

2024

**Stan sanitarno –
higieniczny
województwa
pomorskiego**

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA W GDAŃSKU



SPIS TREŚCI

WSTĘP	2
ODDZIAŁ PRZECIWEPIDEMICZNY	3
ODDZIAŁ HIGIENY ŚRODOWISKA	56
ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSĆCI I ŻYWIENIA	102
ODDZIAŁ HIGIENY PRACY	159
ODDZIAŁ NADZORU NAD CHEMIKALIAMI	175
HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	182
OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	194
ODDZIAŁ HIGIENY RADIACYJNEJ	200
ODDZIAŁ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	203
DZIAŁ LABORATORYJNY	205

WSTĘP

Szanowni Państwo,

Miniony rok przyniósł zarówno sukcesy, jak i wyzwania. Wspólne wysiłki organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego pozwoliły na skuteczne zapobieganie zagrożeniom, nadal jednak nie brakuje obszarów, które stawiają przed organami naszej Inspekcji nowe zadania.

W ramach swojej działalności w ubiegłym roku wykonaliśmy 250 111 badań, przeprowadziliśmy 108 273 kontrole sanitarne i wizytacje, wydaliśmy 24 673 decyzje administracyjne i postanowienia, 2204 mandaty na łączną sumę ponad 565 tys. zł oraz 189 kar na łączną kwotę 429 tys. zł.

W 2024 r. zanotowano duży wzrost zachorowań na krztusiec, RSV i grypę, wzrosła liczba zakażeń wywoływanych przez wirusy przenoszone drogą pokarmową oraz liczba przypadków zachorowań na legionelozę. W zapobieganiu zachorowaniom na choroby zakaźne niezwykle cenną bronią są szczepienia ochronne. Niestety w ostatnich latach w województwie pomorskim, podobnie jak na terenie całego kraju obserwuje się narastanie tendencji unikania wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży. Tendencje te prowadzą do zmniejszenia odsetka osób uodpornionych w społeczeństwie.

Kluczowe znaczenie ma zatem doskonalenie metod skutecznego działania w obszarze bieżącego nadzoru sanitarnego, edukacji zdrowotnej oraz budowania nowoczesnego systemu nadzoru epidemiologicznego.

W ubiegłym roku zadaniem priorytetowym dla organów naszej Inspekcji było prowadzenie szeroko rozumianych działań edukacyjno - informacyjnych, skierowanych przede wszystkim do przedsiębiorców, zarządców podmiotów leczniczych i placówek oświatowych. Zakres działań w minionym roku obejmował kampanie edukacyjne dotyczące znaczenia szczepień ochronnych, profilaktyki HIV/AIDS, chorób przenoszonych przez kleszcze, czerniaka, zakażeń wywołanych wirusami zapalenia wątroby typu A, B i C.

Serdecznie dziękuję wszystkim zaangażowanym w działania na rzecz zdrowia publicznego w naszym województwie. Mam nadzieję, że przedstawione dane i wnioski będą stanowiły podstawę do dobrych decyzji i skutecznych działań na rzecz poprawy dobrostanu zdrowia w regionie.

Zapraszam do zapoznania się z pełnym raportem, w którym podsumowaliśmy roczne działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego.

Anna Obuchowska

Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

ODDZIAŁ PRZECIWEPIDEMICZNY

Jednym z najważniejszych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych. Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny monitoruje sytuację epidemiologiczną na terenie województwa pomorskiego poprzez rejestrację chorób zakaźnych, nadzór i koordynowanie dochodzeń epidemiologicznych prowadzonych przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, kontrolę wykonawstwa obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno – sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Epidemiologia chorób zakaźnych

W 2024 roku w porównaniu do roku 2023, zanotowano duży wzrost zachorowań na krztusiec, wzrosła liczba zakażeń rota oraz norowirusowych, zwiększyła się liczba WZW typu A, giardioz, legionelozy, grypy oraz zakażeń RSV. Po raz pierwszy zarejestrowano w województwie pomorskim przypadek ornitozy. Ponadto stwierdzono 3 przypadki MPOX (ospy małpiej), 1 przypadek encefalopatii gąbczastej, 2 przypadki botulizmu, 3 zachorowania na czerwonkę, 3 przypadki malarii.

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego zarejestrowano łącznie 399 zachorowań na WZW typu B (w tym 6 ostrych) oraz 254 zachorowań na WZW typu C (w tym 7 o charakterze ostrym).

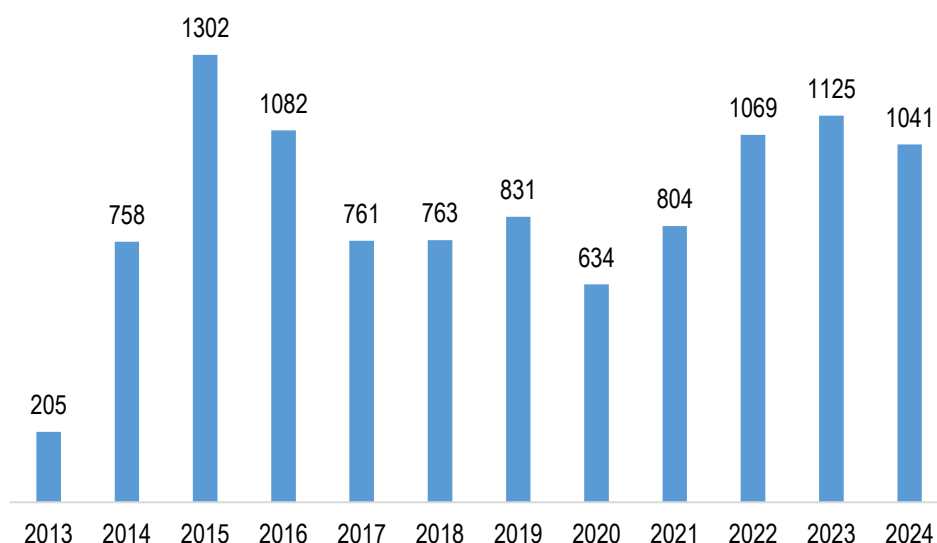
W województwie pomorskim w 2024 roku do szczepień przeciwko wściekliznie zakwalifikowano 698 osób, 7 osób narażonych w sposób szczególny na wściekliznę wymagało hospitalizacji.

Choroby przenoszone drogą pokarmową

Pośród zarejestrowanych przypadków nieżytków żołądkowo – jelitowych w 2024 roku stwierdzono 1896 zachorowań o etiologii bakteryjnej (w 2023 r. – 1995) i 180 zakażeń prawdopodobnie bakteryjnych (w 2023 r. – 93). Zakażenia bakteryjne potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi były wywołane przede wszystkim przez *Clostridioides difficile* oraz pałeczkami *Salmonella*.

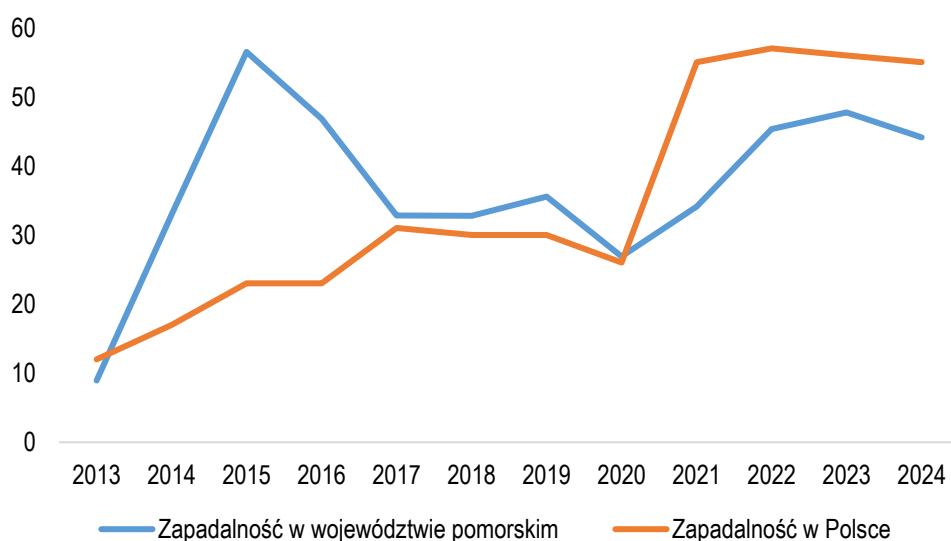
W 2024 roku liczba zarejestrowanych zakażeń *Clostridioides difficile* w województwie pomorskim wyniosła 1041 i była podobna do stwierdzonej w 2023 roku.

Wykres 1. Liczba zakażeń *Clostridioides difficile* w województwie pomorskim w latach 2013-2024



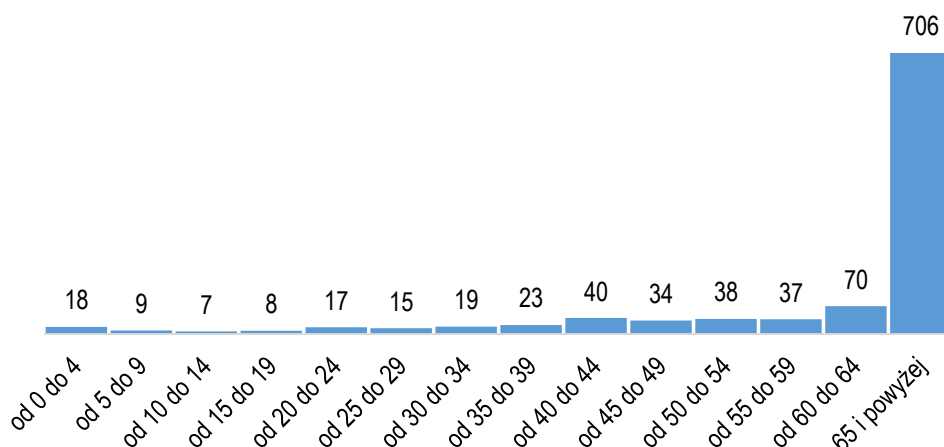
Zapadalność na 100 tys. osób na zakażenia *Clostridioides difficile* w województwie pomorskim w latach 2017-2019 była zbliżona do średniej zapadalności w Polsce, natomiast w latach 2020-2024 średnia zapadalność w Polsce była niższa.

Wykres 2. Zapadalność na 100 tys. osób na zakażenia *Clostridioides difficile* w województwie pomorskim i średnia zapadalność w Polsce w latach 2013-2024



Zakażenia w ogromnej większości dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych.

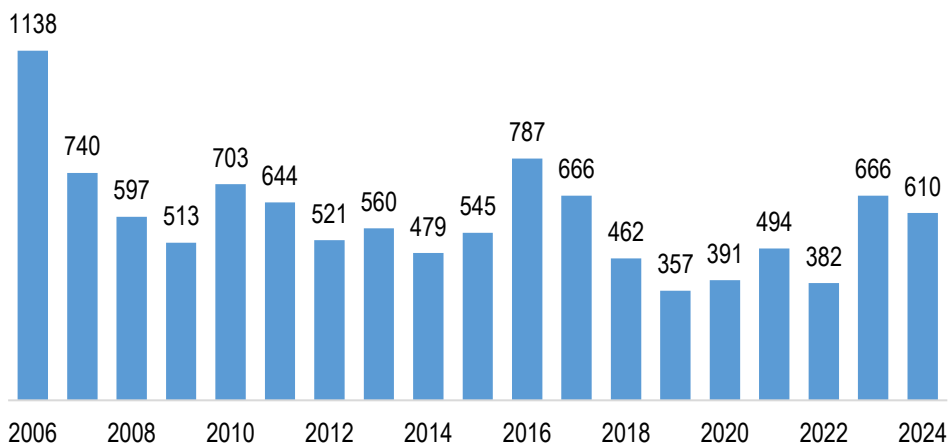
Wykres 3. Liczba zakażeń wywołanych przez *Clostridioides difficile* w województwie pomorskim w 2024 roku w poszczególnych grupach wiekowych



Blisko połowa zakażeń *Clostridioides difficile* miało charakter zakażeń szpitalnych, które przeważnie wpłynęły na wydłużenie hospitalizacji, czasem na ponowną hospitalizację pacjentów. Zanotowano 40 zgonów pacjentów z powodu zakażenia *Clostridioides difficile*, 54 osoby zmarły z powodu innych przyczyn.

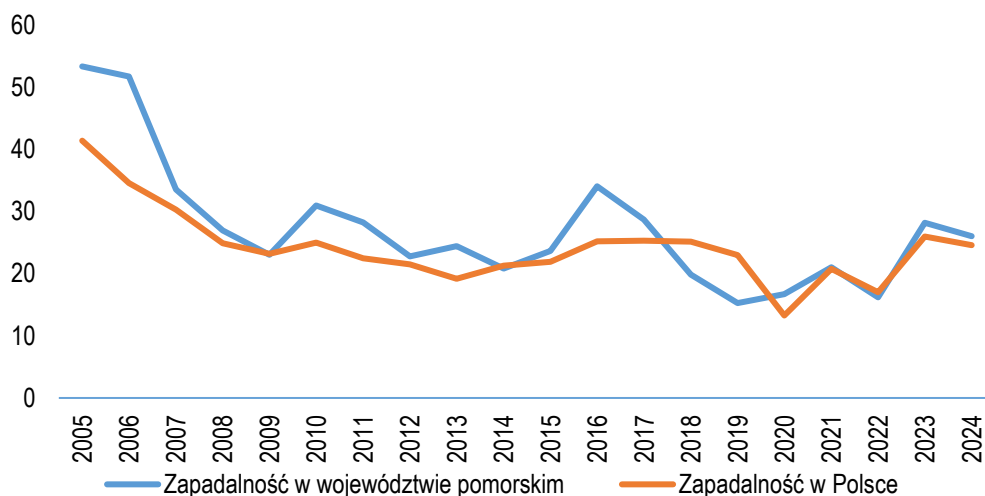
Kolejną istotną przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych o potwierdzonej etiologii w 2024 roku była salmonella. W 2024 roku zanotowano 610 salmonellozowych zakażeń pokarmowych, czyli podobnie jak rok wcześniej.

Wykres 4. Liczba salmonellozowych zakażeń pokarmowych w województwie pomorskim w latach 2005-2024



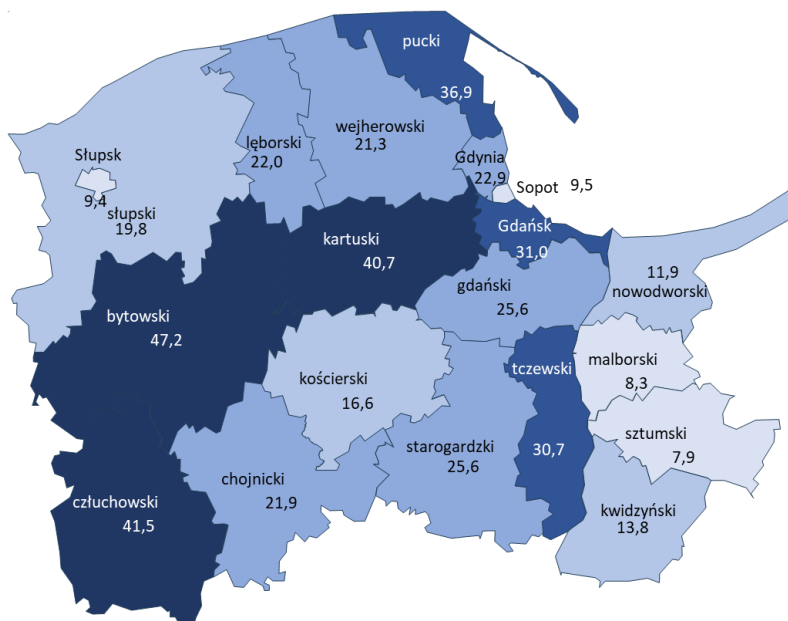
Zapadalność na 100 tys. osób na salmonellozowe zakażenia pokarmowe w województwie pomorskim w 2023 roku wyniosła 28 i była zbliżona do zapadalności w Polsce.

Wykres 5. Zapadalność na 100 tys. osób na salmonellozowe zakażenia pokarmowe w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2005-2024



W województwie pomorskim największą zapadalność na 100 tys. osób na salmonellozowe zakażenia pokarmowe w 2024 roku obserwowano w powiecie bytowskim (47,2), kartuskim (40,7), człuchowskim (41,5).

Mapa 1. Zapadalność na 100 tys. osób na salmonellozowe zakażenia pokarmowe w poszczególnych powiatach województwa pomorskiego w 2024 roku



Bakterie *Salmonella* były również przyczyną 44 zakażeń pozajelitowych (w 2023 r. – 40), w tym w 28 przypadkach wywołały sepsę, w 11 przypadkach były powodem zapalenia nerek lub dróg moczowych.

W województwie pomorskim zarejestrowano 554 zakażenia jelitowe potwierdzone badaniami laboratoryjnymi oraz 56 przypadków prawdopodobnych (spełniających kryteria kliniczne i mających powiązanie epidemiologiczne z przypadkami potwierdzonymi). Przypadki prawdopodobne dotyczyły uczestników ognisk pokarmowych.

Osoby, u których stwierdzono salmonellozę pozajelitową przeważnie wymagały hospitalizacji. Wśród chorych na salmonellozowe zakażenia jelitowe 53% osób wymagało leczenia szpitalnego.

Spośród salmonellozowych zakażeń jelitowych 396 przypadków (65 %) miało charakter sporadyczny. Pozostałe zachorowania były notowane w ramach prowadzonych dochodzeń w ogniskach pokarmowych. W 2024 roku zarejestrowano w województwie pomorskim 59 ognisk epidemicznych, w których czynnikiem etiologicznym była *Salmonella* (w 2023 roku - 30). Większość ognisk miało charakter rodzinny. Trzy ogniska wystąpiły wśród dzieci w przedszkolach - największe z liczbą chorych wynoszącą 38 osób miało miejsce w jednej z placówek w Gdańsku.

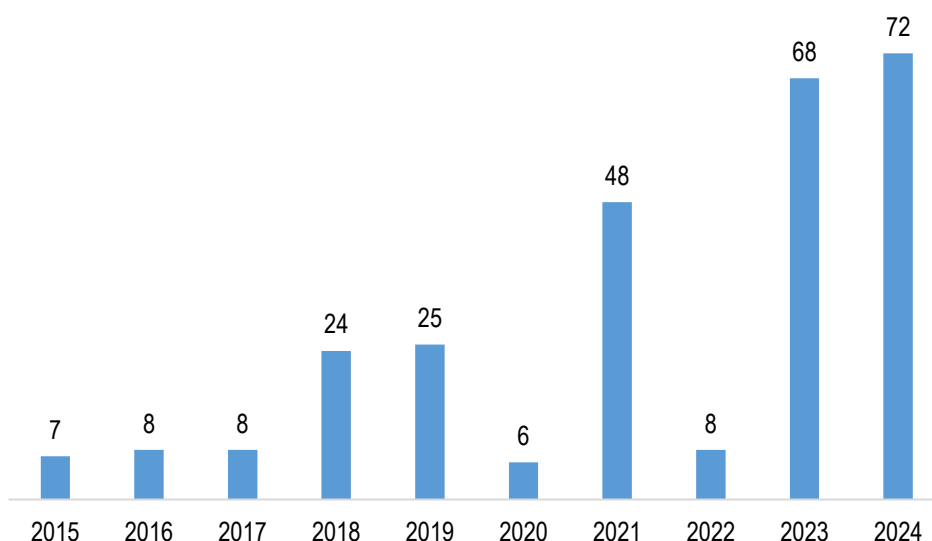
Największą zapadalność na 100 tys. osób na salmonellozę jelitową stwierdzono w grupie wiekowej od 0 do 9 lat, która wyniosła 148,2; najmniejszą w grupie 40-49 lat (5,7). Zakażenia dzieci do 9 roku życia stanowiły 59% wszystkich zachorowań.

Analogicznie jak w latach ubiegłych, najczęściej stwierdzanym serotypem była *Salmonella enteritidis*.

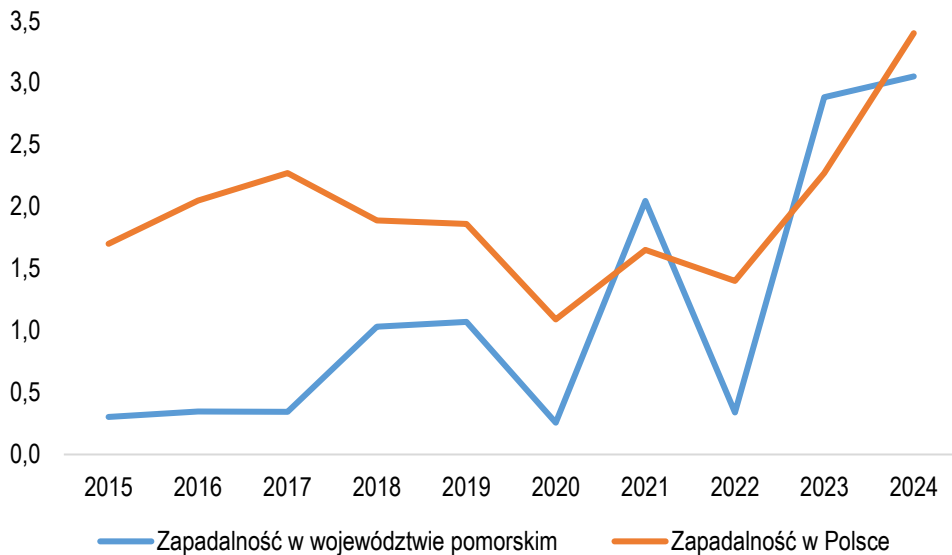
W 2024 roku zarejestrowano w województwie pomorskim 21 (w 2023 roku - 14) przypadków salmonelloz zawleczonych z zagranicy, w tym m.in. pięć przypadków importowanych z Turcji, cztery zawleczone z Egiptu, trzy po pobycie chorych w Chorwacji.

Kolejnym stwierdzanym czynnikiem etiologicznym bakteryjnych zakażeń jelitowych były pałeczki *Campylobacter*. W 2024 roku w województwie pomorskim zgłoszono 72 przypadki kampylobakteriozy. Warto podkreślić, iż liczba przypadków jest prawdopodobnie w dużym stopniu niedoszacowana, gdyż kampylobakterioza w Unii Europejskiej jest od lat najczęściej diagnozowaną infekcją pokarmową. Ponadto stosowana definicja nie pozwala rejestrować przypadków kampylobakteriozy diagnozowanej testami antygenowymi. Wzrost liczby przypadków w województwie pomorskim w 2023 i 2024 roku w stosunku do lat poprzednich wynika prawdopodobnie z większej liczby badań diagnostycznych.

