania wymagań sanitarno-technicznych jak również zapewnienia użytkownikom bezpieczeństwa w związku z epidemią COVID-19. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Drugi obiekt (Wypożyczalnia Sprzętu Zimowego w Unisławiu) nie był zaplanowany do kontroli w 2020 r.

Dyskoteka. W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 1 dyskoteka. W związku z nakazem zamknięcia obiektów typu dyskoteki, kluby nocne spowodowanym epidemią COVID-19 nie przeprowadzono zaplanowanej kontroli sanitarnej obiektu. Przeprowadzono jednak, przy współudziale Policji, kontrolę mającą na celu zweryfikowanie nakazu zamknięcia obiektu.

## STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

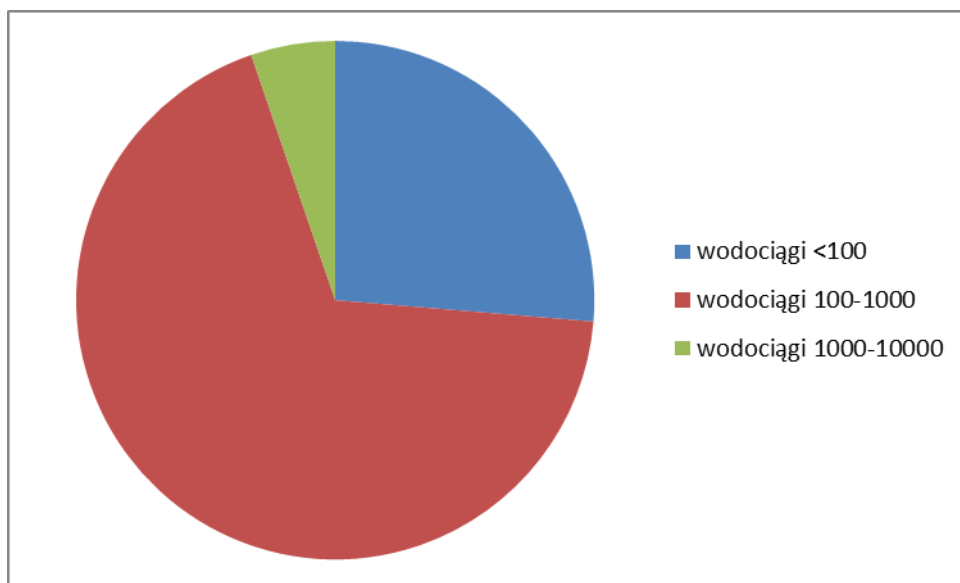
Kontrola odbyła się w sobotę 8 sierpnia, w godzinach wieczornych. Stwierdzono, że właściciel zastosował się do nakazu- obiekt był nieczynny.

Targowiska. W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 2 targowiska (1 na wsi, 1 w mieście). W 2020 r. zaplanowano kontrolę 1 obiektu.

Targowisko w mieście zlokalizowane jest w dwóch miejscach (w centrum miasta oraz przy galerii handlowej). Przy obydwu lokalizacjach na potrzeby handlujących wydzielono pomieszczenia socjalno-higieniczne. Stan sanitarny prawidłowy.

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

### 3. Woda przeznaczona do spożycia, kąpieliska, miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli oraz pływalnie.



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

#### 1. Woda przeznaczona do spożycia.

Liczba obiektów z tej grupy w ewidencji PPIS w Chełmnie na 31.12. 2020 r. wynosiła 20. PPIS w Chełmnie objął nadzorem wodociąg DPS Mgoszcz. Przeprowadzono kontrolę sanitarną 13 stacji uzdatniania wody. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Dwie stacje uzdatniania wody, które w 2019 r. były remontowane i modernizowano w nich system uzdatniania zostały w 2020 r. zostały przywrócone do użytkowania. Przeprowadzone prace polegały przede wszystkim na :

##### 1. Wodociąg Lisewo:

1. Renowacja zbiornika retencyjnego (zdarcie powłoki zewnętrznej, uszczelnienie, pokrycie zbiornika żywicą epoksydową).
2. Montaż automatyki pomiarowej.
3. Nowe piony przy studniach głębinowych ze stali kwasoodpornej.
4. Całkowita wymiana wewnętrznej części odżelaziacza.
5. Montaż nowego systemu napowietrzania w odżelaziaczach.
6. Zmiana systemu napowietrzania podczas czyszczenia odżelaziacz (sprężarka na dmuchawę)
7. Całkowita wymiana elementów we wnętrzu aeratora (na stal kwasoodporną).
8. Wymiana na nowe pomp tłocznych.
9. Wymiana automatyki sterującej.
10. Montaż automatycznego systemu płukania odżelaziacza.
11. Wymiana pomp głębinowych.

##### Wodociąg Bajerze:

1. Demontaż i wymianę istniejącego układu technologicznego:
  - a/ wymiana zestawu filtracyjnego na: 2 odżelaziacze, 2 odmanganiacze,
  - b/ wymiana zestawu napowietrzającego (2 aeratory)
  - c/ wymiana sprężarki,
  - d/ wymiana pomp pionowych.
2. wykonanie nowej instalacji elektroenergetycznej oraz sterowniczej wewnętrznej, m.in.
  - a/ montaż wolnostojący rozdzielnic, szaf, pulpitów, tablic przekaźnikowych.

b/ montaż listew ściennych, przewodów kabelkowych.

3. wykonanie remontu budynku SUW

m.in.

a/ ocieplenie ścian styropianem,

b/ montaż bramy garażowej,

c/ posadzki z płytek terakota,

d/ wymiana stolarki okiennej i drzwiowej.

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

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

Proces stałej dezynfekcji prowadzony jest w 3 wodociągach. Dwa wodociągi dezynfekują wodę promieniami UV (Chełmno, Kałdus), 2 podchlorynem sodu (Kałdus, Borówno). Dezynfekcja przynosi oczekiwane efekty, Jeden z większych wodociągów (ww. Unisław) wprowadził profilaktyczne chlorowanie raz na kwartał przez okres 5 dni. O chlorowaniu informuje PPIS oraz mieszkańców za pomocą systemu sms.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2020 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę:

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

Ponadto z okazji Światowego Dnia Wody pracownik sekcji przeprowadził pogadankę dot. wody dla klas 0-III w Szkole Podstawowej w Kijewie Królewskim oraz w Szkole Podstawowej nr 1 w Chełmnie.

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

W 2020 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 6 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wyłącznie podziemne). Wszystkie skontrolowano. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć. W odniesieniu do 2019 r., można stwierdzić, że jakość wody dostarczanej przez wodociągi tej grupy ulega systematycznej poprawie.

W jednym z wodociągów, który z uwagi na złą jakość wody w 2019 r. został oceniony negatywnie. Zauważa się znaczną poprawę skuteczności procesów uzdatniania wody.

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

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

Ogółem, w ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 tego typu obiektów (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wody wyłącznie podziemne).

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

Zarządzający wodociągiem Bajerze (gmina Kijewo Królewskie) po oddaniu do użytkowania stacji uzdatniania wody, która w 2019 r. przeszła remont i modernizację borykał się z problemem przekroczenia dopuszczalnej ilości mikroorganizmów w 22°C. W związku z powyższym PPIS w Chełmnie w dniu 15.04.2020 r. wydał decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia z terminem do 06.07.2020. Przeprowadzone przez zarządzającego wodociągiem działania mające na celu przywrócenie jakości wody do zgodniej z wymaganiami przyniosły oczekiwany efekt i w dniu 06.07.2020 po uzyskaniu prawidłowych wyników badania wody PPIS w Chełmnie stwierdził wygaśnięcie decyzji. Oraz wydał ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia przez ludzi. Jakość wody, do końca roku była zgodna z wymaganiami Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

W 1 nadzorowanych wodociągu w gminie Chełmno wystąpiło przekroczenie zw. manganu. W związku z powyższym 5.10.2020 r. PPIS w Chełmnie wydał decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność do spożycia z terminem do 30.11.2020. Zarządzający wodociągiem podjęli działania naprawcze, zdiagnozowali przyczynę przekroczenia (stwierdzono awarię pompy), przedstawili prawidłowe wyniki badania wody i w dniu 27.11.2020 PPIS w Chełmnie stwierdził wygaśnięcie ww. decyzji. Jakość wody, do końca roku była zgodna z wymaganiami Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

W wodociągu zarządzanym przez Gminę Unisław podczas badań wody wynikających ze sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego przez PPIS w Chełmnie w dniu 24.06.2020 r. stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 12 jtk/100 ml w jednym z punktów na sieci. W związku z powyższym PPIS w Chełmnie wydał decyzję administracyjną nakazującą zamknięcie wodociągu z rygiorem natychmiastowej wykonalności. Zarządzający wodociągiem podjął natychmiastowe działania mające na celu przywrócenie jakości wody do właściwej.

W dniu 29.06.2020 r. pobrano wodę do ponownego badania- wyniki prawidłowe.

Pozostałe wodociągi produkowały wodę spełniającą normy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

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

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

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

Wodociąg miejski w Chełmnie sprzedaje wodę gminie Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy- każda licząca około 8-10 km.). Jakość wody nadzorowana była przez odbiorcę wody, Gminę Chełmno.

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

W związku z danymi otrzymanymi od zarządzających wodociągami, zawierającymi aktualne dane o dobowej produkcji wody, w 2021 r. nastąpi przesunięcie wodociągu Borówno do grupy wodociągów o wydajności <100 m<sup>3</sup>/d.

## 2. Kąpieliska

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w bieżącym roku, tak jak w poprzednim, znajdowało się jedno zorganizowane kąpielisko. Kontrola jakości wody odbywała się bez zakłóceń. Pierwsze badanie wody zostało wykonane przez PPIS w Chełmnie, w ramach kontroli urzędowej, w dniu 15.06.2020 r. - wyniki prawidłowe (badanie przeprowadzono przez Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grudziądzu) Kolejne badania zaplanowano na 24.06.2020, 08.07.2020, 29.07.2020, 12.08.2020 - prowadzone zostały zgodnie z harmonogramem- wyniki przesyłane po otrzymaniu sprawozdania z laboratorium (Laboratorium Wodociągów i Oczyszczalni Ścieków Sp. z o. o. w Grudziądzu)- wszystkie prawidłowe. Przed rozpoczęciem sezonu, zarządzający kąpieliskiem zlecił badania piasku z plaży- badanie wykonane przez Laboratorium PSSE w Toruniu wykazało przekroczenia z zakresie ilości bakterii z grupy coli oraz podwyższoną ilość bakterii Escherichia coli, w związku z powyższym piasek na plaży zdezynfekowano, nawieziono świeży i zlecono jego badanie. Wyniki prawidłowe. Na przestrzeni sezonu nie było przypadków czasowego zamknięcia kąpieliska.

