

# STAN SANITARNY POWIATU KOŚCIERSKIEGO W ROKU 2022



---

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W KOŚCIERZYNIE**

83-400 Kościerzyna, ul. Wodna 15

e-mail: [psse.koscierzyna@sanepid.gov.pl](mailto:psse.koscierzyna@sanepid.gov.pl),

strona: [www.gov.pl/web/psse-koscierzyna](http://www.gov.pl/web/psse-koscierzyna)

<b>WSTĘP</b> .....	3
<b>1. DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE</b> .....	4
<b>2. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI</b> .....	6
2.1 Działania Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie na rzecz walki z wirusem SARS-CoV-2.....	6
2.2 Choroby zakaźne .....	7
Choroby przenoszone drogą pokarmową.....	12
2.3 SZCZEPIENIA OCHRONNE .....	18
2.3 STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH .....	20
<b>3. STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ</b> .....	22
3.1 Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi .....	22
3.3 Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej .....	29
<b>4. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA</b> .....	35
<b>5. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH</b> .....	56
5.1 Nadzór nad placówkami oświatowo – wychowawczymi.....	56
5.2 Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek .....	57
5.3 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży .....	59
<b>6. NADZÓR NAD SNITARNO-HIGIENICZNYMIWARUNKAMI PRACY</b> .....	62
6.1 Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.....	63
6.2 Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów .....	65
6.3 Nadzór nad produktami biobójczymi .....	65
6.4 Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest.....	66
6.5 Ocena warunków pracy i narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych.....	67
6.7 Narażenie na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym .....	67
6.8 Choroby zawodowe .....	68
6.9 Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami .....	69
<b>7. OŚWIATA ZDROWOTA I PROMOCJA ZDROWIA</b> .....	70
<b>8. DZIAŁANIA INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO</b> .....	76
<b>9. NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI</b> .....	78

## WSTĘP

Raport przedstawia zagadnienia i problemy zdrowotne, nad którymi jako instytucja powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego sprawuje nadzór Państwowa Inspekcja Sanitarna: nad warunkami środowiska, nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotu użytku, higieny w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi obiektów użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Szeroki zakres prowadzonego nadzoru ukierunkowany jest na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, zwłaszcza chorób zakaźnych i zawodowych.

Do obowiązków Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy również szeroki zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia, realizowany zarówno w programach ogólnopolskich, regionalnych, ale także lokalnych i środowiskowych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi również działalność oświatowo-zdrowotną w zakresie promocji zdrowia, w tym zdrowego stylu życia, realizując programy krajowe, wojewódzkie, regionalne, a także lokalne.

Państwowa Inspekcja Sanitarna egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej (NSP), w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie

## 1. DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE

W roku 2022 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

- ◆ objął nadzorem **2111** obiektów,
- ◆ przeprowadził **5213** kontroli/ wizytacji wywiadów epidemiologicznych,
- ◆ wystawił **157** decyzji merytorycznych,  
**176** decyzji płatniczych,  
**34** postanowienia,
- ◆ nałożył **35** mandatów karnych na kwotę **8.530** zł.,
- ◆ pobrał do badania **359** próbek (higiena komunalna - 110, żywność – 244, higiena pracy - 5).

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w trakcie 2022 roku wpłynęło **77 interwencji, z których 15 było zasadnych** .

Interwencje dotyczyły m.in:

- obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- braku czystości bieżącej w sali sprzedaży i na zapleczu: brudne posadzki, brudne półki, brudne osłony punktów świetlnych na sali sprzedaży brudny zlewozmywak dwukomorowy na zapleczu sklepu,
- braku czystości sprzętu, urządzeń, szafek na naczynia, koszy na śmieci, zbędne przedmioty w WC, w szafkach itp. w zakładach żywienia zbiorowego,
- obecność szkodników (żywych i martwych much) w pomieszczeniach produkcyjnych,
- złego stanu sanitarnego podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży,
- zatrucia pokarmowego podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- złej jakości wody,
- odpadów medycznych składowanych na terenie niezamieszkałych budynków.

Tabela. Działalność kontrolno-represyjna

Rok 2022	Higiena Żywności i Żywienia	Epidemiologia	Higiena Komunalna	Higiena Pracy i Nadzoru nad chemikaliami	Higiena Dzieci i Młodzieży	Oświata i promocja zdrowia	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	Ogółem
Liczba przeprowadzonych kontroli/wizytacji/wywiadów	482	4118 (51 kontroli obiektów)	243	152	147	35	36	<b>5213</b>
Liczba decyzji nakazowych	88	2	21	41	2	-	-	<b>157</b>
Liczba decyzji płatniczych	75	0	3	36	3	-	59	<b>176</b>
Liczba postanowień	-	-	27	-	-	-	-	<b>27</b>
Liczba nałożonych mandatów	25	0	0	0	1	-	-	<b>35</b>
Liczba nałożonych mandatów za nieprzestrzeganie obostrzeń związanych z wirusem SARS-CoV-2	-	9	-	-	--	-	-	<b>35</b>
Kwota mandatów	7.900		0	0	300	-	-	<b>8.530</b>
Kwota mandatów za nieprzestrzeganie obostrzeń związanych z wirusem SARS-CoV-2	-	330	-	-	-	-	-	<b>330</b>
Liczba pobranych próbek	244	-	110	5	-	-	-	<b>359</b>

## 2. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHORÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

Nadzór epidemiologiczny to jeden z kluczowych obszarów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, który realizuje zadania w zakresie: nadzoru nad chorobami zakaźnymi, nadzoru nad obiektami lecznictwa zamkniętego i otwartego, a także nadzoru nad szczepieniami ochronnymi. W ramach powyższego nadzoru m.in. prowadzona jest analiza sytuacji epidemiologicznej zachorowań na choroby zakaźne wśród mieszkańców powiatu kościerskiego, a także działania ukierunkowane

na zwalczanie i zapobieganie chorobom zakaźnym, prowadzony jest stały nadzór nad stanem sanitarno-technicznym podmiotów działalności leczniczej oraz przestrzeganiem procedur zapobiegających wystąpieniu zakażeń. Do zadań PIS należy także sprawowanie kontroli nad wykonywaniem szczepień ochronnych, jak również udział w procesie dystrybucji szczepionek do punktów szczepień.

Zwalczanie i zapobieganie zakażeniom i chorobom zakaźnym u ludzi - Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie prowadzi stały monitoring sytuacji sanitarno-epidemiologicznej powiatu kościerskiego w oparciu o analizę chorób zakaźnych w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i weryfikacji zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób przedstawiono w poniższej tabeli.

### 2.1 Działania Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie na rzecz walki z wirusem SARS-CoV-2

- ◆ **2 953** osoby zachorowały na COVID-19;
- ◆ **9271** osoby objęto kwarantanną;
- ◆ **625** osób było objętych nadzorem epidemiologicznym;
- ◆ **146** osób było hospitalizowanych w związku z zakażeniem SARS-CoV-2;
- ◆ **28** osób zmarło na COVID-19;
- ◆ Wystąpiły **4** Niepożądane Odczyny Poszczepienne po szczepionce przeciw COVID-19
- ◆ **475** kontroli dotyczących przestrzegania nakazów i zakazów wynikających z obowiązujących przepisów.
  - **9** nałożonych mandatów;
  - **32** pouczenia.

## 2.2 Choroby zakaźne

### Grypa i infekcje grypopodobne

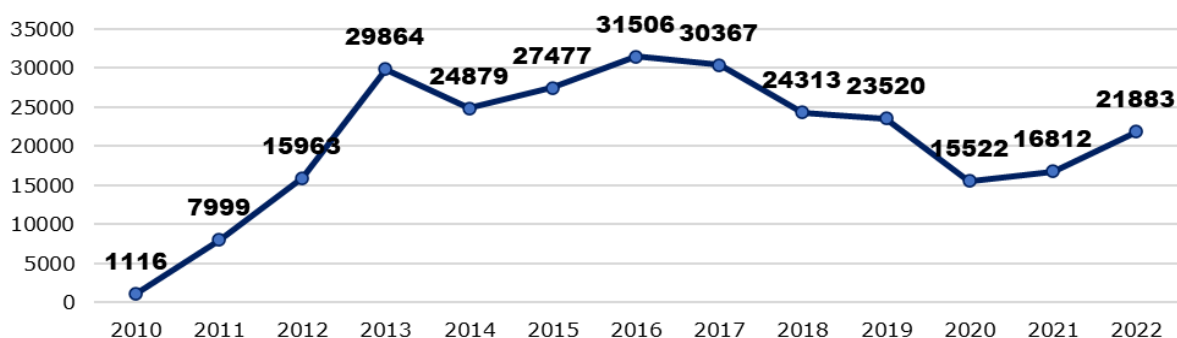
Ostre infekcje dróg oddechowych, w tym grypa i podejrzenia grypy należą do najczęściej występujących chorób zakaźnych. Grypa jest ostrą chorobą zakaźną, którą wywołują wirusy grypy. Związana jest z zakażeniem układu oddechowego – wirusy grypy atakują komórki nabłonka dróg oddechowych, w których się namnażają. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową, a także poprzez kontakt ze skażoną powierzchnią. Na przestrzeni ostatnich lat w powiecie kościerskim obserwowany jest spadek zachorowań.

Przyczyną sezonowych wzrostów zachorowań na grypę, są wirusy grypy typu A i B. Grypa powoduje zachorowania w każdej grupie wiekowej. Światowa Organizacja Zdrowia szacuje, że rocznie dotyczyć może 5%–10% dorosłych i 20%–30% dzieci.

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej w **2022r. zarejestrowano 21.883 przypadków grypy i podejrzeń zachorowań na grypę.**

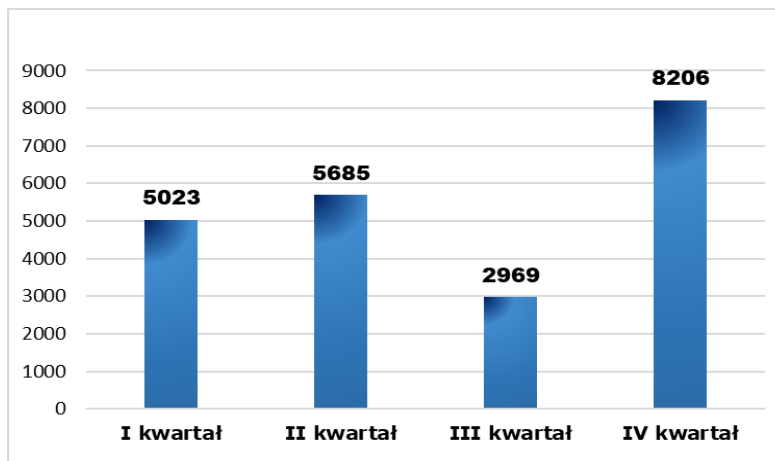
Liczbę zachorowań lub podejrzeń zachorowań, zapadalność na grypę w poszczególnych latach przedstawia wykres.

**Wyk. Liczba zgłoszonych zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w latach 2010-2022**



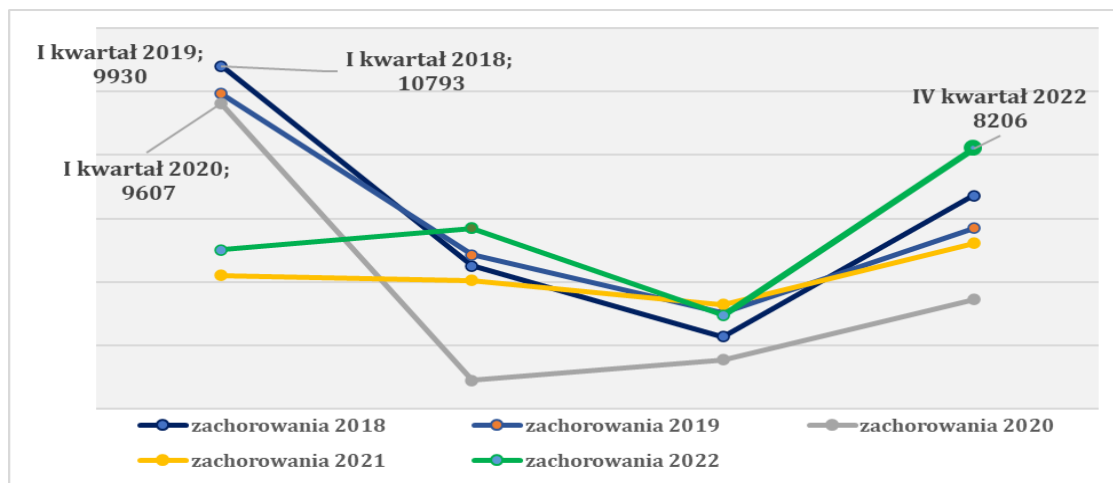
**Szczyt zachorowań w sezonie grypowym 2022 wystąpił w IV kwartale**, w którym zachorowało 8206 osób. Największa liczba zachorowań przypadła na miesiąc listopad, w którym zachorowały 2384 osoby.

**Wyk. Zgłoszone zachorowania na grypę i zakażenia grypopodobne**



Dla porównania w sezonie grypowym w latach 2018, 2019, 2020 szczyt zachorowań przypadł na I kwartały, w którym zachorowało odpowiednio w 2018r. - 10793 osób , 2019r. - 9930 osób, 2020 -9607 osób

**Wyk. Zgłoszone zachorowania na grypę i zakażenia grypopodobne w poszczególnych kwartałach 2018 -2022r. - powiat kościerski**



### OSPA WIETRZNA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA, SZKARLATYNA

**Ospa wietrzna** jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez wirus ospy wietrznej i półpaśca. Jest jedną z najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych. Najczęstszym źródłem zakażenia jest bezpośredni kontakt z chorym lub droga kropelkowa. Zakażenie szerzy się także przez kontakt z przedmiotami zanieczyszczonymi wydzielinami z dróg oddechowych chorej osoby. Do głównych objawów choroby należą: swędząca wysypka grudkowo-pęcherzykowa na tułowie, twarzy, owłosionej skórze głowy, kończynach, błonach śluzowych, gorączka, złe samopoczucie, bóle głowy i mięśni, powiększenie węzłów chłonnych. W większości przypadków ospa wietrzna przebiega łagodnie, jednak u 2-6% chorych mogą wystąpić groźne powikłania. Do najczęstszych powikłań należą zakażenia bakteryjne skóry, które mogą powodować powstanie szpecących blizn, objawy neurologiczne (zapalenie mózdzku, mózgu, czy opon mózgowo-rdzeniowych) oraz ostra małopłytkowość. Okres zakaźności trwa 1-2 dni przed i do 6 dni po pojawieniu się wysypki, praktycznie do przyschnięcia wszystkich pęcherzyków. Po przechorowaniu ospy wietrznej wirus przyjmuje postać latentną (ukrytą) w czuciowych (grzbietowych) zwojach nerwów rdzeniowych i czaszkowych, w których pozostaje w formie uśpionej do końca życia. W warunkach obniżonej odporności organizmu może dojść do reaktywacji wirusa i rozwoju półpaśca.

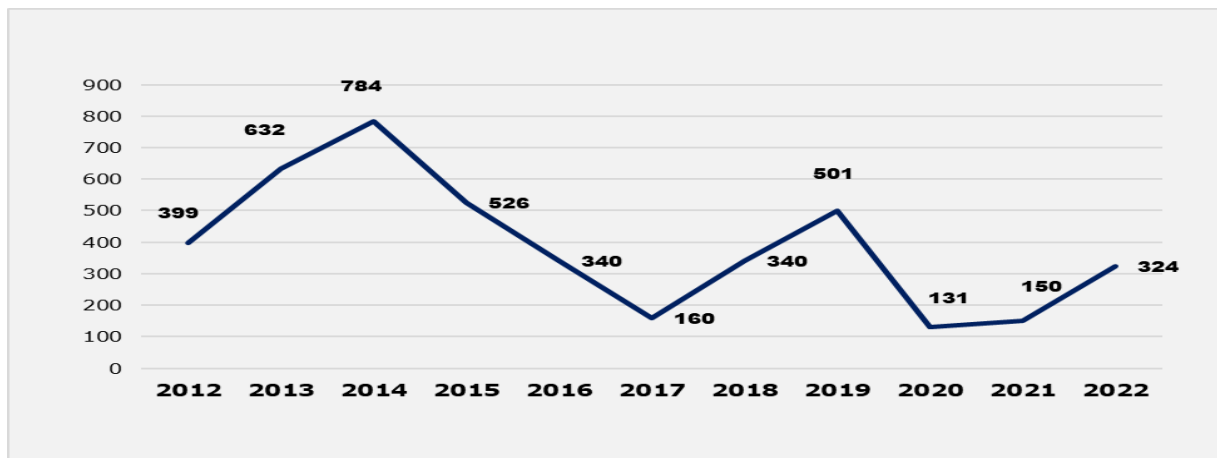
W 2022r. zarejestrowano **324** przypadki zachorowań na ospę wietrzną,

Liczba zachorowań na ospę wietrzną na przełomie lat 2006 – 2022

2006 - **134** zachorowania; 2007 - **160**; 2008 - **65**; 2009 - **177**; 2010 - **249** zachorowań; 2011 - **433**; 2012 - **399**; 2013 - **632**; 2014 - **784**; 2015 - **526**; 2016 - **340**; 2017 - **160**; 2018 - **340**; 2019 - **501**; 2020 - **131**; 2021 - **150**, 2022 - **324**



Wykres: Zgłoszone zachorowania na ospę wietrzną



**Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)** jest to ostra wirusowa choroba zakaźna przebiegająca z gorączką i bolesnym obrzękiem gruczołów ślinowych - najczęściej przyusznich, rzadziej podżuchwowych lub podjęzykowych i nierzadko z objawami ze strony centralnego układu nerwowego. Źródłem zakażenia jest chory człowiek oraz osoby z bezobjawowym przebiegiem choroby.

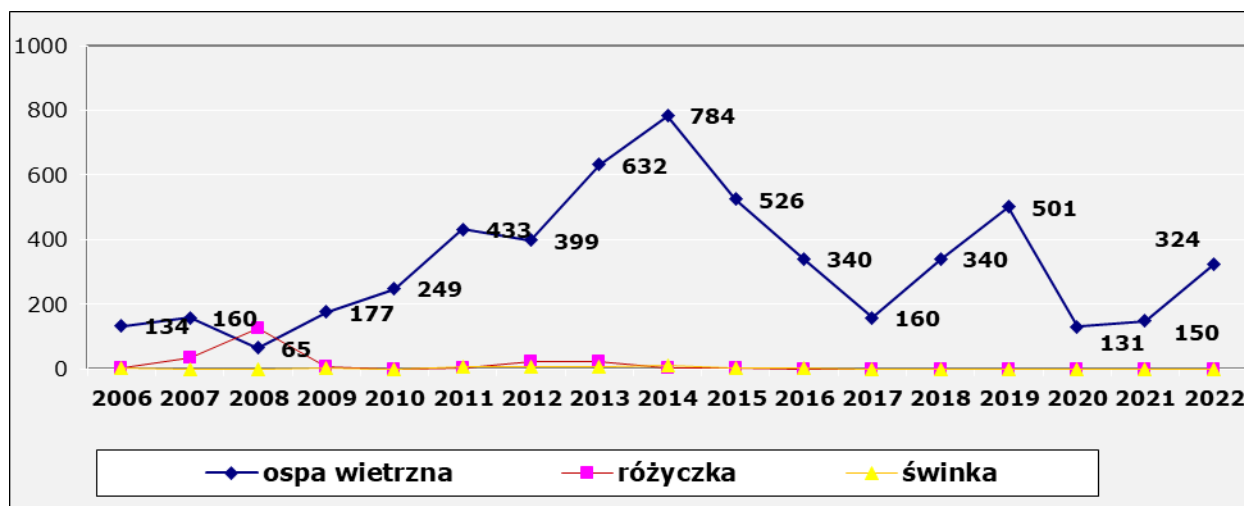
W 2022 na terenie powiatu kościerskiego stwierdzono **1** zachorowanie na **nagminne zapalenie przyusznic**, podobnie jak w roku 2021.

W 2020 roku nie stwierdzono żadnego zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic.

W 2019 stwierdzono **2** zachorowania, a w 2018 roku zgłoszono 3 zachorowania.

**Różyczka** jest chorobą wirusową, przebiega z gorączką, wysypką i objawami grypopodobnymi. Jest silnie zakaźna, a chorują na nią głównie dzieci nabywając tym samym odporność na wiele lat. Inaczej jest z różyczką wrodzoną, która jest bardzo niebezpieczna dla płodu. Zakażenie we wczesnym okresie ciąży często prowadzi do poronienia. Zakażenie w II lub III trymestrze ciąży przyczynia się do licznych wad wrodzonych. Od 2017r. na terenie powiatu nie stwierdzono zachorowań na różyczkę.

Wyk: Zgłoszone zachorowania na ospę wietrzną, różyczkę oraz świnkę



Tabel.: Zgłoszone zachorowania na ospę wietrzną, różyczkę, świnkę

choroba zakaźna	liczba zachorowań	rok				
		2018	2019	2020	2021	2022
ospa wietrzna	liczba zachorowań	340	501	131	150	324
różyczka	liczba zachorowań	0	0	0	0	0
świnka	liczba zachorowań	3	2	0	1	1

### Błonica, Szkarlatyna (płonica), Krztusiec

**Błonica** zwana również dyfterytem jest to ostra choroba zakaźna wywołana przez bakterie. Błonica została skutecznie wykorzeniona przez szczepienia ochronne i do początku lat dziewięćdziesiątych uważano, że błonica nie stanowi już niebezpieczeństwa. Błonica jest nadal chorobą niebezpieczną i że należy jej zapobiegać poprzez szczepienia ochronne.

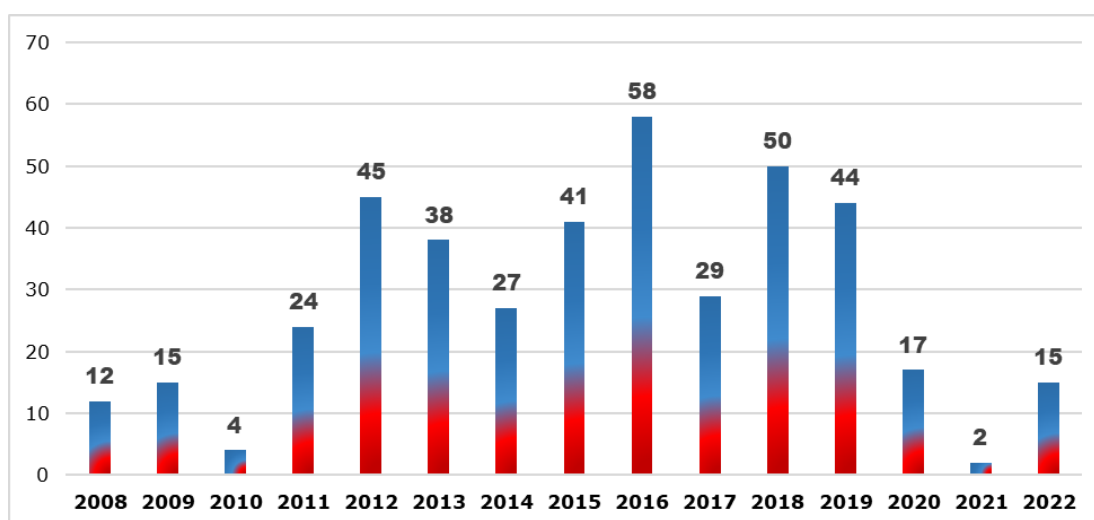
Na terenie powiatu kościerskiego **nie odnotowano** zachorowania na błonice.