Wykres 6. Liczba kampylobakterioz w województwie pomorskim w latach 2015-2024



Wykres 7. Zapadalność na 100 tys. osób na kamylobakteriozę w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2015-2024



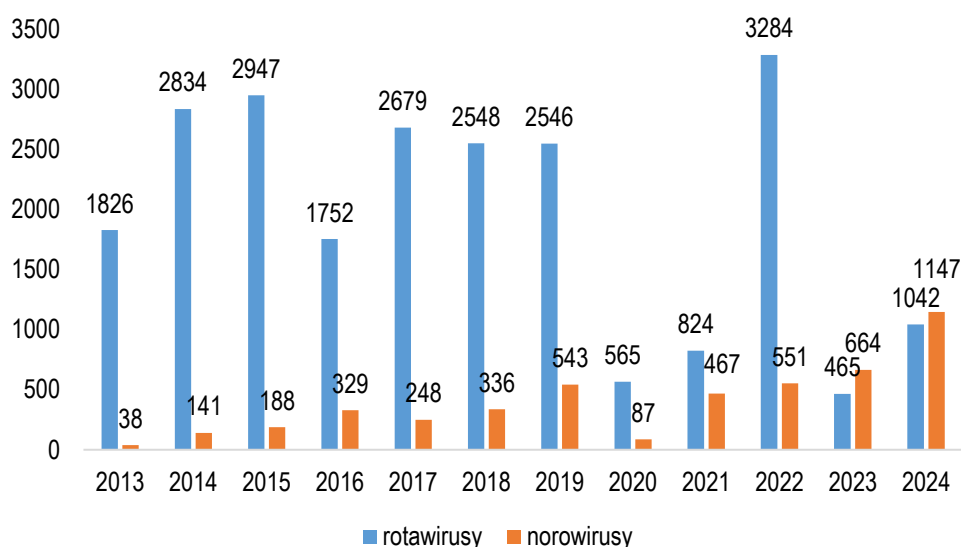
Większość zachorowań na kamylobakteriozę (39 przypadków) dotyczyła dzieci w wieku 0-9 lat. Przeważająca część zakażeń (67) miała charakter sporadyczny. Pozostałe zachorowania zarejestrowano w dwóch ogniskach rodzinnych. Większość chorych (51) wymagało hospitalizacji.

W 2024 roku zarejestrowano w województwie pomorskim 78 zakażeń wywołanych przez bakterie *Escherichia coli*, w tym 25 wywołanych szczepem enterotoksycznym (VTEC/STEC). Zakażenia szczepem enterotoksycznym w 4 przypadkach były powodem wystąpienia zespołu hemolityczno - mocznicowego. Zapadalność na 100 tys. osób na zakażenia wywołane szczepem VTEC/STEC wyniosła w województwie pomorskim 1,05 i była przeszło dwukrotnie wyższa niż średnia zapadalność w Polsce (0,4).

Kolejnym stwierdzonym czynnikiem etiologicznym zakażeń pokarmowych w województwie pomorskim były bakterie z rodzaju *Yersinia*. W 2024 roku zarejestrowano 55 zakażeń pokarmowych oraz 3 zakażenia pozajelitowe (posocznice oraz dwa przypadki zakażeń ropnych) wywołane przez tą bakterię (w 2023 r. odpowiednio – 48 i 4). Zapadalność na 100 tys. osób na jersiniozę jelitową w województwie pomorskim wyniosła 2,3 i była wyższa niż średnia zapadalność w Polsce (0,9). Większość zakażeń jelitowych (51) miała charakter sporadyczny. Pozostałe zachorowania zarejestrowano w ognisku rodzinnym na terenie powiatu gdańskiego. Wśród zakażeń, w których udało się określić gatunek bakterii stwierdzono 46 przypadków wywołanych przez *Yersinia enterocolitica*. Spośród zakażeń jelitowych dzieci w grupie wiekowej 0 - 9 stanowiły 54 % zachorowań.

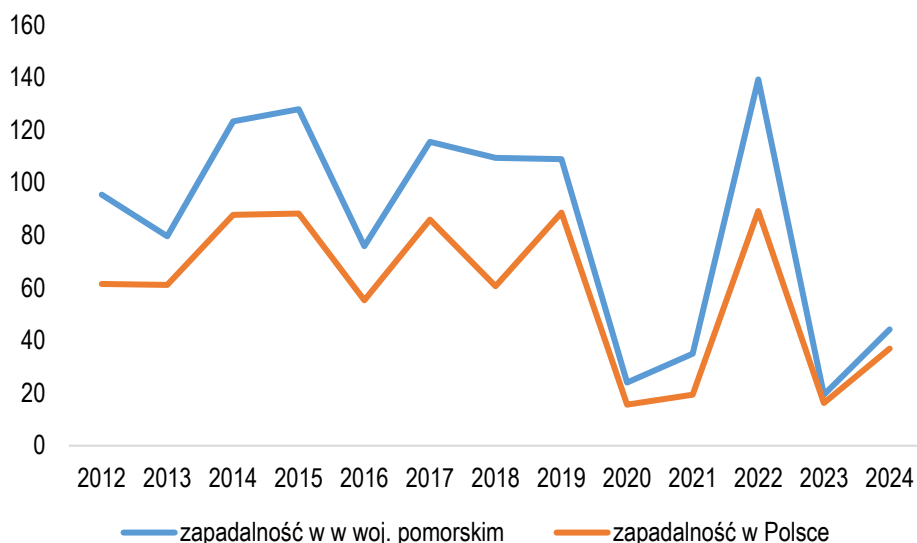
Spośród zakażeń wywołanych przez wirusy w województwie pomorskim w 2024 roku stwierdzono głównie zakażenia wywołane przez norowirusy (1147 przypadków), rotawirusy (1042 przypadki) oraz adenowirusy (545 przypadków potwierdzonych laboratoryjnie bądź epidemiologicznie). Był to istotny wzrost w stosunku do 2023 roku, w którym zarejestrowano 664 zakażenia wywołane przez norowirusy, 465 zakażeń rotawirusowych oraz 39 zakażeń wywołanych przez adenowirusy.

Wykres 8. Liczba zarejestrowanych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy oraz norowirusy w województwie pomorskim w latach 2013-2024

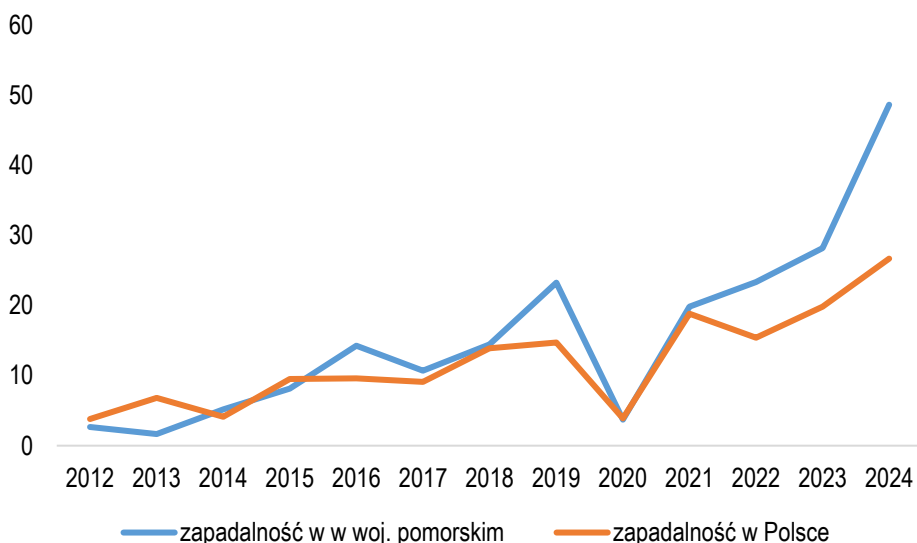


W 2024 roku zapadalność na 100 tys. osób na zakażenia rotawirusowe w województwie pomorskim (19,4) była zbliżona do średniej zapadalności w Polsce (16,2), natomiast zapadalność na zakażenia norowirusowe w województwie pomorskim (27) była wyższa niż średnia zapadalność w Polsce (19,8).

Wykres 9. Zapadalność na 100 tys. osób na rotawirusowe zakażenia jelitowe w Polsce i województwie pomorskim w latach 2012-2024



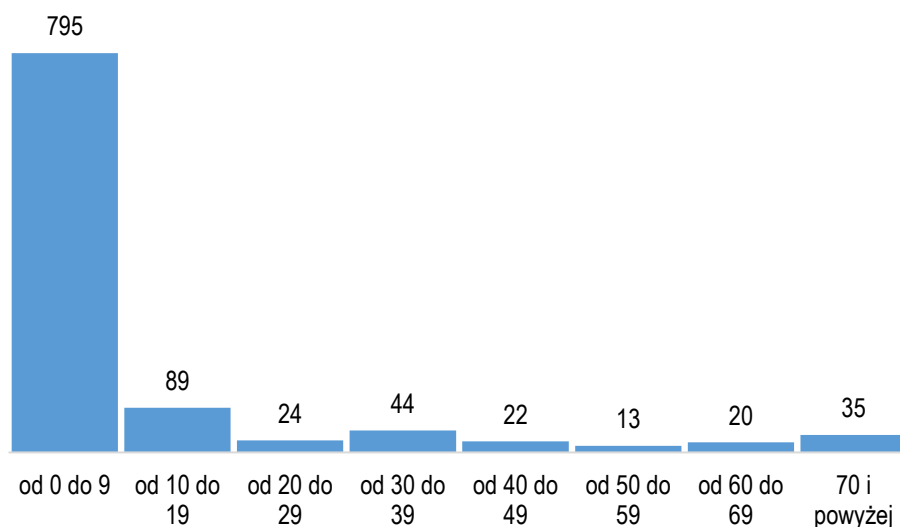
Wykres 10. Zapadalność na 100 tys. osób na norowirusowe zakażenia jelitowe w Polsce i województwie pomorskim w latach 2012-2024



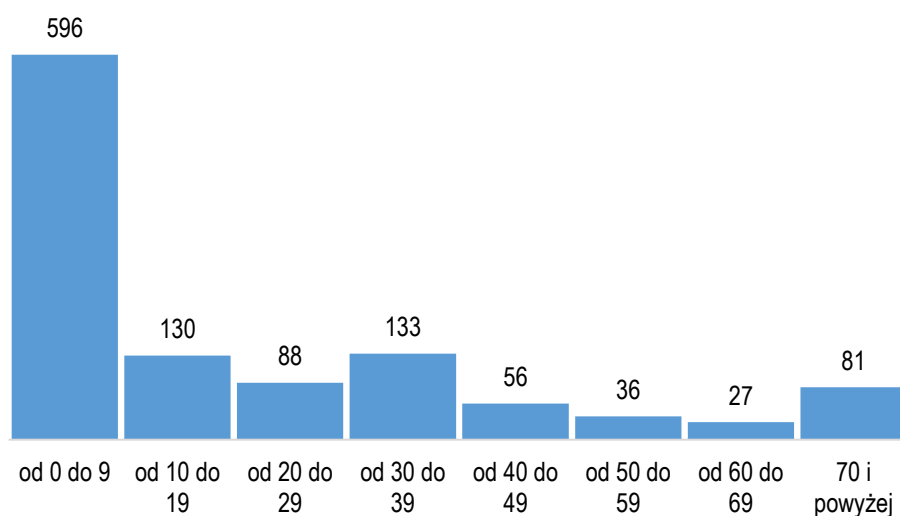
Najwięcej zakażeń wywołanych przez rotawirusy stwierdzono wśród dzieci w czwartym (139 przypadków) oraz pierwszym (116 przypadków) roku życia. Zakażenia norowirusowe także występowały głównie u dzieci. Większość zachorowań

na norowirusowe zakażenia jelitowe (60,9 %) rejestrowano w ogniskach. Z kolei większość zakażeń rotawirusowych miało charakter sporadyczny (82 %).

Wykres 11. Liczba zakażeń wywołanych przez rotawirusy w województwie pomorskim w 2024 roku w poszczególnych grupach wiekowych



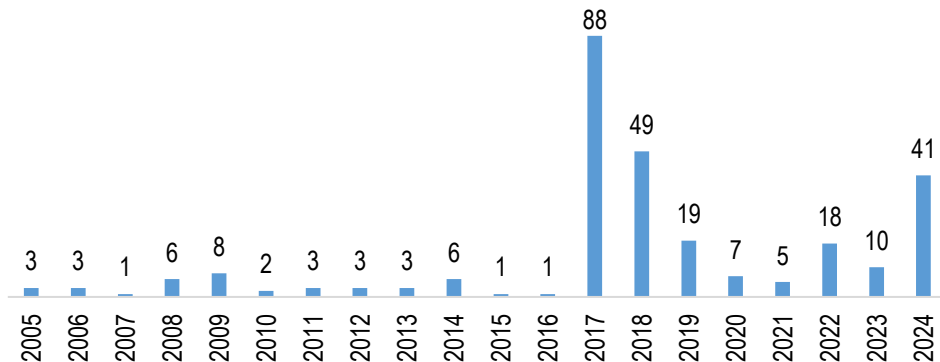
Wykres 12. Liczba zakażeń wywołanych przez norowirusy w województwie pomorskim w 2024 roku w poszczególnych grupach wiekowych



Drogą pokarmową dochodzi również do zakażenia wirusem powodującym wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW typu A).

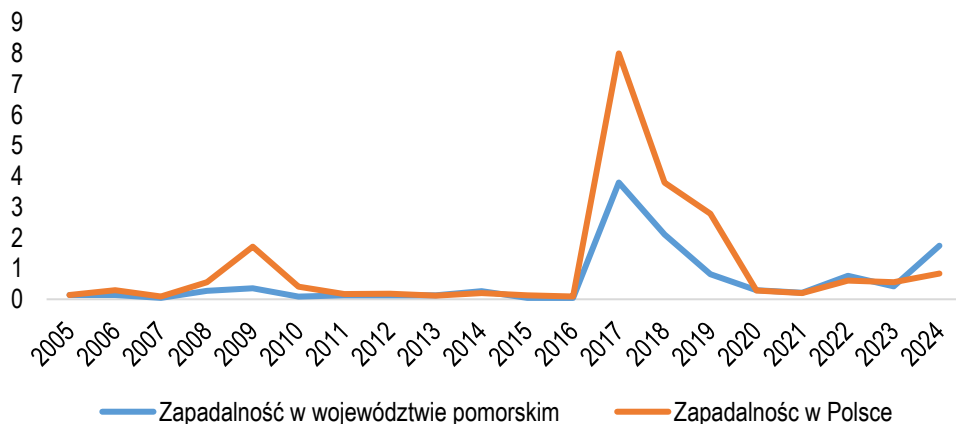
W 2017 roku w województwie pomorskim podobnie jak w całej Polsce wystąpił wzrost zachorowań na WZW typu A. Stwierdzono wówczas w województwie pomorskim 88 zachorowań, obserwowanych głównie w ogniskach. Efekt wzrostu utrzymał się również w 2018 roku, aczkolwiek liczba zachorowań była już niższa i wyniosła 49 przypadków. W okresie od 2019 do 2023 r. notowano w województwie pomorskim kilka – kilkanaście przypadków rocznie. W 2024 roku zgłoszono 41 zachorowań. Większość osób (35) wymagało hospitalizacji.

Wykres 13. Liczba WZW typu A w województwie pomorskim w latach 2005-2024



Zapadalność w 2024 roku w województwie pomorskim (1,74) była dwukrotnie większa niż zapadalność w Polsce (0,84)

Wykres 14. Zapadalność na 100 tys. osób na WZW typu A w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2005-2024

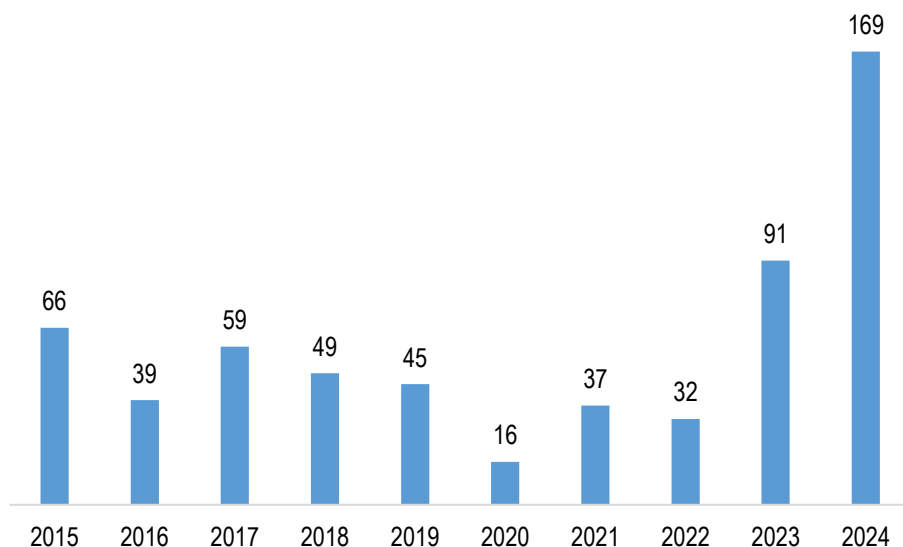


Przeszło połowa pacjentów w 2024 roku była mieszkańcami Słupska i okolic oraz Dzierżonia w powiecie sztumskim. W miejscowościach tych przypadki dotyczyły głównie dzieci w wieku 4-8 lat. Ogniska zachorowań zanotowano również wśród młodzieży zamieszkującej jeden z gdańskich internatów oraz wśród pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej w powiecie słupskim. W ramach czynności Oddział Przeciwpidemiczny

przeciwpidemicznych dla osób z otoczenia zorganizowano szczepienia poekspozycyjne, w ramach których zaszczepiono 116 osób, w tym 91 dzieci.

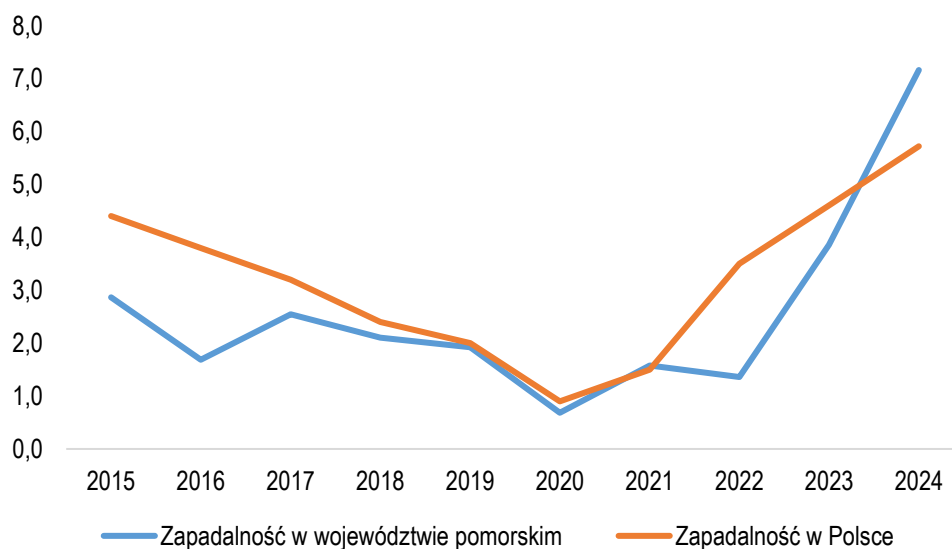
W 2024 roku w województwie pomorskim stwierdzono 169 giardioz (lamblioz). Liczba stwierdzonych przypadków w województwie pomorskim w 2023 roku, a zwłaszcza w 2024 roku, była większa niż w latach ubiegłych.

Wykres 15. Liczba giardioz w województwie pomorskim w latach 2015-2024



Zapadalność na 100 tys. w województwie pomorskim w 2024 r. (7,2) była większa niż zapadalność w Polsce (5,7).

Wykres 16. Zapadalność na 100 tys. osób na giardiozę w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2015-2024



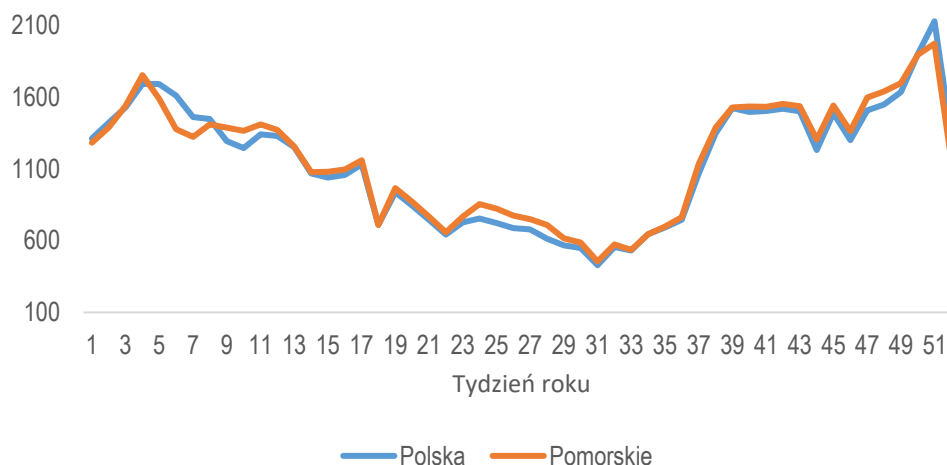
W 2024 roku w województwie pomorskim zarejestrowano 24 przypadki listeriozy (w 2023 roku – 17). Zapadalność na 100 tys. wyniosła 1 i była większa od średniej zapadalności w Polsce (0,64). Dwa zanotowane przypadki dotyczyły kobiet w ciąży (szacuje się, że kobiety ciężarne mają 18 – krotnie większe ryzyko zakażenia w stosunku do populacji ogólnej, gdyż łożysko jest sprzyjającym miejscem dla bakterii), w 19 przypadkach zarejestrowano zakażenie inwazyjne (posocznicę i/lub zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych). Wszystkie zachorowania dotyczyły osób dorosłych, zwłaszcza po 60 roku życia.

W 2024 roku w województwie pomorskim zarejestrowano także 2 przypadki bąblowicy, nie zgłoszono przypadków włośnicy oraz wgrzycy.

Infekcje układu oddechowego

Począwszy od 2023 roku nastąpiła zmiana w rejestracji oraz sprawozdawczości w zakresie grypy, zachorowań grypopodobnych oraz ostrych infekcji układu oddechowego. Do połowy 2023 roku informacje w powyższym zakresie zbierane były w postaci sprawozdań MZ-55 przesyłanych przez lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej (POZ) do powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych. W 2023 roku meldunek MZ-55 został zastąpiony raportem opartym na liczbie porad ambulatoryjnych udzielonych z powodu ostrych infekcji układu oddechowego. Raport jest na bieżąco sporządzany przez Centrum e-Zdrowie. Ostre infekcje układu oddechowego występują w Polsce przez cały rok z wyraźnym wzrostem w okresie jesienno – zimowym. Tygodniowe wskaźniki liczby udzielonych porad lekarskich z powodu ostrych infekcji dróg oddechowych w przeliczeniu na 100 tys. osób w województwie pomorskim w 2024 roku nie odbiegała od wskaźników dla Polski, z wyjątkiem okresu ferii zimowych, w którym naturalnie liczba zachorowań na ostre infekcje dróg oddechowych ulega obniżeniu.

