



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w SŁUPSKU**

**Informacja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupsku
dotycząca bezpieczeństwa sanitarnego w sezonie letnim w roku 2024 na
terenie powiatu słupskiego.**

**INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W SŁUPSKU
DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W SEZONIE LETNIM W ROKU 2024 NA
TERENIE POWIATU SŁUPSKIEGO**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku w sezonie letnim 2024 r. podejmował działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, uwzględniając wzmożony napływ turystów w czasie wakacji.

Problematyka higienicznych warunków środowiska, bezpieczeństwa wypoczynku ze szczególnym uwzględnieniem wypoczynku dzieci i młodzieży, bezpieczeństwa żywności jest ważnym zadaniem służb sanitarno-epidemiologicznych. Podejmowano czynności kontrolne oraz wykonywano stosowne badania laboratoryjne w ramach ustalonego harmonogramu oraz w przypadku uzyskania informacji mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzi. W ramach działań profilaktycznych prowadzono działalność oświatowo - promocyjną w zakresie zdrowia publicznego.

I. DZIAŁANIA W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO I BIEŻĄCEGO NADZORU SANITARNEGO

Działania w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w okresie czerwiec-sierpień 2024 r. dotyczyły następujących obiektów w porównaniu do identycznego okresu 2023 r:

Typ	Obiekt	Liczba obiektów pod nadzorem		Liczba kontroli		Liczba próbek pobranych		Decyzje/opinie/oceny	
		2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Zakłady użyteczności publicznej	Zakłady opieki zdrowotnej (SPZOZ, NZOZ)	57	57	6	12	0	0	1	4
	Prywatne gabinety lekarskie	46	43	5	3	0	3	0	3
	Hotele, Pensjonaty, Ośrodki wczasowe	167	167	22	21	0	0	3	4
	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria	42	42	0	0	0	0	0	0
	Toalety publiczne i ogólnodostępne	9	9	0	0	0	0	0	0
	Imprezy masowe	0	0	0	0	0	0	4	2
Woda do spożycia i kąpiel	Zaopatrzenie w wodę – wodociągi publiczne + lokalne	167	162	17	28	61	42	11	13
	Kąpieliska	15	14	15	14	15	14	73	60
	Miejsca wykorzystywane do kąpiel	0	1	0	0	0	0	1	2
	Parki wodne Baseny	15	17	6	9	44	45	0	4
Zakłady żywienia -żywnościowe	Zakłady produkcji żywności	44	50	9	13	12	13	2	2
	Zakłady obrotu żywnością	466	437	32	30	15	3	11	35
	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	365	349	95	71	25	45	49	70
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	181	172	37	27	0	0	8	19
Placówki wypoczynku	Kolonie, półkolonie, obozy	348	312	31	51	0	0	0	1

Odbiory	Kontrola spełnienia wymagań higieniczno-zdrowotnych w obiektach przed podjęciem działalności gospodarczej	0	0	24	23	0	0	22	21
	RAZEM	1922	1832	299	302	172	165	185	240

Bezpieczeństwo epidemiologiczne

W każdym przypadku otrzymania zgłoszenia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej podejmowane są działania przeciwepidemiczne.

W okresie od 01.06.2024 r. do 31.08.2024 r. na terenie powiatu słupskiego odnotowano 17 przypadków krztuśca. Najwięcej przypadków stwierdzono w: gminie Kobylnica – 5 przypadków, Ustce gm. wiejskiej – 5 przypadków, Ustce gm. miejskiej – 4 przypadki. Wystąpiły 4 ogniska rodzinne.

Odnotowano 60 przypadków boreliozy. Najwięcej przypadków odnotowano w: gminie Dębica Kaszubska – 12, gminie Redzikowo – 12, gm. wiejskiej Ustka – 7. Do ukłuc przez kleszcze dochodziło zazwyczaj na terenach leśnych i działkach rekreacyjnych.

Zarejestrowano 69 pokąsań przez zwierzęta. W 11 przypadkach osoby pokąsane zostały poddane szczepieniu przeciw wścieklicznie w Centralnym Punkcie Szczepień przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Janusza Korczaka w Słupsku Sp. z o.o. ul. Hubalczyków 1.