**Szkarlatyna (Płonica)**, jak potocznie nazywa się płonicę, **jest zakaźną chorobą bakteryjną, głównie wieku dziecięcego**, wywoływaną przez paciorkowce z grupy A. Zakażenia tą grupą paciorkowców to najczęstsze zakażenia u dzieci, w tym sensie wymagające szczególnej czujności, iż mogą one po ostrym okresie choroby pozostawić stan nosicielstwa, jak i długotrwałe następstwa w postaci mniej lub bardziej ciężkich i niebezpiecznych dla zdrowia powikłań.

W 2022 roku liczba zachorowań 15

W 2021 roku liczba zachorowań **2**, W 2020 roku **17**, natomiast w 2019r. liczba zachorowań wyniosła **44**, a w 2018 roku **50**.

### Wyk. Zgłoszone zachorowania na szkarlatynę



**Krztusiec**, zwany także **kokluszem**, to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych o bardzo dużej zaraźliwości, którą wywołują Gram ujemne pałeczki *Bordetella pertussis*. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową. Drogą powietrzną bakterie krztuśca przedostają się do górnych dróg oddechowych, gdzie dzięki różnym czynnikom adhezyjnym, zostają zatrzymane na nabłonku migawkowym. Bakterie krztuśca nie wykazują cech inwazyjności, co oznacza, że nie przedostają się do krwi, a ich patogenne działanie związane jest z produkcją toksyn.

**Krztusiec** należy do jednych z **najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych** (podobnie jak odra i ospa). Wskaźnik podatności na zakażenie jest bardzo wysoki i wynosi ok. 90%, co oznacza, że na każde 100 osób mających kontakt z osobą chorą, które nie posiadają odporności na zachorowanie aż 90 zachoruje, a tylko 10 uniknie zakażenia.

W 1960 roku wprowadzono w Polsce szczepienia ochronne p-ko krztuścowi, co spowodowało znaczne obniżenie współczynnika zapadalności z 100-200 zachorowań na 100000 mieszkańców do poziomu poniżej 1.

Obecnie szczepienie przeciwko krztuścowi składa się z 3 dawek podstawowych w 1 roku życia oraz dawki uzupełniającej w 16-18 miesiącu życia. Od 2006 roku, w ramach programu Światowej Inicjatywy ds. Krztuśca w Polsce, wprowadzono dodatkowe szczepienie przypominające dla sześciolatków, a w 2016 dla 14- latków.

W 2022 oraz 2021 roku nie zanotowano zachorowań na krztusiec w powiecie kościerskim.

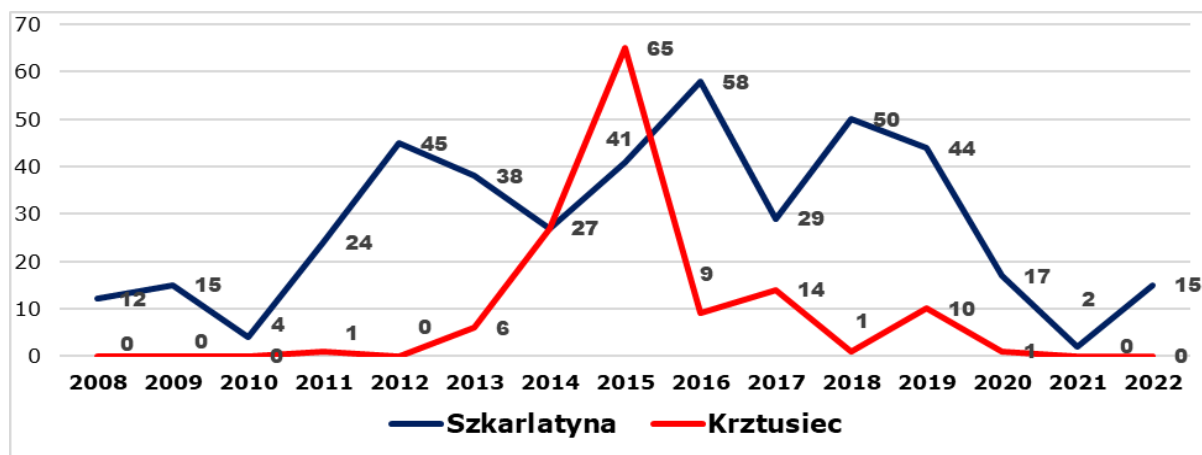
W 2020 roku zarejestrowano **1** zachorowanie na krztusiec

W 2019 roku zarejestrowano **10** zachorowań na krztusiec

W 2018 roku zarejestrowano **1** zachorowanie na krztusiec

W 2017 roku zarejestrowano **14** zachorowań

**Wyk. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec - powiat kościerski**



### Gruźlica

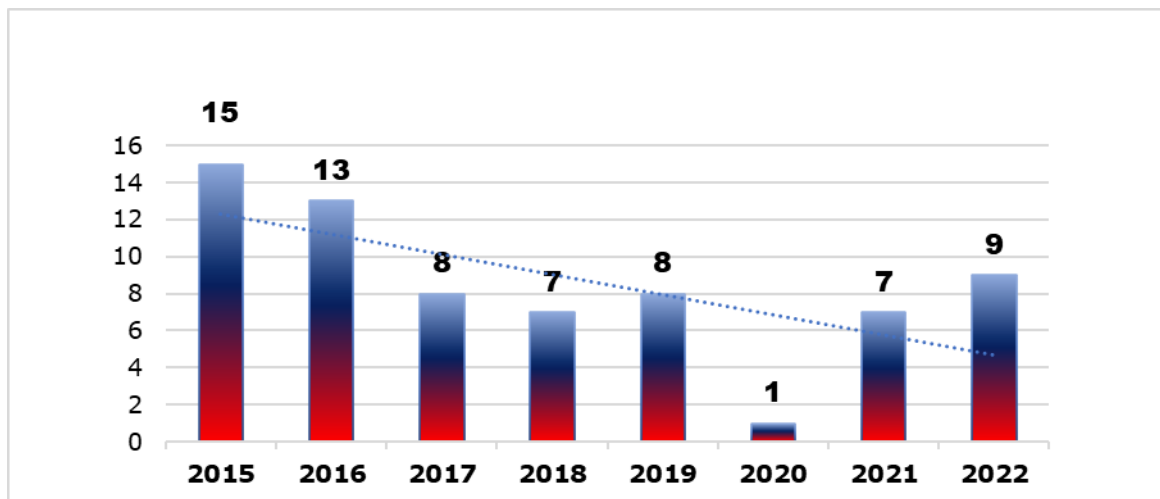
Gruźlica jest chorobą zakaźną, wywołaną przez prątki gruźlicy z grupy *Mycobacterium tuberculosis complex*. Źródłem prątków gruźlicy jest chory wydalający prątki podczas oddychania, mówienia, a zwłaszcza kaszlu. Gruźlica należy do najczęstszych chorób zakaźnych na świecie i stanowi globalne zagrożenie dla zdrowia. Sytuację epidemiologiczną gruźlicy w Polsce monitoruje Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie (IGiChP), który prowadzi Krajowy Rejestr Gruźlicy (KRG) oraz prezentuje aktualne dane dotyczące zachorowań na gruźlicę w Polsce.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie rejestruje przypadki podejrzeń/zachorowań na gruźlicę oraz prowadzi nadzór epidemiologiczny nad chorymi i osobami z ich najbliższego otoczenia.

W 2022r. zarejestrowano **9 zachorowań na gruźlicę**, 29 osób z otoczenia chorych objęto nadzorem epidemiologiczny.

W 2021r. zarejestrowano **7 zachorowań na gruźlicę**, 15 osób z otoczenia chorych objęto nadzorem epidemiologiczny.

**Wyk. Zgłoszone zachorowania na gruźlicę**



## Choroby przenoszone drogą pokarmową

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się zarówno choroby odzwierzęce przenoszone poprzez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w tej grupie chorób, jak również choroby, które występują wyłącznie u człowieka, takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW typu A). W przypadku grupy chorób bakteryjnych profilaktyka zachorowań polega przede wszystkim na przestrzeganiu zasad higieny podczas przechowywania i przygotowywania żywności.

### Zatrucia pokarmowe, zakażenia jelitowe

Zatrucia pokarmowe – to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką i wymiotami. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami lub trującymi substancjami chemicznymi. Okres wylegania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

W 2022r. PPIS w Kościerzynie podjął działania związane z podejrzeniem zatrucia pokarmowego w jednym z ośrodków wypoczynkowym na terenie powiatu kościerskiego.

Podczas kontroli sanitarnej interwencyjnej w dniu 25.07.2022r. w bloku żywienia w/w ośrodka pobrano do badania 4 próbki żywnościowe, 2 próbki wymazów sanitarnych z rąk pracowników kuchni oraz 4 próbki materiału do badania diagnostycznego (kał).

- ♦ W próbkach pokarmowych pobranych do badań mikrobiologicznych podczas dochodzenia epidemiologicznego, zbadanych w laboratorium WSSE w Gdańsku, nie stwierdzono obecności gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków).

- ◆ W próbkach sanitarnych:
  - w wymazach sanitarnych pobranych z rąk kucharki P. Dagmary Jurczyk wykryto obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) na powierzchni wewnętrznej obu dłoni.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie wydał w dniu 03.08.2022r. decyzje nakazującą odsunięcie od pracy w/w pracownika, z rygorem natychmiastowej wykonalności.

- ◆ Badania diagnostyczne (kał) :  
U czterech osób zatrudnionych w kuchni wykryto antygen norowirusów w badanej próbce materiału diagnostycznego – kał.
- ◆ Ponadto w bloku żywienia w/w ośrodka stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny bieżący, w zakresie nieprzestrzegania czystości i porządku w pomieszczeniu kuchni. Stwierdzono również występujące pojedyncze martwe muchy na posadzce, oraz na parapetach w pomieszczeniu kuchni.  
Za powyższe nieprawidłowości ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł.
- ◆ Obecność bakterii gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) na rękach pracownika kuchni, świadczyło o nieprzestrzeganiu zasad GHP/GMP.  
Pracownicy kuchni, jak i kelnerki u których wykryto antygen norowirusa (co potwierdzono badaniami), prawdopodobnie mogli przyczynić się do stwierdzonych zachorowań.  
Norowirusy rozprzestrzeniają się bardzo łatwo i szybko. Do zakażenia dochodzi w wyniku kontaktu z :
  - chorymi, np. poprzez podanie ręki, poprzez opiekę nad osobą chorą lub dzielenie się jedzeniem, lub jedzenie z tych samych naczyń;
  - powierzchniami lub przedmiotami zanieczyszczonymi wydaliniami z norowirusem (dotykanie zanieczyszczonych powierzchni, toalety, bielizny, mebli, a następnie wkładanie niemytych dłoni do ust),
  - zanieczyszczoną wirusem żywnością.

Do zakażenia norowirusem wystarcza śladowa ilość materiału zakaźnego od 10 do 100 cząstek wirusa. Źródłem zakażenia są przede wszystkim osoby chore, które wydają olbrzymią liczbę cząstek wirusowych. Okres największej zaraźliwości przypada na czas występowania objawów zakażenia. Czas wydalania wirusa wynosi około dwóch tygodni po ustąpieniu objawów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zobowiązał do **ścisłego przestrzegania należytego stanu higieniczno- sanitarnego w obiekcie.**

### ***Bakterie *Salmoella* sp.***

*Salmonellozy* przebiegały głównie pod postacią nieżytu żołądkowo-jelitowego.

W 2022 roku zarejestrowano **15** przypadków zachorowań wywołane tymi bakteriami.

**Tabela. Liczba zachorowań ma *Salmonellozę* w powiecie kościerskim**

Rok	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Liczba przypadków w powiecie kościerskim	54	27	22	17	4	11	23	23	32	11	11	19	15

### ***Clostridium difficile***

*Clostridium difficile* (*C. difficile*) to beztlenowa bakteria, która w sprzyjających warunkach wywołuje zapalenie (uszkodzenie) jelita grubego. Zakażenie szerzy się drogą pokarmową i dotyczy przede wszystkim osób starszych, przebywających w szpitalach i domach opieki.

Głównym objawem zakażenia *C. difficile* jest wodnista biegunka bez domieszki krwi. Przy cięższym przebiegu, u osób z zapaleniem jelita grubego pojawiają się gorączka oraz wzdęcie i bóle brzucha. W skrajnych przypadkach (10–15% chorych) liczba wypróżnień maleje, a wzdęcie i bóle brzucha narastają. Takie objawy świadczą o niedrożności z rozszerzeniem jelita grubego i wskazują nawet na zagrożenie życia.

W 2022 roku odnotowano **7** przypadków zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - wszystkie osoby hospitalizowano.

Liczbę zachorowań na *Clostridium difficile* w latach 2014–2022 przedstawia poniższa tabela.

**Tabela. Liczba zachorowań na *Clostridium difficile***

Rok	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Liczba przypadków w powiecie kościerskim	25	16	21	27	17	14	5	7	38

### ***Choroba meningokokowa inwazyjna***

Zapalenia **opon mózgowo-rdzeniowych i posocznice o etiologii meningokokowej** określane są jako **inwazyjna choroba meningokokowa**. Chorobę cechuje ciężki, gwałtowny przebieg, możliwość występowania trwałych powikłań.

W 2022r. nie odnotowano zachorowania na chorobę meningokokową.

W 2021r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na chorobę meningokokową – mieszkańiec powiatu kościerskiego

W 2020r. nie odnotowano zachorowania na chorobę meningokokową.

W 2019r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na chorobę meningokokową – mieszkańiec powiatu kościerskiego

W każdym przypadku choroby meningokokowej podejmowane są przez Inspekcję Sanitarną działania przeciwepidemiczne w środowisku chorego. Osoby z najbliższego otoczenia są obejmowane nadzorem epidemiologiczno-lekarskim polegającym na wdrażaniu profilaktyki antybiotykowej oraz w sytuacjach tego wymagających, na badaniu bakteriologicznym wymazów z gardła w kierunku obecności meningokoków.

### ***Streptococcus pneumoniae***

W **2022** roku zarejestrowano **10** przypadków zachorowań.

Liczbę zachorowań na *Streptococcus pneumoniae* w latach 2014–2022 przedstawia poniższa tabela.

**Tabela. Liczba zachorowań na *Streptococcus pneumoniae***

Rok	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Liczba przypadków w powiecie kościerskim	2	10	1	10	6	7	2	7	10

## WŚCIEKLIZNA

Wścieklizna jest wirusową chorobą odzwierzęcą, objawiająca się ostrym zapaleniem mózgu i rdzenia, niemal zawsze prowadzącą do śpiączki i śmierci. Źródłem zakażenia są chore zwierzęta, np. psy, koty, dzika, konia oraz nietoperza,. Do zakażenia dochodzi poprzez kontakt śliny chorego zwierzęcia z zranioną skórą lub błoną śluzową człowieka.

Ostatnie przypadki wścieklizny u człowieka w Polsce (śmiertelne) miały miejsce w 2000 i 2002r. W 2022r., tak jak w latach poprzednich, nie zarejestrowano na terenie powiatu kościerskiego przypadków zachorowań na wściekliznę wśród ludzi.

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i objęciu nadzorem epidemiologicznym osób ze styczności ze zwierzęciem poddanym obserwacji z powodu podejrzenia zakażenia wirusem wścieklizny.

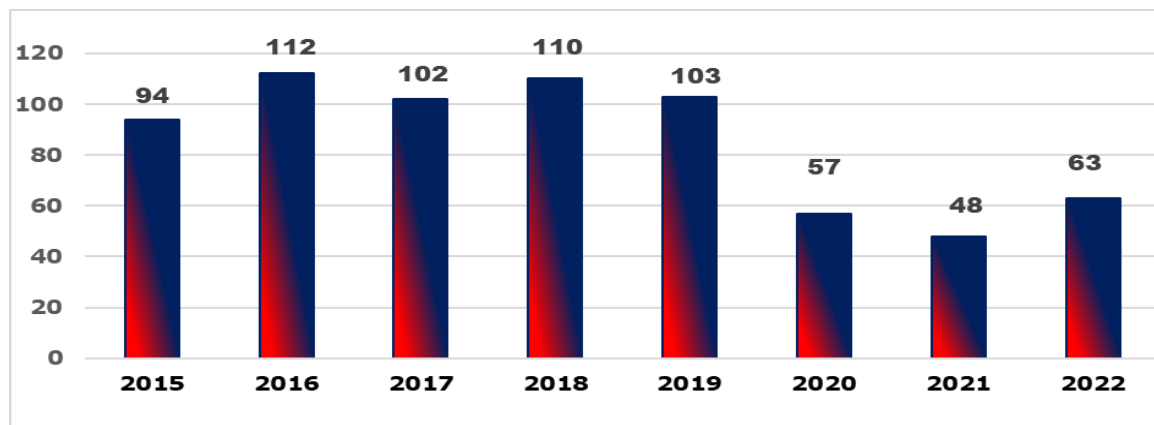
Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę u ludzi w Polsce oparte jest również na szczepieniach poekspozycyjnych stosowanych u osób, które zostały pokąsane przez zwierzę podejrzanego o wściekliznę, lub gdy śluzówki i/lub zraniona skóra miały kontakt ze śliną zwierzęcia podejrzanego o zachorowanie oraz na szczepieniach profilaktycznych u osób, które z racji wykonywanego zawodu są szczególnie narażone na zetknięcie się z wścieklizną (np. lekarze weterynarii, pracownicy leśni, osoby wyjeżdżające w regiony, gdzie wścieklizna jest chorobą endemiczną).

W 2022 roku odnotowano **63 przypadki pokąsań przez zwierzęta**

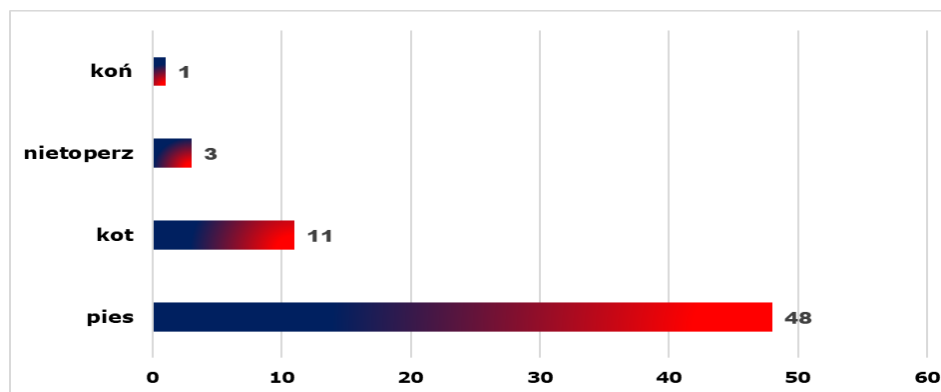
- 48 pokąsań przez **psy**
- 11 pokąsań przez **koty**
- 3 pokąsania przez **nietoperza**
- 1 pokąsanie przez **konia**

Zaszczepiono przeciw wściekliznie 14 osób.

Wyk. Pokąsania przez zwierzęta



Wyk. Podział ze względu na gatunek zwierzęcia, które dokonało pokąsania w 2022r.



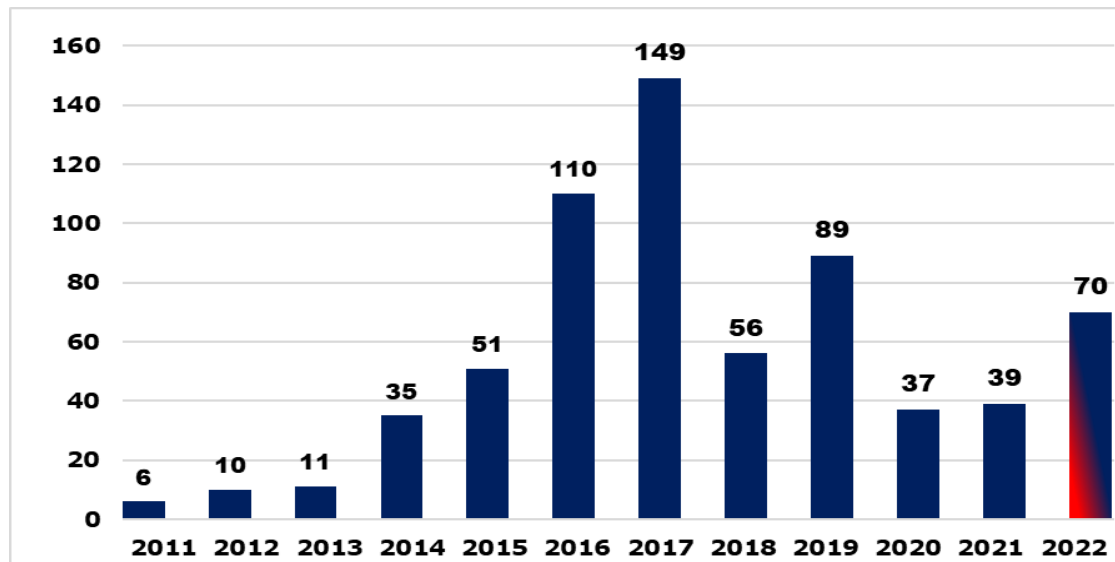
## BORELIOZA (choroba z Lyme)

Występowaniu boreliozy sprzyja obecność na terenie powiatu dużych obszarów leśnych będących siedliskiem kleszczy i zakażenie tych stawonogów drobnoustrojem *Borrelia burgdorferi* stwierdzone w badaniach naukowych.

W roku 2022 zgłoszono, **70 potwierdzonych przypadków** zachorowań na boreliozę;

Poniżej na wykresach przedstawiono zachorowania na boreliozę na przestrzeni lat.

Wyk. Zachorowania na boreliozę



## LEGIONELOZA (CHOROBA LEGIONISTÓW, GORĄCZKA PONTIAC)

Legioneloza jest zakaźną chorobą wywołaną przez bakterie *Legionella* spp. występujące w wodzie. Do zakażenia dochodzi poprzez wdychanie aerozolu kropelek wody (aerozolu wodno - powietrznego) zawierających bakterie, choroba może przebiegać w postaci zapalenia płuc. Legionelozowe zapalenie płuc (inaczej choroba legionistów) to poważne, atypowe zapalenie płuc - w przypadku braku odpowiedniego leczenia antybiotykami może doprowadzić do poważnych komplikacji zdrowotnych. Choroba może mieć szczególnie ciężki przebieg u osób starszych i obciążonych innymi chorobami. Co roku w Europie odnotowuje się ponad 1000 przypadków legionelozowego zapalenia płuc u osób, które uległy zakażeniu w różnych obiektach zakwaterowania turystycznego, takich jak np. hotele, pensjonaty czy kempingi.