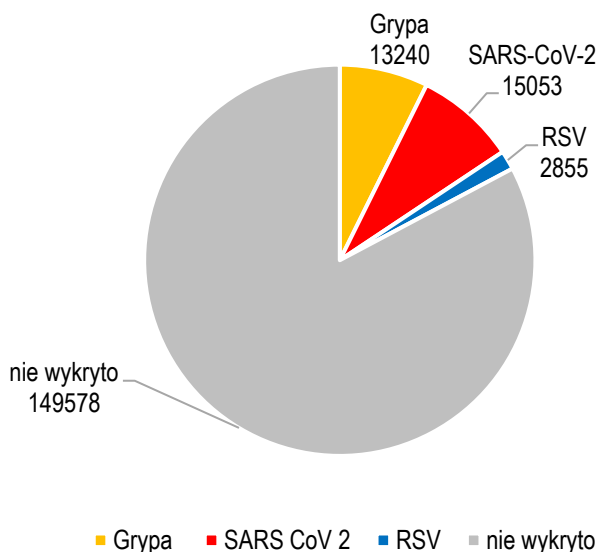
Wykres 17. Wskaźniki liczby udzielonych porad z powodu ostrych infekcji układu oddechowego na 100 tys. osób w poszczególnych tygodniach 2024 roku w województwie pomorskim oraz w Polsce.



Najwyższy poziom wskaźnika liczby udzielonych porad w zakresie chorób układu oddechowego notowano wśród dzieci w wieku 0-4 lat. W okresie od 22 do 28 stycznia oraz w dwóch tygodniach grudnia przekroczył on w tej grupie wiekowej 8 tys. porad na 100 tys. mieszkańców województwa.

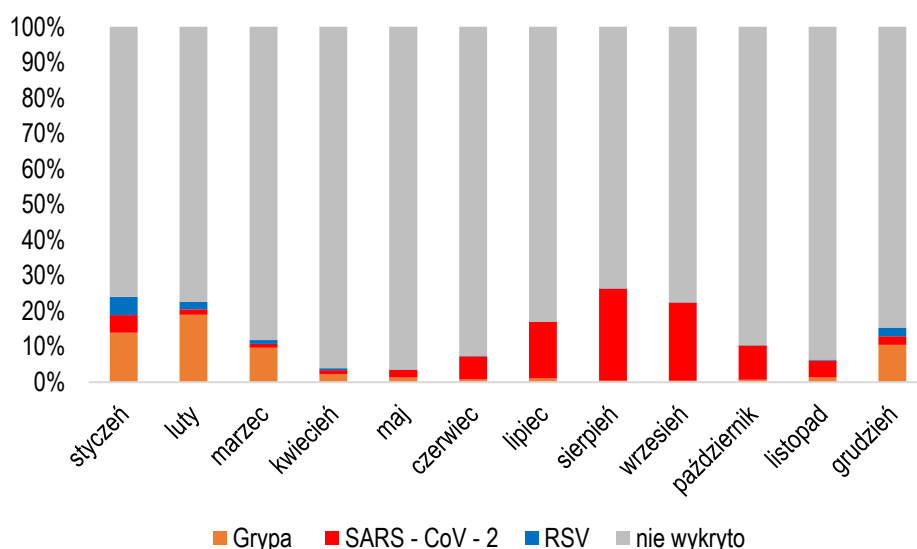
Na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 stycznia 2023 roku zmieniającego rozporządzenie w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej (Dz. U z 2023 r., poz. 38), lekarze POZ uzyskali możliwość przeprowadzania bezpłatnych testów antygenowych w kierunku grypy, RSV oraz COVID-19 (tzw. Combo testów). W 2024 roku wg danych Pomorskiego Oddziału Wojewódzkiego NFZ, w województwie pomorskim w POZ wykonano ponad 127 tys. testów antygenowych. Uzyskane wyniki przedstawiono na poniższym wykresie. Najwięcej zakażeń (ponad 77%) wywołanych było przez inny czynnik etiologiczny niż grypa, SARS-CoV-2 oraz RSV.

Wykres 18. Wyniki tzw. Combo testów antygenowych wykonanych przez Świadczeniodawców w województwie pomorskim w 2024 roku (dane Pomorskiego Oddziału Wojewódzkiego NFZ)

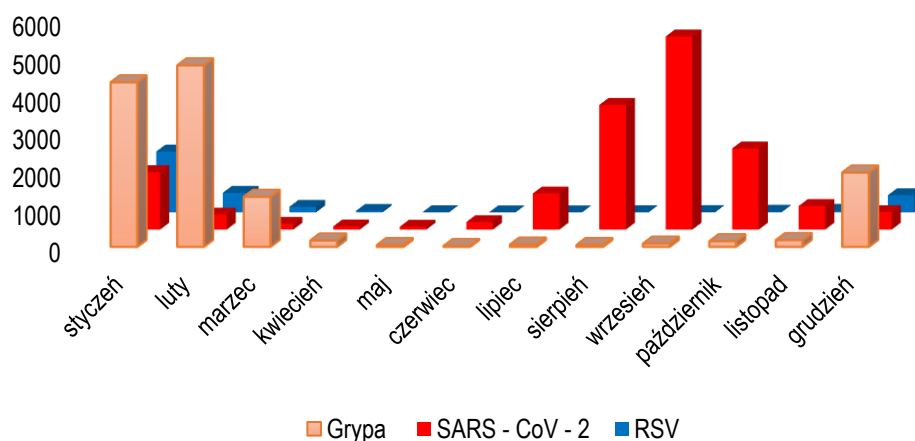


Liczba zakażeń wirusami grypy, SARS-CoV-2 i RSV stwierdzanych na podstawie wyników testu „Combo Antygen na grypę A/B + Covid - 19/RSV” przeprowadzonych w POZ była różna w kolejnych miesiącach roku - na początku roku dominowały zachorowania na grypę, od lipca do października na COVID-19, w grudniu ponownie wzrosły zachorowania na grypę.

Wykres 19. Wyniki testów antygenowych „Combo Antygen na gripę A/B + Covid - 19/RSV” wykonanych przez Świadczeniodawców w województwie pomorskim w 2024 roku (dane Pomorskiego Oddziału Wojewódzkiego NFZ)

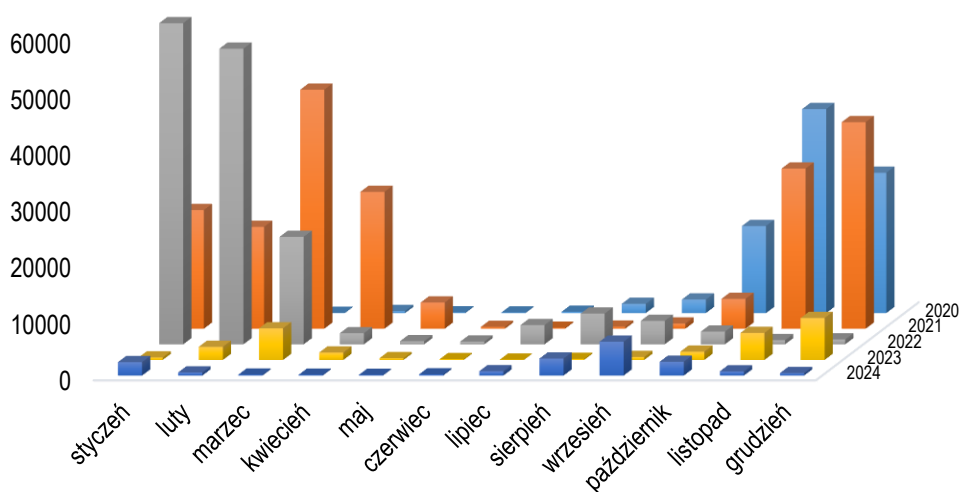


Wykres 20. Dodatkowo wyniki testów antygenowych „Combo Antygen na gripę A/B + Covid - 19/RSV” wykonanych przez Świadczeniodawców w województwie pomorskim w poszczególnych miesiącach w 2024 roku (dane Pomorskiego Oddziału Wojewódzkiego NFZ)



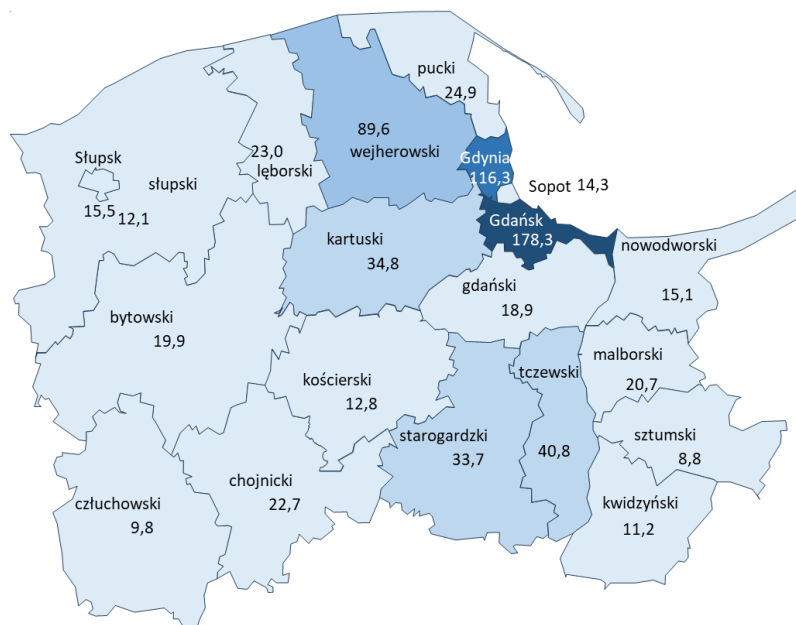
W 2024 roku w województwie pomorskim zgłoszono 17 067 zachorowań na COVID-19, zapadalność wyniosła 723 na 100 tys. osób. Najwięcej zakażeń stwierdzono we wrześniu (6023).

Wykres 21. Liczba zakażeń SARS-CoV-2 w województwie pomorskim w latach 2020-2024 na podstawie miesięcznej liczby zarejestrowanych przypadków zakażeń SARS-CoV-2 (dane za 2023 i 2024 na podstawie liczby przypadków prawdopodobnych i potwierdzonych sprawozdawanych w MZ-56)



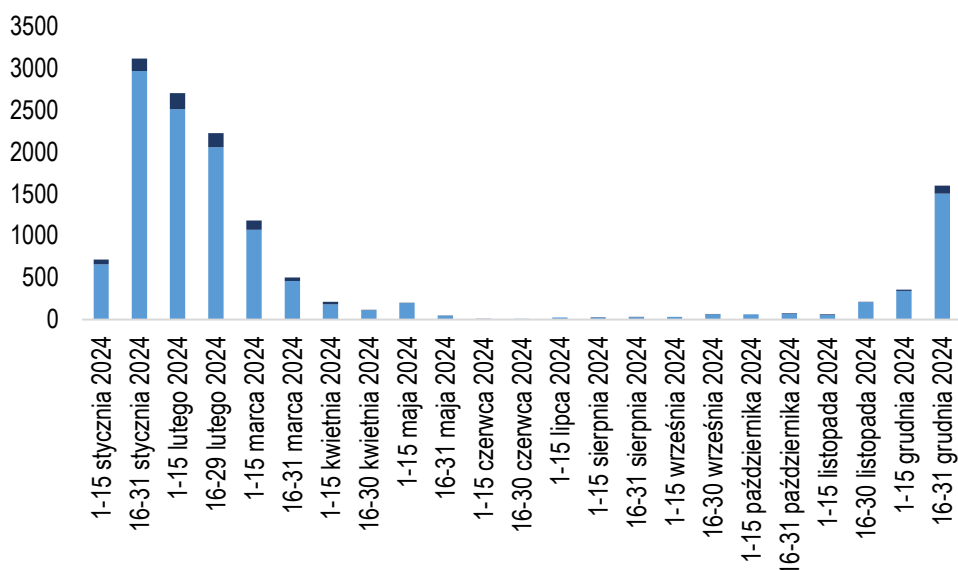
W 2024 roku największą zapadalność na 100 tys. osób zanotowano w Gdańsku (178,3) oraz Gdyni (116,3).

Mapa 2. Zapadalność na 100 tys. osób na zakażenia SARS-CoV-2 w powiatach województwa pomorskiego w 2024 roku.



W 2024 roku w województwie pomorskim zgłoszono 13 605 zachorowań na gripę. Grypa u 285 osób została zdiagnozowana molekularnie, 19 przypadków zostało zaklasyfikowanych jako przypadki grypy na podstawie objawów klinicznych i powiązania epidemiologicznego, pozostałe zachorowania zostały zarejestrowane na podstawie testów antygenowych. Najwięcej zakażeń stwierdzono w drugiej połowie stycznia. Hospitalizacją z powodu zachorowań na gripę objęto 6,6 % pacjentów.

Wykres 22. Liczba przypadków grypy w województwie pomorskim w 2024 r. w tym wymagających hospitalizacji (oznaczone granatowym kolorem)



Choroby zakaźne zwalczane drogą szczepień

Błonica

W Polsce w 2024 roku zarejestrowano dwa zachorowania na błonicę, w 2023 roku – jedno. Ponadto w 2024 roku zachorowania na błonicę odnotowano w krajach UE oraz Europejskiego Obszaru Gospodarczego, w tym w Czechach (8), Niemczech (30), Łotwie (4) oraz w Norwegii (4).

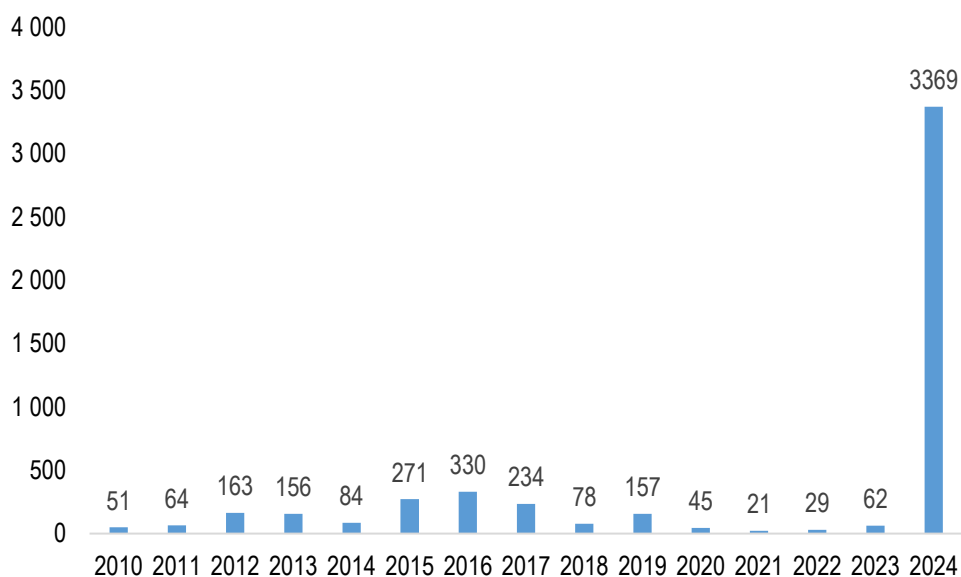
Tężec

W Polsce rocznie odnotowuje się niewielką liczbę zachorowań na tężec (w 2022 roku – 5, w 2023 roku – 13, w 2024 – 8 zachorowań). W województwie pomorskich od 2018 roku przypadków tężca nie zarejestrowano. W Unii Europejskiej w 2022 roku stwierdzono 53 zakażenia.

Krztusiec

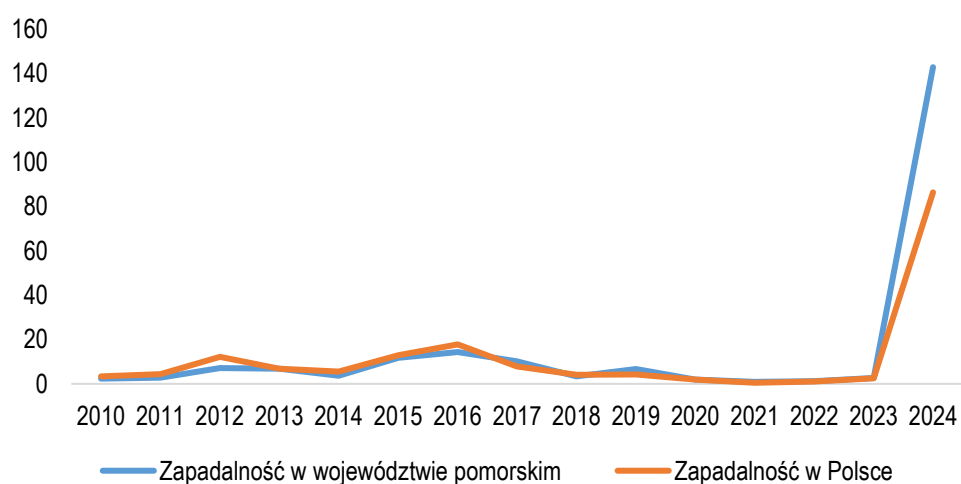
W 2024 roku w województwie pomorskim, podobnie jak w całej Polsce stwierdzono znaczny wzrost zachorowań na krztusiec.

Wykres 23. Liczba przypadków krztuśca w województwie pomorskim w latach 2010-2024



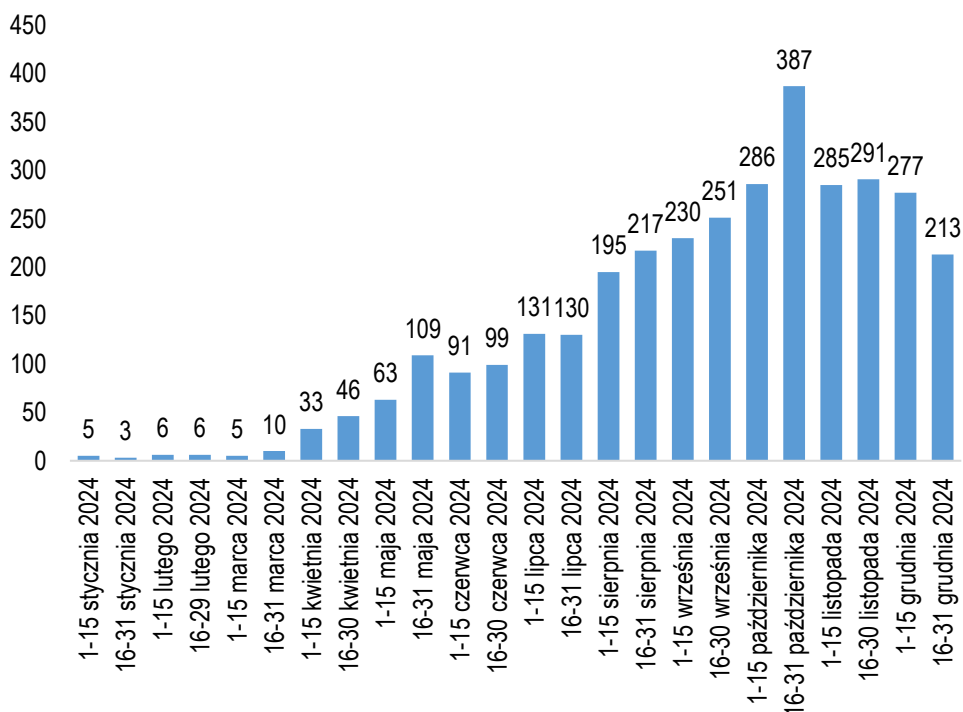
W 2024 roku zapadalność w województwie pomorskim była ponad 1,5 krotnie wyższa niż zapadalność w Polsce.

Wykres 24. Zapadalność na 100 tys. osób na krztusiec w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2010-2024



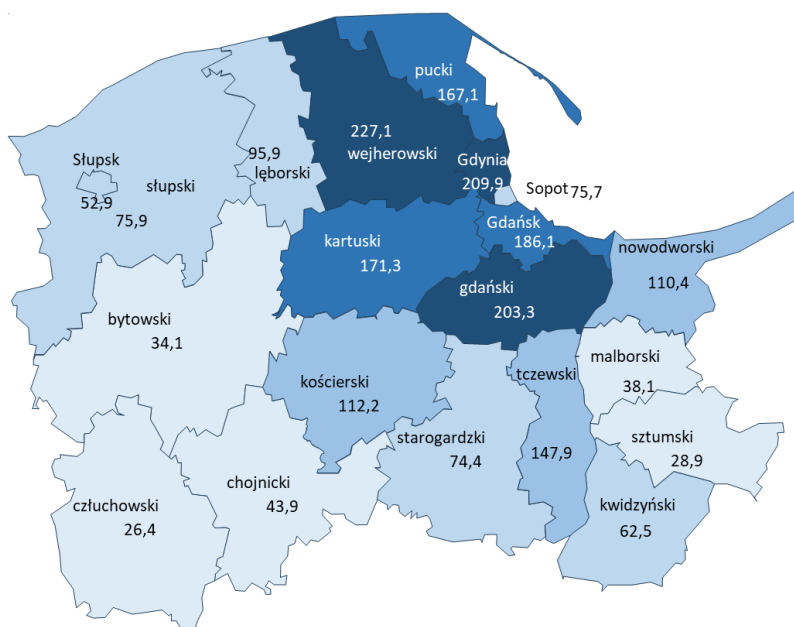
Spśród 3369 zachorowań na krztusiec zanotowanych w województwie pomorskim w 2024 roku, najwięcej stwierdzono w drugiej połowie października (387).

Wykres 25. Zapadalność na 100 tys. osób na krztusiec w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2010-2024



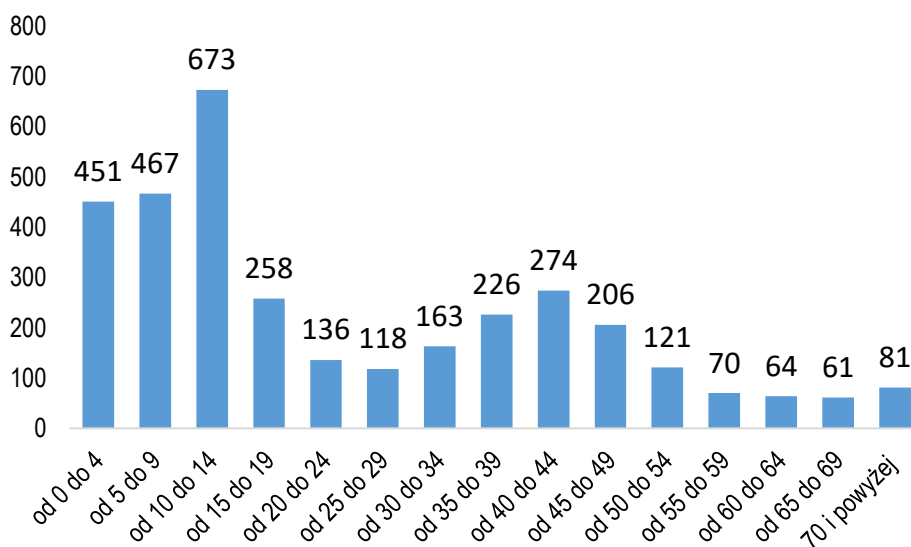
Największą zapadalność zarejestrowano w Gdyni (210) i Gdańsku (186), powiatach: wejherowskim (227), gdańskim (203), kartuskim (171), puckim (167), tczewskim (148), kościerskim (112), nowodworskim (110).