W omawianym okresie do PPIS w Słupsku wpłynęły 3 zgłoszenia rozpoznania gruźlicy u mieszkańców z terenu powiatu słupskiego. W związku z otrzymanymi zgłoszeniami zarówno osoby chore jak osoby ze styczności objęto nadzorem epidemiologicznym. W tym zakresie prowadzona jest współpraca z Poradnią Chorób Płuc i Gruźlicy w Słupsku. Nadzór epidemiologiczny nad gruźlicą jest wymagający. Podejmowane działania są wieloobszarowe i wymagają współpracy z różnymi instytucjami jak np. Gminnymi Ośrodkami Pomocy Społecznej, Policją, ośrodkami POZ.

Na terenie powiatu słupskiego wystąpiły 3 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową:

- 2 ogniska domowe, których czynnikiem etiologicznym były pałeczki Salmonelli (4 chore osoby);
- 1 ognisko w przedszkolu, wywołane przez rotawirusy (4 chore osoby).

W omawianym okresie zarejestrowano 7 pojedynczych przypadków zachorowań wywołanych przez pałeczki *Salmonella*.

Bezpieczeństwo wody do spożycia, wody w kąpieliskach/miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, sprawowanie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej i pływalniami.

Zaopatrzenie w wodę

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody do spożycia w sezonie letnim w powiecie słupskim pobrano do badań laboratoryjnych 42 próbki w ramach nadzoru sanitarnego. Z kolei w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzonej przez zarządców wodociągów, dokonano analizy 126 wyników badań jakości wody do spożycia.

Przeprowadzone działania potwierdziły, że jakość wody do spożycia pod względem bakteriologicznym oraz fizykochemicznym jest zgodna z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Wyjątek stanowią urządzenia wodociągowe zaopatrujące w wodę miejscowości: Mzdowo, Osowo, Zagórzycza, w których wystąpiły przekroczenia wartości dopuszczalnej paramentów fizykochemicznych takich jak: mętność, mangan. Dodatkowo w urządzeniach wodociągowych zaopatrujących miejscowości: Wodnica, Mzdowiec, Pustowo, Bierkowo wystąpiły przekroczenia dopuszczalnych wartości paramentów bakteriologicznych (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, bakterie grupy coli, Escherichia coli). Zarządców wyżej wymienionych urządzeń wodociągowych zobowiązano do podjęcia działań w celu wyeliminowania przekroczeń i doprowadzenia jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.

Większość obiektów turystycznych i wypoczynkowych w pasie nadmorskim zaopatrywanych jest w wodę z wodociągów publicznych. Wyjątek stanowią: 2 obiekty w Poddąbiu, 1 w Dębiniu, 1 w Przewłoce, 1 w Ustce, 1 w Orzechowie Morskim, które zaopatrywane są z indywidualnych ujęć wody. Urządzenia te dostarczały w sezonie letnim wodę dobrej jakości.



Gospodarka ściekowa

Całość nieczystości płynnych z miejscowości w pasie nadmorskim, poprzez system kanalizacji przekazywana jest do oczyszczalni ścieków komunalnych w Ustce lub Rowach. Nieliczne ośrodki wczasowe z pasa nadmorskiego albo te zlokalizowane nad jeziorami, gromadzone są w zbiornikach bezodpływowych, a następnie taborem asenizacyjnym przewożone do punktów zlewnych znajdujących się w oczyszczalniach ścieków w ww. miejscowościach.

Gospodarka odpadami stałymi

W okresie sezonu letniego z uwagi na napływ wczasowiczów i turystów ilość odpadów ulega zwiększeniu. Samorządy poprzez specjalistyczne firmy prowadziły m. in. selektywny zbiór odpadów.