Choroba nie przenosi się pomiędzy ludźmi. Zakażenie bakteriami *Legionella* następuje w wyniku wdychania aerozoli – mikroskopijnych, niedostrzegalnych gołym okiem kropelek wody, zawierających bakterie, zawieszonych w powietrzu.

ABY DOSZŁO DO ZAKAŻENIA, BAKTERIE MUSZĄ DOSTAĆ SIĘ DO DRÓG ODDECHOWYCH. PICIE SKAŻONEJ BAKTERIAMI WODY NIE PROWADZI DO ZAKAŻENIA. Podczas picia wody do zakażenia może dojść jedynie w przypadku zakrztuszenia się i aspiracji płynu do dróg oddechowych.

W 2022 roku **nie zgłoszono** od Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie zachorowania na legionelozę.

Liczba zgłoszonych zachorowań w 2021r. to: **1** zachorowanie na **Chorobę Legionistów gorączki Pontiac nie stwierdzono.**

W 2020 roku na terenie powiatu odnotowano **3** zachorowanie na **Chorobę Legionistów, gorączki Pontiac – nie stwierdzano.**

W 2019 roku na terenie powiatu odnotowano **3** zachorowanie na **Chorobę Legionistów** oraz **3 gorączki Pontiac.**

W 2018 roku na terenie powiatu odnotowano **13** zachorowań na **Chorobę Legionistów** oraz **2 gorączki Pontiac.**



## Podsumowania sytuacji chorób zakaźnych

Początek roku 2022 został zdominowany przez wzrost zakażeń wirusem SARS-CoV-2.

W porównaniu z 2020 i 2021 rokiem, w 2022r. zarejestrowano znaczny wzrost liczby zakażeń jelitowych. Odnotowano liczne zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego min. ospa wietrzna oraz stwierdzono znaczną ilość zachorowań na boreliozę.

W 2022r. odnotowano zachorowania na choroby weneryczne (kiła, rzeżączka) oraz AIDS.

**Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych w powiecie kościerskim**

Jednostka chorobowa		Rok		
		2020	2021	2022
		POWIAT	POWIAT	POWIAT
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe		11	19	15
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Yersinia enterocolitica</i>		-	-	1
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Clostridium difficile</i>		5	7	38
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy		8	23	<b>119</b>
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy		8	25	25
Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone		4	2	38
Wirusowe zakażenia jelitowe – nieokreślone		2	-	1
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		11	27	61
Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem		102	154	<b>172</b>
Krzusiec		1	-	-
Płonica (szkarlatyna)		17	2	15
Choroba meningokokowa		-	1	
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> - Róża		2	4	5
Legionelloza	Choroba Legionistów	3	1	-
	Gorączka Pontiac	-	-	-
Borelioza	ogółem	37	39	<b>70</b>
	neuroborelioza	-	-	-
Kiła		-	1	<b>3</b>
Rzeżączka		-	-	<b>1</b>
Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		3	13	14
Ospa wietrzna		131	150	<b>324</b>
Wirusowe zapalenie wątroby typu A		-	2	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B		-	-	1
Wirusowe zapalenie wątroby typu C		-	2	2
Malaria (zimnica)		1	-	-
AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności		-	-	<b>2</b>
Nowo wykryte zakażenie HIV		-	-	0
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		-	1	1
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem		2	7	10
Zapalenie opon mózgowych lub mózgu		1	1	0
Grypa i infekcje grypopodobne		15522	16812	21 883
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		179	3636	2953
Zachorowania na gruźlicę		1	7	9
Pokąsania przez zwierzęta		57	57	58

## 2.3 SZCZEPIENIA OCHRONNE

Realizację Programu Szczepień Ochronnych, w tym realizację szczepień, które wynikają z koordynowanych przez Światową Organizację Zdrowia programów eliminacji i eradykacji chorób zakaźnych należy uznać za najistotniejszy i najbardziej skuteczny element działań zapobiegawczych. Sposób regulacji obowiązkowych szczepień ochronnych w polskim prawie wynika zarówno z uczestnictwa Polski w koordynowanych przez WHO międzynarodowych programach całkowitego wykorzenia (eliminacji) takich chorób zakaźnych jak polio, odra i różyczka, jak również z krajowych programów zwalczania chorób zakaźnych, a także konieczności zapewnienia ochrony populacji przed chorobami zakaźnymi o szczególnie ciężkim przebiegu i wysokiej śmiertelności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sporządza ilościowe zapotrzebowanie na szczepionki służące do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych. Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazuje Inspektorom powiatowym harmonogram dostaw szczepionek na dany rok kalendarzowy i transportuje je z zachowaniem łańcucha chłodniczego

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie przekazuje szczepionki świadczeniodawcom przeprowadzającym obowiązkowe szczepienia ochronne, z którymi Narodowy Fundusz Zdrowia zawarł umowy o udzielanie tych świadczeń i koordynuje przekazywanie szczepionek na obszarze powiatu kościerskiego.

Odnośnie monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych punktów szczepień, które mają zawartą umowę z NFZ na realizację świadczeń i otrzymują szczepionki, jest na terenie powiatu kościerskiego **12** wszystkie posiadają rejestratory temperatur z możliwością wydruku temperatur oraz funkcją powiadamiania sms.

W ramach nadzoru nad dystrybucją szczepionek i wykonawstwem szczepień ochronnych, podczas kontroli sanitarnej sprawdza się:

- dokumentację medyczną, w tym obieg kart szczepień,
- prawidłowość wypełniania kart szczepień,
- poświadczenia wysłanych przez przychodnię wezwań na szczepienia,
- zapisy dotyczące przekazania rodzicom/opiekunom dziecka informacji na temat obowiązkowych i zalecanych szczepień ochronnych w tym możliwości wystąpienia NOP-u,
- technikę wykonania szczepień z oceną miejsca wkłucia oraz zachowania zasad aseptyki i antyseptyki,
- warunki techniczne i higieniczno-sanitarne punktów szczepień
- postępowanie z odpadami medycznymi,
- monitorowanie łańcucha chłodniczego w przechowywaniu preparatów szczepionkowych.

**W 2022 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17.041 dzieci i młodzieży do 19 roku życia.**

W 2021 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 184 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

W 2020 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 227 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

W 2019 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 284 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

Dane dotyczące zaszczepienia populacji w 2022r. będą dostępne na stronie internetowej ([www.pzh.gov.pl](http://www.pzh.gov.pl)).

## Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) - jest to nieprawidłowa reakcja organizmu, mająca związek z podaną szczepionką.

**Tabela: Występowanie NOP-ów w latach 2012-2022 (z podziałem na rodzaj odczynu)**

Lata/ rodzaj NOP	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
ciężki	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
poważny	-	-	-	-	-	2	1	2	3	4	1
łagodny	3	3	5	5	3	9	13	13	2	23	6
<b>Razem</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>29</b>	<b>7</b>

W roku 2022 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono **7 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP),**

- ◆ 6 NOP-ów łagodnych
- ◆ 1 NOP poważny (Epizod hypotoniczno-hyporeaktywny z bezdechami (wiotkość, zasinienie, bezdech)

## Egzekwowanie obowiązku szczepień ochronnych

Obowiązkowe szczepienia ochronne są skuteczną i powszechnie społecznie akceptowaną metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zarówno w wymiarze zapobiegania zachorowaniom u osoby poddanej szczepieniom ochronnym (prewencji indywidualnej), jak również kształtowania odporności całej populacji na zachorowania (prewencji zbiorowej).

Na koniec 2022r. **505 rodziców uchylało się od obowiązku szczepień.**

Wskutek uchylania się rodziców od wykonania prawnego obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie w 2022 roku **nie zostało poddanych szczepieniom ochronnym 362 dzieci.**

Analizując przyczyny nasilania się zjawiska uchylania się od obowiązku szczepień wykazano, że wzrost liczby osób uchylających się w 2022 roku dotyczył osób pozostających pod wpływem ruchów antyszczepionkowych.

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wystosował do osób uchylających się od wykonania obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie:

- ◆ 113 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- ◆ 47 tytuły wykonawcze;

skierował

- ◆ 47 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień.

W 2022r. Wojewoda nałożył **43 grzywny na osoby uchylające się od obowiązku szczepień** o łącznej wartości 43 000 złotych.

## 2.3 STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna w 2022r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych.

Podczas kontroli uwzględniano przede wszystkim zagadnienia dotyczące:

- szczepień ochronnych,
- podejmowanych działań zapobiegania oraz zwalczania zakażeń szpitalnych,
- prawidłowości opracowania i wdrożenia procedur dezynfekcyjnych i sterylizacyjnych oraz oceny sprzętowania i czystości bieżącej pomieszczeń,
- spełnienie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą,
- sposobu postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.

W 2022r. organ Inspekcji Sanitarnej skontrolowano **85** podmiotów prowadzących działalność leczniczą ze **113** ujętych w ewidencji. W obiektach tych przeprowadzono **111** kontroli. Kontrole odbywały się zgodnie z harmonogramem kontroli na 2022r..

**Tabela: Podmioty, w których wykonywano działalność leczniczą**

Rodzaj podmiotu leczniczego		zakłady wg ewidencji	skontrolowane obiekty	obiektów ze złym stanem higieniczno- sanitarnym	przeprowadzone kontrole
Szpital		1	1	0	7
Stacja krwiodawstwa		1	1	0	1
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne		4	4	0	4
Indywidualne praktyki lekarskie ogółem	ogółem	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>19</b>
	indywidualne praktyki lekarzy dentyków	17	12	0	17
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	ogółem	<b>46</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków	1	1	0	1
NZOZy (przychodnie, ośrodki zdrowia)		24	24	0	44
Inne obiekty (rezonans, stacja dializ, indywidualne praktyki rehabilitacyjne)		18	5	0	5
<b>Razem</b>		<b>113</b>	<b>85</b>	<b>0</b>	<b>111</b>

## Szpital

Przeprowadzając planowe kontrole oceniano warunki sanitarno-techniczne oraz sanitarno-higieniczne, postępowanie z czystą i brudną bielizną, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, sposób zaopatrzenia w wodę, sposób przeprowadzenia procesów sterylizacji. Szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom szpitalnym poprzez kontrole opracowanych i stosowanych procedur.

Kierownicy podmiotów leczniczych zgodnie z art. 14 ust. 1 ww. ustawy są obowiązani między innymi do: monitorowania i rejestracji zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, wykonywania badań laboratoryjnych i ich weryfikację, sporządzania i przekazywanie raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala, oraz zgłaszania w ciągu 24 godzin potwierdzonego epidemicznego wzrostu liczby zakażeń szpitalnych. Ponadto art. 14 ust. 2 ustawy nakłada na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje zbiorcze roczne dane dotyczące patogenów alarmowych występujących w szpitalach oraz dane dotyczące zakażeń w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby - informacje w szpitalach.

W 2022 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zostało zgłoszone przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie

- ◆ **14 ognisk epidemicznych** (21 w 2021r.) oraz
- ◆ **27 przypadków zakażeń szpitalnych** (6 w 2021r.)

## Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze inne niż szpitale

W 2022 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali następujące obiekty udzielające świadczeń zdrowotnych, innych niż świadczenia szpitalne

- punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarzy dentyków
- NZOZ (przychodnie , ośrodki zdrowia)
- NZOZ (praktyki dentyckie, centrum rehabilitacji)

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-higieniczny pozostałych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem jednej z praktyk lekarzy dentyków. Właściciela gabinetu ukarano mandatem karnym za *naruszenie przepisów prawnych: art. 50 pkt 2 Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* oraz wydano decyzję.

### 3. STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

#### 3.1 Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w Rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, jeśli spełnia określone w Rozporządzeniu wymagania. Bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest zagadnieniem złożonym, uzależnionym od wielu czynników wpływających na jakość wody w całym łańcuchu dostaw od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania, aż po dystrybucję do punktu zgodności, czyli do kranu odbiorcy.

Badania jakości wody do spożycia w ramach nadzoru wykonywały laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Laboratorium w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku oraz Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Starogardzie Gdańskim).

W ramach zleceń badania wykonywane były przez inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres badań obejmował zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne w wodzie.

Podstawą nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi była ocena zgodności z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, w celu określenia, czy spożywana woda jest czysta i bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Podejmowane działania w ramach obowiązujących przepisów krajowych przyczyniały się do zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego wody.

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie sprawowała nadzór nad wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi poprzez:

- ◆ prowadzenie monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- ◆ nadzór nad obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę
- ◆ dokonywanie ocen jakości wody do spożycia okresowych i obszarowych oraz informowanie organów samorządowych i ludności o jakości wody w nadzorowanych urządzeniach wodociągowych (oceny dostępne na stronie PSSE w Kościerzynie): ([www.gov.pl/web/psse-kościerzyna](http://www.gov.pl/web/psse-kościerzyna))
- ◆ wydawanie ocen higienicznych dotyczących materiałów oraz wyrobów stosowanych do uzdatniania i dystrybucji wody

Podstawę zaopatrzenia w wodę do spożycia mieszkańców powiatu kościerskiego stanowią wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, które oparte są na wodach podziemnych. Zaopatrywały one na stałe w wodę 66.602 osób z terenu powiatu kościerskiego.

W 2022r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się **62** urządzenia dostarczające wodę, objętych monitoringiem w myśl Ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Największym wodociągiem w powiecie jest wodociąg kościerski, **produkujący 2611 m<sup>3</sup> wody/dobę** i **zaopatrujący 21828 mieszkańców** miasta Kościerzyna.

Tab. Wodociągi zaopatrzenia w wodę

Wodociągi o produkcji wody [m3/d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
<100	13	5410
101-1000	16	39364
1001 – 10 000 (wodociąg kościerski)	1	21828
<b>Razem</b>	<b>30</b>	<b>66.602</b>
inne podmioty zaopatrujące w wodę	32	280
<b>Razem wszystkie wodociągi</b>	<b>62</b>	<b>66.882</b>

Organ Inspekcji Sanitarnej w 2022r.

skontrolował **62** urządzenia dostarczające wodę w tym:

- ◆ **30** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę
- ◆ **32** wodociągów innych podmiotów zaopatrujące w wodę

pobrał do badania **52** próby wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz próby wody na obecność bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

wydał **243** oceny o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Właściciele wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej pobrali **194 próbki wody**.

W ramach prowadzonego monitoringu, jakości wody dokonywane były pobory próbek wody do badania z urządzeń wodociągowych, z częstotliwością w zależności od wielkości wodociągu (tj. produkcji wody i ilości odbiorców) i jego rodzaju (tj. wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę lub inny profil działalności), jak również stwierdzanych nieprawidłowości, jakości wody oraz na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Próbki wody pobierane były przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora w Kościerzynie, zgodnie z ustalonym harmonogramem poboru prób wody w ustalonych punktach poboru. Następnie dostarczane do badań w Laboratorium PSSE w Starogardzie Gdańskim i Laboratorium WSSE w Gdańsku.

Badania jakości wody, niezależnie od badań wykonywanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru bieżącego, prowadzone były w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody, przez przedsiębiorstwa, nadzorujące jakość wody w procesie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody oraz bezpośrednio po awariach, a ich wyniki w ramach monitoringu oceniane były przez Inspektora Sanitarnego.

Obowiązkiem przedsiębiorstwa wodociągowego było informowanie Inspektora o każdorazowym pogorszeniu jakości wody (nieodpowiadającej wymaganiom rozporządzenia) oraz o podejmowanych działaniach naprawczych.

W celu określenia czy spożywana woda jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego Inspekcja Sanitarna systematycznie w oparciu o sprawozdania z badań jakości wody do spożycia, dokonuje jej oceny w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz obowiązującego Rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Oceny jakości wody były dostępne są na stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kościerzynie ([www.gov.pl/web/psse-kościerzyna](http://www.gov.pl/web/psse-kościerzyna)).

### Ocena nadzorowanych urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Rodzaj wodociągu	skontrolowane	urządzenia ze stwierdzonym <u>złym stanem</u> higieniczno-sanitarnym	wodociągi gdzie woda <u>nie spełniała</u> wymagań rozporządzenia*
o wydajności < 100 m3/dobę	13	0	0
o wydajności 100 -1000 m3/dobę	16	0	0
o wydajności i 1001 - 10000 m3/dobę	1	0	0
inne podmioty zaopatrujące w wodę	32	0	1
<b>Razem</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

\* Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

### Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody w innych podmiotach takich jak: szpitale, szkoły, domy pomocy społecznej oraz ośrodki wypoczynkowe, które produkują wodę na potrzeby własne.

W ewidencji Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w roku 2022 znajdowały się 32 tego typu podmioty, które zaopatrywały 280 osób.

Stan sanitarno-higieniczny wodociągów tej grupy był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia, za wyjątkiem 1 wodociągu, gdzie jakość wody odbiegała od norm ze względu na **ponadnormatywną zawartość związków manganu** – wodociąg zaopatrujący Ośrodek Wypoczynkowy Politechniki Gdańskiej w Czarlinie.

### Badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny monitoruje jakość wody w wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej względem obecności bakterii Legionella sp. w wytypowanych obiektach użyteczności publicznej takich jak domy opieki, szpital, hotele, baseny. W celu zapobiegania skażeniom wody bakteriami Legionella sp. niezbędne jest wdrożenie w obiektach procedur przeciwdziałania namnażania się bakterii w sieci wodociągowej. Procedura ta powinna obejmować m.in. monitorowanie temperatury wody, regularne czyszczenie wylewek, termiczną dezynfekcję wewnętrznej sieci wodociągowej, nie dopuszczanie do powstawania zastoin wody, systematyczne czyszczenie i dezynfekcję urządzeń klimatyzacyjnych.

W roku 2022 przeprowadzono badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp. w obiektach użyteczności publicznej (szpital, domy opieki, basen, wybrane bazy hotelowe).

W ramach kontroli urzędowej pobrano do badania **24 próby wody na obecność bakterii Legionella sp..**



**Tab. Obiekty skontrolowane pod względem bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej**

obiekty skontrolowane pod względem bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej	<b>8</b>
Pobrane próby do badań	<b>24</b>
obiekty, w których badania wody nie odpowiadały wymaganiom	<b>1</b>

W 8 skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii Legionella sp.

**W jednym obiekcie stwierdzono skażenie wody** tymi drobnoustrojami w stopniu bardzo wysokim. Ze względu na ochronę życia i zdrowia ludzkiego, wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności.

Zgodnie z załącznikiem nr 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda, minimalna częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego”,

- ◆ liczba bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie nie powinna przekraczać 100 jtk/100ml
- ◆ liczba bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej w ilości <100 jtk/100 ml oznacza brak skażenia lub skażenie znikome
- ◆  $\geq 100/100$  ml jest skażeniem średnim
- ◆ natomiast  $\geq 1000/100$  ml jest skażeniem wysokim
- ◆ natomiast  $\geq 10000/100$  ml jest skażeniem bardzo wysokim

**Działania podjęte przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w związku nadzorem nad jakością ciepłej wody użytkowej w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie.**

W dniu 18.07.2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie pobrał próby ciepłej wody użytkowej w kierunku występowania bakterii Legionella z 5 punktów monitoringowych w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie. Wyniki badań wykazały ponadnormatywną liczbę bakterii Legionella sp. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzkiego w związku z bardzo wysokim skażeniem bakteriami Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

Decyzja nakazywała wyłączyć natychmiast z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie. Ponowne włączenia urządzeń i instalacji wody ciepłej do eksploatacji może nastąpić wyłącznie po uzyskaniu pozytywnej oceny Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w zakresie jakości ciepłej wody użytkowej.

Decyzja nakazywała:

- ◆ wyłączyć natychmiast z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie Ponowne włączenia urządzeń i instalacji wody ciepłej do eksploatacji może nastąpić wyłącznie po uzyskaniu pozytywnej oceny Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w zakresie jakości ciepłej wody użytkowej,
- ◆ powiadomić użytkowników urządzeń i instalacji wody ciepłej Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie o wyłączeniu z eksploatacji urządzeń i instalacji,
- ◆ przeprowadzić zabiegi czyszczenia i dezynfekcji urządzeń i instalacji wody ciepłej,
- ◆ doprowadzić jakość ciepłej wody użytkowej w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie do obowiązujących norm sanitarnych w zakresie bakterii Legionella sp. w terminie do 28 sierpnia 2022r.

- ◆ pobrać próbki ciepłej wody użytkowej w kierunku oznaczenia bakterii Legionella sp. po jednym tygodniu od czyszczenia i dezynfekcji, następnie co trzy miesiące. Wyniki przedstawić Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kościerzynie.
- ◆ Po uzyskaniu przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie Sp. z o.o. w dniu 30.09.2022r. decyzji Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku orzekającej o wyrażeniu zgody na wdrożeniu systemu JMS z elektrodami miedzianymi i srebrnymi do dezynfekcji instalacji c.w.u. cała instalacja ciepłej jest poddawana dezynfekcji ciągłej. Badania ciepłej wody użytkowej pobranej w dniu 04.11.2022r. (po włączeniu dezynfekcji) nie wykazały skażenia instalacji bakteriami Legionella Sp.

### 3.2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

Zagadnienia związane z funkcjonowaniem oraz nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad jakością wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli regulują krajowe akty prawne – implementujące dyrektywę 2006/7/WE dotyczącą zarządzania jakością wody w kąpieliskach.

Zgodnie z ustawą Prawo wodne poza kąpieliskami mogą być również tworzone miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, które mogą funkcjonować przez okres nie dłuższy niż 30 dni w kalendarzowym. Utworzenie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli odbywa się za zgodą rady gminy w drodze uchwały (po złożeniu odpowiedniego wniosku przez organizatora takiego miejsca). Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli mają zabezpieczyć wyjątkowe sytuacje, w których występuje konieczność zorganizowania formy rekreacji związanej z kąpielą. Sytuacje te to przypadki, w których nie dało się wcześniej przewidzieć konieczności utworzenia miejsca do kąpieli zgodnie z wymaganiami i procedurą przewidzianą dla kąpielisk.

Zapewnienie wysokiego poziomu ochrony wody w kąpieliskach jest możliwe poprzez ocenę realnych zagrożeń, analizę wskaźników mikrobiologicznych i przede wszystkim poprzez zarządzanie jakością wody w kąpieliskach przez: organizatora, wójta, burmistrza lub prezydenta miasta oraz organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które pozwalają na wykrycie zanieczyszczeń stanowiących niebezpieczeństwo dla osób kąpiących się.