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

Stan sanitarno-higieniczny utrzymany jest na wysokim poziomie. Potwierdzają to przeprowadzane w trakcie sezonu kontrole (3), które wykazały, że woda jest czysta (bagrowana przed sezonem)- wokół jeziora znajdują się sady, nawożone przez właścicieli kilka razy w roku, przez co roślinność w jeziorze ma idealne warunki rozwoju. Dla administratora kąpieliska jest to znaczne utrudnienie z uwagi na strefę Natura 2000 roślinność może być bagrowana tylko ręcznie, plaża sprzątana na bieżąco, stan sanitarny poszczególnych elementów infrastruktury oraz otoczenia zachowany. Dodatkowo na terenie kąpieliska znajdują się obiekty małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej również objęte nadzorem.

## 3. Pływalnie.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2020 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Obiekt nie został skontrolowany.

Badania przeprowadzone 04.02.2020 r. w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządzającego obiektem wykazały przekroczenie *Pseudomonas aeruginosa* >150 jtk/100 ml (miejsce pobrania: środek niecki) oraz *chloru związanego* (miejsce pobrania: woda wprowadzana po filtrach oraz środek niecki). W związku ze stwierdzonym przekroczeniem zarządzający obiektem podjął decyzję o natychmiastowym zamknięciu basenu oraz o chlorowaniu szokowym całej instalacji, czyszczeniu i dezynfekcji filtrów, wymianie złóż. Wprowadzone działania naprawcze, odpowiednie metody oraz parametry uzdatniania przyniosły efekt w postaci właściwej jakości wody. Badanie przeprowadzone 04.03.2020- nie wykazało przekroczeń. W związku ze stanem epidemii wywołanym wirusem SarsCov-2 w połowie marca 2020 r. obiekt został zamknięty. Podjęto decyzję o przeprowadzeniu kompleksowego remontu basenu. Zakres prac obejmuje przede wszystkim remont wszystkich szatni, kabin WC, modernizację natrysków i sanitariatów, modernizację sauny oraz modernizację systemu uzdatniania wody. Przewidywany koniec prac remontowych to, początkowo koniec 2020 r., termin uległ jednak przedłużeniu do końca stycznia 2021 r. W związku z zaistniałą sytuacją Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie nie przeprowadził kontroli sanitarnej obiektu, nie pobrał również prób wody w ramach kontroli urzędowej.

#### 4. Występowanie bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie w nadzorowanych obiektach.

W 2020 r. z uwagi na bardzo trudną sytuację epidemiologiczną spowodowaną epidemią wirusa SarsCov-2 weryfikacja § 18 oraz częścią B załącznika 5 rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294 ze zm.), była bardzo utrudniona. Wiele obiektów zobowiązanych było do ograniczania bądź zaprzestania działalności, co uniemożliwiło właścicielom prowadzeniu skutecznego nadzoru nad ciepłą wodą użytkową. Obiekty sportowe znajdujące się pod nadzorem PPIS w Chełmnie działają w większości przy szkołach, które również funkcjonowały w tym roku w specyficznej formie. Brak możliwości przeprowadzenia wszystkich zaplanowanych kontroli sanitarnych, uniemożliwił weryfikację realizację obowiązku we wszystkich obiektach.

Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością ciepłej wody użytkowej PPIS w Chełmnie pobrał próby wody w zakresie bakterii Legionella sp. w dwóch obiektach DPS Chełmno oraz w hotelu- przeprowadzone badanie nie wykazały przekroczeń.

W bazach noclegowych- 1 obiekt, nie wykonał zaleceń. Wszczęto postępowania administracyjne z terminem realizacji 31.12.2020 r.

W obiektach sportowych- podczas prowadzonych kontroli sanitarnych weryfikowano realizację ww. obowiązku realizację stwierdzono w 4 skontrolowanych obiektach, pozostałe pouczono o obowiązku wykonania badań do końca 2020 r.

Dps i inne jednostki pomocy społecznej- w sierpniu 2020 r. z Domu Pomocy Społecznej w Chełmnie, pobrano, w ramach kontroli urzędowej 5 próbek ciepłej wody użytkowej do badania w kierunku Legionella sp. z instalacji wewnętrznej. Przeprowadzone badanie nie wykazało przekroczeń. Badania przeprowadzone przez DPS Mgoszcz nie wykazało przekroczeń- kolejne badanie zaplanowano na 2023 r.

Inne obiekty- podczas prowadzonych kontroli sanitarnych weryfikowano realizację ww. obowiązku. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pouczono o obowiązku wykonania badań do końca 2020 r.

Placówki oświatowe- wystosowano wystąpienie przypominające o obowiązku zawartym w §18 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294 ze zm.).



## Wnioski

Prowadzenie w 2020 r. skutecznego nadzoru sanitarnego było znacznie utrudnione przez nieprzewidzianą sytuację epidemiologiczną, z którą zmierzyć musi się cały świat. Wystąpienie epidemii wirusa SarsCov-2 sparaliżowało wszystkie dziedziny życia. Kontrole, które mimo utrudnień zostały przez PPIS w Chełmnie zrealizowane wykazały, że w stosunku do ubiegłych lat, w wielu obiektach nastąpiła poprawa w zakresie warunków sanitarno-technicznych i porządkowych. Poprawie uległa również jakość wody do spożycia. Występują incydentalne przekroczenia jakości wody, jednak poprzez podejmowanie natychmiastowych działań przez zarządzających wodociągami jakość wody jest szybko przywracana do zgodnej z obowiązującymi przepisami. Żaden z wodociągów nie został w 2020 r. oceniony jako zły.

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

Ponadto właściciele wszystkich obiektów użyteczności publicznej, w których wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny zostali pouczeni, iż zgodnie z §18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), do końca 2019 roku zobowiązani są wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

## V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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

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

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2020 r. rozpatrzono i wydano 78 uzgodnień i opinii sanitarnych.

- Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	- 7
- Opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	- 26
- Opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach...	- 3
- Uzgadnianie dokumentacji projektowej	- 9
- Dopuszczenie obiektów do użytkowania	- 15
- Opinie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	- 8
- Opinie do decyzji o warunkach zabudowy	- 10

W 2020 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2020 r. poz. 283 ze zm.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

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

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

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

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

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

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

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

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

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących.

## Podsumowanie

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

użytkowników projektowanych obiektów: użyteczności publicznej, komunalnych, usługowych, zakładów pracy, służby zdrowia, oświaty.

W 2020 r. opiniowano głównie budowę, przebudowę i rozbudowę zakładów pracy i obiektów usługowo – handlowych.

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

## VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Na dzień 1 stycznia 2020 roku w Sekcji Prewencji Chorób Zawodowych zewidencjonowanych było 380 obiektów.

W ciągu 2020 roku aktualizowano wykaz obiektów; włączono do ewidencji 12 nowych obiektów, natomiast 5 zakładów zostało zlikwidowanych.

Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2020 roku to 387 zakładów.

W planie pracy na 2020 rok w zakresie warunków higieny pracy objęto nadzorem sanitarnym 82 zakłady.

- planowano przeprowadzić 87 kontroli
- wykonano 84 kontrole (53 kontrole podstawowe, 31 kontroli sprawdzających)
- ponadto przeprowadzono 4 dochodzenia w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych.

Kontrole:

59 kontroli w obiektach zaplanowanych na 2020 rok,

oraz 25 kontroli w obiektach dodatkowych - były to kontrole:

- w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym wydanych nakazów w decyzjach w latach poprzednich,
- w związku ze zgłoszonym doniesieniem sanitarnym,

### POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE

Ogółem wydano 32 decyzje administracyjne:

- 20 decyzji w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych i stwierdzeniu nieprawidłowości.

We wszystkich decyzjach wystawiono ogółem 61 nakazów.

Pozostałe:

- 7 decyzji zmieniających (5-przedłużenia, 1-odmowa zmiany terminu, 1-uchylenia)
- 3 decyzje wygaśnięcia,
- 2 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego

Ponadto wystawiono:

- 2 upomnienia

Stwierdzono wykonanie zaleceń zawartych w 12 decyzjach.

Wystawiono 22 decyzji orzekających opłatę za czynności kontrolne na łączną sumę 3395,00 zł.

### POSTĘPOWANIE EGZEKUCYJNE

W 2020 roku wydano 1 tytuł wykonawczy oraz 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków zawartych w decyzji. Dotyczyły zakładów z: PKD: 13 – 1 postanowienie, PKD: 31 – 1 postanowienie, wystawione na łączną sumę 880 zł – 1 wyegzekwowana w 2019 r. Wydano 1 postanowienie o umorzeniu z urzędu postępowania egzekucyjnego.

## ZESTAWIENIE

dotyczące chorób zawodowych

W 2020 roku przeprowadzono 4 postępowania wyjaśniające w sprawie chorób zawodowych. Wystawiono 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza, poz. 15.3 - Przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głóśni i trwałą dysfonią). Ponadto opracowano 14 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (5 - poz. 20.1 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy – zespół cieśni w obrębie nadgarstka, 5 - poz. 19.2 - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy - obustronne przewlekłe zapalenie kałek maziowych, 3 - poz. 21 - obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz, 1 - poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza) oraz przeprowadzono 10 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych.

## NADZÓR BIEŻĄCY NAD ZAKŁADAMI PRACY

W 2020 roku podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach nadzorowanych stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku czego wystawiono ogółem 20 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości - łącznie 61 nakazów, które dotyczyły:

- b)** przeprowadzenia badań i pomiarów środowiskowych - 12,
- c)** sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – 3,
- d)** wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy – 2,
- e)** oceny ryzyka zawodowego – 3,
- f)** wentylacji w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach socjalno-higienicznych – 8,
- g)** doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy – 4,
- h)** doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń higieniczno – sanitarnych – 17,
- i)** sporządzenia rejestru chorób zawodowych oraz zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych – 1,
- j)** aktualizacji programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas - 2,
- k)** podjęcia działań techniczno – organizacyjnych celem obniżenia zapylenia do obowiązujących norm higienicznych na stanowiskach pracy – 3,
- l)** oznakowania znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają wartości NDN – 1,
- m)** zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków składowania i postępowania z materiałami niebezpiecznymi – 2,
- n)** instrukcji stanowiskowych bhp – 1,
- o)** wyznaczenia i przeszkolenia osoby w zakresie udzielania pierwszej pomocy - 1,
- p)** wyposażenia w instrukcję udzielania pierwszej pomocy - 1.

W zakresie produktów biobójczych:

wykonano 8 kontroli w obiektach wprowadzających produkty biobójcze do obrotu. Podczas kontroli oceniono łącznie 114 produktów. Wypełniono załączniki dot. „oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych” dla 21 produktów. Pozostałe produkty oceniono w zakresie ważności pozwolenia Ministra Zdrowia na wprowadzanie do

## STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

obrotu produktów biobójczych, prawidłowości oznakowania opakowania oraz zgodnej z przepisami obecności substancji czynnej w produkcie biobójczym, co zostało odnotowane w protokołach z kontroli sanitarnej. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W trakcie 10 kontroli zweryfikowano produkty biobójcze stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

W zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w 7 obiektach

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie detergentów przeprowadzono:

5 kontroli w obiektach wprowadzających detergenty do obrotu. Podczas kontroli oceniono łącznie 24 produkty. Wypełniono załączniki dot. „oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów” dla 24 produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

### POPRAWA STANU SANITARNEGO

W wyniku działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2020 roku znaczącą poprawę stanu sanitarnego uzyskano w 17 podmiotach gospodarczych poprzez modernizacje oraz remonty.