Mapa 3. Zapadalność na 100 tys. osób na krztusiec w powiatach województwa pomorskiego w 2024 roku



Zachorowania notowano we wszystkich grupach wiekowych. Najwięcej zachorowań na krztusiec stwierdzono w grupie wiekowej 10 – 14 lat.

Wykres 26. Zapadalność na 100 tys. osób na krztusiec w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2010-2024



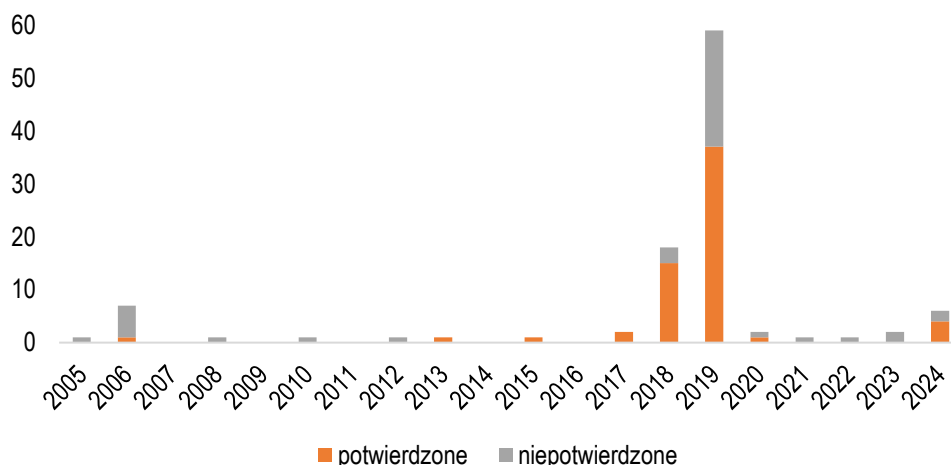
Hospitalizacją w województwie pomorskim objęto 229 osób (7 %), najwięcej wśród dzieci przed ukończeniem pierwszego roku życia (127 osób tj. 28 % osób).

Jak wynika z danych przedstawionych w tabeli w grupie wiekowej 0-19 chorowały osoby zarówno szczepione, jak i nieszczepione, nie mniej jednak odsetek dzieci wymagających hospitalizacji wśród osób zaszczepionych (9,7 %) był trzykrotnie mniejszy niż wśród dzieci niezaszczepionych (31,8 %). Przechorowanie krztuśca oraz szczepienia nie zapewniają odporności na całe życie. Dlatego ważne są szczepienia przypominające zarówno u dzieci, jak i osób dorosłych.

Odra

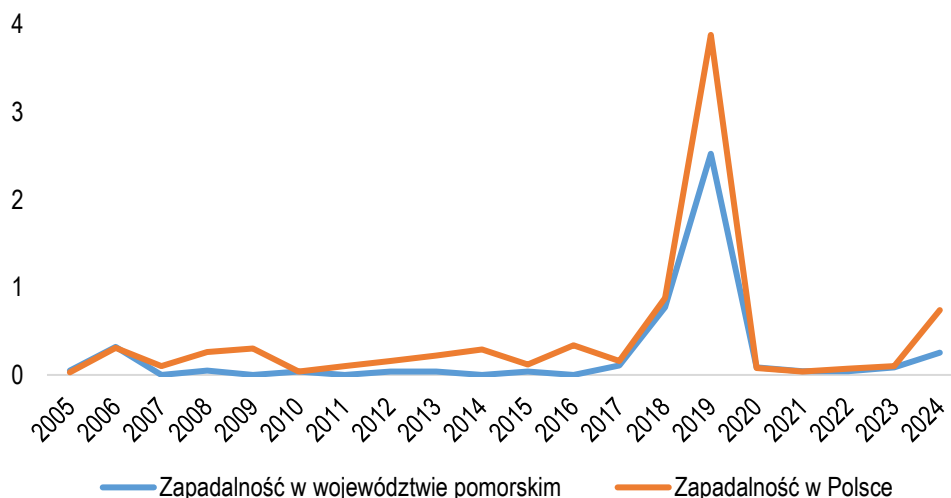
W 2024 r. zarejestrowano w województwie pomorskim 6 zachorowań na odrę.

Wykres 27. Liczba przypadków odry niepotwierdzonej oraz potwierdzonej badaniami laboratoryjnymi w województwie pomorskim w latach 2005-2024



Średnia zapadalność w Polsce i zapadalność w województwie pomorskim była porównywalna latach 2005 – 2024.

Wykres 28. Zapadalność na odrę w województwie pomorskim oraz w Polsce w latach 2005-2024

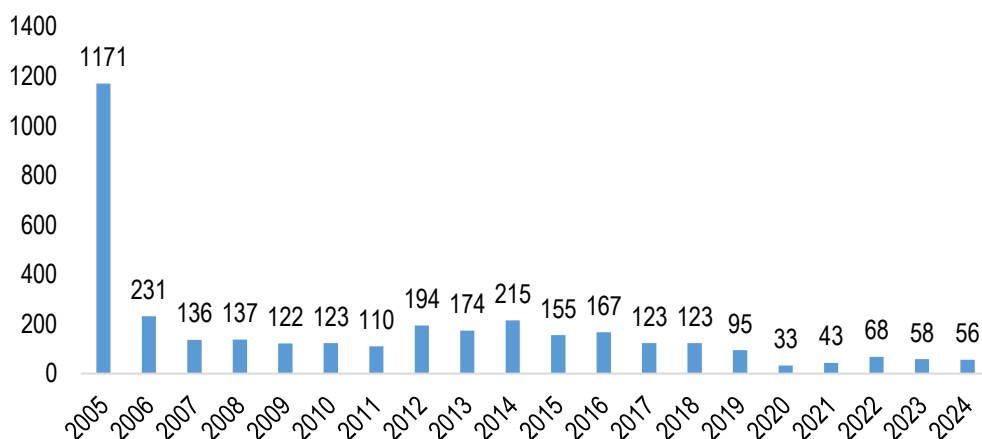


Świnka

W województwie pomorskim, podobnie jak w całej Polsce, dzięki powszechnym szczepieniom, zapadalność na świnkę utrzymuje się od kilkunastu lat na stałym niskim poziomie. Przed wprowadzeniem obowiązkowych szczepień w 2003 roku, zapadalność była zdecydowanie wyższa niż notowana dzisiaj, czasem

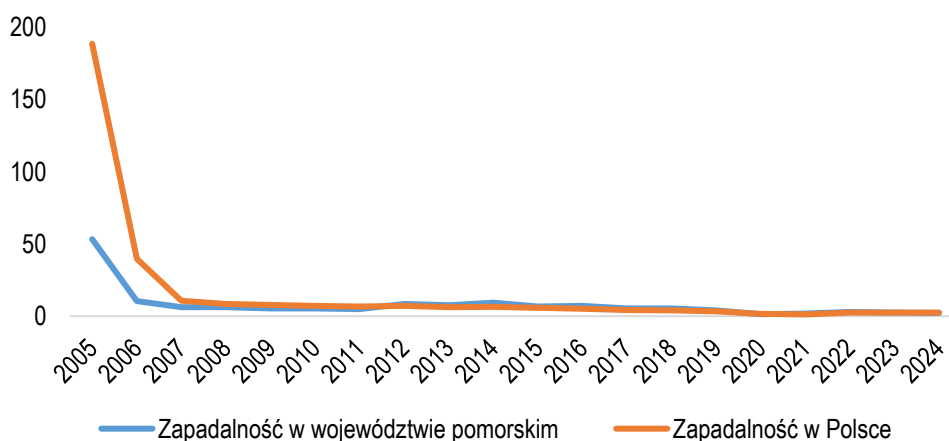
przekraczając poziom 500 zachorowań na 100 tys. osób. W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego zanotowano 56 zachorowań na świnkę. Ponad 50% wszystkich zachorowań na świnkę wystąpiło wśród dzieci w grupie wiekowej 0-10 lat. Współczynnik zapadalności na 100 tys. osób w 2024 roku w województwie pomorskim wyniósł 2,5 i był porównywalny do średniego współczynnika zapadalności w Polsce.

Wykres 29. Liczba przypadków świnki w województwie pomorskim w latach 2005-2024



Współczynnik zapadalności na 100 tys. osób w 2024 roku w województwie pomorskim wyniósł 2,4 (w Polsce 2,48).

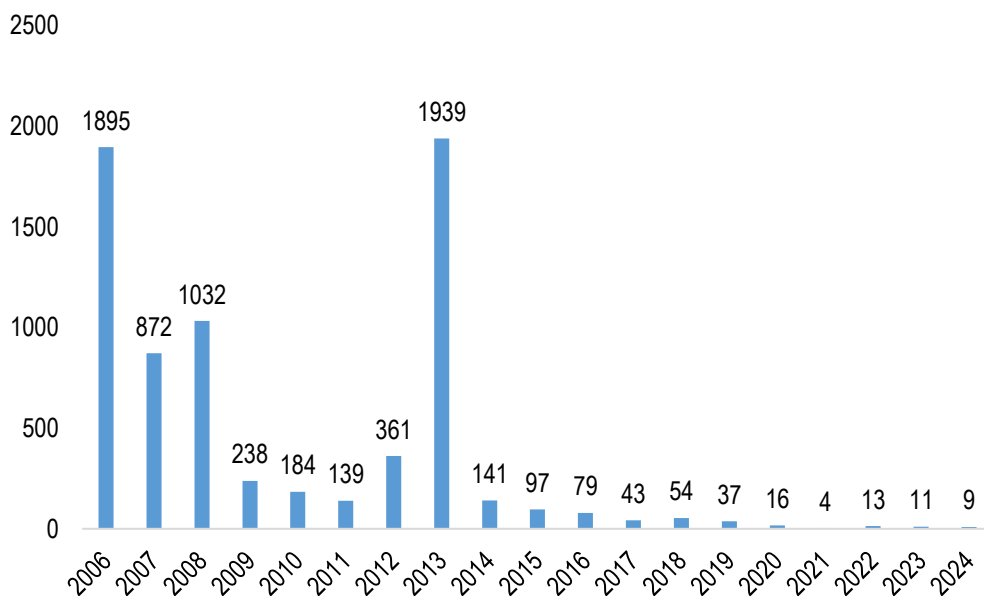
Wykres 30. Zapadalność na 100 tys. osób na świnkę w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2005-2024



Różyczka

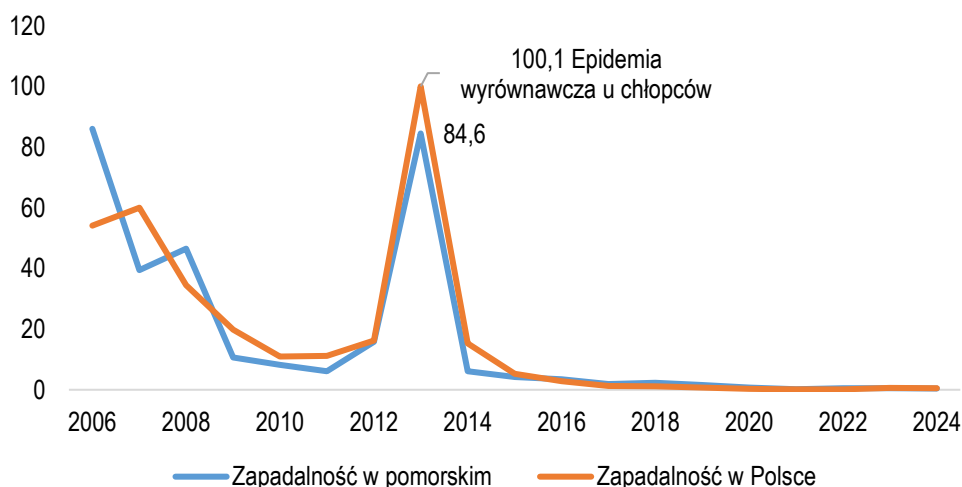
W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego zarejestrowano 9 przypadków zachorowań na różyczkę. Wszystkie przypadki zostały zarejestrowane wyłącznie na podstawie objawów klinicznych, bez badań potwierdzających zakażenie wirusem różyczki.

Wykres 31. Liczba przypadków różyczki w województwie pomorskim w latach 2005-2024



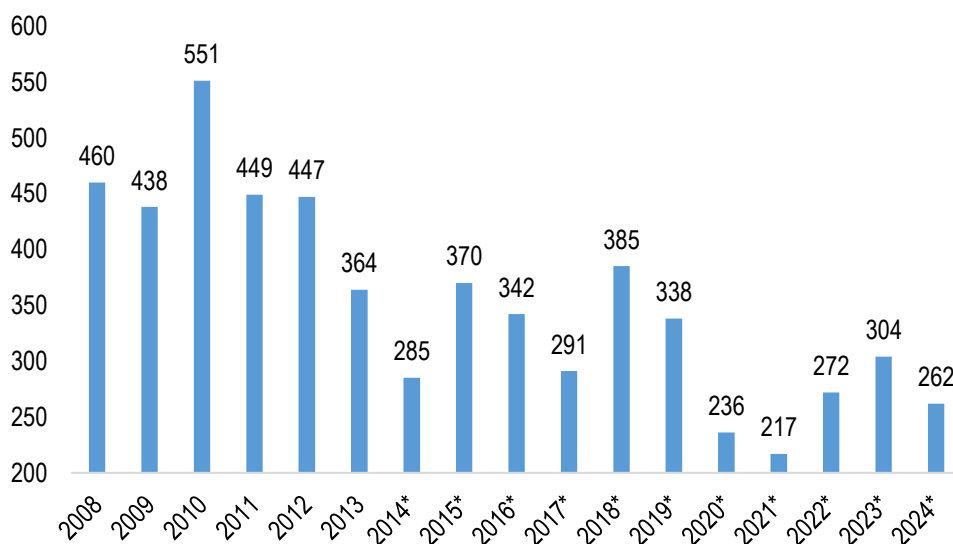
W województwie pomorskim współczynnik zapadalności na różyczkę w 2024 roku wyniósł 0,4 na 100 tys. osób. Od czasu ogólnopolskiej epidemii wyrównawczej w 2013 roku (zwiększonej zachorowalności nastoletnich chłopców), zapadalność na różyczkę w Polsce i województwie pomorskim utrzymuje się na stałym, niskim poziomie.

Wykres 32. Zapadalność na 100 tys. osób na różyczkę w województwie pomorskim oraz średnia zapadalność w Polsce w latach 2005-2024



Gruźlica

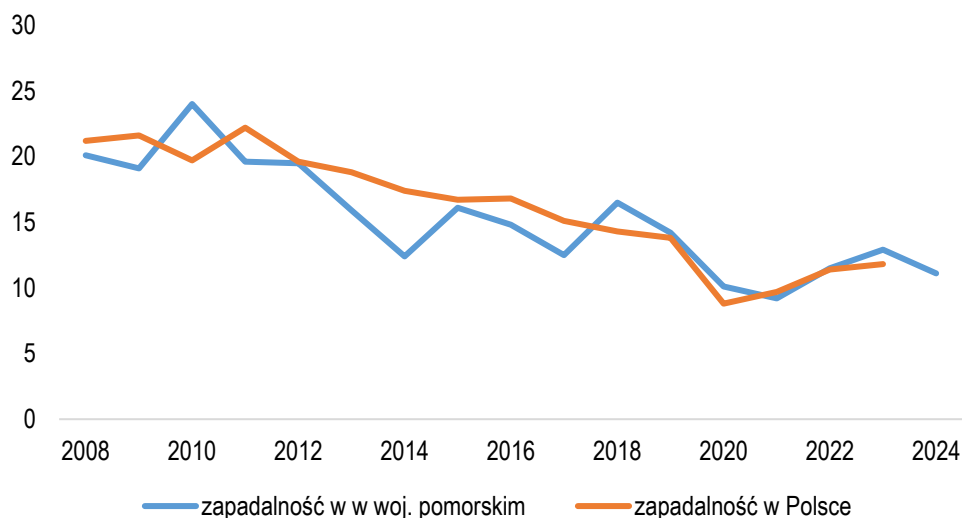
Wykres 33. Liczba zarejestrowanych przypadków gruźlicy w województwie pomorskim w latach 2008-2024 (w latach 2008-2013 - dane Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie, *w latach 2014-2024 - dane WSSE w Gdańsku)



Zapadalność na gruźlicę w 2024 roku w województwie pomorskim wyniosła 11,1 przypadków na 100 tys. osób, co zgodnie z klasyfikacją Światowej Organizacji Zdrowia jest wartością charakterystyczną dla państw o niskiej zapadalności (poniżej 20

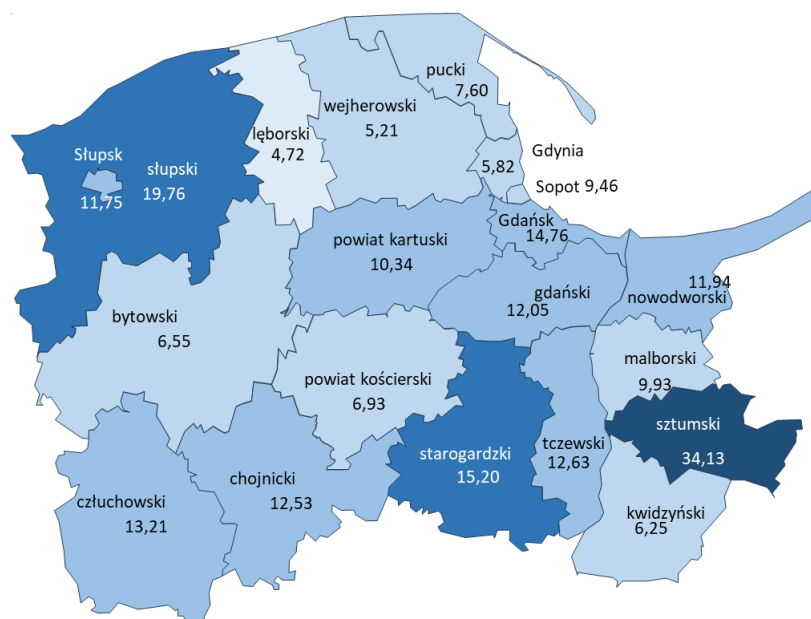
przypadków na 100 tys. osób). Zapadalność na gruźlicę w województwie pomorskim w ostatnich latach nie odbiegała od średniej zapadalności w Polsce.

Wykres 34. Zapadalność na 100 tys. osób na gruźlicę w województwie pomorskim i w Polsce w latach 2008-2024



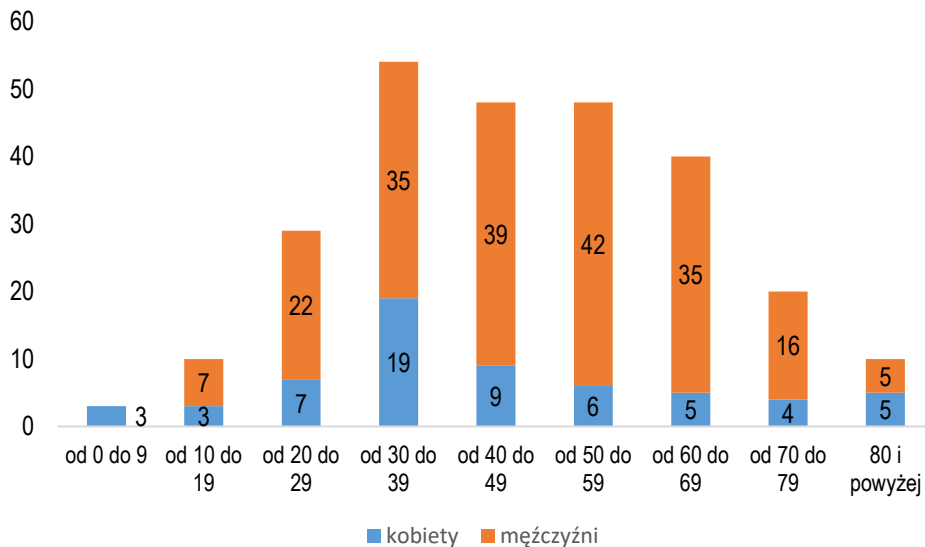
W 2024 roku największą zapadalność na gruźlicę na 100 tys. osób stwierdzono w powiatach sztumskim (34,1) oraz słupskim (19,8).

Mapa 4. Zapadalność na 100 tys. osób na gruźlicę w poszczególnych powiatach województwa pomorskiego w 2024 roku



Najwięcej przypadków zachorowań na gruźlicę wystąpiło w grupie wiekowej 30-39 lat. Wśród chorych na gruźlicę mężczyźni stanowili 77 % osób.

Wykres 35. Liczba zachorowań na gruźlicę w województwie pomorskim w 2024 roku z uwzględnieniem grup wiekowych i płci

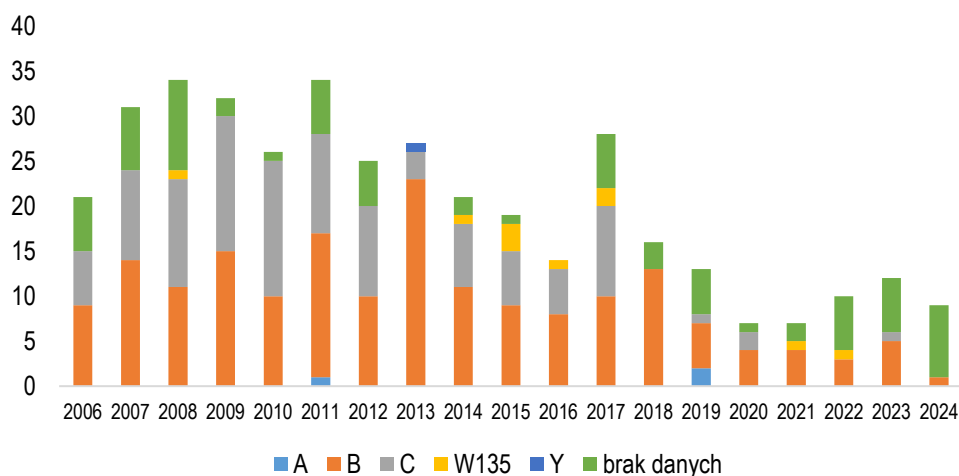


Większość zachorowań na gruźlicę przebiegała w postaci płucnej. Gruźlicę pozapłucną rozpoznano u 7 chorych, u 3 osób zdiagnozowano jednocześnie gruźlicę płucną i pozapłucną. Większość, bo 89% wszystkich zarejestrowanych przypadków gruźlicy zostało zakwalifikowanych jako nowe zachorowania (w 2023 roku – 93 %), pozostałe to wznovy. Ponadto w województwie pomorskim w 2023 roku zgłoszono 8 przypadków mykobakterioz tj. chorób wywołanych przez prątki atypowe (niegruźlicze).