Ocena jakości wody w kąpielisku odbywa się poprzez analizę parametrów świadczących o zanieczyszczeniu mikrobiologicznym – Escherichia coli i enterokoki, które zostały zakwalifikowane jako stanowiące potencjalnie największe ryzyko zdrowotne dla osób kąpiących się.

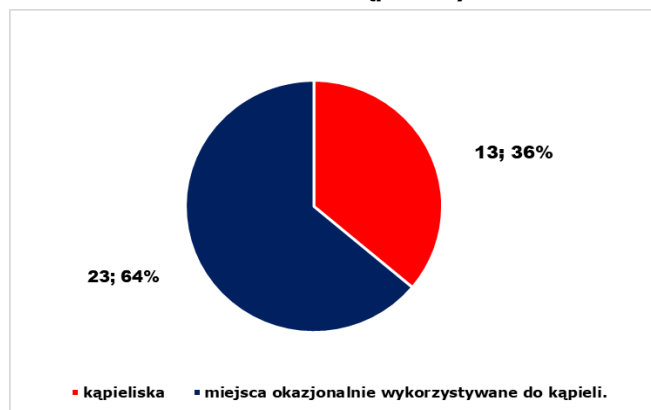
Prewencyjne działania podejmowane w odniesieniu do wód w kąpieliskach oparte są na realnej ocenie wody i natychmiastowej reakcji. Środkami prewencyjnymi są badania mikrobiologiczne wody oraz wizualne nadzorowanie wody w zakresie występowania zakwitów sinic oraz stałych zanieczyszczeń mogących wpływać na bezpieczeństwo osób kąpiących się

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2022 roku Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie objęła **13 kąpielisk** oraz **23 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli zwane dalej mowdk.**

#### Wyk. Kąpieliska śródlądowe oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Rodzaj	Liczba kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli							
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Kąpieliska	1	1	1	9	10	12	12	<b>13</b>
Mowdk	26	26	26	12	16	11	18	<b>23</b>
<b>Razem</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>26</b>	<b>23</b>	<b>30</b>	<b>36</b>

Wyk. Kąpieliska śródlądowe oraz mowdk w sezonie kąpielowym 2022r.



### Kąpieliska

- ✓ Kąpielisko przy Centrum Szkoleniowo – Wypoczynkowym w Garczynie nad jeziorem Garczyn
- ✓ Kąpielisko Powiatowego Centrum Młodzieży w Garczynie
- ✓ Kąpielisko nad jeziorem Sudomie w miejscowości Sycowa Huta
- ✓ Kąpielisko w miejscowości Czarlina nad jeziorem Radolne przy Ośrodku Wypoczynkowym Gdańskiej Stoczni „Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A.
- ✓ Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina nad jeziorem Jelenie
- ✓ Kąpielisko Ośrodek Stawiska nad jeziorem Zakrzewie
- ✓ Kąpielisko we wsi Dobrogoszcz nad jeziorem Dobrogoszcz
- ✓ Kąpielisko Gminne Wdzydze nad jeziorem Jelenie we Wdzydzach
- ✓ Kąpielisko nad jeziorem Rzuno w Dziemianach
- ✓ Kąpielisko Wielewskie nad jeziorem Wielewskim w miejscowości Wiele
- ✓ Kąpielisko nad jeziorem Gałęźnym w Kościerzynie
- ✓ Kąpielisko nad jeziorem Skrzyńki Duże w Nowym Karpnie
- ✓ Kąpielisko nad jeziorem Osuszyno przy Kompleksie Wypoczynkowym Szarlota

### Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli (MOWDK)

- ✓ MOWDK przy O.W. BEAVER nad jez. Wielewskim
- ✓ MOWDK przy O.W. BEAVER nad jez. Wielewskim
- ✓ MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze
- ✓ MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze
- ✓ MOWDK przy O.W. eFKa nad jez. Wielewskim
- ✓ MOWDK przy O.W. eFKa nad jez. Wielewskim
- ✓ MOWDK przy CAMPING PÓŁWYSEP LIPA nad jez. Wdzydze
- ✓ MOWDK przy obozie harcerskim niedaleko m. Wdzydze Tucholskie nad jez. Czyste
- ✓ MOWDK przy Hotelu Gołuń nad jez. Gołuń
- ✓ MOWDK przy obozie harcerskim w m. Bartoszylas nad jez. Kozielnia
- ✓ MOWDK przy obozie językowym w m. Struga nad jez. Wielkim
- ✓ MOWDK w m. Struga nad jez. Wielkim
- ✓ MOWDK przy obozie harcerskim w m. Ruda nad jez. Czerwonko
- ✓ MOWDK przy obozie harcerskim w m. Olpuch nad jez. Chądzie
- ✓ MOWDK obóz harcerski nad jeziorem Strupino
- ✓ MOWDK obóz harcerski nad jeziorem Strupino

- ✓ MOWDK Obóz harcerski nad jeziorem Jelenie niedaleko miejscowości Czarlina
- ✓ MOWDK obóz harcerski nad jeziorem Gołuń niedaleko miejscowości Gołuń
- ✓ MOWDK Harcerska baza Obozowa Papiernia nad jeziorem Lubiszewskim
- ✓ MOWDK przy obozie harcerskim w m. Wdzydze nad jez. Gołuń
- ✓ MOWDK Obóz harcerski jezioro Czyste
- ✓ MOWDK przy obozie harcerskim w m. Olpuch nad jez. Przywłoczno
- ✓ MOWDK OW Debrzyno

W 2022r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **wydał 106 ocen**, w tym:

- ◆ **102 oceny o przydatności wody** do kąpielii dla 13 kąpielisk i 23 mowdk;
- ◆ **4 oceny o tymczasowym zakazie kąpeli** dla 3 kąpielisk – ze względu na wystąpienie nadmiernego zakwitów sinic
  - **kąpielisko w miejscowości Czarlina nad jeziorem Radolne przy Ośrodku Wypoczynkowym Gdańskiej Stoczni „Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A.** (od 10.08.2022 r. do 12.08.2022 r.)
  - **kąpielisko we wsi Dobrogoszcz nad jeziorem Dobrogoszcz, gm. Kościerzyna** (od 22.08.2022 r. do 25.08.2022 r.)
  - **kąpielisko nad jeziorem Sudomie w miejscowości Sycowa Huta przy ośrodku Kormoran** (od 18.08.2022 r. do 22.08.2022 r. oraz od 26.08.2022 r. do 29.08.2022 r.)

Oceny były zamieszczane na tablicach informacyjnych umieszczonych przy wejściach na plaże oraz stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie.

Ponadto **informację o kąpieliskach można znaleźć w internetowym serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny (<https://sk.gis.gov.pl/>)**.

#### **Kontrola stanu sanitarno-porządkowego kąpieliska, mowdk**

Podczas sezonu w 2022r. na w/w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadzał kontrole nadzоровe, a organizatorzy prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

W 2022r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził:

- ◆ **36 kontroli** kąpielisk i mowdk
- ◆ pobrał do badania **13 próbek wody**

Badania pobieranych próbek wody z kąpieliska i miejsc wykorzystywanych do kąpeli, były wykonywane zgodnie z metodami referencyjnymi, określonymi w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.

### 3.3 Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad następującymi obiektami użyteczności publicznej.

- ◆ Nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym obiektów użyteczności publicznej: hoteli, obiektów świadczących usługi hotelarskie, obiektów sportowych, zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, solariów, domów pomocy społecznej, jednostek organizacji pomocy społecznej, ogrzewalni, schroniska dla bezdomnych, dworca PKP, domów kultury, kina, pralni, środków transportu, ustępów publicznych.
- ◆ Nadzór nad stanem sanitarnym pomieszczeń i urządzeń oraz warunków przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych podmiotów wykonujących działalność leczniczą, a w szczególności w aspekcie prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.
- ◆ Nadzór nad stanem sanitarno-porządkowym środków transportu, karetek, autobusów turystycznych i komunikacji publicznej, środków transportu szynowego taboru osobowego kolejowego, środków transportu do przewozu chorych, zwłok i szczątków ludzkich.

W roku sprawozdawczym organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolował **159** obiektów użyteczności publicznej:

Wyszczególnienie	Liczba obiektów		
	według ewidencji na 31 XII	skontrolowanych	
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem higieniczno-sanitarnym
zakłady fryzjerskie	45	23	0
zakłady kosmetyczne	24	21	0
zakłady tatuażu	3	3	0
zakłady odnowy biologicznej	9	8	0
inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy, biologicznej, tatuażu	11	11	0
hotele	10	8	0
inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	41	23	0
pływalnie	2	2	0
domy pomocy społecznej i inne jednostki pomocy społecznej	6	6	0
placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	0
ogrzewalnia <sup>1)</sup>	1	0	0
schronisko dla osób bezdomnych	1	1	0
ustępy publiczne	6	3	0
dworzec PKP	1	1	0
inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino, gabinet fizjoterapii,)	25	14	0
ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	47	33	0
stacjonarne, całodobowe świadczenia zdrowotne	1	1	0
cmentarze	27	0	0
domy przedpogrzebowe	2	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>263</b>	<b>159</b>	<b>0</b>

<sup>1)</sup> Ogrzewalnia w sezonie zimowym 2022/2023 nie funkcjonuje

### Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Wymagania dla zakładów, w których świadczone są usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej regulują między innymi przepisy:

- ◆ ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Jedną z ważniejszych regulacji jest art. 16 ww. ustawy, który nakłada na osoby podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, obowiązek wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.
- ◆ rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy
- ◆ rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej stanowią najliczniejszą grupę wśród usługowych obiektów użyteczności publicznej, nadzorowanych przez organy Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie, w których przeprowadzono 66 kontroli:

Rodzaj obiektu	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
zakłady fryzjerskie	23	0
zakłady kosmetyczne	21	0
zakłady tatuażu	3	0
zakłady odnowy biologicznej	8	0
inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z ww. usług	11	0
<b>Razem</b>	<b>66</b>	<b>0</b>

Przeprowadzając kontrole sanitarne oceniano warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń i ich funkcjonalność, postępowanie z narzędziami, bielizną oraz postępowanie z odpadami.

W zakładach kosmetycznych szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom oceniając:

- ◆ opracowane i stosowane procedury mające na celu zapobieganie zakażeniom
- ◆ właściwe postępowanie z narzędziami wielorazowego użytku wykorzystywanymi do zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanki
- ◆ właściwe postępowanie z odpadami potencjalnie zakaźnymi

Podczas kontroli solariów kładziono dużą uwagę na przestrzeganie przepisów:

- ◆ ustawy z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium
- ◆ rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia

### Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w tego typu obiektach kontrolowała: zaopatrzenie w bieżącą wodę ciepłą i zimną, jakość wody przeznaczonej do spożycia, gospodarkę ściekami i odpadami, postępowanie z brudną i czystą bielizną oraz pościelą, procedury utrzymania czystości, środki czystości i dezynfekcyjne, warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji, dokumentację zdrowotną pracowników, stan sanitarno – higieniczny, techniczny oraz infrastrukturę terenów przeznaczonych pod kempingi, pola namiotowe.

W roku 2022 organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie objął nadzorem sanitarnym **51** obiektów:

Rodzaj obiektu		według ewidencji na 31 XII	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	hotele	10	8	0
	innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie	41	23	0
<b>Razem</b>		<b>51</b>	<b>31</b>	<b>0</b>

Wszystkie nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego hotele posiadają decyzję Marszałka Województwa Pomorskiego o zaszeregowaniu do danego rodzaju i kategorii.

W 2022 r. wydano 7 opinii sanitarnych celem kategoryzacji obiektu hotelowego.

### Nadzór nad basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej

Pływalnia, zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpieli, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Ustawa o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych.

Za zapewnienie bezpieczeństwa kąpiących się osób odpowiedzialny jest podmiot prowadzący działalność w zakresie sportu lub rekreacji. W przypadku pływalni jest to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która prowadzi działalność w tym zakresie oraz właściwy miejscowo wójt (burmistrz, prezydent miasta). Zarządzający pływalnią umieszcza, w ogólnie dostępnym miejscu, informacje dotyczące zasad korzystania, o ograniczeniach w korzystaniu z wyznaczonego obszaru wodnego oraz sposobie powiadamiania o wypadkach wraz z numerami alarmowymi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni właściciel obiektu zobowiązany jest do prowadzenia kontroli wewnętrznej na podstawie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zgodnie z harmonogramami ustalonymi we współpracy z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole przeprowadzane są również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzanego nadzoru nad jakością wody.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru nad wodą na pływalniach:

- ◆ uzgadniają, przedkładane przez zarządzających pływalniami, harmonogramy badań jakości wody
- ◆ gromadzą i analizują dane jakości wody na pływalniach
- ◆ wykonują badania jakości wody
- ◆ wydają zbiorcze roczne oceny jakości wody na pływalniach na podstawie wyników badań i pomiarów realizowanych przez zarządzającego pływalnią oraz wyników badań wykonanych w ramach realizacji kontroli urzędowej

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej ze względu na swoje zadania ustawowe, w tym m.in. zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych oraz ochronę osób korzystających z pływalni, przed



wydaniem oceny wody na pływalni również wykonywały badania wody z częstotliwością i zakresem ustalonym w harmonogramach pobierania próbek wody.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:

- wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach
- częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach
- metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny, czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom
- sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach

Na terenie powiatu kościerskiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sprawował **nadzór nad jakością wody w 2 pływalniach**:

- ◆ Pływalnia w obiekcie hotelowym - Hotel Niedźwiadek Sp. z o.o. we Wdzydzach
- ◆ Pływalnia w KASZUBSKIM CENTRUM SPORTOWO-REKREACYJNYM Sp. z o.o. „AQUA Centrum” w Kościerzynie

W 2022r. w ramach kontroli urzędowej w ramach nadzoru nad basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej:

pobrano do badania **14** próbek wody basenowej w tym: **3** z urządzeń atrakcji wodnych typu jacuzzi  
oraz **5** próbek wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp..

Zakres badań wody basenowej najczęściej obejmuje następujące parametry: Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, ogólna liczba mikroorganizmów w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  po 48h, Legionella sp., chlor wolny, pH, potencjał redox, chlor związany, utlenialność, chloroform, mętność, azotany,  $\Sigma$  THM. Nadzorowane pływalnie spełniały wymagania obowiązujących przepisów.

### Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej

W 2022 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **9** obiektów:

Rodzaj obiektu		obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej	domy pomocy społecznej	2	0
	inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	4	0
	placówki zapewniające całodobową opiekę	1	0
	schronisko dla osób bezdomnych	1	0
	ogrzewalnia	0	0
<b>Razem</b>		<b>8</b>	<b>0</b>

<sup>2)</sup> Ogrzewalnia w sezonie zimowym 2022/2023 nie funkcjonuje



### **Domy pomocy społecznej**

Domy pomocy społecznej – placówki zapewniające całodobową opiekę z powodu wieku, choroby lub niepełnosprawności.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2022 r. znajdowały się **2** Domy Pomocy Społecznej.

- ◆ DPS w Stawiskach - przeznaczony jest dla 50 mieszkańców, w tym dla 30 osób w podeszłym wieku i 20 osób przewlekle somatycznie chorych zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego
- ◆ DPS w Cisewiu - przeznaczony jest dla 114 osób dorosłych przewlekle chorych psychicznie zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego

Domy przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych (windy i podjazdy).

Obiekty utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

### **Schronisko dla osób bezdomnych**

Na terenie powiatu kościerskiego w miejscowości Wiele znajduje się jedno schronisko dla osób bezdomnych. Dom prowadzony jest przez Chrześcijańskie Stowarzyszenie Dobroczynne Oddział Gdynia. W placówce tej przebywają osoby bezdomne, które mają zapewniony nocleg i wyżywienie.

W 2022 roku wpłynęła jedna interwencja dotycząca stanu sanitarnego.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Środki transportu**

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego skontrolowali **2** środki transportu:

- ◆ 4 środki transportu publicznego
- ◆ 3 środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

Kontrole środków transportu wykazały właściwy stan sanitarny.

### **Ustępy publiczne**

W 2022 roku nadzorem sanitarnym objętych było 6 ustępów publicznych,

- ◆ 3 stałe skanalizowane,
- ◆ 2 tymczasowe nieskanalizowane typu TOI TOI,
- ◆ 1 ustęp ogólnodostępny

Wszystkie skontrolowane ustępy publiczne utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym. Wszystkie obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość środków myjąco-dezynfekujących o szerokim spektrum działania a obiekty stałe zaopatrzone były w bieżącą ciepłą i zimną wodę.

### **Wydawanie zezwoleń na ekshumacje i przewóz zwłok**

Sprawy związane z ekshumacjami i transportem zwłok rozpatrywane były na wniosek osób zainteresowanych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2022r. wydał:

- ◆ **13** decyzji zezwalających na ekshumację szczątków ludzkich na nadzorowanych cmentarzach
- ◆ **5** postanowienia opiniujące sprowadzenie zwłok spoza granic RP
- ◆ **1** decyzje zezwalające na przewóz zwłok poza granice RP.

W 2022r. przeprowadzono 5 kontroli ekshumacji dokonywanych przed upływem 20 lat od daty zgonu.

### **Radon**

Radon jest gazem promieniotwórczym powszechnie występującym naturalnie w środowisku: w podłożu gruntowym, wodzie i powietrzu. Powstaje w wyniku promieniotwórczego rozpadu radu, który z kolei tworzy się w wyniku rozpadu uranu. Jako gaz może łatwo się przemieszczać. O ile w otwartej przestrzeni jego stężenie jest bardzo małe, w zamkniętych, źle wietrzonych pomieszczeniach, do których przedostaje się z podłoża gruntowego, jego poziom rośnie, co może prowadzić do negatywnych skutków zdrowotnych. Ryzyko narażenia na radon może wystąpić m.in. w miejscu zamieszkania, miejscu pracy oraz w budynkach o mieszanym przeznaczeniu.

W 2022r. na podmiotowej stronie urzędu udostępniono stronę Głównego Inspektora Sanitarnego <https://www.gov.pl/web/gis/radon2> z materiałami informacyjno-edukacyjnymi zawierającymi najważniejsze aspekty z zakresu zagadnień związanych z radonem skierowanych do pracodawców i pracowników, ogółu społeczeństwa.

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie udziela porad i informacji na temat występowania radonu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Narażeniem na radon, zagrożeń dla zdrowia, znaczenia przeprowadzania pomiarów radonu czy dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu w budynku.

## 4. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

### 4.1 Zakres nadzoru

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach żywności i żywienia przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego.

#### Przedmiot nadzoru:

- ◆ nadzór sanitarny nad miejscami wyrobu, magazynowania oraz sprzedaży artykułów żywności i przedmiotów użytku oraz nad środkami transportu do przewozu żywności;
- ◆ nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych procesie produkcji i w obrocie;
- ◆ sprawowanie nadzoru nad produktami wprowadzanymi do obrotu, a mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia;
- ◆ planowanie i pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz przekazywanie ich do laboratorium;
- ◆ prowadzenie ewidencji zakładów produkcji, magazynowania i obrotu środków spożywczych, a także aktualizowanie bazy danych w Centralnym Rejestrze Obiektów będących pod nadzorem PIS (SBŻ II);
- ◆ podejmowanie działań pokontrolnych, w tym działań administracyjno-egzekucyjnych, a także działań w systemie RASFF;
- ◆ współpraca z komórkami merytorycznymi Stacji, w tym z: sekcją epidemiologii w zakresie opracowania ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych; zapobiegawczym nadzorem sanitarnym w zakresie spraw związanych z opiniowaniem, odbiorem obiektów oraz wydawaniem decyzji o zatwierdzeniu zakładu; oświatą zdrowotną w zakresie uczestniczenia w realizacji programów prozdrowotnych; higieną dzieci i młodzieży w zakresie kontroli obiektów wypoczynku dzieci i młodzieży;
- ◆ współpraca z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną oraz z jednostkami samorządowymi (Starostwem, Policją, Strażą Miejską);
- ◆ sporządzanie ocen, informacji i sprawozdań wynikających z zadań planowanych, a także na polecenie Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;
- ◆ prowadzenie i aktualizowanie ewidencji zakładów żywnościowo-żywnościowych;

Dodatkowo w 2022r. w związku z ogłoszonym na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii związanym z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia (zwane dalej HŻŻ) w I kwartale 2022r. zostali oddelegowani do wykonywania zadań związanych z epidemią. Kontrole przeprowadzono na podstawie Rozporządzeń Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach żywności, żywienia przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego.

W 2022r. w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie było **1054 obiektów żywności i żywienia oraz materiałów do kontaktu z żywnością**, z których skontrolowano **336**.

Tabela: Nadzór nad obiektami

Rodzaj obiektu		zakłady wg ewidencji	skontrolowane
zakłady produkcji żywności		50	30
zakłady obrotu żywnością		600	156
zakłady żywienia zbiorowego	otwarte	162	49
	zamknięte	142	80
wytwórnice i miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością		41	7
producenci pierwotni		59	14
<b>Razem</b>		<b>1054</b>	<b>336</b>

W 2022 roku organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

przeprowadził **482 kontrole sanitarne** zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **114** kontrole interwencyjne

Kontrole interwencyjne najczęściej dotyczyły:

- ◆ obecności w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej; z oznakami pleśni; z obcym, chemicznym zapachem; zanieczyszczonej ciałem obcym np. włos, szkło itp.)
- ◆ obecności w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia
- ◆ braku zachowania higienicznej podaży środków spożywczych
- ◆ braku zachowania czystości w otoczeniu zakładu (np. przepełnione pojemniki z odpadami),
- ◆ braku orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych przez osoby obsługujące w sklepie,
- ◆ braku czystości bieżącej w toalecie dla konsumentów i na sali konsumpcyjnej,
- ◆ braku środków czystości oraz płynów do dezynfekcji,
- ◆ braku segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowe przechowywanie sprzętu porządkowego.

W roku sprawozdawczym ogółem zanotowano **50** interwencji konsumentów i innych organizacji, na działania obiektów znajdujących się pod nadzorem, w tym **10** zasadnych, co stanowiło **20 %** ogółu skarg.

skontrolował **336 zakładów** żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- ◆ Nieprawidłowości stwierdzono w **35** kontrolowanych obiektach (nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz sanitarno-technicznej).

wydał **42** decyzje zatwierdzające zakład

wydał	<b>88 decyzji administracyjnych</b> 12 decyzji nakazujących poprawę stanu techniczno-sanitarnego, 3 decyzje zmieniające własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń), 6 decyzji uchylających własne decyzje, 5 decyzji uchylających własne postępowanie administracyjne 11 decyzja o wykreśleniu zakładu z rejestru, 9 decyzji o rozszerzeniu działania 42 decyzji o zatwierdzeniu zakładu.
nałożył	<b>25 mandatów karnych</b> na winnych zaniedbań sanitarnych, na łączną kwotę 7.900zł; (brak czystości bieżącej sprzętu, pomieszczeń, urządzeń, obecność środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, obecność żywych i martwych owadów (much).
nie skierował	<b>żadnego wniosku</b> o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa do Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku.