Urządzenia i obiekty rekreacji wodnej

W sezonie letnim 2024 r. pod nadzorem sanitarnym było 14 kąpielisk, 17 pływalni, w tym:

- 13 kąpielisk morskich położonych:
 - na terenie miasta Ustki 2: Ustka Zachód II i Ustka Wschód;
 - na terenie gminy Ustka 10: Przewłoka, Poddąbie, Dębina, Rowy Zachód – Domki Letniskowe, Rowy Zachód Radomsko, Rowy Zachód – Słoneczko, Rowy Zachód – Apator, Rowy Zachód – Centralne, Rowy Wschód – Słowińskie I, Rowy Wschód – Słowińskie II;
 - na terenie gm. Smołdzino 1 kąpielisko Czołpino;
- 1 kąpielisko śródlądowe na terenie gm. Kępice w Obłężu;
- 7 pływalni całorocznych: Park Wodny w Redzikowie, Dolina Charlotty w Strzelinku, Grand Lubicz, Lubicz, Jantar, Royal Baltic, Kormoran, a także 10 sezonowych: Magra, Lazur Bis, Holiday Park & Resort, Neptun, Jeanette, Słowińska Perła, Rosa Style, Poddąbek, Lawendowa Przystań oraz Family Resort.
- W sezonie letnim (od 01.06. do 31.08.2024 r.) pobrano próbki wody ze wszystkich nadzorowanych kąpielisk w ramach działalności statutowej i oceniono jakość wody kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. Na podstawie sprawozdań z badań pobranych próbek w ramach kontroli urzędowej - 14 i kontroli wewnętrznej - 47, wydano 60 bieżących ocen jakości wody dla kąpielisk, które na bieżąco były przekazywane dla zarządców kąpielisk oraz samorządom pocztą mailową oraz były umieszczane na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/pss-slupsk> i ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym <http://sk.gis.gov.pl/>. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku i Zarządcy pływalni zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) opracowali harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach, które realizowano zgodnie z harmonogramem.

W przypadkach gdy kontrole jakości wody na pływalniach przeprowadzane w okresie trwania sezonu letniego wykazały, że woda na pływalniach w tych obiektach nie spełniała wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022 r. poz. 1230), zarządzający tymi pływalniami prowadzili działania naprawcze w celu poprawienia jakości wody w nieckach basenowych, co było potwierdzone badaniami jakości wody wykonanymi w ramach kontroli wewnętrznej.

Plaże i tereny przyplażowe przy kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpeli

W związku z organizacją sezonu kąpielowego na terenie powiatu słupskiego zorganizowano plaże i tereny przyplażowe znajdujące się: w Ustce (plaża wschodnia – Ustka Wschód i plaża zachodnia – Ustka Zachód I oraz Ustka Zachód II), Przewłoce, Poddąbiu, Dębinie, Rowach (z wydzielonymi obszarami do kąpeli zlokalizowanymi przy zejściach: Domki Letniskowe, Radomsko, Słoneczko, Apator, Centralne, Słowińskie I i Słowińskie II), Czołpinie, a także w Obłężu. W obrębie wszystkich wyżej wymienionych kąpielisk funkcjonowały ustępy stałe całoroczne, ustępy stałe sezonowe, ustępy montowane sezonowo spłukiwane typu TOI-TOI. W granicach utworzonych kąpielisk ich organizatorzy przygotowali punkty medyczne zlokalizowane przy stanowiskach ratunkowych (Ustka, Przewłoka, Poddąbie, Dębina, Rowy, Czołpino, Obłęże). Ponadto w obrębie kąpielisk znajdowały się pojemniki na odpady oraz kosze do selektywnej zbiórki odpadów, które były opróżniane zgodnie z podpisanymi umowami na ich wywóz. Prace porządkowe w obrębie utworzonych kąpielisk prowadzono codziennie we wczesnych godzinach rannych lub popołudniowych.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W sezonie letnim w obiektach hotelarskich i innych obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych. W 9 z nich stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły



głównie braku wyników badań ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii Legionella sp., brak lub niewłaściwa dezynfekcja części do inhalatorów, brak sterylizacji części do inhalatorów, terminu ważności środków dezynfekcyjnych. Wobec kontrolowanych podmiotów, w których stwierdzono nieprawidłowości PPIS w Słupsku wszczął postępowania administracyjne.