Inwazyjna choroba meningokokowa

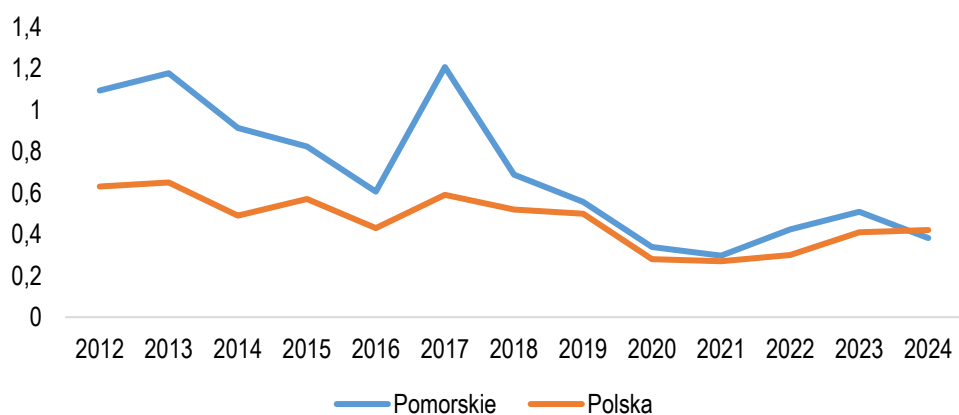
W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego zarejestrowano 9 przypadków inwazyjnej choroby meningokokowej.

Wykres 36. Liczba inwazyjnych zakażeń meningokokowych w województwie pomorskim z uwzględnieniem poszczególnych serotypów w latach 2005-2024



Zapadalność obserwowana w województwie pomorskim w 2024 roku nie odbiegała od średniej zapadalności w Polsce.

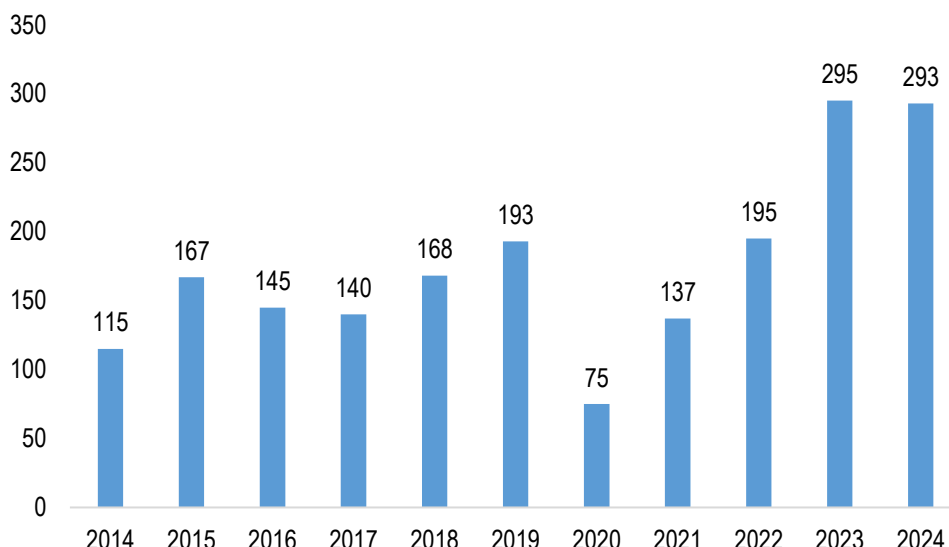
Wykres 37. Zapadalność na 100 tys. osób na inwazyjne zakażenia meningokokowe w województwie pomorskim i średnia zapadalność w Polsce w latach 2012-2024



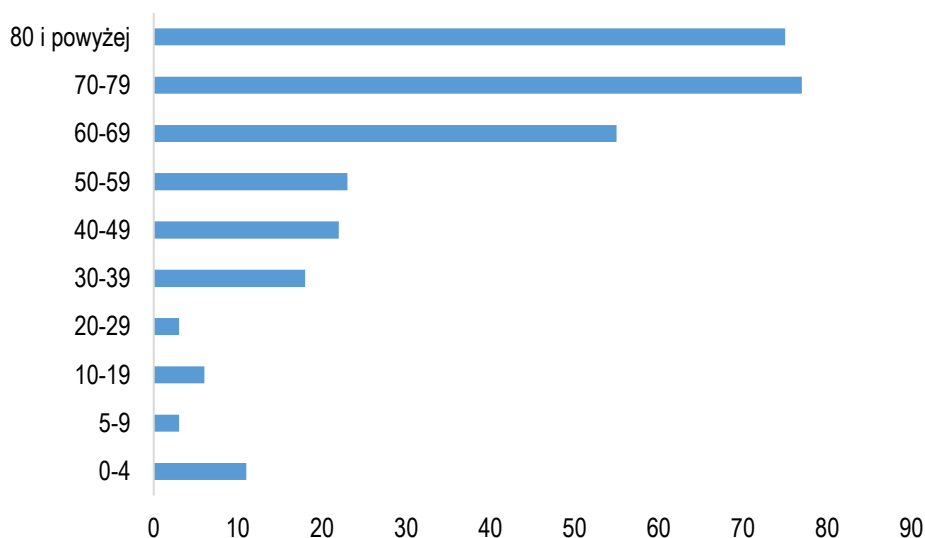
Inwazyjna choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* (pneumokoki)

W 2024 roku w województwie pomorskim zgłoszono 293 zachorowania na inwazyjną chorobę pneumokokową.

Wykres 38. Liczba inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae* w województwie pomorskim w latach 2012-2024



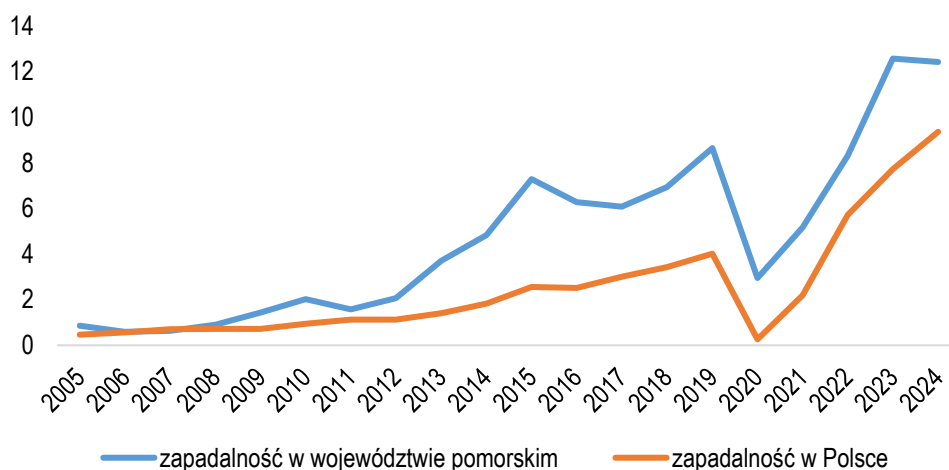
Wykres 39. Liczba inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae* w województwie pomorskim w 2024 roku w poszczególnych grupach wiekowych



Wśród chorych, 9 osób było szczepionych przeciwko zachorowaniom wywołanym przez *Streptococcus pneumoniae*, w tym 8 dzieci w grupie wiekowej 0-6 lat. Zachorowania w 58 przypadkach zakończyły się zgonem. Śmiertelność była

największa w starszych grupach wiekowych. Zapadalność na inwazyjną chorobę pneumokokową w województwie pomorskim była w 2024 roku podobnie, jak w latach poprzednich wyższa niż średnia zapadalność w Polsce.

*Wykres 40. Zapadalność na 100 tys. osób na inwazyjne zakażenia wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* w województwie pomorskim w latach 2005-2024*



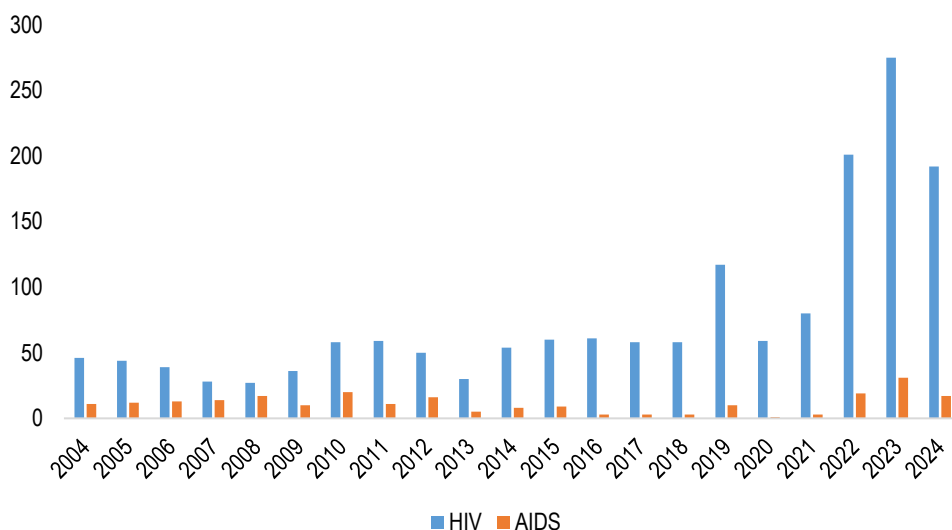
MPOX (ospa małpia)

W 2022 r. zgłoszono ogniska zachorowań na MPX na świecie, w tym w krajach Unii Europejskiej niezwiązane z pobytem zakażonych osób w krajach Afryki. W okresie od maja 2022 r. do końca 2024 r. w Europie zarejestrowano ponad 20 tys. przypadków. Większość zachorowań stwierdzono wśród młodych mężczyzn aktywnych seksualnie. W Polsce w 2022 r. zgłoszono 212 zachorowań, w 2023 r. 3 zachorowania. W województwie pomorskim w 2023 r. zarejestrowano 1 przypadek ospy małpiej, a w 2024 roku 3 przypadki potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. 14 sierpnia 2024 roku WHO ogłosiło mpox stanem zagrożenia publicznego o charakterze międzynarodowym (PHEIC).

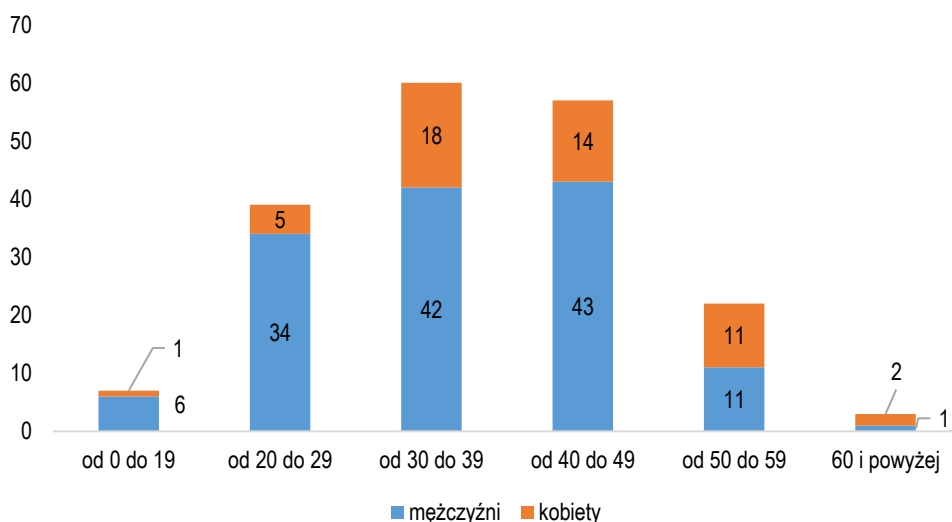
HIV i AIDS

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego zarejestrowano 192 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV i 17 zachorowań na AIDS.

Wykres 41. Liczba nowo wykrytych zakażeń HIV oraz przypadków AIDS w województwie pomorskim w latach 2001-2024



Wykres 42. Liczba przypadków nowo wykrytych zakażeń HIV, zarejestrowanych w województwie pomorskim w 2024 roku, w grupach wiekowych z uwzględnieniem płci (nie uwzględniono 4 przypadków z uwagi na brak danych dot. płci lub wieku)



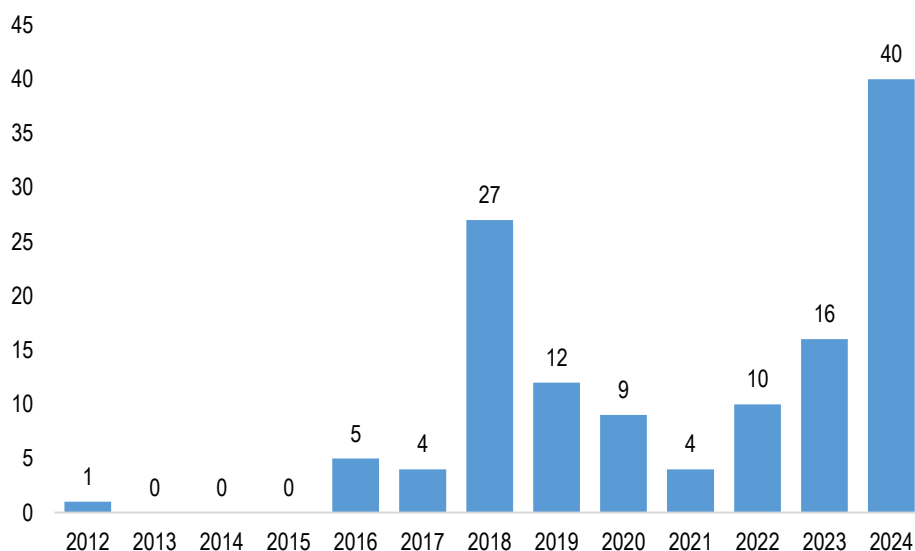
Wykonanie testu jest jedynym sposobem sprawdzenia, czy jest się osobą zakażoną. Bezpłatne i anonimowe badania na terenie województwa pomorskiego można wykonać w Punkcie Konsultacyjno-Diagnostycznym w Gdańsku i Słupsku. Aktualny wykaz Punktów Konsultacyjno-Diagnostycznych na terenie Polski wraz

z danymi teleadresowymi znajduje się na stronie internetowej Krajowego Centrum ds. AIDS (www.aids.gov.pl).

Legionelozy

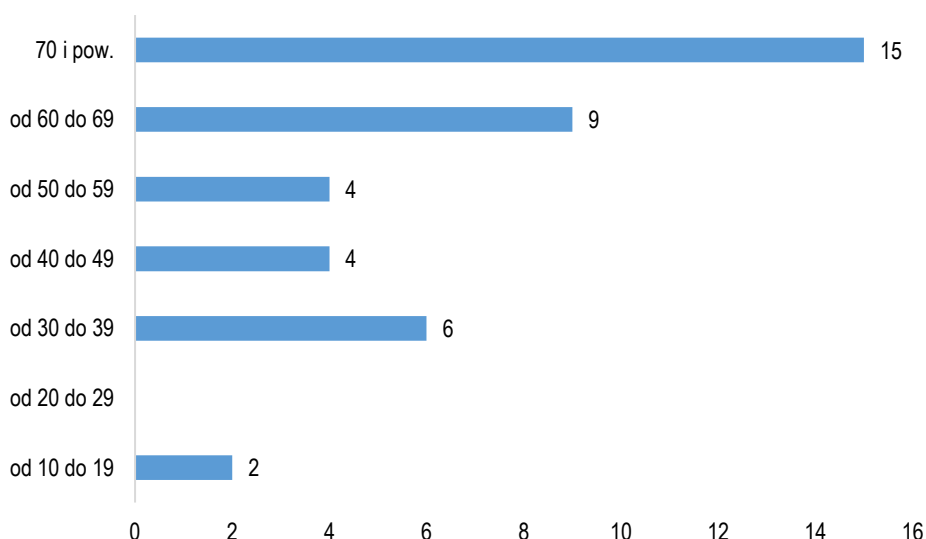
W 2024 roku w województwie pomorskim stwierdzono 40 zachorowań na legionelozę, 38 spośród nich było hospitalizowanych. Dwie osoby zmarły z powodu legionelozy, trzech pacjentów zmarło z innych przyczyn. Wzrost liczby przypadków w stosunku do lat poprzednich jest w dużej mierze spowodowany zwiększeniem liczby wykonywanych testów diagnostycznych w szpitalach. W ramach prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni pobierali próbki ciepłej wody użytkowej w miejscach potencjalnego narażenia na zakażenie przez osoby chore, a w przypadku wysokiej liczby bakterii legionella w badanych próbkach prowadzili działania w celu wyegzekwowania poprawy jakości wody w sieciach wodociągowych. W 2024 roku pobrano 30 próbek ciepłej wody użytkowej z mieszkań prywatnych oraz z dwóch miejsc użyteczności publicznej, w których w okresie narażenia przebywali pacjenci. W wyniku przeprowadzonych badań wody uzyskano 13 wyników dodatnich.

Wykres 43. Liczba przypadków legioneloz (w tym gorączek Pontiac) w województwie pomorskim w latach 2012-2024



Wśród pacjentów przeważały osoby starsze z chorobami współistniejącymi. Grupy wiekowe pacjentów przedstawiono na wykresie nr 62.

Wykres 44. Liczba przypadków legioneloz (w tym gorączek Pontiac) w województwie pomorskim w 2024 r. w poszczególnych grupach wiekowych



Zakażenia szpitalne

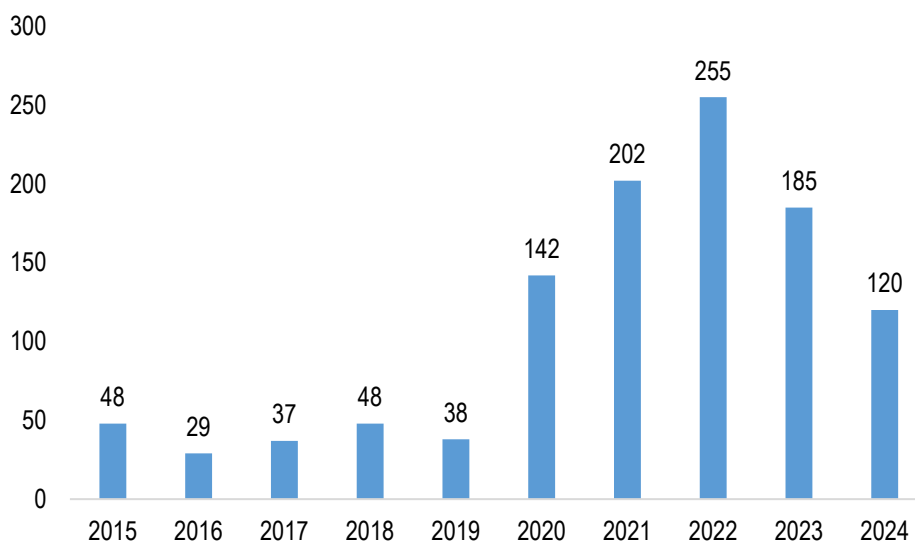
Zakażenie szpitalne definiuje się jako zakażenie, które wystąpiło w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Zakażenie szpitalne, z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa opieki medycznej jest zdarzeniem niepożądanym, czyli problemem zdrowotnym, który powstaje w trakcie lub w efekcie leczenia, ale nie jest związany z naturalnym przebiegiem choroby. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Nadzór obejmuje między innymi zbieranie danych na temat zakażeń i ich analizę.

We wszystkich szpitalach województwa pomorskiego, zgodnie z art. 14 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r. poz. 924 ze zm.) działają powołane przez dyrektorów zespoły i komitety ds. kontroli zakażeń szpitalnych. Do działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych należy tworzenie procedur służących zmniejszeniu ryzyka zakażeń, wdrażaniu ich w praktyce szpitalnej oraz kontrola ich realizacji określona w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie zakresu, sposobu i częstotliwości prowadzenia kontroli wewnętrznej obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (Dz.U. nr 100 poz. 645). Do zadań zespołów należy również monitorowanie i rejestracja czynników alarmowych oraz zakażeń szpitalnych, szkolenie personelu medycznego w zakresie kontroli zakażeń zakładowych. Kierownicy podmiotów leczniczych zobowiązani są zgłosić potwierdzony epidemiczny wzrost liczby zakażeń szpitalnych ciągu 24 godzin powiatowemu inspektorowi sanitarnemu. Zgodnie z rozporządzeniem

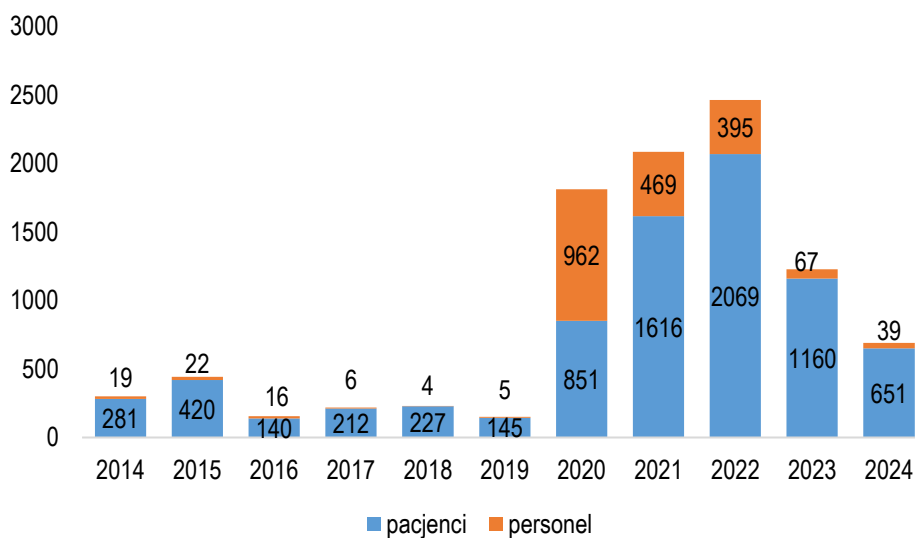
Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala (Dz. U. z 2024 r. poz. 335). Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje roczne dane dotyczące patogenów alarmowych oraz informacje o ogniskach zakażeń w szpitalach. Zespoły ds. kontroli zakażeń szpitalnych ze wszystkich podmiotów leczniczych województwa pomorskiego współuczestniczyły w przygotowaniu rocznych raportów za 2024 rok o zakażeniach szpitalnych i czynnikach alarmowych, które zostały przekazane właściwym Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym. Do zadań komitetów należy planowanie, ocena i analizowanie skuteczności realizowanego programu kontroli zakażeń szpitalnych.