## 4.2 Ocena obiektów żywności, żywienia, wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej, na których spoczywa obowiązek opracowania, wdrożenia i utrzymania procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Kontrole nadzorowanych obiektów były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów i zakładów do kategorii: niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej.

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę m.in. stan higieniczny i wpływający na niego stan techniczny i porządkowy pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarkę odpadami, wdrożenie i stosowanie zasad oraz systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Poniżej przedstawiono podział nadzorowanych obiektów.

Tabela: Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty produkcji żywności	Wytwórnice lodów	4	4	0
	Automaty do lodów	6	4	0
	Piekarnie	13	9	3
	Ciastkarnie	8	6	1
	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	1	0
	Browary i słodownie	2	1	0
	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	59	14	0
	Inne wytwórnice żywności	8	4	1
Obiekty obrotu żywności	Sklepy spożywcze	231	100	19
	w tym: supermarkety, hipermarkety	14	10	1
	Kioski	20	4	0
	Apteki	21	9	0
	Magazyny hurtowe	12	3	0
	Obiekty ruchome i tymczasowe	55	18	0
	Środki transportu	216	13	0
	Inne obiekty obrotu żywnością	45	9	0
Obiekty żywienia zbiorowego	<b>Zakłady żywienia zbiorowego otwarte</b>	162	49	8
	w tym: zakłady małej gastronomii	63	26	7
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	31	3	
	<b>Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte</b>	141	80	3
	Stołówki pracownicze	1	-	-
	Bufety przy zakładach pracy	2	1	
	Stołówki w domach wczasowych	14	10	2
	Bloki żywienia w szpitalach	1	1	1
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1	1
	Kuchnie niemowlęce	1	-	-
	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	3	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	-	-
	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	4	2	0
	Stołówki szkolne	30	15	0
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	17	11	0
	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	29	26	0
	Stołówki w przedszkolach	31	12	0
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	20	8	0
	stołówki w domach dziecka i młodzieży	1	1	0
	Zakłady usług cateringowych	7	1	0
Inne zakłady żywienia	17	10	0	
<b>miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością</b>		41	7	0

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach należały:

- ◆ obecność w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- ◆ brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,

- ◆ brak czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,
- ◆ niewłaściwy stanu sanitarno-technicznego (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamkniętych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- ◆ obecność w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej; z oznakami pleśni; z obcym, chemicznym zapachem; zanieczyszczonej ciałem obcym np. kamyki, szkło, itp.),
- ◆ brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- ◆ obecność szkodników (much),
- ◆ brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- ◆ nieprawidłowości w zakresie oceny prezentacji suplementów diety na stronie internetowej.

### 4.3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności

W 2022r. w ewidencji nadzorowanych obiektów produkcji żywności znajdowało się 109 zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **43** obiekty produkcji żywności.

przeprowadził **59** kontroli w tym **2** interwencyjnych

wydał **3** decyzje o zatwierdzeniu zakładów

wydał **2** decyzje, nakazujące przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych (poprawa stanu sanitarno-technicznego).

wydał **8** decyzji płatniczych.

nałożył **2** mandaty karne na kwotę **1000zł.**  
Mandatami ukarano m. in. za brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń, urządzeń chłodniczych, wyposażenia (np. regały, kratki wentylacyjne, kosze na odpady), obecność w zakładzie śladów szkodników.

**Tabela: Nadzór nad obiektami produkcji żywności**

Rodzaj obiektów		obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty produkcji żywności	Wytwórnice lodów	4	-
	Automaty do lodów	4	-
	Piekarnie	9	3
	Ciastkarnie	6	1
	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	-
	Browary i słodownie	1	-
	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	14	-
	Inne wytwórnice żywności	4	1

Kontrole obiektów produkcji żywności przeprowadzono w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Kontrola w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. listy pytań kontrolnych dla zakładów,

- Ocenę spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności.
- Ocenę spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń chemicznych żywności.
- Nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawnych dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej.

**Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach produkcji żywności należały:**

- ◆ brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- ◆ ślady szkodników w zakładzie,
- ◆ brak czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,
- ◆ niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamykanych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- ◆ zanieczyszczenia chemiczne żywności: pozostałości pestycydów (glifosatu w kaszy gryczanej, jaglanej)

## 4.4 Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

W 2022r. w ewidencji nadzorowanych obiektów obrotu żywnością znajdowało się 614 zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **166** obiektów obrotu żywnością.

przeprowadził **225** kontroli w tym **74** interwencyjnych

wydał **26** decyzji o zatwierdzeniu zakładów

**6** decyzji w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, nakazujących przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych (poprawa stanu sanitarno-technicznego).

**40** decyzji płatniczych.

nałożył **15** mandatów karnych na kwotę **4300zł.**

Mandatami ukarano m. in. za obecność w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu, brak czystości bieżącej sprzętu, urządzeń chłodniczych, wyposażenia (np. regały, kratki wentylacyjne, kosze na odpady)



**Tabela: Nadzór nad obiektami obrotu żywnością**

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty obrotu żywności	Sklepy spożywcze	231	100	19
	w tym: supermarkety, hipermarkety	14	10	1
	Kioski	20	4	-
	Apteki	21	9	-
	Magazyny hurtowe	12	3	-
	Obiekty ruchome i tymczasowe	55	18	--
	Środki transportu	216	13	-
	Inne obiekty obrotu żywnością	45	9	-

Kontrole przeprowadzano w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego
- listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym przeprowadzano kontrole tematyczne dot. następujących zagadnień:

- Prawdliwość procedur i ich realizacji dotyczących GHP/GMP/HACCP.
- Śledzenie produktu (traceability).
- Kontrola w zakresie przekazywania konsumentom końcowym informacji na temat żywności nieopakowanej.
- Znakowanie środków spożywczych ogólnego spożycia.
- Nadzoru nad obrotem suplementami diety, żywnością przeznaczoną dla niemowląt i małych dzieci, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego i środkami spożywczymi zastępującymi całodzienną dietę, do kontroli masy ciała lub środkami spożywczymi wzbogacanymi.

**Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach obrotu żywnością należały:**

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany, sufity),
- niewłaściwa jakość środków spożywczych (daty minimalnej trwałości),
- brak czystości w pomieszczeniach zakładu, sprzętu i urządzeń
- brak porządku w otoczeniu zakładu, przepełnione pojemniki na śmieci,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności (Salmonella, histamina), przekroczenie NDP akryloamidu, furanu.

## 4.5 Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

W 2022r. w ewidencji nadzorowanych obiektów żywienia zbiorowego otwartego znajdowały się 162 zakłady.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował	49 obiektów żywienia zbiorowego otwartego 26 zakładów małej gastronomii.
przeprowadził	73 kontrole w tym 15 interwencyjnych
wydał	8 decyzji o zatwierdzeniu zakładów 3 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego, 20 decyzji płatniczych.

nałożył 7 mandatów karnych na kwotę **2300zł**.  
Mandatami ukarano m. in. za uchybienia higieniczno-sanitarne, brak czystości bieżącej pomieszczeń, sprzętu, urządzeń.

**Tabela: Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego**

	Rodzaj obiektów	obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	162	49	8
	w tym: zakłady małej gastronomii	63	26	7
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	31	3	0

Podobnie jak w latach ubiegłych, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził w sezonie letnim 2022r. (w okresie: czerwiec-sierpień) wzmożone kontrole zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

**Nieprawidłowości stwierdzono w 8 zakładach żywienia zbiorowego otwartego**, w tym 7 w zakładach małej gastronomii, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania egzekwujące eliminację naruszeń (decyzje, mandaty karne, kary pieniężne w drodze decyzji).

**Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach żywienia zbiorowego otwartego:**

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamykanych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością;
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń, sprzętu;
- brak prawidłowej segregacji i przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak czystości i porządku w otoczeniu zakładu,
- brak utrzymania GHP/GMP i prowadzenia zapisów.

## 4.6 Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2022r. w ewidencji nadzorowanych obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego znajdowało się 141 zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **80** obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego

przeprowadził **99** kontroli w tym 7 interwencyjnych

wydał **5** decyzji o zatwierdzeniu zakładów

**1** decyzję administracyjną (z rygorem natychmiastowej wykonalności- odsunięcie pracownika od pracy

**3** decyzje płatnicze

nałożył **1** mandat karny na kwotę **300zł**.  
Mandatami ukarano m. in. za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu, urządzeń i sprzętu; brak udokumentowanego stanu zdrowia personelu, brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach), brak utrzymania systemu HACCP;

**Tabela: Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego zamkniętego**

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty żywienia zbiorowego	<b>Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte</b>	141	80	3
	Stołówki pracownicze	1		-
	Bufety przy zakładach pracy	2	1	-
	Stołówki w domach wczasowych	14	10	2
	Bloki żywienia w szpitalach	1	1	1
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1	1
	Kuchnie niemowlęce	1		-
	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	3	1	-
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1		-
	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	4	2	-
	Stołówki szkolne	30	15	-
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	17	11	-
	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	29	26	-
	Stołówki w przedszkolach	31	12	-
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	20	8	-
	stołówki w domach dziecka i młodzieży	1	1	-
	Zakłady usług cateringowych	7	1	-
	Inne zakłady żywienia	17	10	-

**Kontrole przeprowadzono w zakresie:**

- kontroli w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego,
- kontroli w zakresie tematów np. przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- kontroli w zakresie oceny żywienia dzieci i młodzieży,
- kontroli w zakresie śledzenia produktu (traceability).

Nieprawidłowości stwierdzono w 3 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania egzekwujące eliminację naruszeń (wyjaśnienia, decyzje, mandaty karne, kary pieniężne w drodze decyzji).

**Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:**

- brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych
- obecność w zakładzie szkodników (muchy)
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (ściany, sufity, urządzenia i sprzęt).
- zanieczyszczenie mikrobiologiczne żywności (podejrzanie zatrucia pokarmowego)
- brak czystości rąk (obecność Staphylococcus aureus- wymazy- podejrzenie zatrucia pokarmowego)

## 4.7 Ocena jakości żywienia

Ocena sposobu żywienia w roku sprawozdawczym została przeprowadzona łącznie w **51** zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

Oceniane zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego		Ilość ocenionych jadłospisów
blok żywienia szpital		1
stołówki w domach małego dziecka		2
w bloku żywienia w domach opieki społecznej		1
w stołówkach w przedszkolach		7
w tym	w żywieniu w systemie cateringowym.	3
w stołówkach szkolnych		7
w tym	w żywieniu w systemie cateringowym	
w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach		39

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie dokonał teoretycznej oceny sposobu żywienia na podstawie:

- ◆ **60** jadłospisów w tym **37** zestawień dekadowych,
- ◆ **23** zestawień (7 dniowych, 5 dniowych) analizowanych pod kątem wartości energetycznej i odżywczej posiłków.

W większości oceniono je jako prawidłowe, odpowiadały zasadom racjonalnego żywienia.

W **2** przypadkach w jadłospisie wniesiono uwagi. Dotyczyło to grupy obiektów „domy opieki” oraz szpitala.

Przeprowadzono 1 ocenę teoretyczną jadłospisu dekadowego i 1 ocenę laboratoryjną pobranego posiłku obiadowego w szpitalu.

W domu opieki dokonano 1 oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego.

Ocena teoretyczna jadłospisów polegała na oszacowaniu w jadłospisie 10-dniowym zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów i substancji mineralnych dostarczanych w posiłkach na zgodność z zaleceniami żywieniowymi.

### Stwierdzone nieprawidłowości w jadłospisach

**W bloku żywienia Domu Pomocy Społecznej**, w wyniku przeprowadzonej oceny teoretycznej jadłospisu osób żywionych, za okres od 11-20.03.2022r. stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- ◆ brak podaży różnorodnych warzyw do każdego posiłku,
- ◆ brak podaży różnorodnych owoców w codziennej diecie,
- ◆ podaż ryb i przetworów rybnych w dekadzie 1x ( zgodnie z zaleceniami podaż minimum 3x w dekadzie),
- ◆ mleko i przetwory mleczne podawane w 1 posiłku dziennie (w większości dni w dekadzie), powinno być min. 2x dziennie, natomiast przetworów mlecznych fermentowanych nie planowano.

Podczas kontroli zobowiązano do poprawy jadłospisu, z uwzględnieniem zaleceń.

PPIS w Kościerzynie otrzymał poprawiony jadłospis, w którym naniesiono prawidłowo poprawki.

### Szpital

Zawartość soli w zbadanym posiłku obiadowym wyniosła 5,9g, co przekracza wartość dopuszczalną, zgodnie z którą zawartość soli w posiłku obiadowym nie powinna być wyższa niż 2-3g. Należy zaznaczyć, że ilość spożywanej soli w ciągu dnia nie powinna przekraczać 5g.

W celu poprawy żywienia, w planowaniu posiłku obiadowego zalecono uwzględnienie następujących wskazówek:

- należy skorygować jadłospis tak, by zmniejszyć radykalnie ilość soli występującej w posiłku obiadowym, zastępując ją aromatycznymi ziołami typu czosnek, oregano, bazylia, majeranek itp.

Nadmierne spożycie soli (NaCl) – z uwagi na zawartość sodu – powoduje niekorzystne skutki dla zdrowia (nadciśnienie, udary, otyłość, nowotwory).

Sól w potrawach należy zastępować aromatycznymi ziołami, jak: majeranek, bazylia, oregano, czosnek.

## 4.7 Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2022r. pobrano do badania **244** próbki środków spożywczych, z których **20** nie spełniało obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej.

Pobory próbek odbywały się zgodnie z wytycznymi Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności oraz w związku ze zgłaszanymi przez klientów interwencjami na niewłaściwą jakość żywności.

**Tabela: Badania próbek środków spożywczych**

Kierunek badania próbek		Liczba zbadanych próbek	Liczba zdyskwalifikowanych próbek
zanieczyszczenia mikrobiologiczne		157	6
zanieczyszczenia fizyko-chemiczne		61	14
w tym	substancje dodatkowe	8	0
	metale szkodliwe dla zdrowia	15	0
	mikotoksyny	7	0
	azotany	2	0
	WWA	4	0
	zanieczyszczenia biologiczne	5	0
	napromienianie	1	0
	jod w soli	0	0
	akryloamid	2	1
	radiologia	8	0
	zawartość glutenu	1	1
	3-MCPD	1	0
	GMO	1	0
	furan	1	1
	pozostałości pestycydów	11	2
histamina	9	9	
organoleptyczne		6	0
zawartość witamin i minerałów w żywności wzbogaconej		3	0
zawartość witamin i minerałów w suplementach diety		4	0
inne parametry		0	0
obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości - próbki sanitarne, zmiotki z zakładu konfekcjonującego		3	0
materiały i wyroby do kontaktu z żywnością:		3	0

W 2022r. ramach interwencji klientów pobrano **42 próbki**, w tym:

- ◆ **4 próbki posiłków** (podejrzenie zatrucia pokarmowego),
- ◆ **2 próbki sanitarne** (wymazy z rąk pracowników)
- ◆ **3 próbki sanitarne** (zmiotki z zakładu produkcyjnego)
- ◆ **11 próbek środków spożywczych**

Ogółem zdyskwalifikowano 20 próbek żywności, co stanowi 8,20% wszystkich zbadanych próbek. Wśród zdyskwalifikowanych próbek, 5 pochodziło z importu, a 15 było próbkami krajowymi.

## 4.8 Nadzór nad obiektami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz kosmetyki

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W 2022r. w ewidencji nadzorowanych obiektów:

- ◆ **wytwórnie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością** – 2 zakłady
- ◆ **miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością** - 39 zakładów, w tym: 4 hurtownie, **35** miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował 7 zakładów

przeprowadził 7 kontroli w tym 3 interwencyjne

W 2022r. otrzymano **4 powiadomienia alarmowe krajowe** oraz **1 powiadomienie z UE w systemie RASFF, dot. materiałów do kontaktu z żywnością:**

- ◆ **w sprawie przekroczenia NDP poziomu:**
  - sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, szczypce do steku, CHINY
  - sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, szczypce uniwersalne 23cm Ambition
- ◆ **w sprawie migracji ołowiu i kadmu:**
  - szklanki świąteczne Chrystmas Glasses (opakowanie 2szt.)
  - talerz ceramiczny okrągły 19cm, dekorowany – dwie żyrafy Ambition Junior
- ◆ **w sprawie migracji melaminy z produktów**- Lemon Plates  
Nie stwierdzono w/w materiałów do kontaktu z żywnością w obrocie handlowym.

W ramach nadzoru **pobrano do badań 3 próbki wyrobów przeznaczone do kontaktu z żywnością** w kierunku migracji:

- metali ciężkich (Pb, Cd) - wyroby ceramiczne – 2 próbki
- migracja globalna – wyroby z tworzyw sztucznych, pudełko na lunch - 1 próbka.

W pobranych do badania próbkach nie stwierdzono przekroczeń.

## 4.9 Kosmetyki

W zakresie produktów kosmetycznych w 2022r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie posiadał w ewidencji **10** obiektów, w tym: **2** hurtownie i **8** sklepów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował	<b>7</b> obiektów
przeprowadził	<b>8</b> kontroli
pobrał	<b>4</b> próbki do badania w kierunku badania mikrobiologicznego i fizyko-chemicznego (zawartość substancji konserwujących, zawartość fluoru całkowitego):

W 2022r. w ramach urzędowej kontroli **pobrano do badań 4 próbki kosmetyków:**

- ◆ Kosmetyk dla dzieci- Dzidzius Specjalistyczny płyn do kąpieli dla niemowląt i dzieci, „Pollena”, Kosmetyki i Mydła Naturalne.
- ◆ Żel do higieny intymnej- Biały Jeleń żel do higieny intymnej z ekstraktem z chabra bławatka, „Pollena”, Kosmetyki i Mydła Naturalne
- ◆ Do pielęgnacji twarzy i ciała- Biały Jeleń krem do twarzy ŁAGODZENIE, Ekstremalne nawilżenie, Skóra wrażliwa, Skłonna do alergii. „Pollena”, Kosmetyki i Mydła Naturalne
- ◆ Pasta do zębów Biodent

**W/w próbki spełniały w/w wymagania.**

**Znakowanie próbek – bez uwag.**

## 4.10 Zatrucia pokarmowe

Zatrucia pokarmowe – to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką i wymiotami. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami lub trującymi substancjami chemicznymi. Okres wylęgania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

W 2022r. PPIS w Kościerzynie podjął działania związane z podejrzeniem **zatrucia pokarmowego w jednym z ośrodków wypoczynkowych na terenie powiatu kościerskiego.**

Podczas kontroli sanitarnej interwencyjnej w dniu 25.07.2022r. w bloku żywienia w/w ośrodka pobrano do badania:

- 4 próbki żywnościowe,
- 2 próbki wymazów sanitarnych z rąk pracowników kuchni
- 4 próbki materiału do badania diagnostycznego (kał).

Pobrane do badania próby	Ilość pobranych prób	Kierunek badania	Wyniki badania
żywnościowe	4	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Nie wykryto</b>
wymazów sanitarnych z rąk pracownika kuchni	2	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Wykryto obecność gronkowców koagulazo-dodatnich</b>
materiału do badania diagnostycznego (kał).	4	<b>norowirusy</b>	<b>Wykryto antygen norowirusów</b>

◆ **W próbkach pokarmowych** pobranych do badań mikrobiologicznych podczas dochodzenia epidemiologicznego, zbadanych w laboratorium WSSE w Gdańsku, **nie stwierdzono obecności gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków).**

◆ **W próbkach sanitarnych:**  
w wymazach sanitarnych pobranych z rąk kucharki **wykryto obecność gronkowców koagulazo-dodatnich** (Staphylococcus aureus i innych gatunków) na powierzchni wewnętrznej obu dłoni.

W związku z powyższym PPIS w Kościerzynie wydał w dniu 03.08.2022r. decyzje nakazującą **odsunięcie od pracy w/w pracownika, z rygorem natychmiastowej wykonalności.**

◆ **Badania diagnostyczne (kał):**

U czterech osób zatrudnionych w kuchni **wykryto antygen norowirusów** w badanej próbce materiału diagnostycznego – kał.

◆ Ponadto w bloku żywienia w/w ośrodka stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny bieżący, w zakresie nieprzestrzegania czystości i porządku w pomieszczeniu kuchni. Stwierdzono również występujące pojedyncze martwe muchy na posadzce, oraz na parapetach w pomieszczeniu kuchni.

Za powyższe nieprawidłowości **ukarano mandatem karnym** w wysokości 300zł.

◆ Obecność bakterii gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) na rękach pracownika kuchni, świadczyło o nieprzestrzeganiu zasad GHP/GMP. Pracownicy kuchni, jak i kelnerki u których **wykryto antygen norowirusa** (co potwierdzono badaniami), prawdopodobnie mogli przyczynić się do stwierdzonych zachorowań. Norowirusy rozprzestrzeniają się bardzo łatwo i szybko. Do zakażenia dochodzi w wyniku kontaktu z:

- chorymi, np. poprzez podanie ręki, poprzez opiekę nad osobą chorą lub dzielenie się jedzeniem, lub jedzenie z tych samych naczyń;
- powierzchniami lub przedmiotami zanieczyszczonymi wydaliniami z norowirusem (dotykanie zanieczyszczonych powierzchni, toalety, bielizny, mebli, a następnie wkładanie niemytych dłoni do ust),
- zanieczyszczoną wirusem żywnością.

Do zakażenia norowirusem wystarcza śladowa ilość materiału zakaźnego od 10 do 100 cząstek wirusa. Źródłem zakażenia są przede wszystkim osoby chore, które wydają olbrzymią liczbę cząstek wirusowych. Okres największej zaraźliwości przypada na czas występowania objawów zakażenia. Czas wydalania wirusa wynosi około dwóch tygodni po ustąpieniu objawów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zobowiązał do **ścisłego przestrzegania należytego stanu higieniczno- sanitarnego w obiekcie.**



## 4.11 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Powiadomienia RASFF zwykle związane są z wycofaniem produktu (żywności, paszy, wyrobów do kontaktu z żywnością) z obrotu i/lub od konsumentów. Obowiązek wycofania żywności i pasz, które

są niezgodne z wymaganiami w zakresie ich bezpieczeństwa, spoczywa na podmiotach działających na rynku żywności i pasz, zgodnie z art. 19 i 20 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska, i działaniach następujących w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news.