Poprawiono warunki pracy 261 pracownikom.

Tabela 1: Nadzór nad obiektami pracy – za 2020 rok

Uwaga – nie dotyczy nadzoru nad środkami zastępczymi !

Lp	PSSE w Chełmnie	Liczba
1	Liczba zakładów pracy w ewidencji: razem	387
	w tym:	
	a) do 9 zatrudnionych pracowników	254
	b) od 10 do 49 zatrudnionych pracowników	111
	c) od 50 do 249 zatrudnionych pracowników	17
	d) powyżej 250 zatrudnionych pracowników	5
2	Liczba osób zatrudnionych w 2020 r. objętych ewidencją	6762
3	Liczba skontrolowanych zakładów	64
3a	Podać zakres kontroli: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ogólne warunki higieny pracy – 31</li> <li>• nadzór nad produktami biobójczymi (wprowadzanie do obrotu) - 8</li> <li>• nadzór nad prekursorami narkotyków – 7</li> <li>• nadzór nad wprowadzaniem do obrotu detergentów – 5</li> <li>• w zakresie narażenia pracowników na czynniki rakotwórcze - 1</li> </ul>	w 5 zakładach podwójna tematyka; wyłącznie kontrole sprawdzające – w 16 zakładach

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

4	Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach skontrolowanych	1658
5	Liczba kontroli sanitarnych (sanitarne, doraźne, tematyczne)	84
6	Liczba kontroli sprawdzających	31
7	<b>Liczba zakładów, w których stwierdzono uchybienia:</b>	
	a) liczba zakładów z przekroczeniami NDS i NDN	2
	b) liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczeń	26
	b.1) fizyczne	16
	b.2) pyły	15
	b.1) chemiczne	0
	c) brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych (w tym kontrole sprawdzające stwierdzające nie wykonanie nakazów)	15
	d) brak rejestru czynników szkodliwych oraz kart badań	4
	e) brak oceny ryzyka zawodowego (nieprawidłowo sporządzona ocena ryzyka zawodowego)	3
	f) brak aktualnych badań lekarskich	0
	g) zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń (brak pomieszczeń higieniczno-sanitarnych) pracy i pomieszczeń hig-sanitarnych	15
	h) uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin	1
	i) uchybienia w zakresie produktów biobójczych	0
	j) uchybienia w zakresie czynników biologicznych	0
	k) uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych	0
	l) uchybienia w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3	0
8	Ogólna liczba wydanych decyzji administracyjnych zobowiązujących podmioty do usunięcia istniejących nieprawidłowości, w tym:	32
8a	Nakazujące	20
8b	Zmieniające	5
8c	odmawiające zmiany terminu	1
8d	Inne, podać jakie	1-dec. uchylenia 3-dec. wygaśnięcia 2-dec. Umorzenia



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

9	Liczba nakazów ujętych w decyzjach administracyjnych – ogółem	61
	W tym: najczęściej występujących:	
	W zakresie substancji o działaniu rakotwórczym lub mutagennym	0
	W zakresie zapewnienia instrukcji stanowiskowych BHP	1
	Dotyczące zapewnienia apteczki z wyposażeniem	0
	Dotyczące czynników biologicznych w środowisku pracy	1
	Dotyczący zastosowania środków organizacyjno-technicznych	2
	W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin	2
	W zakresie oceny ryzyka zawodowego	2
	W zakresie przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych	12
	W zakresie sporządzenia rejestru czynników szkodliwych oraz kart badań	3
	Dot. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń pracy	8
	Dot. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych	21
	Dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych	3
10	Liczba skontrolowanych zakładów o największej liczbie przekroczeń wg branży (podać liczbę i nr PKD):	
	PKD 16 = 1 PKD 31 = 1	
11	Liczba skontrolowanych zakładów w podmiotach leczniczych (PKD 86)	0
	Liczba zatrudnionych pracowników ww. zakładach:	0
	Liczba przeprowadzonych kontroli ww. zakładach:	0
12	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	2
13	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej	0
14	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych (na podstawie wystawionych kart stwierdzeń)	2
15	Liczba zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej	3
16	Liczba przeprowadzonych postępowań wyjaśniających w sprawach chorób zawodowych	4
17	Liczba wydanych postanowień w sprawach chorób zawodowych	0



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

13	13	zapalenie obrzękowe krtani o podłożu alergicznym	
14	14	przedziurawienie przegrody nosa wywołane substancjami o dział. żrącym lub drażniącym	
15	15	przewlekłe choroby narządu głosu	1
16	16	choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego	
17	17	nowotwory złośliwe	
18	18	choroby skóry	
19	19	przewlekłe choroby układu ruchu	
20	20	przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego	
21	21	obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu	
22	22	zespół wibracyjny	
23	23	choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego	
24	24	choroby wywołane działaniem wysokich albo niskich temperatur otoczenia	
25	25	choroby układu wzrokowego wywołane czynnikami fizycznymi, chemicznymi lub biologicznymi	
26	26	choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	
		Borelioza	1
		Gruźlica	
		Wzw B	
		Wzw C	
		Inne	
Razem poz 1-26:			2

Tabela 3. Liczba osób ze stwierdzoną chorobą zawodową – zgodnie z wystawioną kartą stwierdzenia choroby zawodowej

	do 29 lat	30-39 lat	40-49 lat	50-59 lat	pow. 60 lat
Kobiety	0	0	0	0	1
Mężczyźni	0	0	0	1	0
Razem	0	0	0	1	1

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

W 2020 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowało się 56 placówek oświatowych i opiekuńczo – wychowawczych z terenu powiatu chełmińskiego, w tym 54 placówki stałe i 2 sezonowe (turnusy wypoczynku letniego).

W związku z pandemią COVID-19 większość z zaplanowanych kontroli nie zostało przeprowadzonych. Wykonano ogółem 15 kontroli:

- 1 kontrola na wniosek o wydanie opinii sanitarnej
- 1 kontrola interwencyjna w związku z wniesionym doniesieniem sanitarnym
- 11 kontroli z zakresu przygotowania szkół do nowego roku szkolnego
- 2 kontrole w trakcie wypoczynku letniego

Nieprawidłowości sanitarno – higieniczne stwierdzono podczas 1 kontroli przeprowadzonej w wyniku otrzymanego doniesienia sanitarnego. W związku z nieprawidłowościami wydano stosowną decyzję administracyjną.

### **Ocena wypoczynku zimowego i letniego**

Zgodnie z informacjami zawartymi w elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty w 2020 r. na terenie powiatu chełmińskiego zorganizowane zostały 3 turnusy wypoczynku letniego dzieci i młodzieży w obiektach używanych do wypoczynku okazjonalnie. Skontrolowano 2 turnusy wspólnie z pionem NHŻ. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W roku 2020 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowały się 1238 obiektów, w tym:

- żywnościowo-żywnościowych i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - 1226, z czego skontrolowano 234, przeprowadzono 332 kontrole i rekontrole;
- obiektów obrotu kosmetykami - 12, skontrolowano 6, przeprowadzono 12 kontrole.

W 2020 r. powstało 66 nowych zakładów (w tym 49 nie wymagających zatwierdzenia), likwidacji uległy 34 zakłady. Główną przyczyną likwidacji działalności w tych zakładach była nieopłacalność prowadzenia działalności w tych obiektach.

Poza tym w 2020 r. przejęto 8 zakładów, które znajdowały się pod nadzorem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

W 2015 r. było pod nadzorem 668 obiektów, a w 2016 r. – 1042, w roku 2019 - 1198, w 2020 - 1238 (wzrost liczby zakładów związany jest z rejestracją zakładów produkcji pierwotnej).

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi w skali kraju procedurami Głównego Inspektora Sanitarnego, które zostały wprowadzone zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r., podczas oceny stosowano arkusze oceny zakładów pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka. Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego 196 zakładów, z których 7 oceniono jako niezgodne z wymaganiami. Sklasyfikowano 32 zakłady produkcyjne, 124 zakłady obrotu żywnością, 36 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 13 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 3 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku 2020 pobrano do badań 135 prób.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 135 prób, w tym 132 próby środków spożywczych, 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Nie pobierano do badań kosmetyków.

Nie odnotowano przypadku zdyskwalifikowania próbek w 2020 r.

W wyniku przeprowadzonych kontroli spisano 298 protokołów kontroli, 46 protokołów kontroli sprawdzających, wydano 210 decyzji (29 nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 27 decyzji zatwierdzenia, w tym 1 warunkowego zatwierdzenia, 21 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji, 98 decyzji płatniczych, 34 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru).

Wydano 118 zaświadczeń - 49 zaświadczeń o wpisie zakładu do rejestru (dotyczy nowych zakładów), 26 zaświadczeń o dokonaniu wpisu lub zmiany w rejestrze w związku z zatwierdzeniem zakładu, 31 zaświadczeń o dokonaniu zmian w rejestrze, 12 zaświadczeń potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

Nie przeprowadzano granicznej kontroli sanitarnej.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 7 grzywn na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 1350 zł.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 12 akcjach, przeprowadzono

7 kontroli interwencyjnych. W ramach systemu RAPEX w roku 2020 r. uczestniczono w 3 akcjach, przeprowadzono 28 kontroli w tym zakresie. Przeprowadzono 7 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów. Nie dokonywano zgłoszeń do systemu RASFF.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

Pomimo stanu epidemii pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie realizowali zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności. Ze względu na trwającą pandemię Covid-19 i wystąpieniem nowego ryzyka z tym związanego wzmożono nadzór w zakresie stosowania środków ochrony osobistej przez personel, prowadzeniem procesów mycia i dezynfekcji, przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (w trakcie nadzoru bieżącego przeprowadzono w tym zakresie 313 kontroli).

W 2020 r. na terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w latach 2019-2020

Lp.	Grupy obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów		Liczba obiektów o złym	
		2019	2020	2019	2020
1.	Automaty do lodów	7	8	-	-
2.	Piekarnie	6	6	-	1
3.	Ciastkarnie	-	-	-	-
4.	Przetwórnice owocowo-warzywne	6	6	-	-
5.	Zakłady garmazeryjne	1	1	-	-
6.	Browary i słodownie	1	1	-	-
7.	Wytwórnice tłuszczów roślinnych	2	2	-	-
8.	Inne wytwórnice żywności	732	773	-	-
9.	Sklepy spożywcze	177	177	7	5
10.	Kioski spożywcze	2	2	-	-
11.	Obiekty ruchome i tymczasowe	42	42	-	1
12.	Magazyny hurtowe	16	10	-	-
13.	Inne obiekty obrotu żywnością	65	64	-	-
14.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)	17	15	-	-
15.	Zakłady małej gastronomii	32	32	-	-
16.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w tym:	44	52	-	-
17.					