W 2024 roku w podmiotach leczniczych województwa pomorskiego wystąpiło 120 ognisk epidemicznych, zgłoszonych właściwym Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym. Jest to o 65 ognisk epidemicznych mniej oraz 470 pacjentów zakażonych mniej w stosunku do 2023 roku. Ogniska epidemiczne obejmowały łącznie 690 osób zakażonych, w tym 651 pacjentów i 39 osób z personelu medycznego. Czynnikiem etiologicznym, który wywołał najwięcej ognisk był koronawirus SARS-CoV-2 (64 ogniska, 347 pacjentów). Pozostałe ogniska o etiologii wirusowej to 7 ognisk grypy A (58 pacjentów), 4 ogniska wywołane przez Norowirusy (19 pacjentów). Jeżeli chodzi o etiologię bakteryjną zachorowań w ogniskach epidemicznych w 2024 roku, czynnikiem etiologicznym, który wywołał najwięcej ognisk było *Clostridioides difficile* - 17 ognisk (75 pacjentów), *Klebsiella pneumoniae* ESBL - 2 ogniska (10 pacjentów), *Klebsiella pneumoniae* CPE KPC MBL - 7 ognisk (28 pacjentów), *Acinetobacter baumannii* szczep CRAB - 5 ognisk (17 pacjentów), *Acinetobacter baumannii* OXA 40/58(+) - 1 ognisko (5 zakażonych), *Pseudomonas aeruginosa* VIM - 2 ogniska (4 zakażonych pacjentów), a także 5 ognisk o nieznanym czynniku etiologicznym (zakażonych 69 pacjentów).

Wykres 45. Liczba ognisk epidemicznych w podmiotach leczniczych województwa pomorskiego w latach 2014-2024



Wykres 46. Liczba pacjentów i personelu medycznego z zakażeniem w ogniskach epidemicznych w szpitalach województwa pomorskiego w latach 2014-2024



W przypadku każdego występującego ogniska epidemicznego, w zależności od rodzaju patogenu, specyfiki oddziału, podjęto działania przeciwepidemiczne mające na celu wygaszenie ogniska. Do działań tych należały przede wszystkim izolacja lub kohortacja pacjentów, zaostrożenie reżimu sanitarnego, ograniczenie lub wstrzymanie odwiedzin, kontrola procedur, edukacja personelu i pacjentów.

Szczepienia ochronne

Obowiązek wykonywania szczepień ochronnych w Polsce jest oparty na Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej, wynika z *Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (Dz. U. z 2024 r., poz. 924 ze zm.).

Główny Inspektor Sanitarny co roku opracowuje Program Szczepień Ochronnych, biorąc pod uwagę potrzeby epidemiologiczne, możliwości ekonomiczne i technologiczne wprowadzenia kolejnych preparatów szczepionkowych. Program składa się z kalendarza szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w szczególny sposób na zakażenia, a także kalendarza szczepień zalecanych, niefinansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia. Od dnia 1 października 2023 roku kalendarz szczepień określony jest w załączniku 1 do *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 roku w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 2077 ze zm.).

W ramach obowiązującego kalendarza szczepień ochronnych na 2024 rok, prowadzone były szczepienia obowiązkowe przeciwko gruźlicy (BCG), błonicy, krztuścowi, tężcowi (DTP), odrze, śwince, różyczce (MMR), *poliomyelitis* (IPV), wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (WZW B), zakażeniom wywoływanym przez *Haemophilus influenzae typ B* (Hib), *Streptococcus pneumoniae* i rotawirusom. Ponadto szczepieniami obowiązkowymi objęte były dzieci z grup ryzyka narażone w sposób szczególny na zakażenie wirusem ospy wietrznej. W 2024 roku kontynuowany był, uruchomiony 1 czerwca 2023 roku Program bezpłatnych szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) dla dziewcząt i chłopców po 11 roku życia. Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Od 1 września 2024 roku Program obejmuje dzieci po ukończeniu 9 roku życia do ukończenia 14 roku życia.

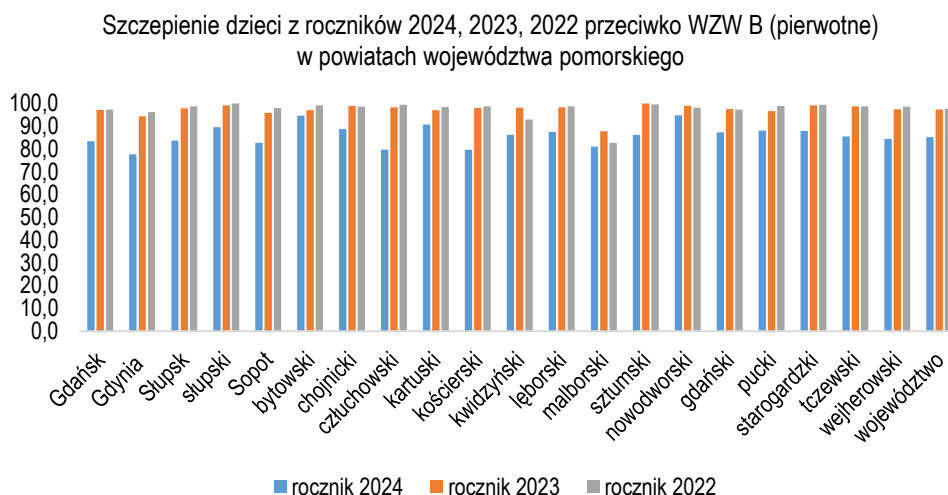
Sytuacja epidemiologiczna dotycząca zaszczepienia dzieci w 2024 roku w województwie pomorskim była ogólnie dobra. W wielu przypadkach zaobserwowano zaszczepienie populacji powyżej 95%, co zapewnia odporność populacyjną. Na poniższych wykresach został przedstawiony procent zaszczepionych dzieci z roczników przewidzianych do zaszczepienia w roku 2024. Niższy procent zaszczepienia dzieci w danym roczniku, w porównaniu z rocznikiem poprzednim wynika z faktu, że dzieci urodzone pod koniec danego roku z reguły są szczepione w roku następnym, co wynika z odstępów czasowych w cyklu podania preparatów szczepionkowych.

Szczepienie przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (WZW typu B)

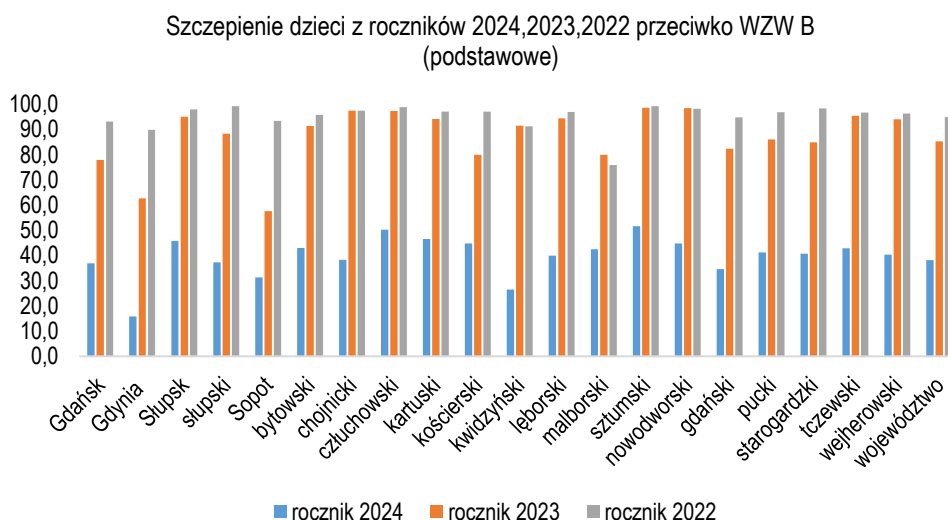
Szczepienie podstawowe składa się z trzech dawek (przyjmowanych w pierwszej dobie życia, w 2. i 7. miesiącu życia). W przypadku szczepienia przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B uznaje się, że odporność powstała po

otrzymaniu szczepienia podstawowego jest wysoka i nie ma potrzeby wykonywania szczepień przypominających.

Wykres 47. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2024, 2023, 2022 przeciwko WZW B w województwie pomorskim – szczepienie pierwotne



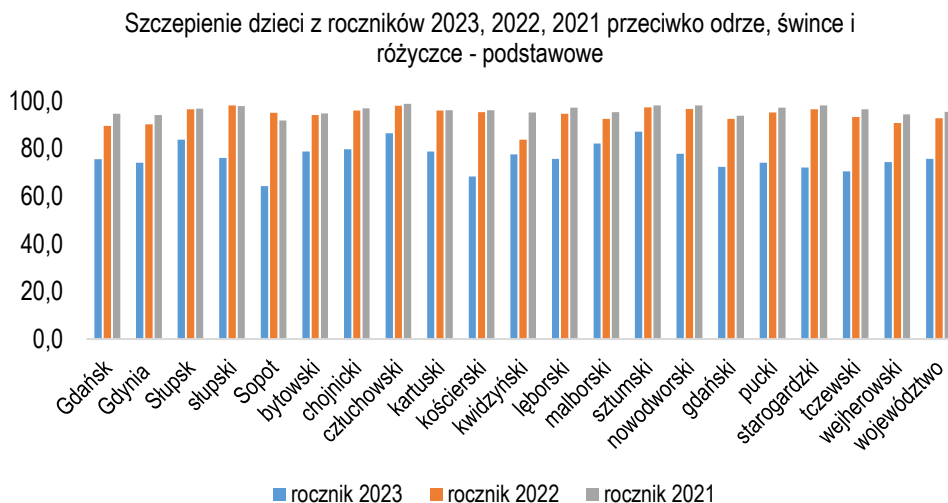
Wykres 48. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2024, 2023, 2022 przeciwko WZW B w województwie pomorskim – szczepienie podstawowe (pełny cykl)



Szczepienie przeciwko odrze, śwince i różyczce

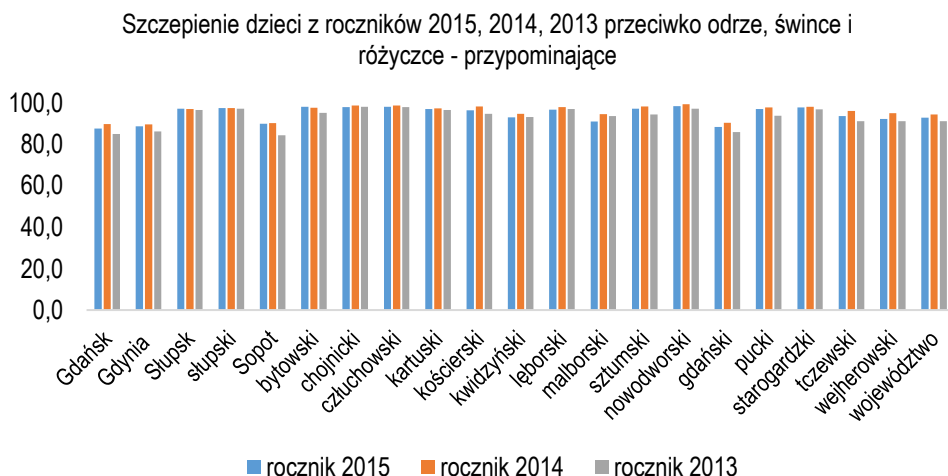
Szczepienie przeciwko odrze, śwince i różyczce w 2024 roku realizowane było szczepionką skojarzoną. Szczepienie podstawowe (1 dawka) zgodnie z kalendarzem szczepień wykonywane było w 2. roku życia dziecka.

Wykres 49. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2023, 2022, 2021 przeciwko odrze, śwince i różyczce – szczepienie podstawowe



Dla uzyskania pełnego uodpornienia podawano dzieciom dawkę przypominającą szczepionki przeciwko odrze, śwince i różyczce w 6. roku życia (do 2019 roku dawkę przypominającą podawana była w 10. roku życia dziecka).

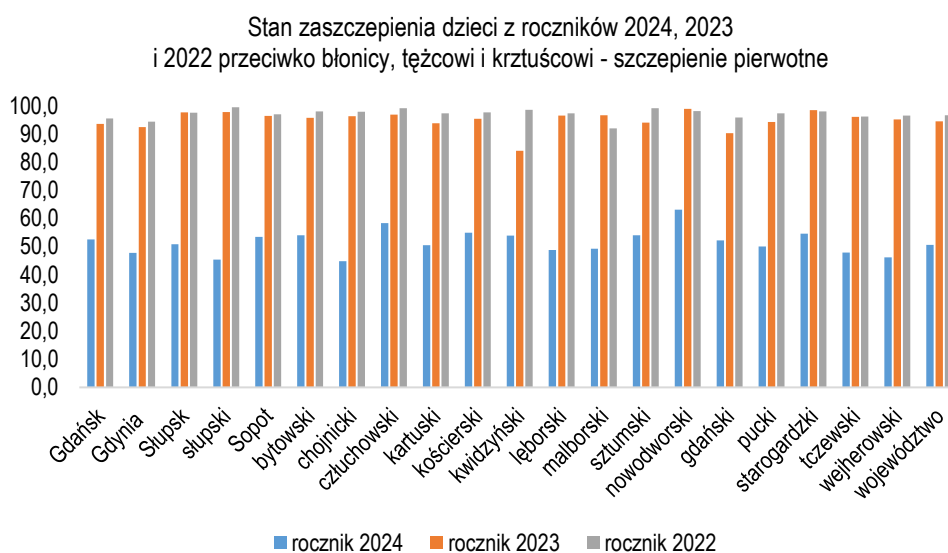
Wykres 50. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2015, 2014 i 2013 na odrę, świnkę i różyczkę w województwie pomorskim - szczepienie przypominające



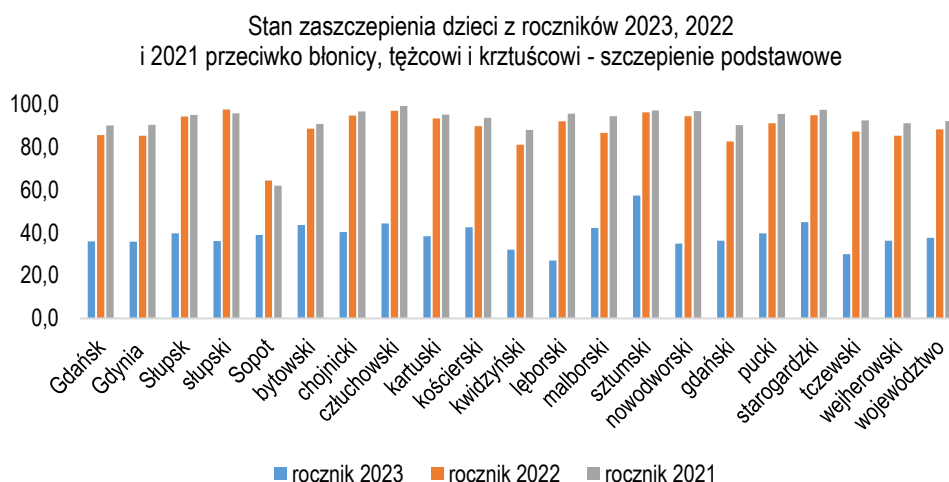
Szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, *poliomyelitis* oraz *Haemophilus influenzae* typ B

W przypadku szczepienia przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, *poliomyelitis* oraz *Haemophilus influenzae*, szczepienie podstawowe składa się z 4 dawek szczepionki podawanych w pierwszym roku życia (I dawka – 2. miesiąc życia, II dawka – 3, 4 miesiąc życia, III dawka - 5, 6 miesiąc życia) oraz 2. roku życia.

Wykres 51. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2024, 2023 i 2022 przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim - szczepienie pierwotne

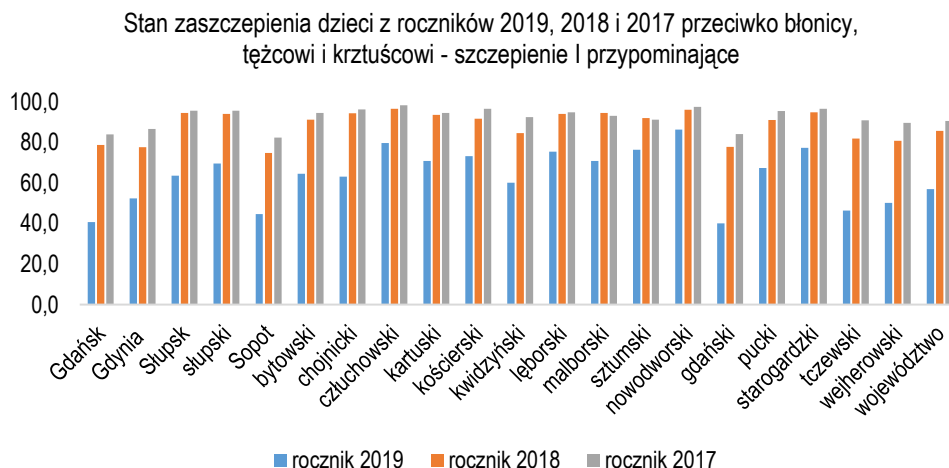


Wykres 52. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2023, 2022 i 2021 przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim - szczepienie podstawowe



Aby uzyskać odpowiednią odporność u dzieci stosuje się dawki przypominające przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi oraz *poliomyelitis* w 6. roku życia. Do szczepień dzieci w 6. roku życia stosowane są preparaty z acelularnym komponentem krztuśca (tego typu szczepionki przeznaczone są także do szczepień dzieci w pierwszym i drugim roku życia z przeciwskazaniem do szczepienia preparatem pełnokomórkowym).

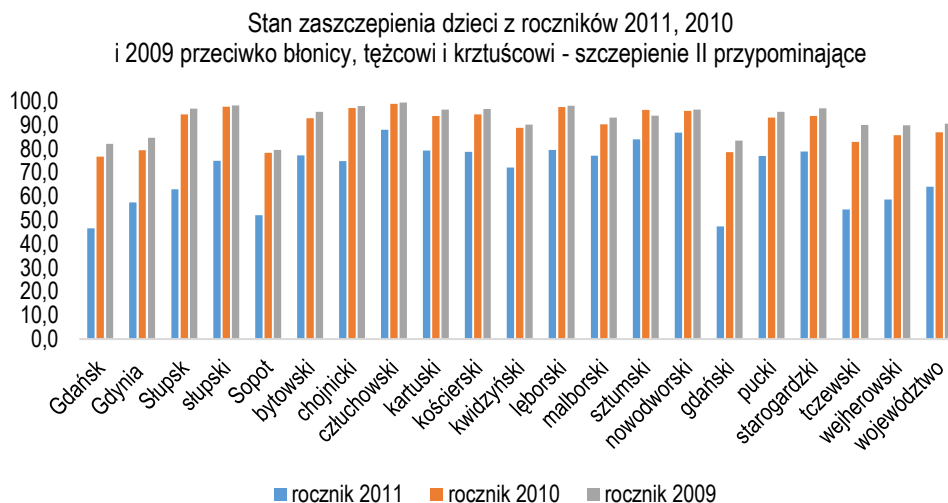
Wykres 53. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2019, 2018 i 2017 przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim – szczepienie I przypominające



Szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi w 14. roku życia

W 14. roku życia podawano młodzieży II dawkę przypominającą szczepionki przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi.

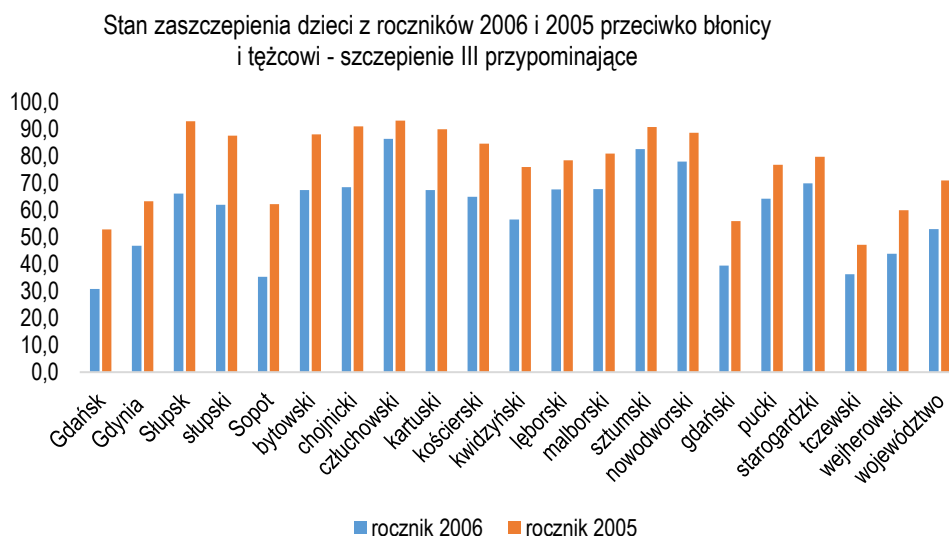
Wykres 54. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2011, 2010 i 2009 przeciwko błonicy i tężcowi w województwie pomorskim- szczepienie II przypominające



Szczepienie przeciwko błonicy i tężcowi w 19. roku życia

W 19. roku życia zgodnie z kalendarzem szczepień podawana była młodzieży III dawka przypominająca szczepionki przeciwko błonicy i tężcowi.

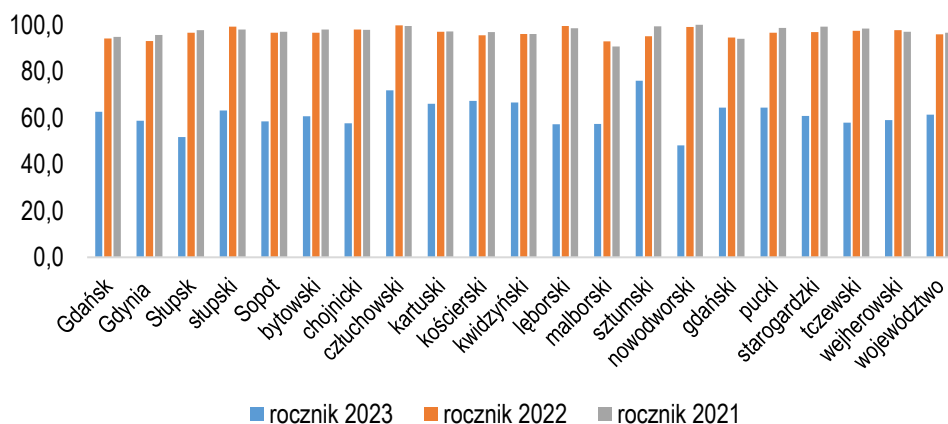
Wykres 55. Stan zaszczepienia młodzieży z roczników 2006 i 2005 przeciwko błonicy i tężcowi w województwie pomorskim – szczepienie III przypominające



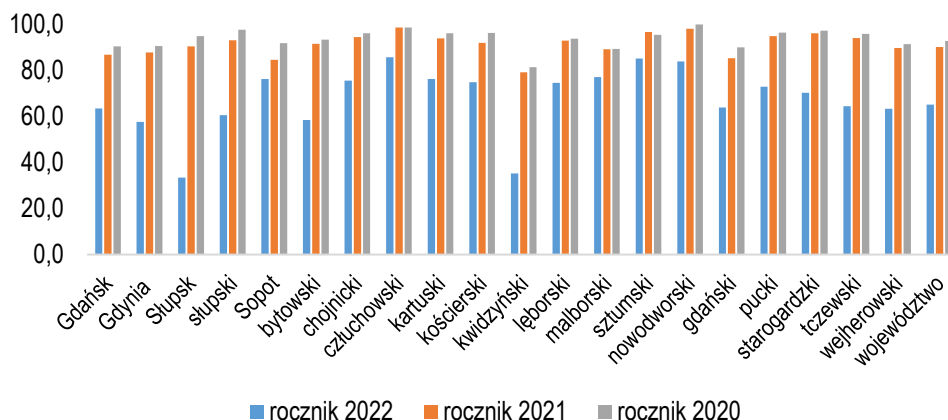
Szczepienie przeciw *Streptococcus pneumoniae* (pneumokokom)

Dla dzieci urodzonych po 31 grudnia 2016 roku szczepienia przeciw pneumokokom zostały ujęte w kalendarzu szczepień jako obowiązkowe. Jednocześnie w 2023 roku Ministerstwo Zdrowia finansowało szczepienia przeciwko pneumokokom dla dzieci od drugiego miesiąca życia do 5 lat z grupy szczególnego ryzyka, tj. po przeszczepie szpiku lub przed i po przeszczepie narządów wewnętrznych, zakażonych wirusem HIV, po wszczepieniu implantu ślimakowego, po urazie lub z wadą ośrodkowego układu nerwowego, dzieci z dysfunkcją śledziony, z przewlekłą chorobą serca, chorobą płuc (w tym astmą oskrzelową) czy przewlekłą chorobą nerek, dzieci ze schorzeniami immunologiczno-hematologicznymi, z chorobami metabolicznymi np. z cukrzycą.