- ◆ **powiadomienie alarmowe**, inaczej zwane powiadomieniem o zagrożeniu, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które wymaga lub może wymagać podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski);
- ◆ **powiadomienie informacyjne**, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski), ale może wymagać podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;
- ◆ **powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań**, oznacza powiadomienie informacyjne związane z produktem, który jest lub może być wprowadzony do obrotu w innym kraju członkowskim sieci RASFF, jednak nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski); lub jest obecny w obrocie jedynie w Polsce i wymaga podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;
- ◆ **powiadomienie o niezgodności**, jest stosowane w sieci AAC, oznacza powiadomienie o niezgodności wymagającej pomocy lub współpracy administracyjnej ze strony innego kraju członkowskiego sieci, która nie stwarza ryzyka w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 106 ust.1 rozporządzenia (UE) 2017/625, z wyjątkiem przypadków niestwarzających poważnego ryzyka dla zdrowia zwierząt oraz przypadków ryzyka dla zdrowia roślin lub dobrostanu zwierząt;
- ◆ **powiadomienie news**, inaczej zwane powiadomieniem o aktualnych zdarzeniach, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które pochodzi z nieformalnego źródła, zawiera niezweryfikowane informacje lub dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu;

W Polsce zgodnie z art. 85 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF oraz:

- ◆ prowadzi krajowy punkt kontaktowy (KPK) systemu RASFF,
- ◆ jest odpowiedzialny za funkcjonowanie KPK,
- ◆ powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz

**W ramach systemu RASFF – organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2022r. otrzymał 43 powiadomienia z Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.**

Powiadomienia	
Alarmowe krajowe	8
Powiadomienia informacyjne krajowe	22
Alarmowe UE	12
Powiadomienia informacyjne UE	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>43</b>

Z całkowitej liczby **43 powiadomień RASFF** zgłoszonych do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

- ◆ 39 powiadomień dotyczyło żywności,
- ◆ 5 powiadomień dotyczyły wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2022r. **zgłosił 5 powiadomień w ramach systemu RASFF.**

Tabela: Powiadomienia zgłoszone do RASFF przez Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie wg. zagrożeń	
Zagrożenie	Suma
zanieczyszczenia mikrobiologiczne	1
pozostałości pestycydów	1
histamina	1
akryloamid	1
furan	1

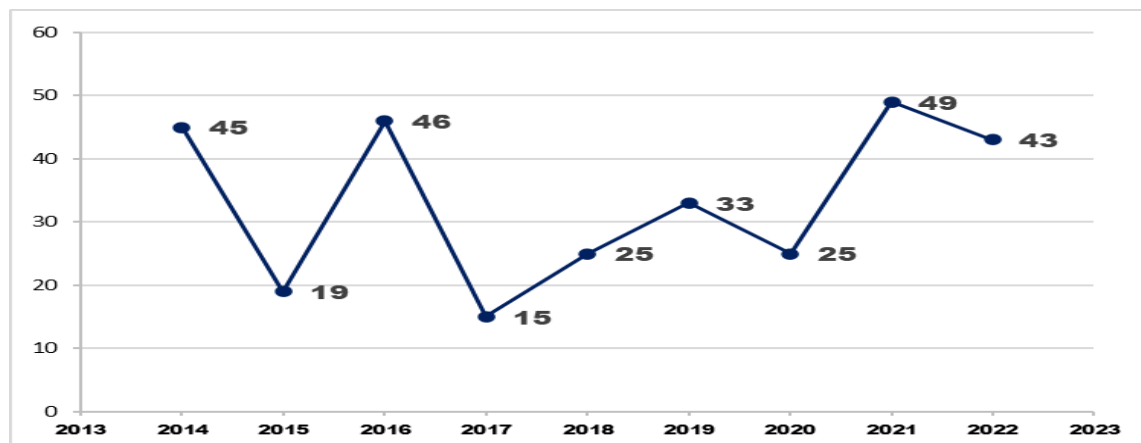
Tabela: Powiadomienia zgłoszone do RASFF przez Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie wg. kategorii	
Zagrożenie	Suma
mięso drobiowe i produkty pochodne	1
kasza jaglana	1
ryby świeże	1
pieczywo chrupkie żytnie, ekstrudowane	1
kawa zbożowa	1

**Zagrożenia w systemie RASFF najczęściej zgłaszane do organu Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2022r. to:**

Powiadomienia zgłoszone do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie	
<b>Alarmowe krajowe</b>	Zanieczyszczenie fragmentami szkła w batonach Bakalland
	Wykrycie niedozwolonej substancji w batonach
	Przekroczenie NDP substancji farmakologicznie czynnej w mięsie indyczym
	Przekroczenie NDP kadmu w marchewce mini mrożonej
	Przekroczenie NDP ochratoksyny A w rodzynkach sułtańskich
	Zanieczyszczenie Salmonellą Typhimurium w szyjach indyjskich
<b>Powiadomienia informacyjne krajowe</b>	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydu w truskawkach mrożonych
	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydu w grejpfrucie czerwonym świeżym
	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydu w cytrynach
	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydu w marchwi świeżej
	Zanieczyszczenie ciałem obcym herbatki owocowej
	Zanieczyszczenie akryloamidem herbatników premium
	Zanieczyszczenie fizyczne (kamienie, ślady zapleśnienia, szkodniki) fasoli Jaś
	Zanieczyszczenie Salmonellą w kebabie drobiowym
<b>Alarmowe UE</b>	Zanieczyszczenie Salmonellą produktów marki Kinder
<b>Powiadomienia informacyjne UE</b>	Stwierdzenie wysokiego poziomu kumaryny w przekąsce kukurydzianej z cynamonem

W większości przypadków w trakcie kontroli sanitarnych interwencyjnych, produkty były sprzedane klientom indywidualnym, bez możliwości ich identyfikacji. Przy kasach umieszczano informację o możliwości zwrotu produktów zakwestionowanych do sklepów. Sporadycznie zakłady zostały poinformowane o trwającym procesie wycofania kwestionowanego produktu. W przypadkach stwierdzenia w obrocie handlowym kwestionowanych partii produktów, wycofywano je, składowano i zabezpieczono w magazynie. Podczas kontroli zobowiązano przedstawiciela zakładu do okazania PPIS w Kościerzynie dokumentu zwrotu do dostawcy.

**Wyk. Liczba powiadomień RASFF zgłaszanych do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie**



## 4.12 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach kosmetycznych – RAPEX

System RAPEX utworzono dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów na obszarze Jednolitego Rynku Unii Europejskiej. Podstawą prawną jego funkcjonowania jest Dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 grudnia 2001r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów.

Głównym i bezpośrednim celem funkcjonowania systemu jest zapewnienie szybkiej wymiany informacji między państwami członkowskimi i Komisją Europejską na temat produktów stwarzających zagrożenie oraz środków podjętych w danym kraju, by wykluczyć lub ograniczyć ich wprowadzanie

na rynek, a także ewentualnie użytkowanie.

RAPEX obejmuje wszystkie produkty nieżywnościowe przeznaczone dla konsumentów oraz takie, co do których istnieje prawdopodobieństwo, że mogą być przez nich użyte. Rejestr nie zawiera informacji na temat środków farmaceutycznych, wyrobów medycznych, pasz ani żywności.

**W ramach systemu RAPEX organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2022r. otrzymał 2 powiadomienia od Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.**

Powiadomienia w systemie RAPEX		
wysokie stężenie salicylanu metylu	w maści rozgrzewającej	1
zawartość substancji zakazanych pn. karboksyaldehyd hydroksyizoheksylo-3-cykloheksen (HICC lub Lyrali) oraz Butylphenyl Methylpropional (Lilial)	w perfumach	1
<b>Suma końcowa</b>		<b>2</b>

W związku z powyższym przeprowadzono 6 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 4.13 Afrykański pomór świń (ASF) występujący wyłącznie u świńowatych (świnia dzika, dzik)

W Polsce pojawiły się przypadki afrykańskiego pomoru świń, w związku z czym wzmożono nadzór nad sprzedażą mięsa dzika i jego przetworów niewiadomego pochodzenia, szczególnie na targowiskach

i w obiektach żywienia zbiorowego.

Z podjętych działań w 2022r. składano dwutygodniowe raporty do WSSE Gdańsk. Dotychczasowe kontrole nie wykazały w obiektach produkcji żywności jaki i w obrocie mięsa z dzików niewiadomego pochodzenia.

## 4.14 Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W 2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie, nie skierował **żadnego wniosku o ukaranie** karą pieniężną do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

## 4.15 Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, urzędami, służbami w zakresie bezpieczeństwa żywności

### Współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w Kościerzynie

Zakładami objętymi wspólnym nadzorem obu inspekcji w 2022r. były zakłady produkujące lub przechowujące środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt:

- **P.P.H. „KROS” Sp. z o.o., Hłownica 3, 83-412 Głodowo.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję kasz, grochu łuskanego, cukru pudru oraz konfekcjonowanie kasz, nasion roślin strączkowych, ryżu, bakalii, bułki tartej itp., **Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (odpady poprodukcyjne).
- **Piekarnia-Cukiernia, 83-420 Liniewo, ul. Dworcowa 30.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję pieczywa i wyrobów cukierniczych, **Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (zwroty pieczywa).
- **Browar Kościerzyna Sp. z o.o., 83-400 Kościerzyna ul. Browarna 1.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję i dystrybucję piwa pasteryzowanego i niepasteryzowanego, **Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (młóto).
- **Browar Kościerzyna Sp. z o.o., Sp.k., 83-400 Kościerzyna ul. Słodowa 3.**  
**Inspekcja Sanitarna** objęła nadzorem produkcję piwa niepasteryzowanego, **Inspekcja Weterynaryjna** sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (młóto).

W 2022r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie.

### Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał:

#### ◆ Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Kościerzynie (PLW):

##### a) 3 interwencje

- dot. zakupu niewłaściwej jakości jaj (stłuczki) w opakowaniu jednostkowym, kartonowym, w zakładzie (kurniki), w Kościerzynie,
- dot. braku zachowania warunków sanitarnych przy produkcji kozich serów w warunkach domowych przez osobę prywatną w Sobączu (powiat kościerski),
- dot. niezachowania prawidłowych warunków sanitarnych w gospodarstwie przy produkcji-pozyskiwaniu mleka, prowadzoną przez właścicieli gospodarstwa w miejscowości Zamość gmina Karsin (powiat kościerski).

W powyższych sprawach PPIS w Kościerzynie nie otrzymał informacji zwrotnej.

- b) **informację w związku z powiadomieniem w systemie RASFF** zgłoszonym przez PPIS w Kościerzynie dot. obecności histaminy na poziomie powyżej 200 mg/kg, produktu pn. Ryby świeże - śledź bałtycki (tusza), pobranych w ramach urzędowej kontroli 9 próbek (o łącznej masie 1370g).

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono w 7 na 9 pobranych próbkach, Badanie wykonane przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy. Towar pobrano w sklepie rybnym.

- ◆ **Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Sokołowie Podlaskim** (ze względu na siedzibę producenta):

Informacje w związku z powiadomieniem w systemie RASFF zgłoszonym przez PPIS w Kościerzynie o wynikach badań produktu pn. „Cwiartka z kurczaka świeża klasa A”, w której wykryto w 5 na 5 pobranych próbkach obecność pałeczek Salmonella spp w 25 g.

- ◆ **Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Grodzisku Wielkopolskim** (ze względu na siedzibę producenta):

Informacje w związku z otrzymanymi wynikami badań produkt pn. Gulasz z uda indyka, świeży, schłodzony, klasa A, „Sztuka Mięsa Netto” (pakowane w atmosferze ochronnej).  
Kierunek badania: monitorowanie oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz bakterii komensalnych.

**W ramach współpracy, Powiatowy Lekarz Weterynarii w Kartuzach**, przekazał informację:

- o wynikach badań laboratoryjnych dot. próbek: w dwóch z pięciu, produktu pn. „Polska wędzona na zimno”, stwierdzono **Listerię monocytogenes**.
- o wynikach badań laboratoryjnych dot. próbek: w jednym z pięciu, produktu pn. „Metka”, stwierdzono **Listerię monocytogenes**.
- o wynikach badań laboratoryjnych dot. próbek: w trzech z pięciu, produktu pn. „Poledwiczki na zimno wędzone”, stwierdzono **Listerię monocytogenes**.

## **Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa**

W 2022r. organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie otrzymał pismo Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gdańsku informujące o przeprowadzonym dochodzeniu wyjaśniającym dot. przekroczenia NDP pozostałości pestycydu: chloropiryfosu ( $0,14 \pm 0,07$  mg/kg) w produkcie: otręby jęczmienne, pobrane w Kaszarni: Otręby stanowiły odpad po produkcji kaszy pęczak z dostawy jęczmienia pochodzącego z gospodarstwa rolnego,. W toku kontroli ustalono, że w/w gospodarz w 2020r. i 2021r. nie stosował żadnego środka ochrony roślin zawierającego substancje aktywną chloropiryfos. Ponadto żaden ze środków ochrony roślin znajdujący się na okazanych fakturach zakupu, nie zawierał ww. substancji aktywnej.

## **Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną**

W 2022r. organ Inspekcji w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli Inspekcji Sanitarnej **zarejestrowane było 21 aptek**.

Kontrole przeprowadzono w 2 aptekach:

Kontrole dotyczyły „oceny znakowania suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, lub środków spożywczych wzbogaconych”.

Oceniono znakowanie suplementów diety:

- ◆ Dr. Max Vitamin E200I.U.
- ◆ Plusz. 100% MULTI Witamina + żelazo.

Zastosowane oświadczenia zdrowotne prawidłowe, znakowanie suplementu diety zgodne z przepisami.

Pobrano 4 próbki środków spożywczych w kierunku:

- ◆ oceny znakowania i oznaczenia zawartości Ca (suplement diety Calcium z kwarcetyną APTEO, 20 tabletek musujących o smaku pomarańczowym),
- ◆ oceny znakowania i oznaczenia zawartości witaminy C (suplement diety Witamina C Max Vita C1000, Colfarm Sp. z o.o.),
- ◆ oceny znakowania żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (Nutrimigen 2 LGG Complete, proszek 400g),
- ◆ oceny znakowania żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (Nutricia Nutridrink Protein o smaku truskawkowym, Nutricia Polska, 125ml),

Nieprawidłowości w w/w kierunkach nie stwierdzono.

### **Współpraca z policją, strażą miejską oraz innymi służbami.**

- ◆ W 2022r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Komendy Policji w Kościerzynie oraz Strażą miejską w Kościerzynie.
- ◆ W dniu 31.05.2022r. PPIS w Kościerzynie wystosował pismo przekazujące do Urzędu Skarbowego w Kościerzynie interwencję telefoniczną klienta dot. sprawdzenia nielegalnej sprzedaży przetworów rybnych przez osobę prywatną w miejscowości Łubiana (nie prowadzi działalności gospodarczej i nie wystawia dokumentu sprzedaży, paragonu)

## 5. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór sanitarny nad placówkami dla dzieci i młodzieży przeznaczonymi zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy.

Do zakresu działania pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2022 roku należała: kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne i zdrowotne w obiektach szkolnych, placówkach oświatowo – wychowawczych, opiekuńczych oraz obiektach wypoczynku letniego i zimowego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w w/w placówkach kontroluje przestrzeganie przepisów dotyczących:

- ◆ stanu sanitarno – technicznego budynków i pomieszczeń, w których funkcjonują żłobki, przedszkola, szkoły, placówki opiekuńczo-wychowawcze, ośrodki wypoczynku dzieci i młodzieży;
- ◆ oceny higienicznej procesu nauczania, tj.: dostosowania mebli do wzrostu uczniów, rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, parametrów oświetlenia, oceny warunków higienicznych pobytu dzieci w szkole;
- ◆ substancji stwarzających zagrożenie i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w szkolnych pracowniach chemicznych oraz laboratoriach funkcjonujących w szkołach wyższych;
- ◆ gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

### 5.1 Nadzór nad placówkami oświatowo – wychowawczymi

W roku 2022 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie znajdowały się **354 placówki** przeznaczone dla dzieci i młodzieży, w tym:

- ◆ placówki wypoczynku letniego i zimowego,
- ◆ placówki edukacyjne (przedszkola i szkoły),
- ◆ opiekuńczo-wychowawcze (m. in. żłobki)
- ◆ oraz inne (m. in. domy kultury, świetlice, place zabaw).

W tabeli poniżej przedstawiono ilość placówek nad którymi sprawował nadzór Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2022r..

**Tabela: Wykaz placówek oświatowo-wychowawczych**

Rodzaj placówki oświatowo-wychowawczej	Ilość placówek wg ewidencji ogółem
placówkami wypoczynku letniego i zimowego	255
żłobkami;	9
przedszkolami	25
szkołami podstawowymi;	20
zespołami szkół	17
Licea ogólnokształcące	1
innymi placówkami (domy kultury świetlice, place zabaw, SOSW)	27
<b>Razem</b>	<b>354</b>



W 2022r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży przeprowadził **147 kontroli sanitarnych**.

Większość kontroli została przeprowadzona w sposób planowy, jedynie nieznaczny odsetek stanowiły kontrole o charakterze interwencyjnym (8) spośród wszystkich przeprowadzonych tj. kontrole podjęte w rezultacie zgłoszeń nieprawidłowości w trakcie wycieczek letniego.

## 5.2 Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych placówek

### Żłobki

W roku 2022 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **9 żłobków**.  
W placówkach tych przeprowadzono **9** kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wszystkie żłobki funkcjonują w budynkach przystosowanych do prowadzenia tego rodzaju działalności. Warunki sanitarno-techniczne oceniono jako dobre.

### Przedszkola

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2022 roku objął nadzorem **25 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego**.

W placówkach tych przeprowadzono 8 kontroli.

W jednej placówce wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-higienicznego. W pozostałych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących złego stanu sanitarnego.

Nadzorem objęto także place zabaw na terenie przedszkoli w szczególności pod względem zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi. Podczas kontroli zwracano uwagę

na ogrodzenie terenu placu zabaw, przestrzeganie zakazu wprowadzania zwierząt na teren obiektu, zabezpieczenie piaskownic w okresie przerw w ich funkcjonowaniu oraz wymianę piasku. Stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych placów zabaw nie budził zastrzeżeń.

Ponadto w celu ograniczenia ryzyka sanitarnego i poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic Państwowy Powiatowy Inspektor w Kościerzynie każdorazowo przed rozpoczęciem sezonu wiosenno - letniego polecał i przypominał dyrektorom przedszkoli o obowiązku wymiany piasku

w piaskownicach oraz informował o zagrożeniach zdrowotnych dla dzieci wynikających z kontaktu z zanieczyszczonym odchodami zwierząt piaskiem.

### Szkoły

W roku 2022 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **39 szkół** różnego typu, w tym:

- ◆ **20** szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie
- ◆ **1** specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy
- ◆ **17** zespołów szkół
- ◆ **1** Liceum ogólnokształcące

W jednej placówce wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu higieniczno-sanitarnego. W pozostałych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

### Higiena procesu nauczania

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bieżąca kontrola w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia w celu jego ochrony przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmuje m.in.:

- ◆ monitoring higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych
- ◆ właściwe zorganizowanie stanowiska pracy ucznia

### Ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Zapewnienie zgodnych z zasadami higieny rozkładów zajęć lekcyjnych wpływa korzystnie na zdolność przyswajania wiedzy i powoduje, iż praca uczniów staje się bardziej efektywna.

W 2022r. w 24 placówkach szkolnych dokonano kontroli higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych.

- 14 w szkołach podstawowych
- 10 w zespołach szkół

W ocenie prawidłowości ułożenia rozkładów zajęć lekcyjnych brano pod uwagę następujące kryteria:

- równomierne rozłożenie zajęć dydaktycznych w poszczególnych dniach tygodnia;
- rozpoczynanie zajęć o stałych porach.

Prawidłowo skonstruowany plan lekcji musi uwzględniać potrzebę wypoczynku między lekcjami. Czas trwania przerwy międzylekcyjnej powinien umożliwić uczniom krótki odpoczynek, dlatego też przerwa powinna trwać co najmniej 10 minut. Zaleca się również jedną przerwę dłuższą 20 minutową, która umożliwi uczniowi spożycie posiłku.

### Dostosowanie mebli

Właściwe zorganizowanie stanowiska pracy, z których dzieci i młodzież korzystają przez znaczną część dnia w przedszkolu i szkole, ma duży wpływ na kształtowanie prawidłowej postawy. Niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów sprzyja powstawaniu wad postawy, powoduje przeciążenia niektórych mięśni, a w konsekwencji powstawanie wad postawy i innych schorzeń kręgosłupa.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad warunkami higieniczno - zdrowotnymi w placówkach nauczania i wychowania, podczas oceny mebli przedszkolnych i szkolnych zwracano uwagę na:

- ◆ dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci/uczniów;
- ◆ odpowiednie zestawienie mebli;
- ◆ oznakowanie mebli;
- ◆ stan techniczny mebli oraz posiadanie przez nie certyfikatu.

Ponadto do innych działań Inspekcji Sanitarnej zmierzających do poprawy warunków dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów należy także prowadzenie podczas kontroli instruktażu dla dyrektorów, nauczycieli i uczniów na temat prawidłowego stanowiska ucznia/przedszkolaka.

W 2022 roku dokonano oceny zestawiania mebli i ich dostosowania do wzrostu dzieci i uczniów w 32 placówkach :

- ◆ **8** przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego w 14 oddziałach

- ◆ **14** szkół podstawowych w 15 oddziałach
- ◆ **10** zespoły szkół w 14 oddziałach

W ocenionych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów.

### 5.3 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

W 2022 roku, w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, zarejestrowano **254 turnusy zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży**, w których brało udział **13.554 uczestników**. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku.

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podczas kontroli oceniają m.in.:

- ◆ warunki zakwaterowania, w szczególności zachowanie limitu miejsc - niedopuszczenie do nadmiernego zagęszczenia miejsc noclegowych w pomieszczeniach;
- ◆ mikroklimat pomieszczeń: tj. sprawną wentylację grawitacyjną lub mechaniczną, otwieralność okien co najmniej 50% ich powierzchni, odpowiednią temperaturę zależną od sposobu wykorzystania pomieszczenia;
- ◆ zapewnienie dostatecznej ilości urządzeń sanitarnych, w tym dostęp do bieżącej ciepłej wody i środków utrzymania higieny osobistej;
- ◆ stan techniczny mebli i sprzętów;
- ◆ bieżącą czystość miejsc wypoczynku, mebli i sprzętów;
- ◆ posiadanie przez personel aktualnej dokumentacji zdrowotnej;
- ◆ sposób zapewnienia opieki medycznej;
- ◆ warunki bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- ◆ stan czystości terenu wokół miejsca, w którym zorganizowany jest wypoczynek.