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

18	a) bufety pracownicze	-	-	-	-
19	b) bloki żywienia w szpitalach	-	1	-	-
20	c) kuchnie mleczne	-	-	-	-
21	d) bloki żywienia w domach opieki społecznej	3	5	-	-
22	e) stołówki szkolne	25	25	-	-
23	f) stołówki w żłobkach	1	1	-	-
24	g) stołówki na koloniach i obozach	2	2	-	-
25	h) stołówki w przedszkolach	11	11	-	-
26	i) stołówki w domach dziecka i młodzieży	-	3	-	-
27	j) stołówki w zakł. specjal. i wychowawczych	2	3	-	-
28	k) stołówki w bursach i internatach	-	1	-	-
29	Transport	23	21	-	-
30	Miejsca obrotu p.u. i kosmetyków, produkcja p.u.	25	26	-	-
	Ogółem	1198	1238	7	7

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

kowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

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

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

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

Od 2015 r. w tej grupie zakładów nie stwierdzono obiektów niezgodnych, w 2020 ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymał 1 zakład.

Zakłady obrotu żywnością w stosunku do roku ubiegłego - liczba obiektów ocenianych jako niezgodne z wymaganiami zmniejszyła się o 1 zakład. Obiekty oceniane jako niezgodne z wymaganiami wystąpiły w grupie sklepów – 6 przypadków i zakładów ruchomych i tymczasowych – 1 przypadek.

W 2018 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 6 na 93 sklasyfikowane sklepy, co stanowiło 6,45 % wszystkich sklasyfikowanych w danym roku sklepów, w 2019 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 7 na 99 sklasyfikowanych sklepów, co stanowiło 7 % wszystkich sklasyfikowanych w danym roku sklepów. W 2020 r. ocenę niezgodną otrzymało 5 sklepów na 88 sklasyfikowanych, co stanowi 5,7%, oraz 1 zakład ruchomy na 11 sklasyfikowanych, co stanowi 9% sklasyfikowanych obiektów.

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

W roku 2020 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 3 lata. Na 316 zakładów obrotu klasyfikację przeprowadzono w 124, skontrolowano 147 ww. zakładów. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami o najgorszym stanie sanitarno-higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasiloną działalność kontrolna.

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

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego w porównaniu do roku 2019 - stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie. Jednakże w dalszym ciągu są odnotowywane przypadki nieprawidłowego mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego, braku higienicznych warunków do mycia rąk, nieprzestrzeganiu warunków przechowywania i ekspozycji surow-



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

ców, półproduktów i dań gotowych (brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), czy też nie przestrzegania rozdzielności stanowisk.

Porównując dane statystyczne można zauważyć poprawę stanu sanitarnego w restauracjach (w 2013 r. 2 restauracje oceniono jako niezgodne z wymaganiami, w 2014 r. - 4 obiekty na 18 sklasyfikowanych, w roku 2015 - 1 restaurację na 11 sklasyfikowanych, a w 2016 r. nie odnotowano takiego przypadku, w 2017 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymały 2 zakłady na 14 sklasyfikowanych, a w 2018, 2019 i 2020 żadna restauracja nie otrzymała takiej oceny.

Pobrane próbki środków spożywczych w 2020 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chelmno								
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie				Przyczyny niezgodności
		Razem	w tym:			Razem	w tym:			
			K	UE	I		K	UE	I	
1.	Mięso, podroby, produkty mięsne	7	6	1						
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	7	7							
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	6	6							
4.	Mleko i przetwory mleczne	26	26							
	w tym lody	15	15							
5.	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	3	3							
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	23	23							
7.	Ocet	-	-							
8.	Warzywa i przetwory warzywne	10	7	2	1					
9.	Owoce i przetwory owocowe	17	13	2	2					

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

10	Napoje alkoholowe	-								
11	Wody mineralne i napoje bezalkoh.	1	1							
12	Tłuszcze roślinne	2	2							
13	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	16	16							
14	Zioła, przyprawy	2	2							
15	Koncentraty spożywcze	1	1							
16	ŚSSPŻ	6	6							
17	Suplementy diety	4	2	1	1					
18	PU	4	-	1	3					
19	Sól spożywcza	-								
20	Inne produkty * sos sojowy	-								
21	Ziarna zbóż olejnych	-								
SUMA		135	121	7	7	-	-	-	-	-

Stan sanitarny w grupie punktów małej gastronomii systematycznie ulega poprawie. W 2013 r. jako niezgodne z wymaganiami ocenione były 2 obiekty, w 2014 r. jak również w 2015 r. nie odnotowano takiego przypadku. Natomiast w 2016 r. ocenę niezgodny w wymaganiami otrzymał 1 zakład małej gastronomii na 17 sklasyfikowanych, w od 2017 r. żaden z zakładów małej gastronomii nie uzyskał oceny niezgodnej z wymaganiami.

W 2018 r. i 2019 r. znajdowało się pod nadzorem 49 zakładów, w 2020 r. – 47. Liczba zakładów w tej grupie obiektów na przełomie lat uległa systematycznie zmniejszeniu.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - w tej grupie obiektów stan sanitarny nie uległ zmianie, chociaż w dalszym ciągu problem stanowi nieprawidłowa funkcjonalność tych obiektów, krzyżowanie dróg brudnych z czystymi. Większość z nich mieści się w starym budownictwie, brak jest więc możliwości dostosowania w pełni tych obiektów do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w tym zakresie.

W 2019 r. znajdowały się pod nadzorem 44 zakłady, w 2020 r. – 52 (przejęto z powrotem pod nadzór zakłady, które były przekazane pod nadzór do PWIS w Bydgoszczy).

### 3. Opis stanu sanitarnego poszczególnych grup obiektów wg MZ - 48 Obiekty produkcji żywności

a) Automaty do lodów - 8 obiektów pod nadzorem, skontrolowano - 4, sklasyfikowane - 3, niezgodnych z wymaganiami: 0 . Powstał 1 nowy zakład.

W obiektach tych odbywa się sprzedaż lodów przygotowywanych na bazie proszku i wody, sprzedaż bezpośrednio z automatu. Produkcją lodów przeważnie zajmuje się 1 osoba, dla której wydzielono odpowiednie zaplecze socjalno-sanitarne. W zakładach prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie jakości mikrobiologicznej produkowanych lodów, prowadzone są badania właścicielskie lodów.

W roku 2020 przeprowadzono w tej grupie obiektów 5 kontroli, w tym 1 w związku z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i wpis zakładu do rejestru.

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

Nie nakładano mandatów, nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych. Wydano 1 decyzję zatwierdzenia.

b) Piekarnie – wg rejestru - 6, obiektów skontrolowanych - 4, sklasyfikowanych - 4, niezgodnych z wymaganiami: 1

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

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

*Zakłady te posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, jednakże nie zawsze kontrola wewnętrzna i procesy technologiczne prowadzone są zgodne z tymi zasadami. Zdarzają się przypadki stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych niewykazanych w instrukcjach, brak rejestracji prowadzonych procesów technologicznych, brak szkoleń pracowników z zakresu higieny itp.*

*We wszystkich piekarniach opracowane są również zasady oparte na procedurach HACCP, jednakże zastany podczas kontroli stan faktyczny świadczy o ich nieprzestrzeganiu.*

W 2020 r. nieprawidłowości stwierdzone były w następujących obszarach:

- zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością (w 1 przypadku);
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy (w 4 przypadkach, w tym dotyczące sufitów i ścian w 4 przypadkach, 2 przypadki dot. posadzki);
- prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji (w 1 przypadku, dotyczy mycia sprzętu produkcyjnego);
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie (w 1 przypadku);

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP). Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 2 przypadkach);
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny powierzchni stykających się z żywnością- w 1 przypadku;
- brak prawidłowych warunków magazynowania surowców – w 1 przypadku.

Przeprowadzono 8 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające.

Wydano 12 decyzji, w tym: 8 decyzji płatniczych, 4 decyzje administracyjne na poprawę warunków.

Nie nakładano mandatów. Nie pobierano prób.

- c) Przetwórnictwo owocowo-warzywne – w rejestrze – 6, skontrolowanych - 3, sklasyfikowanych – 2, niezgodnych z wymaganiami: 0

W roku 2020 r. przeprowadzono w tej grupie obiektów 5 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą.

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

W zakładzie zainstalowano nową linię rozlewu buraczka (zautomatyzowana linia produkcyjna) oraz wprowadzono automatyczne sterowanie procesami sterylizacji i pasteryzacji w autoklawach (przebieg procesów zapisywany w programie komputerowym).

Gotowe wyroby pakowane są w słoiki typu „twist off”, lakierowane puszkami metalowe, opakowania z tworzyw sztucznych. W zakładzie stosowane są surowce mogące potencjalnie zawierać GMO – kukurydza. Kukurydza dostarczana do zakładu w postaci zamrożonej z chłodni we Włocławku, do każdej dostawy załączony jest atest higieniczny oraz świadectwo z zakładu dystrybucji potwierdzające, że kukurydza jest wolna od GMO. Zakład w związku z zeszłorocznym zdarzeniem dotyczącym obecności szkła podjął działania zapobiegawcze: przeprowadzono szkolenie (instruktaż przypominające) na temat: instrukcji „Postępowanie ze stłuczką” – zobligowano pracowników odpowiedzialnych do bardziej szczegółowej kontroli po oczyszczeniu i spłukaniu linii oraz dopuszczeniu do wznowienia produkcji po usunięciu zagrożenia. Zainstalowano ekrany z poliwęglanu rozdzielające linię nastawu opakowań pustych z linią napełnionych opakowań szklanych.

Kiszarnie - Skontrolowano 2 zakłady, w rejestrze 3 zakłady.

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

Zakłady obierania ziemniaków - Skontrolowano 2 zakłady, w rejestrze 2 zakłady. W 1 zakładzie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w drugim zakładzie przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego. W skontrolowanym zakładzie zajmującym się produkcją ziemniaków obranych (ziemniaki i warzywa obierane, myte, zalewane wodą w pojemnikach z tworzywa sztucznego, dostarczane do zakładów żywienia zbiorowego z terenu województwa (m.in. stołówki, szpitale); nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję, 1 decyzję płatniczą, pobrano 1 próbę (puszki lakierowane).

- d) Zakłady garmażeryjne – w rejestrze - 1, skontrolowanych - 1, sklasyfikowanych – 1, niezgodnych z wymaganiami 0.

Zakład ten mieści się w pomieszczeniach adaptowanych, jest to mały zakład, bez możliwości rozbudowy. W zakładzie prowadzona jest produkcja surówek z białej kapusty oraz sałatek warzywnych z majonezem. Przeprowadzono 1 kontrolę, pobrano 5 prób sałatek do badań mikrobiologicznych, próby prawidłowe.

e) Inne wytwórnie żywności – w rejestrze - 773, skontrolowanych - 19, sklasyfikowanych – 18 niezgodnych z wymaganiami: 0

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi, jak również prowadzące działalność w ramach RHD, a także prowadzące działalność w pomieszczeniach domowych - w rejestrze – 773. Jest to najliczniejsza grupa zakładów znajdujących się pod nadzorem PSSE Chełmno.