Bezpieczeństwo żywności i żywienia

PPIS w Słupsku w związku z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia na bieżąco prowadzi rejestrację oraz zatwierdzanie zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego rozpoczynających działalność – na wniosek przedsiębiorcy oraz bieżący nadzór nad zakładami wpisanymi do rejestru.

W obiektach produkcji żywności, żywienia zbiorowego, obrotu żywnością będących pod nadzorem PPIS w Słupsku zlokalizowanych przy trasach i w miejscowościach turystycznych przeprowadzono ogółem 141 kontroli sanitarnych (kompleksowych, tematycznych, interwencyjnych, sprawdzających oraz na wniosek strony).

PPIS w Słupsku wydał łącznie 126 decyzji administracyjnych, w tym: 44 o zatwierdzeniu zakładu, 24 decyzje o warunkowym zatwierdzeniu zakładu, 27 decyzji uchylających/zmieniających/wygaszających decyzje, 29 decyzji płatniczych, 1 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego, 1 decyzję o wykreśleniu zakładu.

Stwierdzane najczęściej w trakcie kontroli nieprawidłowości:

- niezachowanie higieny przy procesie produkcji i sprzedaży żywności – niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników;
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych w szczególności nietrwałych mikrobiologicznie, brak segregacji przy przechowywaniu żywności;
- nieprzestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP.

Wobec prowadzących działalność, u których stwierdzano nieprawidłowości wydawano bieżące zalecenia, wszczynano postępowanie administracyjne, egzekwowano działania naprawcze oraz stosowano przewidziane prawem sankcje karne. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 27 mandatów karnych na kwotę 5900 zł.

W sezonie letnim w trakcie kontroli w obiektach żywienia zbiorowego w szczególności działających sezonowo przeprowadzono 11 testów używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano do badań laboratoryjnych 61 próbek środków spożywczych – zakwestionowano 35 próbek lodów z automatu z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii Enterobacteriaceae świadczących o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji.

Nadzór nad przestrzeganiem zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

PPIS w Słupsku w sezonie letnim 2024 nie odnotował zgłoszeń od podmiotów prowadzących działalność leczniczą, przypadków zatruc, podejrzeń zatruc oraz zgonów spowodowanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych tzw. dopalaczy na bieżąco prowadzona jest współpraca z przedstawicielami Policji – nie podejmowano działań z uwagi na brak stacjonarnych punktów sprzedaży na terenie powiatu słupskiego oraz brak zgłoszeń przypadków sprzedaży środków zastępczych przez osoby prywatne.

Bezpieczeństwo produktów kosmetycznych.

W sezonie letnim 2024 r. nie stwierdzono zgłoszeń nieprawidłowości dotyczących produkcji, konfekcjonowania, oznakowania, dokumentacji, sprzedaży produktów kosmetycznych

Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży

Przeprowadzono 51 kontroli sanitarnych, w tym 11 kontroli przy udziale Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia (obecność przedstawicieli podczas kontroli – rozmowy, pogadanki), podczas których prowadzono działania w zakresie edukacji zdrowotnej dotyczącej m.in. bezpieczeństwa podczas wakacji, profilaktyki wszawicy, boreliozy, higieny osobistej tzn. prawidłowego mycia rąk, profilaktyki uzależnień. Przekazano kierownikom wypoczynku materiały edukacyjno-informacyjne o powyższej tematyce oraz w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody związanego z występowaniem bakterii Legionella sp. w instalacjach ciepłej

wody. Dodatkowo informowano organizatorów i kierowników wypoczynku (drogą e-mailową oraz bezpośrednio podczas prowadzenia kontroli) o konieczności niezwłocznego informowania PPIS w Słupsku o przypadkach zatruc pokarmowych w oparciu o obowiązujące przepisy prawne (art. 921 ust. 2 pkt 6 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty Dz. U. z 2024 r. poz. 750 ze zm.).