#### Wypoczynek zimowy

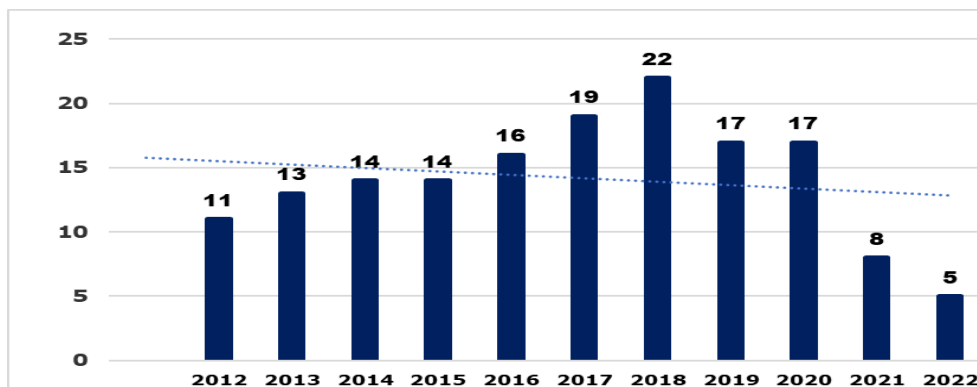
W 2022 roku wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **25 turnusach**, w których uczestniczyło **681 dzieci i młodzieży**. Organ Inspekcji Sanitarnej przeprowadził ocenę warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach w których zorganizowano zimowy wypoczynek.

Przez okres ferii zimowych przeprowadzono **11 kontroli**.

Tabela: Formy wypoczynku zimowego

Formy wypoczynku zimowego	Ilość	Ilość uczestników
w miejscu zamieszkania	5	430
wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczony są usługi hotelarskie	20	251
<b>Razem</b>	<b>25</b>	<b>681</b>

**Wyk. Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2022 - liczba zorganizowanych turnusów**



Wypoczynek zimowy był dobrze zorganizowany, zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki uczestnictwa w zajęciach. Wszystkie placówki zapewniły uczestnikom wypoczynku opiekę medyczną i utrzymane były w czystości i porządku. Nie stwierdzono zatruc pokarmowych, zachorowań, wypadków ani urazów.

### Wypoczynek letni

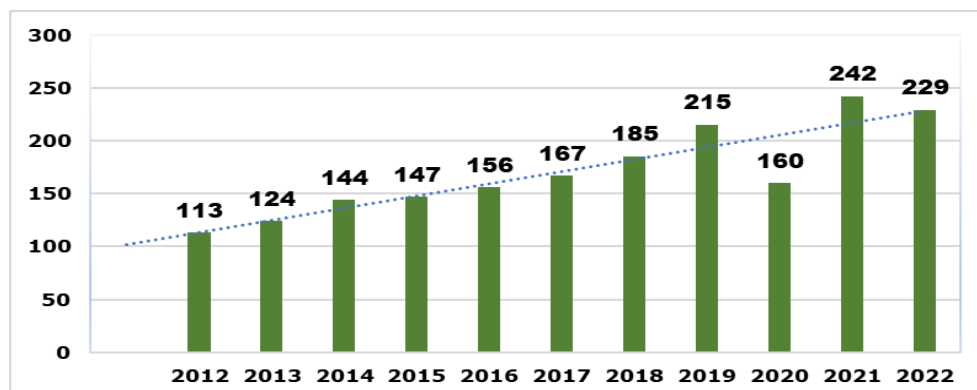
W 2022 roku wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **229 turnusach**, w których uczestniczyło **12873 dzieci i młodzieży**. Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **93 kontrole** w placówkach organizujących wypoczynek.

**Tabela: Formy wypoczynku letniego**

Formy wypoczynku letniego	Ilość	Ilość uczestników
wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie	180	8120
wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku	22	2769
obozy pod namiotami	27	1984
<b>Razem</b>	<b>229</b>	<b>12873</b>

Podczas trwania sezonu wypoczynkowego zgłoszono 8 interwencji, z których jedna okazała się zasadna. Organizatora wypoczynku ukarano mandatem karnym za brak bieżącego porządku i czystości w pokojach uczestników.

**Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2022 liczba zorganizowanych turnusów**



### **Podjęmowane działania w zakresie promocji zdrowia podczas wypoczynku**

Podczas przeprowadzania kontroli wypoczynku zimowego przypominano o sposobach zapobiegania zachorowaniom na grypę. Rozdawano ulotki „ Grypa”, „ Nie daj się grypie”, „ Bezpieczny wypoczynek zimowy”, „Bezpieczna woda”, „Stop dopalaczom”, „Uwaga meningokoki” oraz plakaty- Przeziębienie? Grypa? Zdrowiej bez antybiotyków! „Borelioza”, „Nie poddaj się kleszczom”. Wychowawcy grup na podstawie powyższych materiałów prowadzili pogadanki dla uczestników wypoczynku. Podczas kontroli wypoczynku letniego rozdawano ulotki: „ Zasady bezpieczeństwa podczas upałów”, „ Bezpieczne wakacje ”;„nowe narkotyki CZY ZNASZ PRAWDĘ o „dopalaczach”; „DOPALACZE? Próbujesz – ryzykujesz”; „BIORĄC – NIE JESTEŚ SOBĄ”, „Patent na bezpieczne wakacje”, „Jak chronić się przed pokąsaniem przez kleszcze i chorobami przez nie przenoszonymi”, Borelioza”. Zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadanek na powyższe tematy.

## 6. NADZÓR NAD SANITARNO-HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY

Kluczowe kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2022r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie obejmował w 2022r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także oceny ryzyka zawodowego. Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy i ocena narażenia zawodowego pracowników obejmowało zarówno programy wieloletnie, tj. ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” – sprawozdanie coroczne, oraz programy dwuletnie: dotyczące nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na substancje rakotwórcze lub mutagenne zawarte w lekach cytostatycznych.

W roku 2022 w ewidencji Pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie **było 355 zakładów**, które zatrudniały ogółem: **11491 pracowników** z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg. następującej klasyfikacji działalności:

**Wyk. Zestawienie zakładów wg PKD z największą liczbą pracowników**



Pracownicy pionu nadzoru higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili w 2022r. **152** kontrole u **100** pracodawców, zatrudniających łącznie 6427 pracowników. Nadzorem objętych zostało 28% zewidencjonowanych podmiotów.

W porównaniu do roku ubiegłego przeprowadzono 10% więcej kontroli.

Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 19 zakładach objętych kontrolami.

## 6.1 Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.

- ◆ **nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami** – 46 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz w obiektach stosujących chemikalia,
- ◆ **nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3** – 3 kontrole, w obiektach zajmujących się stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- ◆ **nadzór nad produktami biobójczymi** – 20 kontroli, w tym m.in. w obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze oraz w obiektach stosujących produkty biobójcze,
- ◆ **nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy** – 42 kontrole,
- ◆ **nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy** – 24 kontroli.
- ◆ **nadzór nad produktami kosmetycznymi** – 6 kontroli

**Przekroczenia normatywnych higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 20 skontrolowanych badaniach zakładach pracy.** Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2022r., tak jak w latach poprzednich, dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja wyrobów tartacznych (PKD 16)
- produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23)
- wydobywanie żwiru i piasku; wydobywanie gliny i kaolinu (PKD 08)
- działalność usługowa związana z leśnictwem (PKD 02)
- produkcja pozostałych mebli (PKD 31)
- pobór, uzdatnianie i dostarczanie wody (PKD 36)

Ogółem **w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2022r. zatrudnionych było 325 pracowników.** Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, były ponadnormatywny hałas.

Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pionu higieny pracy ukierunkowane były na wyegzekwowanie od pracodawców poprawy warunków pracy, m.in. poprzez podjęcie działań mających na celu obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy. Pracodawcy zobligowani byli również do opracowania i następnie wdrażania w życie programów działań organizacyjno-technicznych zmierzających do obniżenia poziomu hałasu. Zalecono również aby zapewнили pracownikom odpowiednie środki ochrony indywidualnej tj. ochronniki słuchu, środki ochrony dróg oddechowych (maski ochronne) oraz egzekwowanie poprawności ich stosowania.

W wyniku przeprowadzonych w 2022r. przez Państwową Inspekcję Sanitarną postępowań administracyjnych i egzekucyjnych dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych oraz realizacji zadań wynikających z bieżącego nadzoru nad zakładami pracy, wydano:

**39 decyzji**, w tym:

- ◆ 19 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy
- ◆ 4 decyzje dot. obniżenia ponadnormatywnego zapylenia oraz czynników chemicznych.

**Nakazy decyzji głównie dotyczyły m.in.:**

- Braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych,
- Przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- Braku lub nieprawidłowej ocena ryzyka zawodowego,
- Braku lub nieuzupełnionych rejestrów czynników szkodliwych oraz karty badań i pomiarów,
- Poprawy złego stan sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.
- Nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin dotyczyły (braku spisu bądź nie zaktualizowanego spisu stosowanych w zakładzie substancji niebezpiecznych lub substancji stwarzających zagrożenie, mieszanin niebezpiecznych lub mieszanin stwarzających zagrożenie, braku kart charakterystyki stosowanych substancji niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie, mieszanin niebezpiecznych, mieszanin stwarzających zagrożenie, brak oznakowanego miejsca gdzie stosuje się substancje niebezpieczne lub substancje stwarzające zagrożenie, mieszaniny niebezpieczne lub mieszaniny stwarzające zagrożenie, brak oznakowanego miejsca przechowywania, składowania stosowanych mieszanin niebezpiecznych, mieszanin stwarzających zagrożenie, brak instrukcji w magazynie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin określających ich sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu, brak instrukcji stanowiskowych, brak lub niezaktualizowana ocena ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny),
- Nieprawidłowości w zakresie czynników biologicznych dotyczyły (braku oceny ryzyka zawodowego na jakie jest lub może być narażony pracownik w czasie trwania narażenia na działanie szkodliwego czynnika biologicznego na stanowisku pracy, braku rejestru pracowników i prac narażających pracownika na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, brak znaku ostrzegawczego przed zagrożeniem biologicznym, brak instrukcji bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi,
- Nieprawidłowości w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych dotyczyły (braku rejestrów prac i pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym),
- Podjęcia działań i środków zmierzających do obniżenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia zapylenia oraz czynników chemicznych na stanowiskach pracy.

**Tabela: Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego**

<b>Kontrole</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
<b>Czynniki chemiczne</b>	70	72	28	40	46
<b>Czynniki biologiczne</b>	46	31	7	16	24
<b>Czynniki biobójcze</b>	23	33	24	44	20
<b>Czynniki rakotwórcze</b>	13	22	2	29	42



## 6.2 Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów

Polska od 01.06.2007r. w raz z krajami Unii Europejskiej wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów w tym sporządzenia karty charakterystyki substancji czy też mieszaniny stwarzającej zagrożenie oraz od 01.12.2010r. Rozporządzenia CLP dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów.

Skierowane jest do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka.

W 2022 roku przeprowadzono ogółem **46 kontroli** w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących stosowania chemikaliów m.in. zapewnienia karty charakterystyki, prawidłowego oznakowania i etykietowania opakowań, przestrzegania ograniczeń dotyczących produkcji, wprowadzania do obrotu i stosowania niektórych niebezpiecznych substancji, mieszanin i wyrobów.

Karta charakterystyki jest podstawowym narzędziem służącym do przekazywania informacji w zakresie klasyfikacji niebezpiecznych mieszanin oraz informowania o zagrożeniach i zarządzaniu ryzykiem. Najważniejsze informacje, jakie stosujący chemikalia może uzyskać z karty charakterystyki to oprócz zidentyfikowania zagrożeń danej substancji czy mieszaniny informacje na temat pierwszej pomocy, postępowania z mieszaniną i jej magazynowaniem oraz informacje o wymaganych środkach ochrony indywidualnej.

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły m.in.:

- braku lub nieaktualnych kart charakterystyki substancji i mieszanin niebezpiecznych lub mieszanin stwarzających zagrożenie;
- braku spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej;
- braku oznakowanego miejsca przechowywania, składowania stosowanych mieszanin niebezpiecznych, mieszanin stwarzających zagrożenie;

## 6.3 Nadzór nad produktami biobójczymi

**Produkty biobójcze** przeznaczone są do niszczenia, odstraszania bądź unieszkodliwiania organizmów szkodliwych (np. grzyby, wirusy, bakterie, gryzonie). Stosowane są w gospodarstwach domowych

i w działalności zawodowej. W gospodarstwach domowych głównie do odstraszania owadów takich jak komary, muchy czy kleszcze oraz do dezynfekcji toalet, a w działalności zawodowej przede wszystkim w celach dezynfekcyjnych.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ◆ ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- ◆ rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

Substancje czynne, które nie mogą znajdować się w obrocie w danej kategorii zastosowania wymienione są w decyzjach Komisji o niewłączaniu niektórych substancji do załącznika I, IA lub IB do dyrektywy 98/8/WE.

**Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:**

- ◆ posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydanego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- ◆ dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- ◆ obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- ◆ zawartości substancji nie będących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- ◆ zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- ◆ stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- ◆ prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- ◆ statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

Na podstawie ewidencji, w 2022r. zarejestrowanych było **24 podmiotów udostępniających produkty biobójcze na rynku.**

W 2022r. w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono **20** kontroli, w tym skontrolowano 15 podmiotów udostępniających produkty biobójcze na rynku.

Podczas przeprowadzonych kontroli została wykryta 1 nieprawidłowość, obejmowała ona:

- ◆ wprowadzanie produktów biobójczych bez wymaganego pozwolenia.

## **6.4 Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest**

W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w 2022r., jak i w latach ubiegłych, upoważnieni przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem bądź transportem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

Prace polegające na usuwaniu lub zabezpieczeniu wyrobów zawierających azbest mogą być wykonywane wyłącznie przez wykonawców posiadających odpowiednie wyposażenie techniczne do prowadzenia takich prac oraz zatrudniających pracowników przeszkolonych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy usuwaniu i wymianie materiałów zawierających azbest. Przy wykonywaniu prac w narażeniu na azbest fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników ma właściwe stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego. Wykonawcy prac powinni posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności, w wyniku której powstają odpady niebezpieczne, a przed

przystąpieniem do demontażu wyrobów zawierających azbest zarówno właściciel, jak i wykonawca prac powinni poinformować o pracach właściwe organy administracji państwowej.

Pracownicy pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili w 2022r. na terenie powiatu kościerskiego 2 kontrole podczas prowadzonych prac powodujących kontakt z azbestem, dotyczących m.in.:

- ◆ prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest
- ◆ prac polegających na zabezpieczaniu wyrobów zawierających azbest

Prace rozbiórkowe wykonywane były przez firmę z innego powiatu.

### 6.5 Ocena warunków pracy i narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych

W roku 2022 pion higieny pracy wspólnie z pionem higieny komunalnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizował temat związany z nadzorem nad stanem higieniczno-sanitarnym w zakładach pogrzebowych oraz warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych. W zakresie pionu higieny pracy sprawdzono warunki pracy, wypełnianie przez pracodawców ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obowiązków wynikających z zatrudniania pracowników w warunkach narażenia na szkodliwe czynniki w środowisku pracy, w tym na szkodliwe czynniki biologiczne.

- ◆ Skontrolowano 4 podmioty zatrudniających 11 pracowników.
- ◆ Przeprowadzono 5 kontroli.

### 6.6 Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

Kolejna grupa pracowników będąca pod szczególnym nadzorem Inspekcji Sanitarnej to stanowiska pracy, na których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W 2022r. skontrolowanych zostało 20 zakładów pracy, a **liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wynosiła ogółem 1400.**

Wydano łącznie:

- ◆ **2** decyzje administracyjne.

Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono następujące uchybienia **2.**

### 6.7 Narażenie na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym

W roku 2022r. organ Inspekcji Sanitarnej prowadził działania kontrolne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (narażenie na pyły drewna, krzemionkę krystaliczną, spaliny diesla, oleje mineralne itp.)

W związku z powyższym skontrolowanych zostało **26 zakładów pracy.**

**Liczba pracowników narażonych bądź w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi - 650.**

Wydano łącznie 7 decyzji administracyjnych.

## 6.8 Choroby zawodowe

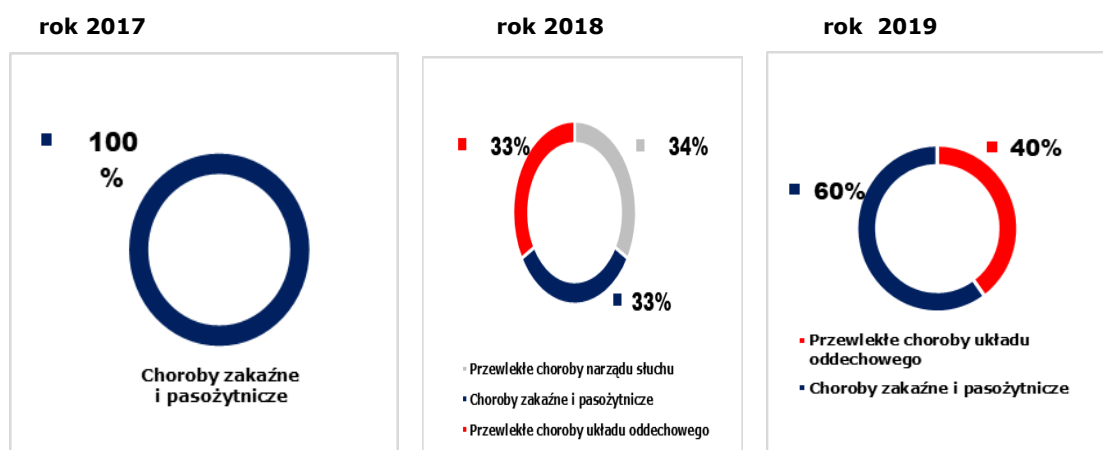
Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009r. w sprawie chorób zawodowych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (t.j. Dz.U. z 2013 r., poz. 1379 ze zm.).

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2022r. wpłynęło **6** zgłoszeń podejrzenia o chorobę zawodową. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających i administracyjnych wydano **1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej** oraz **3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej**

Tabela: Stwierdzone choroby zawodowe

Rodzaj choroby	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Przewlekłe choroby narządu słuchu	-	1	-	-	-	-
Choroby zakaźne i pasożytnicze	1	1	3	-	-	-
Przewlekłe choroby układu oddechowego	-	1	2	-	-	-
Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	-	-	-	-	-	1
<b>OGÓŁEM</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

Wyk. Procentowy udział rodzaju chorób zawodowych w poszczególnych latach.



Szczegółowe dane dotyczące stwierdzonych chorób zawodowych opracowywane są przez Instytut Medycyny Pracy w Łodzi w ramach Centralnego Rejestru Chorób Zawodowych. Celem Rejestru jest zbieranie i przetwarzanie danych dotyczących stwierdzonych chorób zawodowych i opracowywanie analiz kształtowania się zapadalności na te choroby. Rejestr jest tworzony na podstawie kart stwierdzenia chorób zawodowych przesyłanych przez państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarno-epidemiologicznych, po uprawomocnieniu się decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej.

## 6.9 Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami

- Organy samorządu terytorialnego, jak co roku informowano o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu i miasta.
- Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy – przekazywał informacje na temat zagrożeń w zakładach pracy oraz ocenach ryzyka zawodowego.
- Państwowa Inspekcja Pracy – przekazywała informacje na temat chorób zawodowych.

## 6.10 Promocja Zdrowia

W 2022r. podczas kontroli sanitarnych, wzorem lat ubiegłych, zajmowano się również promocją zdrowia poprzez szerzenie oświaty zdrowotnej. W szczególności zwracano uwagę na:

- Przestrzeganie przepisów z zakresu ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu.
- Przekazywanie informacji pracownikom o zagrożeniach występujących na stanowiskach pracy (np. badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, znaki nakazujące stosowanie środków ochrony indywidualnej, instrukcje stanowiskowe zawierające wszystkie niezbędne informacje, odzież ochronna i robocza).
- Stosowanie środków technicznych w zakładzie, dobór i stosowanie środków ochrony indywidualnej przez pracowników.
- Zachowanie higieny przez pracownika, szczególnie przy wykonywaniu prac w narażeniu na czynniki biologiczne, egzekwowanie zaleceń wynikających z rozporządzenia dot. bhp przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienia narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.
- Profilaktykę szczepień przy wykonywaniu prac w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne.
- Propagowanie zachowań prozdrowotnych wśród pracowników mających kontakt na stanowiskach pracy z czynnikami rakotwórczymi.
- Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – kampania „Dźwigaj z głową”.
- Propagowanie dobrych praktyk dotyczących sposobów pomiarów stężenia aktywności radonu w miejscach pracy, budynkach, lokalach i pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi.

Podczas kontroli pracownik pionu higieny pracy informował o kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – Dźwigaj z głową” prowadzonej przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia z siedzibą w Bilbao. Odsyłano do zapoznania się z kampanią na stronie internetowej <https://healthy-workplaces.eu/pl/get-involved/about-campaign> oraz pozostawiano materiały promujące kampanię.

## 7. OŚWIATA ZDROWOTA I PROMOCJA ZDROWIA

Działalność pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest realizacją zadań określonych w art. 6 ustawy o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* oraz działań, które wynikają z zaleceń *Światowej Organizacji Zdrowia, Komisji Europejskiej, Ministerstwa Zdrowia*, a także sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa.

Oświat Zdrowotna podejmuje zadania, których podstawowym celem jest ochrona zdrowia ludzkiego w formie realizacji programów edukacyjnych adresowanych do dzieci i młodzieży oraz działań informacyjnych skierowanych do ogółu społeczeństwa.

W roku 2022 Inspekcja Sanitarna realizowała:

- ◆ Programy edukacyjne oraz
- ◆ Działania akcyjne, w tym profilaktyka chorób zakaźnych i niezakaźnych.

### 7.1 Programy edukacyjne

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące programy:

- ◆ **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej
- ◆ **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**
- ◆ **„Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- ◆ **„Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- ◆ **„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”** - ogólnopolski program edukacyjny dla dzieci przedszkolnych (6-letnich).

#### Akcje i interwencje nieprogramowe

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące akcje i interwencje:

- ◆ Światowy Dzień bez Tytoniu
- ◆ Światowy Dzień Rzucenia Palenia
- ◆ Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia
- ◆ Bezpieczny Wypoczynek letni i zimowy
- ◆ Wystaw Grzybów

### Trzymaj Formę!

Ogólnopolski program edukacyjny **„Trzymaj Formę!”** został opracowany z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego, jako realizacja zadań strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia oraz Narodowej Strategii opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Grupą docelową programu są uczniowie V- VIII klas szkoły podstawowej i ich rodzice. W programie biorą udział 2 placówki szkolne. Liczba uczniów biorących udział w programie 287 dzieci.

## Krajowy program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV

Działania prewencyjne w zakresie HIV/AIDS rozpoczęto w latach dziewięćdziesiątych. Podstawą realizacji są wytyczne zawarte w Krajowych Programach Zapobiegania HIV/AIDS, które opracowuje Krajowe Centrum ds. AIDS.