W 2020 r. pod nadzorem znajdowało się 8 zakładów prowadzących działalność w zakresie RHD.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 20 kontroli, w tym 2 przy współudziale Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współudziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska.

W jednym z zakładów – gospodarstwo rolnicze z terenu gminy Chełmno, pobrano 1 próbę pomidorów do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia. Nie wydawano decyzji.

Otrzymano doniesienia sanitarne na niezachowanie wymogów sprzedaży bezpośredniej produktów wytworzonych w gospodarstwie rolnym z terenu gminy Papowo Biskupie, w gospodarstwie przeprowadzono stosowną kontrolę sanitarną, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

f) Wytwórnia tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych - w rejestrze - 2, skontrolowanych - 2, sklasyfikowanych - 2, niezgodnych z wymaganiami: 0

Zakład produkcji oleju tłoczonego na zimno

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

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

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

Zakład produkcji wiórkowanego tłuszczu roślinnego

W 2019 r. powstał nowy zakład, działalność jego polega na procesie wiórkowania oraz pakowania produktu spożywczego zawierającego tłuszcz roślinny. Proces wiórkowania oraz pakowania produktu spożywczego pochodzenia roślinnego odbywa się w pomieszczeniu wiórkowania, gotowy wyrób przechowywany jest w pomieszczeniu magazynowym. W zakła-

dzie wydzielono halę produkcyjną z zainstalowanym ciągiem urządzeń do poszczególnych etapów produkcji – wiórkowania produktu spożywczego oraz jego pakowania w atmosferze gazu ochronnego. Przeprowadzono kontrolę z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie.

Przeprowadzono 2 kontrole. Nie pobierano prób, nie wydawano decyzji na poprawę warunków.

g) Browary i słodownie - w rejestrze - 1, skontrolowanych - 0, sklasyfikowanych - 0, niezgodnych z wymaganiami: 0

W 2019 r. powstał nowy zakład, działalność polega na procesie produkcji, butelkowania oraz konsumpcji na miejscu piwa niepasteryzowanego.

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

Nie przeprowadzano kontroli.

Obiekty obrotu żywnością

a) Sklepy spożywcze - w rejestrze - 177, skontrolowanych – 104, sklasyfikowanych - 88, niezgodnych z wymaganiami: 5

W analizowanym roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Stacji znajdowało się 177 sklepów spożywczych, przeprowadzono kontrolę w 104 sklepach, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 88 obiektach. Ocenę niezgodną z wymaganiami uzyskało 5 obiektów.

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

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą ewidencjonowanych obiektów obrotu żywnością. Od kilku lat zauważalna była systematyczna poprawa stanu sanitarnego sklepów spożywczych, co znajduje potwierdzenie w zmniejszającym się odsetku obiektów ocenionych negatywnie: w 2018 r. ocenę niezgodną z wymaganiami uzyskało 6 na 93 sklasyfikowane sklepy, co stanowi 6,45 % wszystkich sklasyfikowanych, w 2019 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 7 na 99 sklasyfikowanych sklepów, co stanowi 7 % wszystkich sklasyfikowanych w danym roku sklepów, w 2020 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 5 na 88 sklasyfikowanych sklepów, co stanowi 5,7 % wszystkich sklasyfikowanych.

Jeżeli chodzi o sklepy to w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów ocenianych jako niezgodne z wymaganiami uległa zmniejszeniu o 2.

Do przyczyn powstałych niezgodności w tej grupie obiektów należy zaliczyć:

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

W roku 2012 r. pod nadzorem znajdowało się 212 sklepów, w roku 2013 znajdowało się 216 sklepów, w 2014 r., w roku 2016 r. pod nadzorem znajdowały się 193 sklepy, w 2017 r. 194, a w 2018 r. 181 sklepów, w 2019 r. i 2020 - 177 sklepów.

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

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

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

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

W dalszym ciągu zdarzają się przypadki wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Przekroczenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia dotyczyły szerokiego asortymentu artykułów spożywczych i wynosiły średnio od kilku do kilkudziesięciu dni, a zdarzały się przypadki przekroczenia daty o kilka, a nawet kilkanaście miesięcy (suplement diety, przekroczenie daty minimalnej trwałości o 9 miesięcy, przetworów zbożowo-mącznych - przekroczenie daty 6-8 miesięcy, musztardy o 8 miesięcy, koncentratów spożywczych 3-5 miesięcy, dżem malinowy o 2 miesiące, wyroby cukiernicze i ciastkarskie -od kilku dni do 5 miesięcy).

Dotyczyły najczęściej takich produktów jak: przetwory mleczarskie (1 przypadek), przyprawy (1 przypadek), napoje (1 przypadek), wyroby zbożowo-mączne (1 przypadek), wyroby cukiernicze i ciastkarskie (12 przypadków), suplementy diety (1 przypadek), przetwory warzywne (1 przypadek), przetwory owocowe (1 przypadek), koncentraty spożywcze (3 przypadki), przekąski typu snack. Produkty te znajdujące się w ofercie sprzedaży były wycofywane z obrotu handlowego przez właścicieli sklepów zgodnie z opracowanymi dla zakładu procedurami i przeznaczone do zniszczenia.

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

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

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

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 112 prób, w tym 37 w supermarketach. Nie odnotowano przypadków zdyskwalifikowania próbek. Nałożono 6 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 1050 zł.

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 18 decyzji administracyjnych na poprawę warunków, 15 decyzji umorzenia postępowania administracyjnego, 8 decyzji wykreślenia z rejestru zakładów, 14 decyzji zatwierdzenia, w tym 1 warunkowego zatwierdzenia, 66 decyzji płatniczych, nie wydawano decyzji unieruchamiania lub przerwania działalności zakładu. Przeprowadzono 176 kontroli (144 kontrole sanitarne, 32 kontrole sprawdzające, w tym 12 kontroli interwencyjnych – 6 kontroli dotyczących doniesień konsumentów, 6 kontroli związanych z działaniami w ramach systemu RASFF).



W 2020 r. odnotowano 8 zgłoszeń dotyczących sklepów:

1. Niewłaściwa jakość zdrowotna skrzydełek z kurczaka wprowadzanych do obrotu w sklepie z terenu gminy Lisewo. Przeprowadzono kontrolę, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie realizacji procedur GHP i HACCP.
2. Niewłaściwa jakość zdrowotna mięsa wprowadzanego do obrotu w sklepie z terenu gminy Papowo Biskupie. Przeprowadzono kontrolę, stwierdzono w obrocie handlowym artykuły po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, nałożono mandat karny.
3. Brak zachowanej higieny sprzedaży w sklepie mięsnym z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
4. Brak zachowanej higieny podczas naprawy regałów do pieczywa w sklepie samoobsługowym z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, stwierdzono narażenie pieczywa nieopakowanego na bezpośredni kontakt z osobami postronnymi i możliwość wtórnego zanieczyszczenia pieczywa, pieczywo zostało wycofane z obrotu handlowego.
5. Nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny sklepu samoobsługowego z terenu gminy Lisewo, przeprowadzono kontrolę, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie realizacji procedur GHP i HACCP, brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, stwierdzono w obrocie handlowym artykuły po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, nałożono mandat karny.
6. Wprowadzanie do obrotu artykułów przeterminowanych, brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego w sklepie z terenu gminy Lisewo. Przeprowadzono kontrolę, stwierdzono w obrocie handlowym artykuły po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, nałożono mandat karny.
7. Wystąpienie zachorowania na covid 19 osoby zatrudnionej w sklepie spożywczym w Chełmnie, ustalono, że nie zaszły przesłanki epidemiologiczne do objęcia kwarantanną lub nadzorem epidemiologicznym osób zatrudnionych w sklepie.
8. Brak zachowanej higieny sprzedaży w sklepie samoobsługowym z terenu gminy Unisław, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2020 r. nieprawidłowości stwierdzane były w następujących obszarach:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością 44 przypadki (w tym 10 przypadków braku prawidłowego mycia i osuszania rąk, brak prawidłowego przechowywania odzieży pracowników - 9 przypadków, nieprawidłowe przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystości - 7 przypadków, braku zachowanej przestrzeni roboczej - 18 przypadków);
- stan techniczny pomieszczeń zakładu (18 przypadków), w tym: podłogi (6) – ściany (15), sufity i zamocowane w górze elementy (10), drzwi (3);
- wprowadzanie do obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej (w 7 przypadkach);
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów (w 3 przypadkach);
- czystość pomieszczeń zakładu, procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu,) (w 11 przypadkach);
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży (16 przypadków), w tym braku zachowania łańcucha chłodniczego (w 2 przypadkach, w tym 2 przypadki nieprawidłowego przechowywania żywności nieopakowanej);
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością w 8 przypadkach;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) (w 22 przypadków);
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 15 przypadkach).

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

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

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

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

Nie nakładano grzywnien na drodze mandatu karnego.

c) Magazyny hurtowe - w rejestrze - 10, skontrolowanych - 6, sklasyfikowanych – 6, niezgodnych z wymaganiami: 0

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

Część magazynów mieści się w adoptowanych na ten cel pomieszczeniach.

Wydano 6 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru w związku z likwidacją działalności. Wydano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarno-technicznych (dotyczyła doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu).

Wydano 2 decyzje płatnicze.

Pobrano 2 próby, nie nakładano grzywnien. Przeprowadzono 7 kontroli.

d) Inne objekty obrotu żywnością - w rejestrze – 64, skontrolowanych - 16, sklasyfikowanych - 13, niezgodnych z wymaganiami: 0

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

Do grupy tej należy zaliczyć również sklepy zielarsko-medyczne oraz apteki.

Liczba przeprowadzonych kontroli 20. Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego. Poza tym wydano 4 decyzje zatwierdzenia, 7 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru.

Pobrano do badań 6 prób, próby prawidłowe.

e) Obiekty ruchome i tymczasowe - w rejestrze – 42, skontrolowanych - 15, sklasyfikowanych - 11, niezgodnych z wymaganiami: 1

Do grupy tej należą objekty ruchome i tymczasowe, stragany, namioty itp. Część z nich to tzw. ogródki letnie, w których prowadzona jest działalność oparta na sprzedaży napojów chłodzących i alkoholowych z konsumpcją na miejscu.

Przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych. Wydano 3 decyzje wykreślenia z rejestru zakładów, 4 decyzje zatwierdzenia, 1 decyzję płatniczą.