Wykres 56. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2024, 2023 oraz 2022 w województwie pomorskim przeciwko *Streptococcus pneumoniae* (w ramach szczepień obowiązkowych) – szczepienie pierwotne



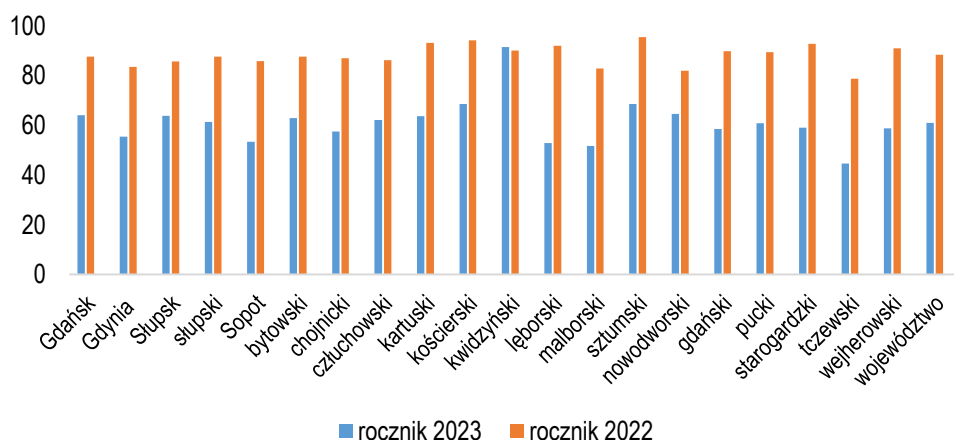
Wykres 57. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2022, 2021 oraz 2020 w województwie pomorskim przeciwko *Streptococcus pneumoniae* (w ramach szczepień obowiązkowych) – szczepienie podstawowe



Szczepienie przeciw zakażeniom rotawirusowym

Dla dzieci urodzonych po 31 grudnia 2020 roku szczepienia przeciw rotawirusom zostały ujęte w kalendarzu szczepień jako obowiązkowe. W ramach szczepienia podstawowego podawane są trzy dawki szczepionki w 1. roku życia dziecka.

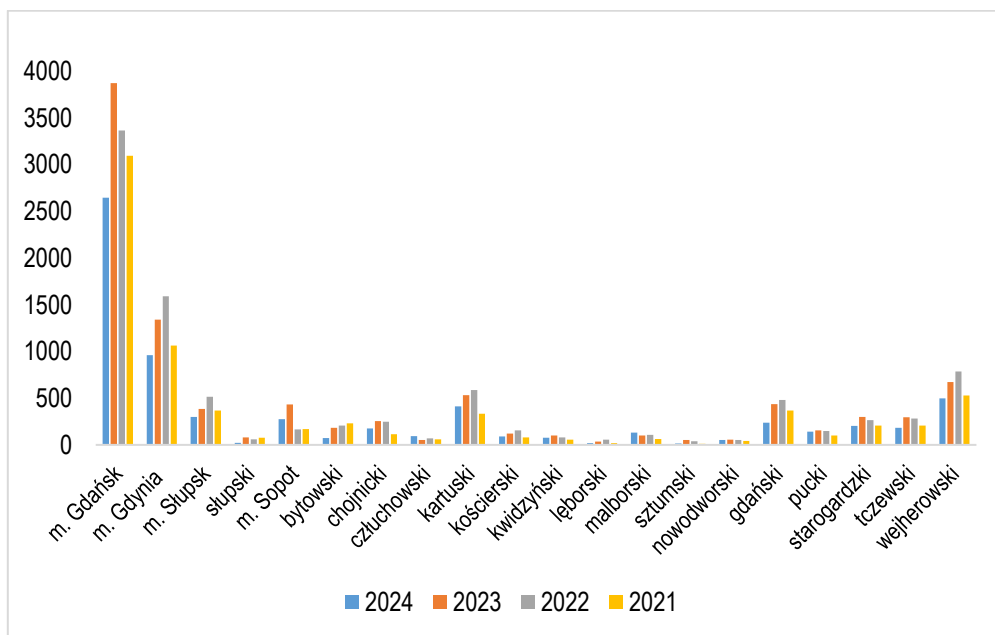
Wykres 58. Stan zaszczepienia dzieci z roczników 2023 i 2022 w województwie pomorskim przeciwko rotawirusom



Szczepienia przeciwko ospie wietrznej

Szczepienie przeciwko ospie wietrznej, zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień, było refundowane dla dzieci do lat 12 z grup ryzyka. Obowiązek szczepienia obejmował dzieci z upośledzeniem odporności z możliwością ciężkiego przebiegu choroby, z ostrą białaczką limfoblastyczną w okresie remisji, zakażone HIV, przed leczeniem immunosupresyjnym lub objęte chemioterapią dzieci z otoczenia osób wyżej wymienionych, które nie chorowały na ospę wietrzną, dzieci przebywających w zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, zakładach opiekuńczo-leczniczych, rodzinnych domach dziecka, domach dla matek z małoletnimi dziećmi i kobiet w ciąży, domach pomocy społecznej, placówkach opiekuńczo-wychowawczych, regionalnych placówkach opiekuńczo-terapeutycznych, interwencyjnych ośrodkach preadopcyjnych, przebywających w żłobkach lub klubach dziecięcych. Dla pozostałych dzieci szczepienie było zalecane.

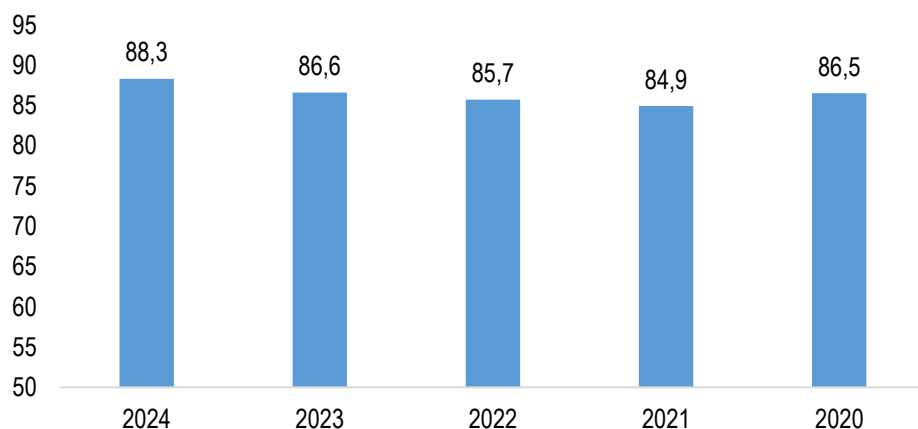
Wykres 59. Liczba dzieci szczepionych przeciwko ospie wietrznej w poszczególnych powiatach województwa pomorskiego w okresie 2020-2023



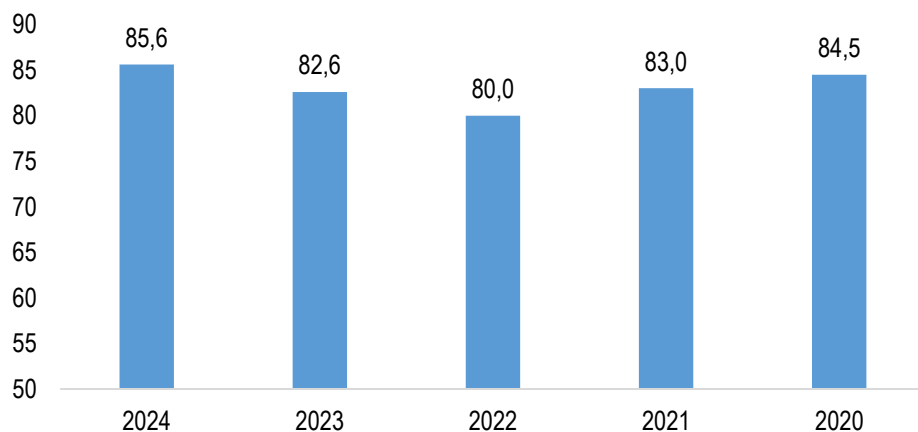
Spadek liczby zaszczepionych przeciw ospie w 2024 roku wynika ze zmiany zasad prowadzenia sprawozdawczości, która obecnie obejmuje wyłącznie szczepienia obowiązkowe – w latach ubiegłych wykazaniu podlegały wszystkie szczepienia przeciw ospie, zarówno bezpłatne jak i zrealizowane jako szczepienia zalecane.

W celu porównania stanu zaszczepienia w kolejnych latach analizie poddano odsetek osób zaszczepionych podstawowymi szczepieniami w latach 2024-2020, wybierając roczniki reprezentatywne dla każdej szczepionki. W większości przypadków aktualnie jest dostrzegalny wyraźny trend wzrostowy, po okresie spadku zaszczepienia w latach 2020-2021, natomiast najwyższy stan zaszczepienia w poddanym analizie okresie odnotowany był w 2019 roku. Do analizy wybrano roczniki, w których zgodnie z kalendarzem szczepień wszystkie dzieci powinny być zaszczepione.

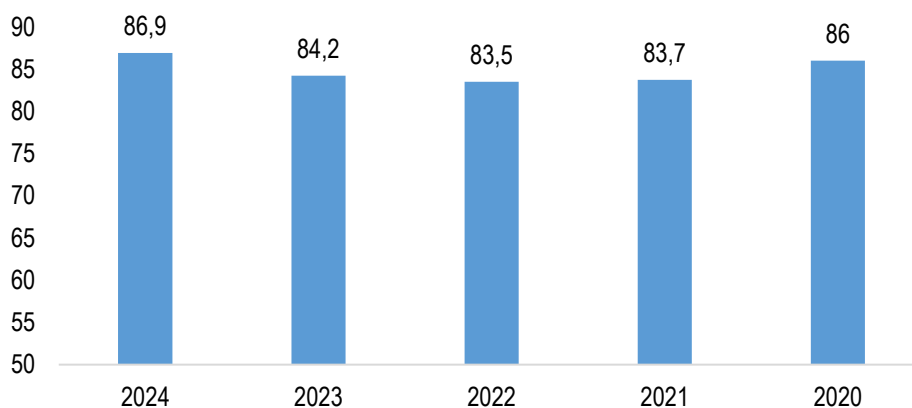
Wykres 60. Stan zaszczepienia przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim w latach 2020-2024 – szczepienie podstawowe



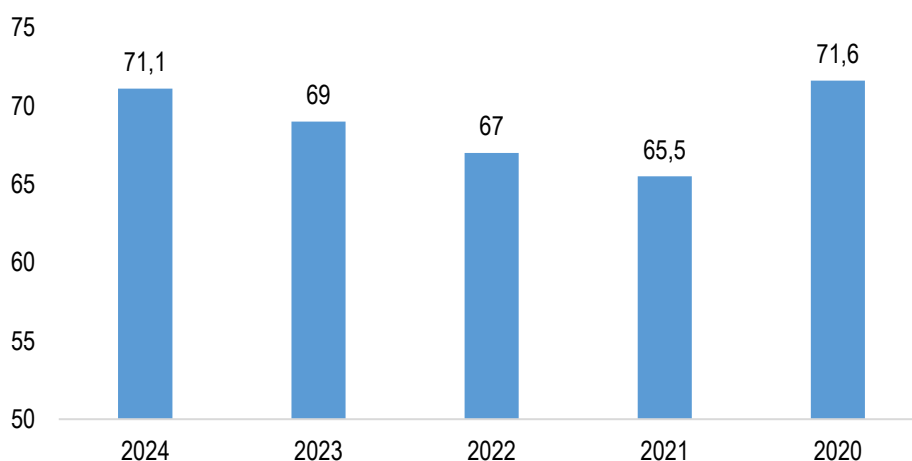
Wykres 61. Stan zaszczepienia przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim w latach 2020-2024 – szczepienie przypominające I



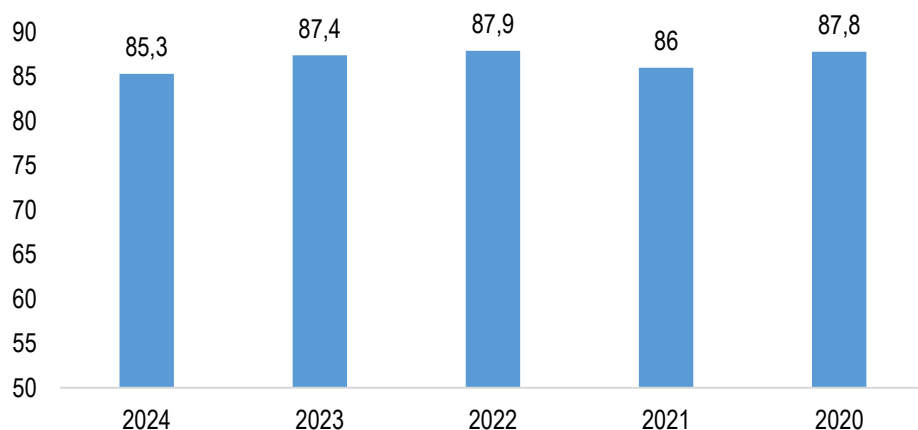
Wykres 62. Stan zaszczepienia przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim w latach 2020-2024 – szczepienie przypominające II



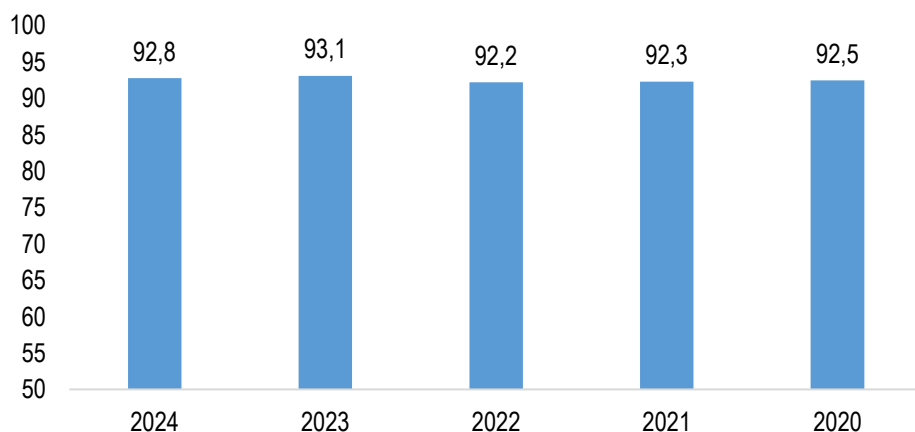
Wykres 63. Stan zaszczepienia przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi w województwie pomorskim w latach 2020-2024 – szczepienie przypominające III



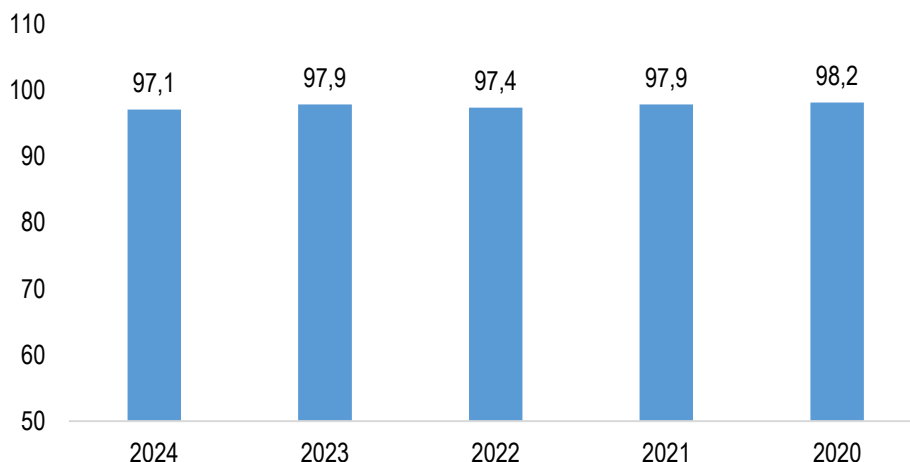
Wykres 64. Stan zaszczepienia przeciw WZW B w województwie pomorskim w latach 2020-2024



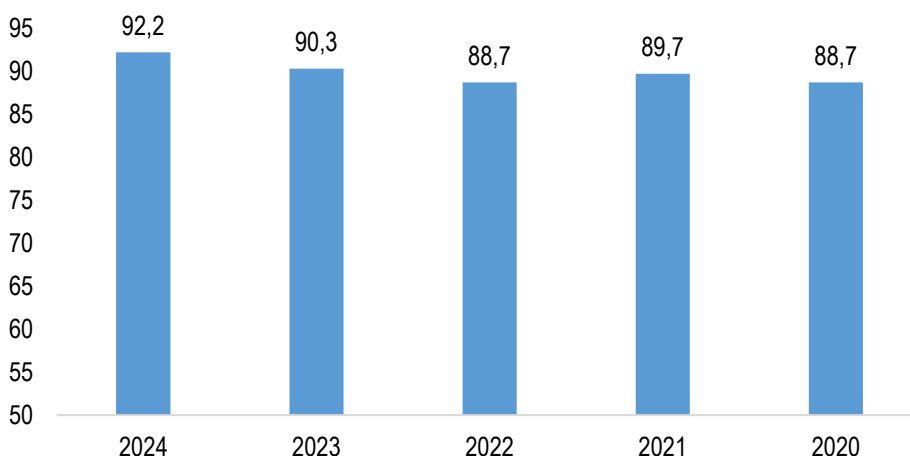
Wykres 65. Stan zaszczepienia przeciw odrze, śwince i różyczce w województwie pomorskim w latach 2020-2024 – szczepienie podstawowe



Wykres 66. Stan zaszczepienia przeciw gruźlicy w województwie pomorskim w latach 2020-2024



Wykres 67. Stan zaszczepienia przeciw pneumokokom w województwie pomorskim w latach 2020-2024 – szczepienie podstawowe



Rejestr Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP) w 2024 roku

W roku 2024 do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zgłoszono 288 niepożądanych odczynów poszczepiennych z terenu województwa pomorskiego, tj. o 57 więcej w stosunku do roku poprzedniego. Wśród NOP odnotowano 257 przypadków łagodnych, 30 przypadków poważnych oraz 1 przypadek ciężki (Typhim Vi – szczepionka przeciw durowi brzuszemu). Analiza niepożądanych odczynów poszczepiennych, zarejestrowanych w 2024 roku, wykazała, że największy udział stanowiły NOP-y powstałe wskutek zaszczepienia preparatem szczepionkowym przeciw gruźlicy (BCG – 1 poważny, 35 łagodnych), przeciw pneumokokom (Synflorix - 2 poważne, 28 łagodnych), przeciw błonicy, tężcowi

i krztuścowi (DTP - 4 poważne, 21 łagodnych), przeciw meningokokom (Bexsero – 4 poważne, 29 – łagodne), przeciw rotawirusom (Rotateq – 3 poważne, 19 łagodnych), przeciw Haemophilus influenzae typ B (ActHib – 2 poważne, 15 łagodnych).

Problem uchylania się od ustawowego obowiązku szczepień w województwie pomorskim w 2024 roku

W ostatnich latach w województwie pomorskim, podobnie jak na terenie całego kraju, obserwuje się narastanie tendencji unikania wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży. Sytuacja ta jest przede wszystkim efektem propagowania pseudonaukowych hipotez przyczyniania się szczepień do rozwoju niektórych chorób, przede wszystkim autyzmu. Pomimo, iż doniesienia te okazały się fałszywe, co udowodniono i zweryfikowano w oparciu o badania naukowe, to jednak poglądy antyszczepionkowe są coraz częściej artykułowane przez różne grupy społeczne, niezależnie od stopnia wykształcenia, czy też statusu materialnego. Wśród innych powodów unikania wykonywania obowiązkowych i zalecanych szczepień ochronnych, wymienić również należy odrębność kulturową, religijną lub etniczną, wpływy środowisk propagujących medycynę alternatywną oraz coraz bardziej popularne prowadzenie stylu życia „w zgodzie z naturą”. Tendencje te, prowadzą do zmniejszania się odsetka osób uodpornionych w społeczeństwie, co pociąga za sobą obniżenie tzw. „odporności zbiorowskiej”, chroniącej przed zakażeniem nie tylko szczepionych, ale też osoby, które z powodów przeciwwskazań zdrowotnych nie mogły być poddane szczepieniu. U nieszczepionych dzieci zachorowanie na chorobę zakaźną może mieć poważny przebieg, w sposób znaczący zwiększa się też ryzyko powikłań. Dziecko z objawami choroby zakaźnej może stanowić zagrożenie dla osób z najbliższego otoczenia, w tym zwłaszcza dla osób starszych, czy z obniżoną odpornością.

W 2024 roku, w województwie pomorskim 7641 dzieci nie zostało zaszczepionych z powodu uchylania się rodziców od ustawowego obowiązku szczepień (stan na koniec grudnia 2024 roku). W porównaniu ze stanem na koniec grudnia 2023 roku (6709 niezaszczepionych dzieci), liczba ta wzrosła.

Państwowa Inspekcja Sanitarna, działając w ramach swoich ustawowych obowiązków, systematycznie weryfikuje informacje uzyskiwane od personelu medycznego o niezaszczepieniu dzieci zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień, przeprowadzając kontrole punktów szczepień.