Podjęto działania kontrolne w związku z jednym potwierdzonym wnioskiem dotyczącym nieprzestrzegania bezpiecznych i higienicznych warunków wypoczynku tj.: we wszystkich pokojach niepościelone łóżka; kurz na półkach, stolikach, szafkach nocnych; kurz i piasek przy dolnych prowadnicach w szafie ubraniowej, zapiaszczone i zaśmiecone okruchami pożywienia podłogi; śmieci na podłodze i łóżkach takie jak papierki po cukierkach, puste opakowania po ciastkach, chipsach i wodzie, kawałki makaronu, zużyty plaster, nadjedzone rogaliki w otwartych opakowaniach; w jednym pokoju obok szafy ubraniowej leżący mokry ręcznik i bielizna osobista, odzież leżąca na podłodze i stoliku, brudne skarpetki leżące na szafce i stoliku, brudna szklanka na stoliku, w jednym pokoju złączone łóżka; w łazienkach znajdujących się przy pokojach: mokra bielizna leżąca w brodziku, brudna miska ustępowa, zakurzone lustro, w jednym sanitariacie w rogu kabiny prysznicowej silikon w kolorze czarnym ze śladami wilgoci oraz ślady wilgoci na fudze za spluczką, zakurzone wentylatory

z pajęczynami, na umywalce brudna łyżeczka. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono grzywnę w postaci mandatu karnego w wysokości 200 zł. Wydawano doraźne zalecenie dotyczące natychmiastowego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Wypoczynek letni 2024 na terenie objętym nadzorem PPIS w Słupsku przebiegał w sposób bezpieczny, dowodem czego była bardzo mała ilość stwierdzonych nieprawidłowości, wystawionych mandatów i zgłoszonych interwencji.

Zestawienie wg problematyki załatwionych wniosków i podejmowanych działań interwencyjnych na terenie powiatu słupskiego:

Lp.	Przedmiot wniosku	Sezon 2023	Sezon 2024
1	Niewłaściwa jakość wody do spożycia (zanieczyszczenie związkami żelaza i mętność) wynikająca z eksploatacji przestarzałych sieci	0	2(1)*
2	Niewłaściwa gospodarka odpadami i ściekami	0	0
3	Niewłaściwy stan sanitarny zakładów użyteczności publicznej (zakłady fryzjerskie, hotele)	4(1)*	2(0)*
4	Niewłaściwa jakość produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	4(2)*	6(2)*
5	Niezachowanie właściwych warunków sanitarnych w zakładach żywnościowo-żywnościowych oraz wymagań higienicznych i zdrowotnych personelu	2(1)*	1(0)*
6	Prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością przy nie zachowaniu właściwych warunków sanitarno-technicznych	3(2)*	1(0)*
7	Niewłaściwe warunki wypoczynku dzieci i młodzieży	1(0)*	1(1)*
Ogółem		14(6)*	13(4)*

* uzasadnione

W przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmowano działania przewidziane prawem – wydano zalecenia pokontrolne, stosowano sankcje karne, wszczęto postępowania administracyjne, wydawano decyzje administracyjne.

Zestawienia zbiorcze dot. prowadzonego postępowania administracyjnego i nałożonych mandatów karnych w poszczególnych grupach obiektów czerwiec – sierpień 2024 r.

	Liczba		Kwota /PLN/		na poprawę stanu technicznego		inne	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Wodociągi	0	0	0	0	0	0	22	8
Zakłady produkcji żywności	1	2	300	100	0	0	2	2
Zakłady obrotu żywnością	3	4	800	900	1	0	10	35
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	15	16	4500	3550	1	0	48	70
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	1	5	100	1350	0	1	8	18
Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży	1	1	150	200	0	0	1	1
Ośrodki wypoczynkowe i pokoje gościnne	2	3	300	750	0	0	10	4
Ogółem	23	31	6150	6850	2	1	101	138

Ponadto w sezonie letnim 2024 r. pełnione były całodobowe dyżury telefoniczne pod numerem telefonu alarmowego 608 205 830 i stacjonarnego (59) 843 12 91.

II. DZIAŁANIA ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO DLA POWIATU SŁUPSKIEGO

Oddział Laboratoryjny posiada akredytację PCA AB 572.

Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii

Laboratorium wykonuje badania w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych przewodu pokarmowego:

- w ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową: osób chorych tj. z objawami chorobowymi ze strony układu pokarmowego, osób bez objawów chorobowych, ale będących w kontakcie z osobami chorymi oraz personelu bloku żywienia;

- w rodzinnych ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową: osób z kontaktu z chorym, u którego stwierdzono czynnik chorobotwórczy, wywołujący objawy chorobowe.

W sezonie 2024 r. (czerwiec-sierpień) laboratorium przeprowadziło badania próbek pochodzących z ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, które powiązane było z Zespołem Szkolno-Przedszkolny w Smołdzinie. Laboratorium wykonało 10 badań od osób z objawami chorobowymi oraz 47 badań od personelu związanego z blokiem żywienia – bez objawów.

W okresie przygotowania do sezonu i podczas trwania sezonu (od czerwca do sierpnia 2024) wykonano 2442 badania kału w kierunku nosicielstwa pałeczek chorobotwórczych z rodzaju *Salmonella* i *Shigella*, pochodzących od osób badających się przed podjęciem pracy w obiektach gastronomicznych/placówkach medycznych oraz 24 badań kału, pochodzące od uczniów/studentów/słuchaczy odbywających praktyki w obiektach gastronomicznych/placówkach medycznych.

Laboratorium Badania Wody i Gleby

Laboratorium wykonuje badania dostarczonych próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (w tym wody ciepłej użytkowej), wody z kąpielisk i z miejsc wykorzystywanych do kąpieli, wody na pływalniach pobranych przez próbkobiorców, którzy posiadają zaświadczenie o odbytym szkoleniu na Certyfikowanego Próbkobiorcę z pozytywnym wynikiem egzaminu wydanym przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania wykonywane są zgodnie z zakresem badań wykonywanych przez Laboratorium Badania Wody i Gleby.

W okresie od czerwca do sierpnia 2024 r. laboratorium PBW wykonało:

- w zakresie badań mikrobiologicznych jakości wody z kąpielisk i z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (liczba enterokoków kałowych oraz liczba bakterii *Escherichia coli*) - w zakresie działań statutowych („nadzorowych”) - 15 badań, w tym 30 oznaczeń mikrobiologicznych oraz 68 badań dla klienta zewnętrznego, tj. 136 oznaczeń.

Na zlecenie Gminy Miasta Ustka we wrześniu zaplanowano jeszcze dwa badania kąpielisk morskich.

- w zakresie badań wody ciepłej użytkowej dla klienta zewnętrznego wykonano w kierunku liczba bakterii *Legionella* przyjęto 82 próbki, w tym 164 badania, natomiast w zakresie działań statutowych („nadzorowych”) przyjęto 9 próbek i wykonano 18 badań.

- w zakresie badań próbek wody z pływalni w zakresie działań statutowych („nadzorowych”) wykonano 115 badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych, tj. 518 oznaczeń obejmujących parametry: ogólna liczba kolonii bakterii w 36°C, liczba bakterii *Escherichia coli*, liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, liczba bakterii *Legionella*, mętność, pH, chlor wolny, chlor związany, stężenie azotanów, Σ THM, chloroform, utlenialność potencjał redox

- dla próbek wody do spożycia przez ludzi w zakresie działań statutowych („nadzorowych”) wykonano 72 badania, a tym samym 164 oznaczenia głównie obejmujące parametry mikrobiologiczne i fizykochemiczne w monitoringu grupy A z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) oraz wybrane parametry chemiczne tj. stężenie jonu amonowego, stężenie azotynów, stężenie azotanów, stężenie żelaza i stężenie manganu.

- dla próbek wody do spożycia przez ludzi dla klienta zewnętrznego wykonano 128 badania, a tym samym 384 oznaczenia obejmujące głównie parametry mikrobiologiczne liczba bakterii z grupy coli, *Escherichia coli* oraz liczba enterokoków kałowych.

Wszystkie metody badań posiadają akredytację Polskiego Centrum Akredytacji Nr AB 572 oprócz metody oznaczania potencjału redox.

Laboratorium Badania Żywności

W okresie od 01.06.2024 r. do 31.08.2024 r. w ramach urzędowej kontroli żywności (UKŻ) wykonało badania mikrobiologiczne w 56 próbkach.