W jednym zakładzie stwierdzono niewłaściwy stan-sanitarno-higieniczny, nałożono mandat w wysokości 300 zł. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. wprowadzania do obrotu handlowego

artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, braku zachowanej czystości regałów, urządzeń chłodniczych, pomieszczeń, braku prawidłowego przechowywania odzieży ochronnej i osobistej, braku prawidłowych warunków mycia i ociekania sprzętu pomocniczego, braku prawidłowego przechowywania odpadów, braku realizacji procedur wynikających z opracowanych dla zakładu procedur GHP i HACCP, brak weryfikacji systemu HACCP.

f) Środki transportu - w rejestrze - 21, skontrolowanych – 5, sklasyfikowanych - 5, niezgodnych

z wymaganiami: 0

Do tej grupy należą zakłady zajmujące się transportem i dystrybucją żywności, bez jej magazynowania. Zatwierdzono 1 zakład zajmujący się transportem i dystrybucją żywności.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli.

W danym roku statystycznym kontrolowano również środki transportów znajdujące się przy zakładach produkcyjnych i obrotu żywnością w trakcie kontroli kompleksowych i tematycznych (w skontrolowanych 9 zakładach przeprowadzono kontrolę 16 środków transportu).

#### Obiekty żywienia zbiorowego

a) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje) – w rejestrze - 15, skontrolowano - 13, sklasyfikowanych - 11, niezgodnych z wymaganiami: 0

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

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

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

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

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

W większości zakładów podstawową działalnością gastronomiczną stanowi organizacja imprez okolicznościowych (wesela, stypy, bankiety). W 2020 r. restauracje działały w ograniczonym zakresie, w związku z ograniczeniami wprowadzonymi w związku z wystąpieniem stanu epidemii, w niektórych miesiącach prowadziły działalność tylko w zakresie produkcji i wydawania na zewnątrz posiłków, bez możliwości ich konsumpcji na miejscu. Prowadzono wzmożony nadzór w zakresie przestrzegania przez restauracje obostrzeń i ograniczeń wprowadzonych w związku z wystąpieniem pandemii covid 19.

Nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w następujących obszarach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością (7 przypadków);
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych (w 5 przypadkach, w tym 1 przypadek dotyczył sufitów, 3 przypadki ścian);
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) (w 5 przypadkach);
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego (w 5 przypadkach);
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 1 przypadku);
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością (4 przypadki);
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) (w 7 przypadkach);
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 3 przypadkach).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 1 decyzję na poprawę stanu sanitarnego, 5 decyzji umorzenia postępowania administracyjnego, 9 decyzji płatniczej, 2 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru. Nie nakładano mandatów.

Przeprowadzono 20 kontroli (w tym 3 kontrole sprawdzające).

W 2020 r. nie odnotowano zgłoszeń konsumenckich dotyczących restauracji.

b) Zakłady małej gastronomii - w rejestrze – 32, skontrolowanych - 19, sklasyfikowanych – 12, niezgodnych z wymaganiami: 0

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

Stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie. W 2016 r. jako niezgodny z wymaganiami był 1 zakład, od 2017 r. ocenę jako niezgodną z wymaganiami nie uzyskał żaden zakład.

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

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

Nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w następujących obszarach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością (w 4 przypadkach);
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych (w 4 przypadkach);

- magazynowanie żywności, segregacja żywności, surowców, składników (w 2 przypadkach);
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością (w 1 przypadku);
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) (w 5 przypadkach);
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 3 przypadkach).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 19 decyzji (3 decyzje na poprawę stanu sanitarnego, 1 decyzję umorzenia postępowania administracyjnego w związku z usunięciem przez stronę stwierdzonych nieprawidłowości, 3 decyzje w sprawie wykreślenia z rejestru, 1 decyzję wygaśnięcia w związku z likwidacją działalności gastronomicznej, 3 decyzje zatwierdzenia, 8 decyzji płatniczych). Nie nakładano mandatów.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 25 kontroli (w tym 4 kontrole sprawdzające).

W 2020 r., nie odnotowano zgłoszeń konsumenckich dotyczące punktów małej gastronomii.

c) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – w rejestrze – 52, skontrolowanych - 15, sklasyfikowanych - 13, niezgodnych z wymaganiami: 0

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie. W dalszym ciągu jednak obiekty te charakteryzuje nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń, zbyt mała powierzchnia produkcyjna w stosunku do potrzeb. Wydawano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarnych, 1 decyzję zatwierdzenia. Powstał 1 nowy otwarty dom opieki (żywienie w systemie cateringowym).

Przeprowadzono 15 kontroli.

Nie nakładano grzywn na drodze mandatu karnego.

Domy opieki społecznej

Na terenie objętym nadzorem przez tutejszą Stację znajduje się 5 domów opieki społecznej, 2 całodobowe, 3 dzienne (1 w mieście Chełmno, 2 w Unisławiu).

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

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

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

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

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

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

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

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

Przeprowadzono 1 kontrolę dotyczącą zatwierdzenia zakładu.

#### Stołówki szkolne

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 25 stołówek szkolnych, w tym 19 prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Na terenie objętym nadzorem działalność w roku 2020 prowadziło 19 punktów dożywiania dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjalnych. Obiekty te, pod względem sanitarno - technicznym nie budzą większych zastrzeżeń. Są to z reguły wydzielone w budynkach szkoły pomieszczenia tj. kuchnia, pomieszczenie socjalno-sanitarne i jadalnia. W kuchniach wydzielono stanowiska do wydawania posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych, zmywalnie naczyń z możliwością termicznej dezynfekcji, chociaż w większości z nich posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Posiłki dostarczane są w termosach z innych stołówek lub zakładów gastronomicznych. W tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole.

W pozostałych 6 stołówkach prowadzona jest pełna działalność produkcyjna. Część obiektów usytuowanych jest w starym budownictwie, w pomieszczeniach piwnicznych, adaptowanych na ten cel, charakteryzuje je brak odpowiedniej funkcjonalności, brak odpowiedniej wysokości. Ze względów architektonicznych i ekonomicznych brak jest możliwości rozbudowy i modernizacji tych pomieszczeń. W tej grupie obiektów nie przeprowadzono kontroli w 2020 r.

Brak kontroli spowodowany był zamknięciem szkół i nie prowadzeniem działalności gastronomicznej przez stołówki szkolne przez większość 2020 r.

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

Przeprowadzono w sumie 4 kontrole sanitarne, nie wydawano decyzji. Nie nakładano grzywien.

#### Stołówki na koloniach i obozach

W 2020 r. w ewidencji PSSE Chełmno znajdowały się 2 obiekty, w jednym obiekcie w związku z pandemią nie podjęto działalności. przy współdziałaniu z sekcją NHD.

W okresie letnim funkcjonowała 1 kolonia z całodziennym wyżywieniem (1 turnus, przeprowadzono 1 kontrolę przy współdziałaniu sekcji NHD).

#### Stołówki przedszkolne

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

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

System HACCP został wdrożony w 11 zakładach.

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

W tej grupie obiektów nie wydawano decyzji na poprawę warunków sanitarnych. Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych (w tym 6 klasyfikacji).

#### Żłobek

W żłobku znajdującym się w Chełmnie prowadzone jest przygotowywanie i serwowanie posiłków mięsnych, warzywnych, mącznych w pełnym zakresie z udziałem jaj od surowca podstawowego do gotowego wyrobu, zup, napojów gorących i chłodzących. Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. W 2020 nie przeprowadzono kontroli.

#### Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Do tej grupy zaliczają się stołówki w świetlicach ośrodków terapeutycznych (dla tzw. trudnej młodzieży) prowadzonych przez MOPS oraz organizacje kościelne. Przygotowywane są posiłki z gotowych półproduktów (drugie śniadania, podwieczorki), wydawane są ciepłe posiłki przygotowywane w zakładach zewnętrznych).

W zakładach tych wdrożono GHP oraz HACCP. W roku 2020 w tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, nie wydawano decyzji.

#### Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W związku z przekształceniem Domu Dziecka w Chełmnie w trzy odrębne palcówki opiekuńczo-wychowawcze, powstałe w nowo wybudowanych na ten cel budynkach (zgodnie z Uchwałą Nr XXVI/222/2018 Rady Powiatu Chełmińskiego z dnia 26.06.2018 r.) w Domu Dziecka w Chełmnie przy ul. Danielewskiego 8 zlikwidowano stołówkę, w której żywieni byli wychowankowie – wydano decyzję wykreślenia zakładu z rejestru oraz 3 decyzje zatwier-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

dzenia. Nowopowstałe placówki uzyskały zatwierdzenie do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania posiłków od surowca i żywienia wychowanków, z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego użytku.

Zakłady te zostały przekazane pod nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w II kwartale 2020 r., nie przeprowadzono kontroli.

4. Realizacja zasad GHP/GMP oraz stopień wdrażania systemu HACCP w poszczególnych grupach obiektów.

Lp.	Grupa obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów, w których realizuje się zasady GHP/GMP			Liczba obiektów, w których wdrożono system HACCP		
			w pełni	częściowo (są zapisy)	nie realizuje się zasad	w pełni	częściowo (jeden lub kilka etapów)	nie rozpoczęto wdrażania systemu
1	Automaty do lodów	8	8	-	-	8	-	-
2	Wytwornie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych roślinnymi	2	2	-	-	2	-	-
3	Piekarnie	6	4	2	-	4	2	-
4	Przetwornie owocowo-warzywne	6	6	-	-	6	-	-
5	Zakłady garmażeryjne	1	1	-	-	1	-	-
6	Browary słodownie	1	1	-	-	1	-	-
7	Inne wytwornie żywności	773	650	123	-	588	185	-
8	Sklepy spożywcze	177	156	21	-	156	21	-
9	Kioski spożywcze	2	2	-	-	2	-	-
10	Magazyny hurtowe	10	9	1	-	9	1	-
11	Inne obiekty obrotu żywnością	64	64	-	-	64	-	-
12	Obiekty ruchome i tymczasowe	42	41	1	-	41	1	-
13	Transport	21	21	-	-	21	-	-



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

Lp.	Grupa obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg	Liczba obiektów, w których realizuje się zasady GHP/GMP			Liczba obiektów, w których wdrożono system HACCP		
14	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	15	10	5	-	9	6	-
15	Zakłady małej gastronomii	32	26	6	-	23	9	-
16	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w tym:	52	52	-	-	52	-	-
	a) bloki żywienia w domach opieki społecznej	5	5	-	-	5	-	-
	b) stołówki szkolne	25	25	-	-	25	-	-
	c) stołówki na koloniach i obozach	2	2	-	-	2	-	-
	d) stołówki w przedszkolach	11	11	-	-	11	-	-
	e) inne zakłady żywienia	-	-	-	-	-	-	-
	f) zakłady specjalne wychowawcze	3	3	-	-	3	-	-
	g) stołówki w żłobkach	1	1	-	-	1	-	-
	h) bloki żywienia w szpitalach	1	1	-	-	1	-	-
	i) stołówki w domach dziecka i młodzieży	3	3	-	-	3	-	-
j) stołówki w bursach i internatach	1	1	-	-	1	-	-	
	Zakłady obrotu i produkcji materiałów	14	14	-	-	14	-	-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2020 ROKU

Lp.	Grupa obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg	Liczba obiektów, w których realizuje się zasady GHP/GMP			Liczba obiektów, w których wdrożono system HACCP		
	wyrobów do kontaktu z żywnością							
	Razem	1226	1067	159	-	1001	225	-

III. Informacja z nadzoru nad blokami żywienia w szpitalach  
Pod nadzorem 1 zakład.

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

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

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

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

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

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

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

Zapewniono prawidłowe warunki do obróbki wstępnej jaj, mięsa i warzyw. Zakład wyposażono w naświetlacz UV do jaj.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości tj.: nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj oraz magazynie spożywczym; brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, w oknie otwieranym na zewnątrz w zmywalni wózków transportowych brak siatki owadoszczelnej.