Podobnie jak poprzednio za cel główny stawia sobie ograniczenie liczby nowych przypadków zakażeń wirusem HIV m.in. poprzez wzrost wiedzy społeczeństwa, zmianę postaw i zachowań zdrowotnych zwłaszcza ludzi młodych oraz poprawę jakości życia ludzi dotkniętych problemem HIV/AIDS.

W ramach programu przy współpracy Starostwa Powiatowego i Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz Urzędu Gmin w powiecie kościerskim zorganizowano w roku 2022 2 konkursy. **Konkurs XII Edycji Przeglądu Małych Form Teatralnych dot. HIV/AIDS oraz Uzależnień 2022** oraz konkurs na film edukacyjny na temat profilaktyki HIV/AIDS pt: **„Krótki Film o HIV”**. Dodatkowo zostali zaproszeni uczniowie ze szkół ponadpodstawowych i podstawowych do obejrzenia spektakli oraz projekcji filmów. Łącznie w akcji wzięło udział ok. 270 dzieci.

## „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15, a 49 rokiem życia oraz ograniczenie używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków, w tym środków zastępczych) przez młodzież.

Program edukacyjny w zakresie profilaktyki uzależnień, autorstwa dra Krzysztofa Wojcieszka pt. **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. Program jest jednym z komponentów pięcioletniego Projektu KIK/68 **„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnienia od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”** współfinansowanego w ramach Szwajcarsko- Polskiego Programu Współpracy.

Projekt realizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny w partnerstwie czterech instytucji: Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Krajowego Biura Do Spraw Przeciwdziałania Narkomanii, Instytutu Medycyny Pracy im. Jerzego Nofera w Łodzi oraz Instytutu Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie.

Do programu zgłosiły się 1 placówka ponadpodstawowa z terenu miasta Kościerzyna. Liczba uczniów biorących udział w programie 29.

## Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz „Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.”

Oba programy profilaktyczne kierowane są do uczniów szkół ponadpodstawowych, szkolenia nt. zagrożeń wynikających z zakażeń HBV i HCV oraz sposobów zapobiegania im, a także wczesnego wykrywania zachorowań i profilaktyki czerniaka zostały przeprowadzone przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Celem szkoleń było podniesienie poziomu wiedzy na temat infekcji wywołanych przez wirusy zapalenia wątroby typu B i C oraz odpowiedzialnego korzystania z solarium i właściwej ochrony przed promieniowaniem UV.

W każdym programie brały udział 3 placówki ponadpodstawowe z terenu miasta. Zamieszczono informację na Facebooku nt. profilaktyki raka skóry, „Jak ocenić czy znamię jest łagodne czy złośliwe?”

W programie „Podstępne WZW” biorą udział 3 placówki szkolne, liczba uczniów oraz rodziców biorących udział w programie 1391 dzieci.

W programie biorą udział 3 placówki szkolne, liczba uczniów oraz rodziców biorących udział w programie 1425 dzieci.



## „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkolaków. Program został opracowany i zatwierdzony na podstawie porozumienia pomiędzy Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a Głównym Inspektorem Sanitarnym, który ma na celu promocję i edukację zdrowotną w placówkach przedszkolnych.

Program skierowany jest głównie do **dzieci przedszkolnych (6-letnich)**, a jego celem jest edukacja dzieci z zakresu znaczenia żywności ekologicznej, umiejętności rozpoznawania ich na półkach sklepowych oraz znaczenia rolnictwa ekologicznego dla każdego człowieka. Projekt programu ma

za zadanie ułatwić dzieciom zrozumienie czym są produkty ekologiczne, skąd się biorą i dlaczego warto je wybierać. Elementami lekcji jest piramida zdrowego stylu życia dla dzieci, prawidłowe rozmieszczenie produktów w lodówce oraz nauka skutecznego mycia rąk.

W programie biorą udział 3 placówki przedszkolne. Liczba uczniów biorących udział w programie 163 dzieci.

## 7.2 Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia

### AKCJA ŚWIATOWEGO RZUCANIA PALENIA TYTONIU

17 listopada odbyła się akcja Rzucania Palenia Tytoniu, w związku z tym pracownik oświaty zdrowotnej PSSE w Kościerzynie przy współpracy nauczycieli i pielęgniarki medycyny szkolnej Powiatowego Zespołu Szkół Nr 1 w Kościerzynie zorganizowali stoisko oświatowo edukacyjne z ulotkami i plakatami związanymi tematycznie z akcją rzucania palenia, przy którym społeczność szkolna mogła dokonać pomiaru ciśnienia tętniczego krwi, młodzież mogła demonstracyjnie użyć alkoholigli, ukazujących wirtualną zawartość alkoholu we krwi. Odbył się również pokaz demonstracyjny palącego się papierosa i ukazujący negatywne skutki palenia papierosów, a także wirtualna koszulka ukazująca rozmieszczenie poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka. Młodzież obejrzała film edukacyjny dotyczący skutków używania papierosów i e-papierosów.

Zamieszczono informację na stronie Facebooku nt. profilaktyki antytytoniowej Rady dla Palaczy Pt: „Co zyskasz, jeśli rzucisz palenie?” oraz fotorelacje z akcji profilaktycznej, która odbyła się w szkole.

### Zdjęcia : Zajęcia w PZS nr 1 w Kościerzynie





## ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU (31 maja)

W ramach akcji Światowego Dnia Bez Tytoniu zorganizowano konkurs plastyczny pt.: "E-papieros Niebezpieczny Gadżet". Celem konkursu jest poszerzenie wiedzy wśród uczniów na temat negatywnych skutków palenia e-papierosów, promowanie zasad zdrowego stylu życia bez nałogów oraz kształtowanie wśród młodzieży asertywnych postaw i zachowań prozdrowotnych.

Uczestnikami konkursu są uczniowie klasy VI-VIII szkoły podstawowej oraz szkoły ponadpodstawowe z powiatu kościerskiego. Ogłoszenie wyników oraz rozdanie nagród i dyplomów **odbyło się 31.05.2022r w Starostwie Powiatowym Kościerzynie**. Podczas tego dnia odbędzie się również wystawa prac plastycznych oraz stoisko oświatowo-zdrowotne promujące zdrowie. Łącznie do konkursu zgłoszono 35 prac plastycznych.

Zamieszczono informacje na stronie Facebook odnośnie konsekwencji zdrowotnych używania e-papierosów.

### Zdjęcia: wręczenie nagród uczestnikom konkursu



## PROMOCJA ZDROWEGO STYLU ŻYCIA (ZDROWE ODŻYWIANIE I AKTYWNOŚĆ FIZYCZNA)

W dniu 20.12.2022r w Szkole Podstawowej w Wysinie odbyły się warsztaty edukacyjne dla dzieci i młodzieży, dotyczące zdrowego żywienia i aktywności fizycznej, które poprowadziła pracownica Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie. Zajęcia odbyły się na podstawie założeń Nowej Piramidy Żywienia i Stylu Życia dla Dzieci i Młodzieży przeznaczonych dla dzieci w wieku 4-18 lat. Podczas omawiania piramidy żywienia dzieci tworzyły wspólną piramidę żywienia. Natomiast starsze dzieci oprócz prelekcji tematycznej miały okazję przekonać się jak działają alkogogle, które symulują zaburzenia jakich doznaje osoba po spożyciu alkoholu. W akcji profilaktycznej wzięło udział 69 dzieci.

### Zdjęcie: Zajęcia w SP w Wysinie



## WYSTAWA GRZYBÓW

W miesiącu październiku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie wraz z Nadleśnictwem Kościerzyna oraz Ligą Ochrony Przyrody zorganizowała wystawę grzybów jadalnych, niejadalnych oraz trujących dla przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz osób prywatnych. Podczas wystawy pracownicy Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili warsztaty edukacyjne, omówili podstawowe zasady grzybobrania. Podczas wystawy pokazano różnorodne gatunki grzybów oraz porównano grzyby jadalne z trującymi. Nadleśnictwo Kościerzyna oraz Liga Ochrony Przyrody przygotowały dla dzieci prezentację nt. gatunków grzybów znajdujących się pod ochroną. Łącznie udział w zajęciach wzięło 11 placówek, 870 dzieci i osób dorosłych (m.in. turystów).

### Zdjęcia: Wystawa grzybów





## 7.3 Dodatkowe działania

Przekazywanie do WSSE **miesięcznego raportu** dotyczącego aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

### ◆ „Wybieraj zdrową żywność”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie po raz kolejny włączył się w kampanię informacyjną „Wybieraj zdrową żywność” na temat świadomych wyborów żywieniowych. Kampania jest realizowana przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym.

Tematami tegorocznej edycji kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” są:

1. Suplementy diety.
2. Higiena żywności (w tym tematyka chorób przenoszonych drogą pokarmową).
3. Znakowanie żywności z uwzględnieniem alergenów.

Kampania skierowana jest do osób w wieku 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Celem kampanii jest zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.

### ◆ III Pomorski Festiwal Krótkich Filmów o HIV

Konkurs skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych z województwa pomorskiego. Celem konkursu jest przekazanie informacji dotyczących zasad profilaktyki HIV/AIDS, promowanie odpowiedzialności za własne życie i zdrowie oraz szacunku wobec siebie i innych, integrowanie środowisk szkolnych i inspirowanie ich do działań w zakresie profilaktyki zdrowotnej poprzez kontakt ze sztuką i aktywność artystyczną.

### ◆ Profilaktyka nadużywania Alkoholu

W dniu 24.06.2022r w Parku Miejskim w Kościerzynie Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie uczestniczyła w pikniku profilaktycznym w ramach kampanii „Kolory Trzeźwości i Bezpieczeństwa” organizowanym przez Urząd Miasta oraz Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej z zjeżdżalnią, pokaz sztuczek magicznych, wata cukrowa, gry zręcznościowe, grill, fotobudka, gadżety profilaktyczne, kącik malucha i innych zabaw dla całej rodziny. Przy stoisku PSSE można było dokonać pomiaru ciśnienia tętniczego krwi, dla dzieci i młodzieży atrakcją były alkogogle, które mają za zadanie pokazywać niebezpieczeństwo i ryzyko prowadzenia pojazdu pod wpływem alkoholu. Dodatkowo dla dorosłych czekały ulotki profilaktyczne z zakresu bezpiecznego wypoczynku, gryzobrania, profilaktyki antytytoniowej oraz wszawicy.

**Zdjęcia: Piknik profilaktycznym w ramach kampanii „Kolory Trzeźwości i Bezpieczeństwa”**



## 8. DZIAŁANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie, w zakresie nadzoru zapobiegawczego realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego przez uczestniczenie w procesie inwestycyjnym, pełniąc rolę zapobiegawczą.

W dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego głównym zadaniem jest:

Sprawować nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji przy zajmowaniu stanowisk dotyczących m.in.:

- ◆ projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego, ,
- ◆ projektów planów remediacji,
- ◆ warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do oceny występowania znaczącego zagrożenia dla zdrowia ludzi na danym terenie,
- ◆ oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,

Sprawować zapobiegawczy nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii, postanowień i decyzji na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji w obiektach istniejących i planowanych (m.in. projektowanie, zmiana sposobu użytkowania, dopuszczenie do użytkowania obiektu budowlanego, uzyskiwania odstępstw od przepisów warunków technicznych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy), w szczególności obiektów i urządzeń objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

**W 2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zajął 186 stanowisk w zakresie spełnienia warunków sanitarno-higienicznych i ochrony środowiska, w następującym zakresie:**

- ◆ **7 wniosków** w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- ◆ **6 wniosków** w sprawie zaopiniowania/uzgodnienia miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- ◆ **72 wnioski** co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko;
- ◆ **6 wniosków** w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- ◆ **14 wniosków** dotyczących dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu;  
oraz
- ◆ **14 wniosków** w sprawie ocen higienicznych/weryfikacji materiałów na zastosowanie materiałów planowanych do użycia do dystrybucji / uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia;
- ◆ **36 wniosków** dotyczących innych spraw (korespondencje, informacje, pisma).

W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzono 36 wniosków oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzono 15 wniosków

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie kładzie szczególny nacisk na uświadamianie inwestorów o niewątpliwych korzyściach wynikających ze ścisłego zastosowania się do wymagań higienicznych i zdrowotnych w miejscach gdzie przebywają i pracują ludzie.

Zaobserwowano wysoką aktywność gmin w dziedzinie planowana przestrzennego, niewątpliwie jest to związane z chęcią rozwoju w zakresie nowych inwestycji jak i ochronie terenów potencjalnie wrażliwych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie zwraca szczególną uwagę (po zapoznaniu się z prognozą oddziaływania na środowisko) na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, zasad ochrony środowiska, zasad obsługi komunikacyjnej, zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną - mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości, zapewnienie właściwej gospodarki odpadami oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy chronionej, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej oraz jakości powietrza atmosferycznego.

Istotnym czynnikiem mającym wpływ na stan sanitarny powiatu były działania zapobiegawcze przy planowaniu lokalizacji inwestycji będących przedsięwzięciami mogącymi potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko - w rozumieniu przepisów ochrony środowiska. W ramach tego postępowania zwracano uwagę na zgodność ich lokalizacji z ustaleniami m.p.z.p. oraz oceniano wpływ danego przedsięwzięcia na środowisko oraz zdrowie i warunki życia ludzi zamieszkujących w ich sąsiedztwie. W szczególności analizowano skuteczność planowanych zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego oraz rozwiązań związanych z dotrzymaniem obowiązujących norm hałasu w środowisku. Wymagano stosowania zabezpieczeń zapewniających uzyskanie dopuszczalnego poziomu hałasu na terenach zabudowy chronionej akustycznie (dotyczy to zarówno prac w trakcie budowy jak i hałasu powodowanego pracą np. urządzeń wentylacyjnych podczas eksploatacji).

Zwracano uwagę na zagrożenia dla środowiska gruntowo-wodnego (zabezpieczenie odpowiedniej jakości wody pitnej, odprowadzenie ścieków, właściwej gospodarki odpadami, nawozami naturalnymi, stosowania rozwiązań ograniczającej emisję pyłów i gazów do atmosfery).

**W 2022r. obserwuje się utrzymujący trend w odniesieniu do lokalizacji farm fotowoltaicznych**, świadczy to o zwiększonej świadomości oraz chęci wprowadzania pro ekologicznych rozwiązań, na co ma również wpływ dostęp do środków Unii Europejskiej. Zaobserwowano wzrost inwestycji związanych z zabudową mieszkaniową, dla powierzchni inwestycji powyżej 0,5ha.

Uzgodniane były tylko te przedsięwzięcia, które na podstawie przedłożonych dokumentów oraz przepisów prawa nie powinny stwarzać zagrożenia dla zdrowia i warunków życia ludzi zamieszkujących w ich sąsiedztwie.

W ostatnich latach zauważono wzrost liczby nowo powstałych i nowobudowanych obiektów budowlanych oddawanych do użytku.

W dużej mierze są to budynki usługowe, restauracyjne, obiekty związane z wypoczynkiem i rekreacją. Przekazywane do użytkowania obiekty realizowane były na ogół na podstawie dokumentacji projektowej uzgodnionej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Uzgodnianie dokumentacji projektowej oraz uczestniczenie w dopuszczeniu obiektów do użytkowania umożliwia eliminację nieprawidłowości w zakresie rozwiązań programowo-funkcjonalnych, wykończenia pomieszczeń, instalacji sanitarnych, warunków środowiska pracy oraz wyposażenia obiektów, tak aby w trakcie eksploatacji nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

## 9. NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

Państwowa Inspekcja Sanitarna na podstawie art. 4 ust.1 pkt 9a i ust. 2 pkt 1a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985r. w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej (NSP), w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

Zgodnie z ww. ustawą nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

**Środek zastępczy (ŚZ)** to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie **nie prowadził w 2022r. żadnego postępowania związanego z wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych i nowej substancji psychoaktywnej.**

**Tabela Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi**

ROK	Liczba spraw związanych ze środkami zastępczymi, które wpłynęły do PPIS w Kościerzynie
2016	8
2017	3
2018	1 (przekazana do Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku)
2019	0
2020	0
2021	0
2022	0

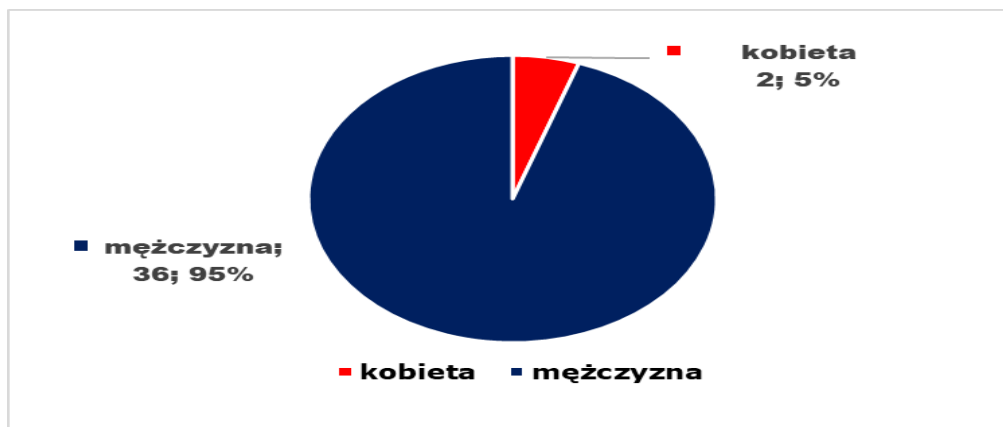
Podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne zgłaszają państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, właściwemu ze względu na siedzibę tego podmiotu, wystąpienie zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną.

Zgłoszone dane gromadzone są w systemie SMIOD i służą do sporządzenia corocznego Raportu Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącego zatrucień środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną w Polsce.

Na podstawie meldunków przesyłanych przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w trybie codziennym, uzyskano informację o interwencjach medycznych związanych z zatruciem/podejrzeniem zatrucia substancjami psychoaktywnymi.

W 2022r. do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wpłynęły ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie **38 przypadków** interwencji medycznych związanych z zatruciem lub podejrzeniem zatrucia środkami psychoaktywnymi, 36 zgłoszeń dotyczyła mężczyzn (95%), 2 kobiet (5%).

**Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc środkami psychoaktywnymi w 2022r.**



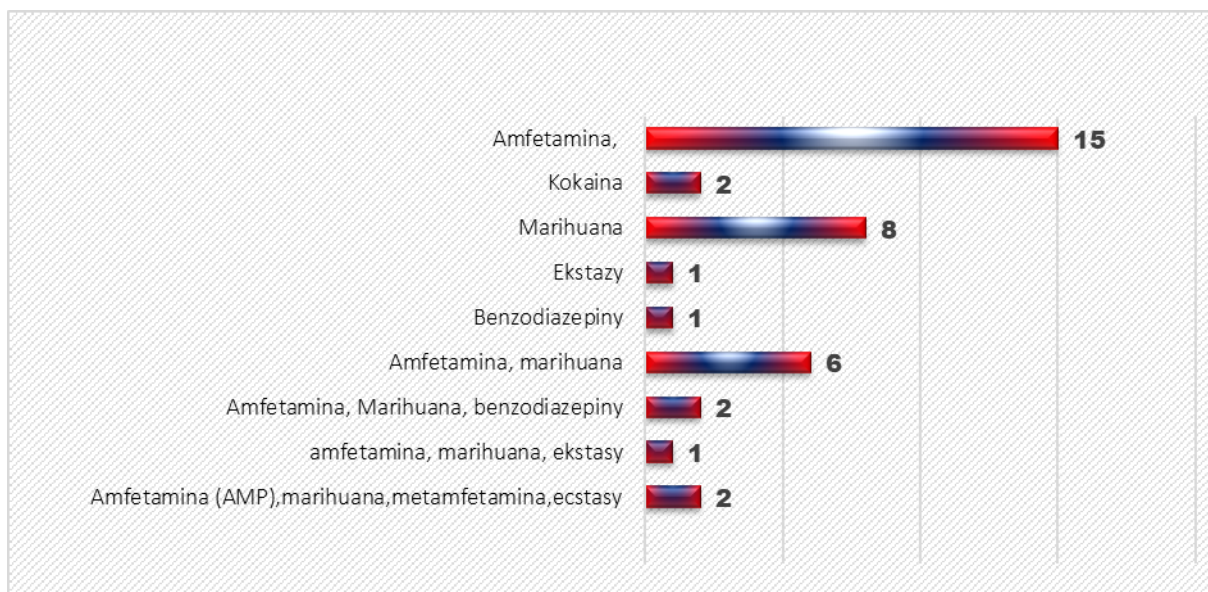
W roku 2022 Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie **nie odnotowała przypadków zatruc środkami zastępczymi (SZ) lub nowymi substancji psychoaktywnej (NSP).**

W grupie wiekowej do 18 r.ż. zarejestrowanych zostało łącznie 3 interwencje medyczne. W populacji dzieci i młodzieży największa liczba zgłoszeń dotyczyła osób z grupy wiekowej 16 – 18 lat (3), 13 – 15 lat (1). Z kolei w grupie wiekowej powyżej 18 r.ż. liczba zgłoszonych interwencji medycznych była znacznie większa od liczby interwencji wśród pacjentów do 18 r.ż.. W grupie osób pełnoletnich największa liczba zgłoszeń dotyczyła grupy wiekowej 19 – 29 lat (17), 30 – 29 lat (11) i grupy 40 – 49 lat (7).

**Tabela. Liczba zgłoszeń interwencji medycznych z podziałem na wiek w 2022r.**

Wiek	Grupa wiekowa	Przedział wiekowy	Liczba zgłoszeń
do 18 r.ż.	1	0 – 6 lat	0
	2	7 – 12 lat	0
	3	13 – 15 lat	1
	4	16 – 18 lat	2
<b>Razem do 18 r.ż.</b>			<b>3</b>
powyżej 18 r.ż.	5	19 – 29 lata	17
	6	30 – 39 lat	11
	7	40 – 49 lat	7
<b>Razem powyżej 18 r.ż.</b>			<b>35</b>
<b>RAZEM</b>			<b>38</b>

**Wyk. Wykaz substancji psychoaktywnych, które były przyczyną zatruc, w odniesieniu do liczby osób**



W 2022r. organ Inspekcji Sanitarnej podjął działania w sprawie pojawiających się w sprzedaży produktów na bazie konopi w postaci liquidów, suszu, jonów, blantów zawierających w swoim składzie zgodnie z deklaracją na opakowaniu, substancję HHC-O (O-acetyloheksahydrokanabinol). HHC-O jest estrem substancji HHC, która jest substancją regulowaną na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 sierpnia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych (Dz.U. z 2022r. poz. 1665 ze zm.). HHC jest zbliżony w swoim działaniu do THC. Substancja HHC-O jest traktowane jako potencjalny środek zastępczy.

W w/w zakresie przeprowadzono 3 kontrole obiektów na terenie miasta Kościerzyna.

Podczas kontroli nie stwierdzono produktów zawierających w swoim składzie HHC-O.