Próbki badano metodami referencyjnymi zgodnie ze zleceniem klienta. W badanych próbkach oznaczano obecność pałeczek *Salmonella*, liczbę *Listeria monocytogenes*, liczbę *Enterobacteriaceae*. Łącznie w badanych próbkach wykonano 206 badań i 1329 oznaczeń.

W 45 próbkach lodów z automatu pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności około 78% nie spełniało kryteriów jakości mikrobiologicznej podanych w Załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadczącą o niezachowaniu właściwych warunków higienicznych w procesie produkcji lodów), pozostałe parametry mikrobiologiczne nie były dyskwalifikowane ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych.

W okresie od czerwca do sierpnia 2024 r. dla klienta zewnętrznego Laboratorium PBŻ wykonało badania w 10 próbkach środków spożywczych (lody z automatu). Próbki pobrano i dostarczono przez zleceniodawcę do badań z punktów gastronomicznych znajdujących się na terenie powiatu słupskiego (Ustka). W badanych próbkach dla klienta zewnętrznego wykonano ogółem 30 badań i 65 oznaczeń. W próbkach lodów nie stwierdzono ponadnormatywnej liczby *Enterobacteriaceae* świadczącej o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji.

Laboratorium PBŻ wykonuje badania mikrobiologiczne środków spożywczych z zastosowaniem metod referencyjnych, na które posiada akredytację.

III. DZIAŁANIA INFORMACYJNO-EDUKACYJNE

1. Informacje:

- Na stronie internetowej <http://www.gov.pl/web/psse-slupsk> oraz Facebooku PSSE Słupsk na bieżąco umieszczano informacje, ostrzeżenia oraz materiały edukacyjne związane z bezpieczeństwem wypoczynku -*#latozsanepldem #podokiemsanepldu*.
- W holu Stacji została wyeksponowana tablica informacyjno – edukacyjna nt. bezpieczeństwa wypoczynku dzieci i młodzieży w czasie wakacji letnich.

2. Prowadzenie akcji i kampanii:

- Akcje informacyjno – edukacyjne na temat zagrożeń dla zdrowia i życia wynikające m.in.: z nadmiernego promieniowania UV (profilaktyka czerniaka, udary cieplne) oraz innych zagrożeń takich jak zatrucia pokarmowe, ukąszenia przez kleszcze i owady.
- Bezpieczeństwo dzieci i młodzieży na koloniach i obozach.
- Profilaktyka w zakresie HIV/AIDS.

3. Monitoring kolonii i półkolonii letnich na terenie powiatu słupskiego oraz prowadzenie pogadank i dystrybucji materiałów informacyjno – edukacyjnych w zakresie:

- Bezpiecznego wypoczynku młodzieży w czasie pobytu na obozie, kolonii, w pociągu, nad wodą oraz w miejscu zamieszkania.
- Zagrożeń wynikających z używania środków odurzających - dopalaczy, narkotyków, alkoholu i przypadkowych kontaktów seksualnych.
- Podstawowych zasad higieny (w tym profilaktyka wszawicy).
- Profilaktyki zakażeń WZW typu A, B i C.
- Objawów zakażeń meningokokowych.
- Profilaktyki antynikotynowej.
- Prawidłowego postępowania przy ukąszeniu przez żmiję, kleszcza.
- Podstawowych informacji na temat wścieklizny, zatruc pokarmowych np. grzybami, pałeczkami Salmonelli.

Podjęto współpracę z Komendą Miejską Policji i WOPR przy realizacji części zadań.

POWIAT - działaniami objęto ok. 3800 osób.

PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku oceniając stan bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu słupskiego stwierdza, że podjęte działania przyniosły oczekiwane efekty w sezonie letnim 2024 r. Analiza danych z prowadzonych monitoringów, przeprowadzonych kontroli sanitarnych oraz badań elementów środowiska wykazała, że prowadzone planowe działania zapobiegawcze, naprawcze i edukacyjne przyczyniają się do zwiększenia odpowiedzialności i świadomości obywateli, a tym samym zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Słupsku


Włodzimierz Sławny