W celu poprawy stanu sanitarnego wydano decyzję administracyjną.

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

W okresie sprawozdawczym współpracowano z Państwową Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Inspekcją Farmaceutyczną oraz innymi PSSE a także, z własnymi jednostkami organizacyjnymi.

Współpraca z Państwową Inspekcją Weterynaryjną

Formy współpracy:

- Dnia 10 marca 2020 r. w siedzibie Powiatowego Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmnie odbyło się spotkanie Powiatowego Lekarza Weterynarii i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie, mające na celu podsumowanie współpracy pomiędzy dwiema inspekcjami za rok 2019 oraz omówienie kierunków współpracy na 2020 r.
- W marcu i wrześniu 2020 r. przekazywano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Chełmnie listy zakładów, które według porozumienia ramowego Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej produkują oraz przechowują środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez obie inspekcje.
- W miesiącu marcu i wrześniu 2020 r. przekazano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Chełmnie listę zakładów produkcyjnych, których odpady przekazywane są do skarmiania zwierząt.
- W miesiącu marcu i wrześniu otrzymano od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie listę zakładów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego „na odległość” nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną.
- W 2020 r. przeprowadzono 3 kontrole w 3 wspólnie nadzorowanych zakładach (2 planowane. 1 w zakładzie przetwórstwa mięsnego i 1 w mleczarskim, oraz 1 dodatkową w mleczarni w zakresie covid).
- W miesiącu styczniu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu lutym w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu marcu otrzymano od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie informację o wystąpieniu włośnicy u dzika odstrzelonego na terenie gminy Chełmno.
- W miesiącu maju w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.

W miesiącu czerwcu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzes- trznianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika

- W miesiącu lipcu otrzymano od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Grudziądzu informację o wystąpieniu odzwierzęcego czynnika chorobotwórczego: bąblowicy podczas badania poubojowego w ubojni trzody i bydła z terenu powiatu grudziądzkiego (trzoda chlewna pochodziła z gospodarstw z terenu gminy Chełmno i Papowo Biskupie).
- W miesiącu lipcu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrolę podczas trwania „odpustu chełmińskiego” (na Płycie rynku w Chełmnie) w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrola dotyczyła sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu lipcu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrolę podczas trwania jarmarku jaszczurczego (na Płycie rynku w Chełmnie) w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrola dotyczyła sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu sierpniu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu wrześniu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu listopadzie w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na 2 targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.
- W miesiącu grudniu w ramach współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie przeprowadzono kontrole na dwóch targowiskach miejskich w Chełmnie w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika.

Razem przeprowadzono 21 wspólnych kontroli.

#### Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Otrzymywano aktualizacje wykazu aptek ogólnodostępnych, punktów aptecznych, sklepów zielarsko-medycznych, jakie powstały na terenie powiatu chełmińskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie zawiadamiał Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w Bydgoszczy (Delegatura w Toruniu) o zamiarze przeprowadzenia kontroli sanitarnych w aptekach i punktach aptecznych z terenu powiatu chełmińskiego (przeprowadzono 4 kontrole aptek).

#### Współpraca z Inspekcją Handlową

Przekazywano aktualizację rejestru podmiotów objętych urzędową kontrolą żywności, a prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie.

Przekazywano na bieżąco informację na temat obiektów, w których stwierdzono niewłaściwą jakość zdrowotną środków spożywczych.

Otrzymywano informację z Inspekcji Handlowej na temat przeprowadzonych kontroli w zakładach obrotu z terenu powiatu chełmińskiego.

#### Współpraca z innymi PSSE

W roku 2020 wystosowano 4 powiadomienia o dokonaniu wpisu do rejestru działalności w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich produktów rolnych, prowadzonych na terenie województwa kujawsko-pomorskiego (PPIS Toruń - 2, 2 powiadomienia PPIS w Świeciu).

#### Współpraca z innymi inspekcjami, służbami

- W 2020 r. przeprowadzono 27 kontroli z przedstawicielami KPP w Chełmnie - kontrole interwencyjne w zakresie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.
- W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2020 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony roślin i nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”, przeprowadzono 3 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 2 przy współdziałaniu przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współdziałaniu Inspekcji Ochrony Środowiska).

#### Współpraca z innymi jednostkami organizacyjnymi PSSE Chełmno

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

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

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

- przekazywano informacje o zgłoszeniach podejrzenia zachorowania na salmonellozy i podjętych w związku z tym czynnościach (podejmowano ścisłą współpracę w tym zakresie),
- w związku epidemią SARS-CoV-2 pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zaangażowani byli w działania przeciwepidemiczne

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

- prowadzono monitoring przestrzegania zakazu palenia w powiecie chełmińskim, przeprowadzono 22 kontrole w lokalach gastronomicznych

##### 4. Współpraca z Sekcją Prewencji Chorób Zawodowych

- prowadzono kontrole we wspólnie nadzorowanych zakładach.

##### 5. Współpraca z nadzorem zapobiegawczym

W związku z powstaniem nowych obiektów żywnościowo-żywnościowych przeprowadzono 2 wspólne kontrole.

##### 6. Współpraca z sekcją Higieny dzieci i młodzieży:

- przeprowadzano wspólne kontrole na obozach i koloniach.

## V. Akcje specjalne

### RASFF

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

Pracownicy Sekcji Żywności, Żywienia i PU uczestniczyli w 12 akcjach, przeprowadzono 7 kontroli. W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu.

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

Nie dokonywano zgłoszeń do systemu RASFF

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

Uaktualniano rejestr dotyczący systemu RASFF WINDOWS (dokonano 185 wpisów aktualizacyjnych).

### RAPEX

W ramach unijnego systemu RAPEX w 2020 r. otrzymano 3 zgłoszenia, przeprowadzono 28 kontroli w tym zakresie. Nie zgłaszano powiadomień dotyczących produktów kosmetycznych uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Akcje specjalne

1. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy o prowadzeniu kontroli sanitarnych w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych przeprowadzono 22 kontrole w tym zakresie.
2. Na prośbę Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącą prowadzenia wzmożonych, wnikliwych kontroli w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono 89 kontroli, w tym 16 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego, 55 w zakładach obrotu, 18 na targowiskach z terenu powiatu chełmińskiego.
3. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy z dnia 22.03.2018 r. w sprawie zwracania uwagi podczas bieżących kontroli w podmiotach zajmujących się sprzedażą i dystrybucją suplementów diety na ewentualną obecność produktów pn.: Falcon Labs SUPERCLEAN, Falcon Labs OXYBURNPRO i Falcon Labs SUPERDRIVE, przeprowadzono 55 kontroli w zakładach obrotu żywnością.
4. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2020 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony roślin i nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”, przeprowadzono 3 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 2 przy współdziałaniu przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współdziałaniu Inspekcji Ochrony Środowiska).

5. Przeprowadzono kontrole interwencyjne w zakresie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Przeprowadzono 313 kontroli w tym zakresie, w tym 27 przy współudziale Policji.
6. Na polecenie Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy z dnia 04.08.2020 r. przeprowadzono wzmożone kontrole sanitarne automatów do lodów wraz z poborem próbek do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (przeprowadzono 7 kontroli, pobrano 5 prób).

Realizacja Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...). Ponadto do żywności bez opakowań mają również zastosowanie przepisy krajowe Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W 2020 r. przeprowadzono 117 kontroli w tym 14 kontroli w zakładach produkcyjnych, 66 w zakładach obrotu, 24 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, oraz 13 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z dnia 04.10.2012 r. poz. 1096).

W 2020 r. przeprowadzono 6 kontroli, 2 kontrole w punktach małej gastronomii (2 pomiary), 4 kontrole w restauracjach (4 pomiary). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Nie dokonywano pomiarów w ciastkarni z uwagi na brak ww. zakładów pod nadzorem. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

W 2020 r. przeprowadzono 11 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (4 stołówki szkolne, 6 przedszkoli, 1 zakładzie specjalnym i wychowawczym). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Z uwagi na zamknięcie szkół nie przeprowadzano kontroli sklepików szkolnych.

## VI. Przedmioty użytku

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – w rejestrze - 14, skontrolowanych – 5, sklasyfikowanych - 46, liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli – 6, niezgodnych z wymaganiami: 0

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

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

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 12 zakładów obrotu, przeprowadzono kontrole w 4 zakładach, przeprowadzono 5 kontroli, w tym 3 klasyfikacje, nie wydawano decyzji, nie nałożono grzywien w drodze mandatu.

#### VII. Nadzór nad kosmetykami

Pod nadzorem tutejszej Stacji nie znajdują się zakłady produkujące kosmetyki, nadzór nad tymi wyrobami obejmuje bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów oraz warunki sanitarno-higieniczne panujące w obrocie. Pod nadzorem znajduje się 12 zakładów obrotu kosmetykami, z czego skontrolowano 6 zakładów.

W roku 2020 r. przeprowadzono 12 kontroli, w tym 2 kontrole planowane.

W trakcie tych kontroli dokonano oceny 10 kosmetyków w zakresie zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa. Poza tym w trakcie kontroli sprawdzano przestrzeganie przepisów Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 655/2013 określającego wspólne kryteria dotyczące oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

#### VIII. Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego

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

W 2020 r. przeprowadzono ocenę sposobu żywienia w 13 zakładach. Prowadzono ocenę teoretyczną jadłospisów.

Teoretyczną ocenę jadłospisów przeprowadzono w: 4 stołówkach szkolnych (żywnienie w systemie cateringowym), 6 stołówkach przedszkolnych (w tym 2 z prowadzonym żywnieniem w systemie cateringowym), 1 stołówce kolonijnej, 1 domu opieki społecznej, 1 szpitalu.

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

Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

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

W 2016 r. w celu ograniczenia spożycia przez dzieci i młodzież żywności, do której dodawane są cukry i substancje słodzące, żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, soli/sodu, Minister Zdrowia wydał rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz.1154).



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

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

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

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

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

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

Zalecenia w celu uzyskania poprawy sposobu żywienia pacjentów:

1. Należy uwzględnić częstotliwość zamiany produktów mięsnych na strączkowe. W ocenianym jadłospisie dekadowym rośliny strączkowe suche wystąpiły 1 raz. Zgodnie z komentarzem do Piramidy Zdrowego Żywienia rośliny strączkowe suche winny być podawane 1-2 razy w tygodniu/ 3 razy w dekadzie.

Wprowadzenie spożycia roślin strączkowych z uwzględnieniem częstotliwości ich spożycia pozwoli w sposób jasny wpłynąć na końcowy wynik oceny jadłospisu i uniknąć sytuacji, gdy ostateczna ocena jadłospisu będzie wg. punktacji bardzo dobra, natomiast z uwagi na brak zachowanej częstotliwości podania roślin strączkowych należałoby go zakwestionować.

2. Należy uwzględnić wodę/napój w 3 głównych posiłkach. W ocenianym jadłospisie brak napoju/wody w posiłku obiadowym.

3. Należy uwzględnić częstotliwość spożycia ryb i/lub przetworów rybnych. Zaleca się spożycie ryb i/lub przetworów rybnych min. 2 razy w tygodniu/ min 3 razy w dekadzie. W ocenianny jadłospisie ryba wystąpiła 2 razy.

X. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi PSSE Chełmno za 2020 r.

Sprawozdanie za 2020 r. z nadzoru nad producentami i dystrybutorami wprowadzającymi po raz pierwszy do obrotu handlowego na terytorium RP suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia, żywność wzbogaconą witaminami lub składnikami mineralnymi zlokalizowanymi na terenie powiatu chełmińskiego - PSSE Chełmno.

Podmiot wprowadzający do obrotu	Producent	Produkt	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania	Stan aktualny (ew.działania korygujące firmy)
1	2	3	4	5	6
-	-	-	-	-	-

Liczba przeprowadzonych kontroli dotyczących żywności wzbogaconej, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia w 2020 r. – 70 kontroli ogółem, oceniano oznakowanie 6 środków spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym (4 suplementy diety, 1 – żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 1 środka spożywczego wzbogaconego w witamin i minerały).

W roku 2020 r. w zakresie prezentacji i reklamy żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci, ze szczególnym uwzględnieniem preparatów do początkowego żywienia niemowląt oraz przedmiotów do karmienia niemowląt przeprowadzono 39 kontroli w zakładach obrotu żywnością z terenu powiatu chełmińskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądów.

Pobrano do badań 11 prób (6 prób żywności dla określonych grup, 4 próby suplementów diety, 1 próba żywności wzbogaconej witaminami i minerałami). Próby prawidłowe.

Żywność przeznaczona dla określonych grup - dla niemowląt i małych dzieci była badana, w kierunku: glutenu (1 próba), mykotoksyn (2 próby), 3MCPD (1 próba), pestycydy (1 próba), 1 próba – metale. Dokonano 1 oceny oznakowania.

Suplementy diety badane były: na zawartość witamin i składników mineralnych (2 próby), zawartości kofeiny (1 próba), kwasów omega (1 próba). Ocena znakowania dokonywana była przez pracowników PSSE Chełmno, dokonano 4 oceny oznakowania w tej grupie produktów.

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

Akcje specjalne:

1. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy z dnia 22.03.2018 r. w sprawie zwracania uwagi podczas bieżących kontroli w podmiotach zajmujących się sprzedażą i dystrybucją suplementów diety na ewentualną obecność produktów pn.: Falcon Labs SUPERCLEN, Falcon Labs OXYBURNPRO i Falcon Labs SUPERDRIVE, przeprowadzono 60 kontroli w zakładach obrotu żywnością.

W 2020 r odnotowano 1 przypadek wprowadzania do obrotu suplementu diety po upływie terminu przydatności do spożycia.

Odnotowano 3 przypadki zgłoszeń w ramach systemu RASFF dotyczących suplementów diety, przeprowadzono 11 kontroli w tym zakresie (kontrole w trakcie nadzoru bieżącego).

XI. Nadzór nad sprzedażą internetową środków spożywczych, głównie suplementami diety, żywnością dla określonych oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi PSSE Chełmno za 2020 r.

W 2020 r. w trakcie śledzenia portali internetowych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie reklamy i prezentacji wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym suplementów diety za pośrednictwem stron internetowych podmiotów z terenu powiatu chełmińskiego. Pod nadzorem znajdują się 3 zakłady prowadzące sprzedaż żywności przez internet, w tym 2 w których prowadzona jest sprzedaż suplementów diety. Monitoring stron internetowych prowadzony systematycznie 1 raz w miesiącu.

Szczegółowa informacja w załączonej tabeli (Tabela internet za 2020 r.).

### *PODSUMOWANIE*

Pracownicy PSSE Chełmno w 2020 roku realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:

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

Ze względu na trwającą pandemię Covid-19 i wystąpieniem nowego ryzyka z tym związane go wzmożono nadzór w zakresie stosowania środków ochrony osobistej przez personel pracujący przy kontakcie z żywnością, jak i zajmujący się obsługą klientów. Sprawdzano czy w zakładach zapewniono środków dezynfekcyjne do rąk, zarówno dla konsumentów korzystających z usług jak i pracowników tych zakładów.

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

## IX. PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

W 2020 roku zaplanowano zrealizowanie 13 programów edukacyjnych oraz 17 akcji, kampanii i przedsięwzięć prozdrowotnych. Podejmowane działania kierowane były do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży. Z uwagi na pojawienie się wirusa COVID-19 i zamknięciem placówek szkolnych, część programów nie została zrealizowana bądź zrealizowana została częściowo.

1. Promocja zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej. Program odwołany
2. „Nie pal przy mnie, proszę” – to program, który w ramach edukacji antytytoniowej odnosi się do problemu Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie biernego palenia wśród dzieci. Realizacja programu kształtuje u najmłodszych postawy odpowiedzialności za własne zdrowie i umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni przy nich palą. Program niezrealizowany.
3. „Znajdź właściwe rozwiązanie” - program profilaktyki palenia tytoniu dla starszych klas szkół podstawowych. Inicjatywy podjęte w ramach programu kształtują odpowiedzialność uczniów za własne zdrowie, wzmacniają poczucie własnej wartości i kreują ważne umiejętności w kontaktach z ludźmi w aspekcie ochrony zdrowia przed dymem tytoniowym. Program realizowały 3 szkoły podstawowe. Program częściowo zrealizowany.
4. „Czyste powietrze wokół nas” - program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, którego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw w zakresie ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Działania były realizowane w 7 przedszkolach i oddziałach przedszkolnych oraz 4 szkołach podstawowych wyedukowano 1769 dzieci i ich rodziców. Program zrealizowany.
5. „Bieg po zdrowie”- program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Program niezrealizowany.
6. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV- cel programu to ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie oraz zmniejszenie poziomu zachowań ryzykownych. Program niezrealizowany.
7. Program edukacyjny pn. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Działaniami objęto 36 uczniów w dwóch szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu. Program zrealizowany.
8. Wojewódzki program „Etykieta rozszyfrowana, wiem co kupuję i jem” - którego celem jest zwiększenie świadomości konsumentów w kierunku potrzeb czytania etykiet spożywczych oraz wzbogacenie wiedzy z zakresu informacji zawartych na opakowaniach żywnościowych. Program realizowany był w dwóch szkołach ponadpodstawowych, działaniami objęto 32 uczniów. Program zrealizowany.
9. Program edukacyjny „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” – celem, którego było uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze oraz podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych i sposobach ich zapobiegania. Program zrealizowano w 3 szkołach, działaniami objęto 219 dzieci i rodziców. Program zrealizowany.
10. Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. Działaniami objęto trzy szkoły, wyedukowano 178 uczniów. Program zrealizowany.
11. Program edukacyjny „Znamię, Znam je?” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Działaniami objęto dwie szkoły, wyedukowano 123 uczniów. Program zrealizowany.

12. Wojewódzki program edukacyjny „Dopalacze trzecia strona zjawiska” – celem, którego jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnego wpływu „dopalaczy” na zdrowie i życie człowieka oraz kształtowanie postawy asertywnej wobec osób proponujących ich zażycie. W programie uczestniczyły 1 szkoła podstawowa – 108 uczniów. Program zrealizowany częściowo.
13. Projekt KIK/35 Zapobieganie zakażeniom HCV – działania informacyjno-edukacyjne skierowane były do placówek medycznych i zakładów fryzjerskich oraz salonów kosmetycznych. Program zrealizowano.

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

1. Akcja „Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”- działania mające na celu zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym kierowane były do rodziców dzieci przystępujących do I komunii św. oraz pracowników lokali gastronomicznych przygotowujących uroczystości komunijne. Program odwołany.
2. Światowy Dzień Zdrowia 2020 – działania związane z obchodami realizowane były podczas plenerowych imprez środowiskowych. Zrealizowano tylko w przestrzeni wirtualnej, posty na FB.
3. Akcje antynikotynowe - „Światowy Dzień bez Tytoniu” (obchodzony corocznie 31 maja) i „Światowy Dzień Rzucania Palenia” (każdego roku w trzeci czwartek listopada) stanowią okazję do zwrócenia uwagi całego Świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywnych skutków zdrowotnych. Zrealizowano tylko w przestrzeni wirtualnej, posty na FB.
4. Profilaktyka chorób pasożytniczych - owsica, wszawica, świerz- przedsięwzięcie edukacyjne mające na celu ograniczenie szerzenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W programie uczestniczyły 2 szkoły podstawowe i 1 przedszkole – 344 uczniów i 640 rodziców. Program zrealizowano.
5. Ferie Zimowe i Akcja letnia „Bezpieczne wakacje 2020”- celem akcji jest zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie ferii zimowych i letnich wakacji. Program niezrealizowany.
6. Akcje informacyjno-edukacyjne profilaktyki grypy i profilaktyki lekooporności na antybiotyki, promocja szczepień ochronnych – działania prowadzone były w zakładach służby zdrowia, placówkach oświatowo-wychowawczych, informacje rozpowszechniane na stronach internetowych współpracujących instytucji. Program zrealizowano w przestrzeni wirtualnej, posty na FB
7. Wojewódzka akcja „Stop dopalaczom” – działania edukacyjne prowadzone we współpracy z Powiatową Komendą Policji obejmowały: pogadanki (3 szkół podstawowych i średnich - 269 uczniów), imprezy w plenerze – w trakcie imprez miejskich- 200 uczestników. Program zrealizowano.
8. Ponadto prowadzono edukację dot. wirusa COVID-19. Rozsyłano do placówek szkolnych i medycznych oraz zakładów pracy, sklepów i urzędów plakaty informacyjne. Prowadzono kampanię edukacyjną w mediach społecznościowych FB. Na stronach FB umieszczono 582 informacje dot. koronawirusa, tj. informacje o aktualnych zakażeniach, wprowadzonych obostrzeniach oraz obowiązujących procedurach- liczba wejść 73537.

## PODSUMOWANIE

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

Ocenę sporządzono na podstawie analizy epidemicznej chorób zakaźnych oraz wyniki czynności kontrolnych przeprowadzonych przez pracowników tutejszej Stacji, których celem jest ustalenie stanu rzeczywistego i stwierdzenie czy ten stan jest zgodny z przepisami prawa sanitarnego.