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wysłały 2883 wezwania do dobrowolnego wykonania zaległego obowiązku szczepień, co doprowadziło do zaszczepienia 358 dzieci, ponadto wystawiono 1647 upomnień oraz przygotowano i wysłano do Wojewody Pomorskiego 999 tytułów wykonawczych z wnioskami o wszczęcie egzekucji administracyjnej. Porównując, w 2023 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wysłały 1636 wezwań do dobrowolnego wykonania zaległego obowiązku szczepień, co doprowadziło do zaszczepienia 262 dzieci, ponadto wystawiono 687 upomnień oraz przygotowano i wysłano do Wojewody Pomorskiego 303 tytuły wykonawcze z wnioskami o wszczęcie egzekucji administracyjnej.

Rosnąca liczba przeciwników szczepień nie wpłynęła dotychczas znacząco na zmianę procentowej wyszczepialności dzieci w województwie pomorskim, a tym samym na stan bezpieczeństwa epidemicznego naszego regionu w zakresie chorób zakaźnych, ale jeśli trend antyszczepionkowy nie zostanie zatrzymany, to wkrótce mieszkańcy województwa mogą zacząć odczuwać negatywne skutki tego zjawiska. Specjaliści twierdzą jednoznacznie, że jeżeli liczba unikających szczepień osiągnie poziom rzędu 1-2% populacji (lub więcej w zależności od rodzaju choroby zakaźnej), mogą zacząć pojawiać się lokalne ogniska epidemii chorób zakaźnych. Zachorowania obejmą przede wszystkim dzieci nieuodpornione, w tym dzieci niezaszczepione z powodu przeciwwskazań i trudności w ustaleniu indywidualnego harmonogramu szczepień oraz osoby, które pomimo szczepień nie wykształciły odpowiedniego poziomu przeciwciał ochronnych.

ODDZIAŁ HIGIENY ŚRODOWISKA

Ocena urządzeń wodociągowych

Na terenie województwa pomorskiego w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2024 znajdowało się 927 urządzeń dostarczających wodę:

a) 697 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w tym:

- 397 wodociągów o wydajności ≤ 100 m³/dobę,
- 257 wodociągów o wydajności 101 – 1000 m³/dobę,
- 40 wodociągów o wydajności 1001 – 10000 m³/dobę,
- 3 wodociągi o wydajności 10001 – 100000 m³/dobę.

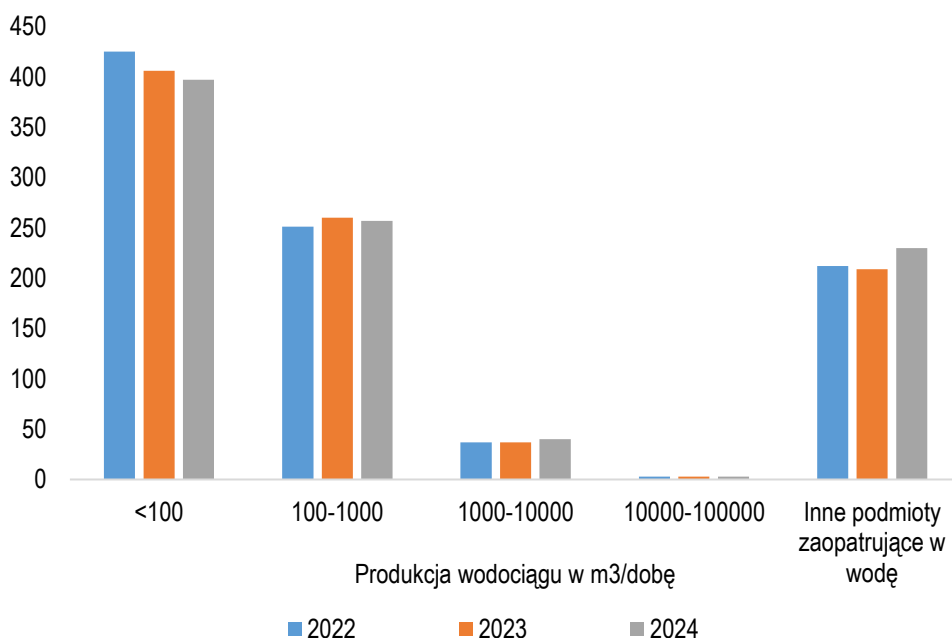
b) 230 (w tym skontrolowanych 226) - innych podmiotów zaopatrujących w wodę, wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym.

Podstawę zaopatrzenia w wodę stanowią wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, które oparte są na wodach głębinnych. Wyjątek, tak jak w poprzednich latach stanowią:

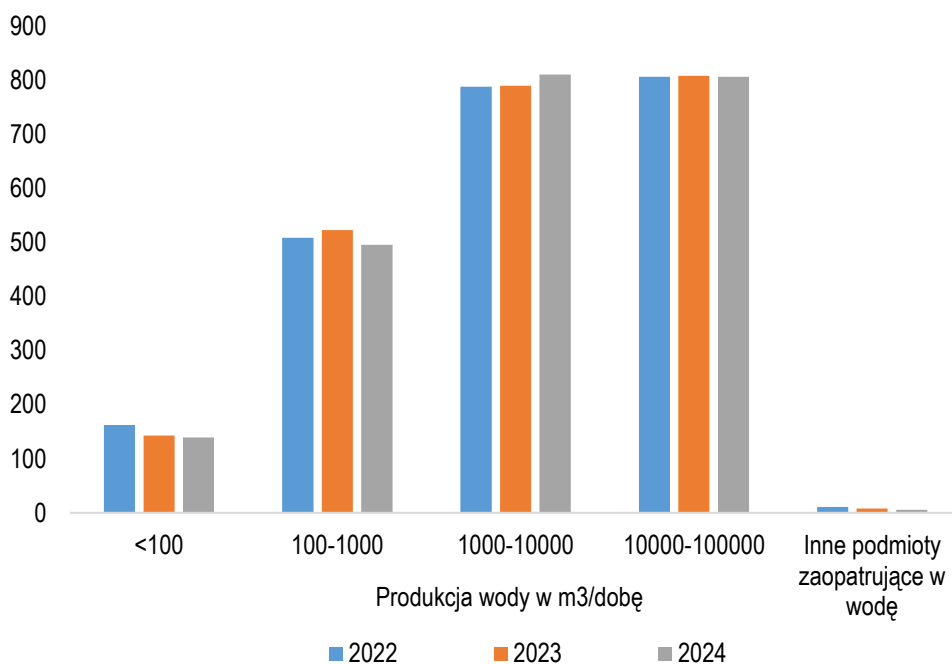
- ujęcie powierzchniowe w Straszynie, zasilające wodociąg centralny m. Gdańska,
- ujęcie drenażowe „Pręgowo” – wodociąg centralny m. Gdańska,
- ujęcie drenażowe „Nowe Sarnie Wzgórze” – wodociąg publiczny w Sopocie.

W 2024 roku właściwi Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni w oparciu o sprawozdania z badań przeprowadzanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak i sprawozdania z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym wydali okresowe oceny przydatności wody do spożycia, które obejmowały m. in. informację o działaniach naprawczych prowadzonych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz przekroczeniach wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody wraz ze wskazaniem ich wpływu na zdrowie konsumentów.

Wykres 1. Ogólna liczba wodociągów w latach 2022-2024



Wykres 2. Ogólna liczba ludności (w tysiącach) zaopatrywana w wodę wodociągową w latach 2022-2024



Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi we wszystkich nadzorowanych wodociągach odpowiada wymaganiom sanitarnym.

Prowadzona przez przedsiębiorstwa systematyczna kontrola wewnętrzna, jak również większa świadomość producentów w tym zakresie, skutecznie wpłynęła na poprawę jakości wody w województwie. Około 2 250 mln ludności w województwie pomorskim, zaopatrywana jest w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, natomiast 5560 z innych podmiotów zaopatrujących w wodę.

Charakterystyka zaopatrzenia w wodę w powiatach województwa pomorskiego w 2024 roku

Tabela 1. Liczba wodociągów w poszczególnych powiatach

Nazwa powiatu	Liczba wodociągów w ewidencji w 2024 roku / skontrolowanych	Liczba wodociągów odpowiadających wymaganiom	Liczba ludności zaopatrywana w wodę odpowiadająca wymaganiom [tys.]	Liczba ludności zaopatrywana w wodę nie odpowiadająca wymaganiom [tys.]
bytowski	90/88	88	76,888	0,000
chojnicki	28/28	28	90,368	0,000
człuchowski	73/73	73	49,166	0,000
gdański	54/54	54	115,228	0,000
m. Gdańsk	21/21	21	487,386	0,000
m. Gdynia	8/8	8	220,978	0,000
kartuski	86/86	86	124,507	0,000
kościerski	62/62	62	64,244	0,000
kwidzyński	14/14	14	76,668	0,000
lęborski	57/57	57	61,658	0,000
malborski	9/9	9	58,739	0,000
nowodworski	9/9	9	32,878	0,000
pucki	37/37	37	86,180	0,000
śląpski	165/165	165	87,243	0,000
m. Słupsk	5/5	5	95,667	0,000
starogardzki	59/59	59	128,016	0,000
sztumski	25/25	25	39,319	0,000
m. Sopot	2/2	2	30,532	0,000
tczewski	41/41	41	106,902	0,000
wejherowski	82/82	82	222,693	0,000

Wykaz przedsiębiorstw wodociągowo – kanalizacyjnych odpowiedzialnych za zaopatrzenie w wodę na terenie województwa pomorskiego

Powiat bytowski

- Gmina Borzytuchom, ul. Zwycięstwa 56, 77-141 Borzytuchom,
- Gmina Kołczygłowy, ul. Słupska 56, 77-140 Kołczygłowy,
- Gmina Lipnica, ul. Józefa Słomińskiego 19, 77-130 Lipnica,
- Gmina Parchowo, ul. Krótka 2, 77-124 Parchowo,
- Gmina Studzienice, ul. Kaszubska 9, 77-143 Studzienice,
- Konserwacja Wodociągu i Sprzedaż Wody Jan Wirkus, Ciemno nr 23, 77-133 Tuchomie,
- Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Dariusz Kuik Studziński, ul. Jana III Sobieskiego 2, 77-133 Tuchomie,
- Wodociągi Miejskie Bytów Spółka z o.o., ul. A. Mickiewicza 1, 77-100 Bytów,
- Zakład Gospodarki Komunalnej Czarna Dąbrówka, ul. Cicha 3, 77-116 Czarna Dąbrówka,
- Zakład Usług Komunalnych w Trzebielinie, ul. Pomorska 75, 77-235 Trzebielino,
- Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Miastku Spółka z o.o., ul. Mickiewicza 3, 77-200 Miastko,

Powiat chojnicki

- Gminne Przedsiębiorstwo Komunalne sp. z o.o., ul. Szkolna 7, 89-607 Konarzyny,
- Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej, ul. Ustronna 12, 89-606 Charzykowy,
- Miejskie Wodociągi sp. z o.o. Plac Piastowski 27a, 89-600 Chojnice,
- Zakład Gospodarki Komunalnej, ul. Bolta 10, 89-632 Brusy,
- Zakład Usług Komunalnych sp. z o.o. ul. Kilińskiego 15, 89-650 Czersk,

Powiat człuchowski

- Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o., ul. Sobieskiego 11, 77-300 Człuchów,
- Przedsiębiorstwo Wodno - Kanalizacyjne Sp. z o.o., Al. Zwycięzców 1c, 77-330 Czarne,
- Zakład Gospodarki Komunalnej ul. Człuchowska 26, 77-320 Przechlewo,
- Zakład Gospodarki Komunalnej przy Urzędzie Gminy, ul. Plantowa 28, 77-300 Człuchów,
- Zakład Gospodarki Komunalnej w Rzeczenicy Sp. z o.o., ul. Człuchowska 11, 77-304 Rzeczenica,

- Zakład Gospodarki Komunalnej, ul. Zielona 2, 77-220 Koczała,
- Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Debrznie, ul. Traugutta 2, 77-310 Debrzno,

Powiat gdański

- Aqua Cedry Sp. z o.o. ul. Osadników Wojskowych 7, 83-020 Cedry Wielkie,
- Eco Probe Sp. z o.o. ul. Pomorska 1, 83-032 Pszczółki,
- Ecol-Unicon Sp. z o.o. ul. Równa 2, 80-067 Gdańsk,
- Eksploatator Sp. z o.o., Rotmanka, ul. Sportowa 25, 83-010 Straszyn,
- Gdańskie Wodociągi S.A., ul. Wałowa 46, 80-858 Gdańsk,
- Gmina Przywidz – Urząd Gminy w Przywidzu, ul. Gdańska 7, 83-047 Przywidz,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji „WiK” Sp. z o.o., ul. Grunwaldzka 1, 83-000 Pruszcz Gdański,
- Reknica Sp. z o.o. ul. Leśna 12, 83-050 Kolbudy,
- Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej ul. Gdańska 12, 83-034 Trąbki Wielkie,

Powiat kartuski

- "Radbur" Sp. z o.o. ul. Spółdzielców 1, 83-314 Somonino,
- Gminne Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. ul. Gryfa Pomorskiego 28A 83-333 Chmielno,
- Gminne Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. ul. Jana III Sobieskiego 31, 83-322 Stężycza,
- Gminne Przedsiębiorstwo Remontowo-Usługowe Sp. z o.o. Sławki 1A, 83-314 Somonino,
- Kartuskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Mściwoja II 4, 83-300 Kartuzy,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., Ul. Brzozowa 6, 83-340 Sierakowice,
- Spółka Komunalna Żukowo Sp. z o.o. ul. Pod Otomino 44, 83-330 Żukowo,
- Wójt Gminy Przodkowo ul. Kartuska 21, 83-304 Przodkowo,

Powiat kościerski

- Gmina Dziemiany, ul. 8 Marca 3, 83-425 Dziemiany,
- Gmina Karsin, ul. Długa 222, 83-440 Karsin,
- Gmina Liniewo, ul. Dworcowa 3, 83-420 Liniewo
- Gmina Lipusz, ul. Wybickiego 27, 83-424 Lipusz,
- Gmina Nowa Karczma, ul. Kościerska 9, 83-404 Nowa Karczma,
- Komunalny Zakład Budżetowy w Starej Kiszewie, ul. 6 Marca 2b, 83-430 Stara Kiszewa,
- Miejskie Przedsiębiorstwo Infrastruktury "KOS-EKO" Sp. z o.o., ul. Strzelecka 30A, 83-400 Kościerzyna,

- Zakład Komunalny Gminy Kościerzyna, Stare Nadleśnictwo 5, 83-400 Kościerzyna,
- Zakład Porcelany Stołowej "Lubiana" S.A. ul. Zakładowa 1, 83-407 Łubiana,

Powiat kwidziński

- Przedsiębiorstwo Wodociągowo - Kanalizacyjne Sp. z o.o. w Kwidzynie, ul. Sportowa 29, 82-500 Kwidzyn,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów, Kanalizacji i Ciepłownictwa „PEWIK” Sp. z o.o. ul. Kwidzińska 15, 82-550 Prabuty,
- Urząd Gminy w Ryjewie, ul. Lipowa 1, 82-420 Ryjewo,
- Zakład Gospodarki Komunalnej w Gardei, ul. Kwidzińska 27, 82-520 Gardeja,
- Zakład Usług Wielobranżowych Tadeusz Kawka, ul. Grudziądzka 13, 82-522 Sadlinki,

Powiat malborski

- Centralny Wodociąg Żuławski Sp. z o.o., ul. Warszawska 28a, 82-100 Nowy Dwór Gdański,
- Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, ul. Ludwika Solskiego 1, 82-200 Malbork,
- Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej, ul. Główna 5, 82-213 Miłoradz,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Bolesława Chrobrego 31, 82-200 Malbork,

Powiat nowodworski

- Centralny Wodociąg Żuławski Sp. z o.o., ul. Warszawska 28a, 82-100 Nowy Dwór Gdański,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o.; ul. Przyjaźni 1; 82-120 Krynica Morska,

Powiat pucki

- EKOHEL Sp. z o.o., ul. Kuracyjna 3, 84-150 Hel,
- Gmina Puck, ul. 10 Lutego 29, 84-100 Puck,
- Krokowskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. Żarnowiec 76, 84-110 Krokowa,
- Międzygminne Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji „EKOWIK” Sp. z o.o. ul. Droga Chłapowska 21, 84-120 Władysławowo,
- Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych „PEKO” Sp. z o.o., ul. Chrzanowskiego 44, 81-198 Kosakowo,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji "PEWIK" Sp. z o.o., ul. Witomińska 29, 81-963 Gdynia,
- Pucka Gospodarka Komunalna Sp. z o.o. ul. Pucka 24, 84-122 Bładzikowo,

Powiat słupski

- Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Kępice Sp. z o.o., ul. T. Bielaka 8, 77-230 Kępice,

- Urząd Gminy Smołdzino ul. Tadeusza Kościuszki 3; 76-214 Smołdzino,
- Wodociąg Ustka, Sp. z o.o., ul. Ogrodowa 14, 76-270 Ustka,
- Zakład Gospodarki Komunalnej w Damnicy, ul. Strażacka 3, 76-231 Damnica,
- Zakład Gospodarki Komunalnej w Dębnicy Kaszubskiej Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 1, 76-248 Dębica Kaszubska,
- Zakład Gospodarki Komunalnej w Jezierzycach Sp. z o.o. Jezierzyc ul. Kolejowa 5, 76-200 Słupsk
- Zakład Usług Publicznych w Głównicy Sp. z o.o., ul. Słupska 21, 76-220 Głównica,
- Zakład Usług Publicznych Z.B. ul. Głuszyńska 10; 76-230 Potęgowo,

Powiat starogardzki

- Gminne Wodociąg i Kanalizacja Spółka z o.o. ul. Polna 33, 83-250 Skarszewy,
- Gminny Zakład Usług Komunalnych ul. Szkolna 3, 83-211 Jabłowo,
- Miejski Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Zakład Budżetowy ul. Mickiewicza 7, 83-262 Czarna Woda,
- Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych Kaliska Sp. z o.o. ul. Nowowiejska 2, 83-260 Kaliska,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji "Star-Wik" Sp. z o.o., ul. Lubichowska 128, 83-200 Starogard Gdański,
- Stowarzyszenie na Rzecz Zaopatrzenia w Wodę i Rozwoju Wsi, ul. 3 Maja 32, 83-243 Szlachta,
- Zakład Gospodarki Miejskiej, ul. Spacerowa 13, 83-220 Skórcz,
- Zakład Komunalny Gminy Zblewo, ul. Pinczyńska 40, 83-210 Zblewo,

Powiat sztumski

- Gmina Mikołajki Pomorskie, ul. Dzierżgońska 2, 82-433 Mikołajki Pomorskie,
- Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w Starym Dzierżgoniu, Stary Dzierżgoń 54, 82-450 Stary Dzierżgoń,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Sztumie, ul. Kochanowskiego 28, 82-400 Sztum,
- Rejonowe Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Słowackiego 24, 82-440 Dzierżgoń,
- Usługi Ogólnobudowlane Instalatorstwo Wod.-Kan.-C.O.-Gaz i Transport Z. Kaszubowski, Waplewo Wielkie 18a, 82-410 Stary Targ,

Powiat tczewski

- „GTKOM” Sp. z o.o., ul. Rokicka 14, 83-110 Tczew,
- „Inwest- Kom” Sp. z o. o. w Gniewie, ul. Wiślana 6, 83-140 Gniew,
- „Pelkom” Sp. z o. o. ul. Starogardzka 12, 83-130 Pelplin,
- Spółdzielnia Kółek Rolniczych w Subkowach, ul. Wodna 2, 83-120 Subkowy

- Urząd Gminy w Morzeszczynie, ul. Kociewska 12, 83-132 Morzeszczyn,
- Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o., ul. Czatkowska 8, 83-110 Tczew,

Powiat wejherowski

- Gminne Przedsiębiorstwo Komunalne Szemud Sp. z o.o., ul. Szkolna 5, 84-217 Szemud,
- Gniewińskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o. o., Kostkowo, ul. Wejherowska 24, 84-250 Gniewino,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o., ul. Witomińska 29, 81-311 Gdynia,
- Spółdzielnia Mieszkaniowa "Bożepole", ul. Osiedlowa 28, 84-214 Bożepole Wielkie,

Powiat m. Gdańsk

- Gdańskie Wodociągi S.A., ul. Wałowa 46, 80-858 Gdańsk,

Powiat m. Gdynia

- Aqua – Sopot Sp. z o.o., ul. Polna 66-68, 81-740 Sopot
- Gdańskie Wodociągi S.A., ul. Wałowa 46, 80-858 Gdańsk,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o., ul. Witomińska 29, 81-311 Gdynia,

Powiat m. Słupsk

- Wodociągi Słupsk Sp. z o.o. ul. E. Orzeszkowej 1, 76-200 Słupsk,
- Zakład Usług Wodnych Sp. z o.o. ul. Szczecińska 86; 76-200 Słupsk,

Powiat m. Sopot

- Aqua – Sopot Sp. z o.o., ul. Polna 66-68, 81-740 Sopot
- Gdańskie Wodociągi S.A., ul. Wałowa 46, 80-858 Gdańsk,

Zgody na odstępstwo

W roku 2024, do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego nie wpłynęły żadne wnioski o udzielenie zgody na odstępstwo od ponadnormatywnych wartości parametrów jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W roku sprawozdawczym w województwie pomorskim obowiązywała jedna zgoda na odstępstwo:

Tabela 2. Zgody na odstępstwo w województwie pomorskim

L.p.	Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny	Nazwa urzędu wodociągowego	Jednostka odpowiedzialna za jakość wody	Parametr na który wydana została zgoda na odstępstwo	Liczba zaopatrywanej ludności w wodę	Termin wydanej zgody na odstępstwo
1.	Państwowy Powiatowy	Krzywe Koło gm. Suchy Dąb	Ecol-Unicon Sp. z o. o., ul.	fluorki	1300	31.12.2024

	Inspektor Sanitarny w Pruszczu Gdańskim		Równa 2, 80-067 Gdańsk			(w dniu 21.11.2024 r. stwierdzona została przydatność wody do spożycia)
--	---	--	------------------------	--	--	---

Tabela 3. Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne w związku z udzielonymi zgodami na odstępstwo

1.	Krzywe Koło gm. Suchy Dąb	Ecol-Unicon Sp. z o.o., ul. Równa 2, 80-067 Gdańsk	Modernizacja ujęcia wody w Krzywym Kole, polegająca na przystosowaniu instalacji technologicznych stacji uzdatniania wody do efektywnego usuwania jonu fluorkowego z ujmowanej wody (metoda odwróconej osmozy) a następnie zmieszanie otrzymanej wody z pozostałą wodą ujmowaną.
----	---------------------------	--	--

Wykaz laboratoriów o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną województwa pomorskiego

Tabela 4. Zatwierdzone laboratoria w województwie pomorskim

Nazwa i adres organizacji macierzystej	Nazwa i adres laboratorium	Nr certyfikatu akredytacji/ Data ważności akredytacji
Powiat chojnicki		
Miejskie Wodociągi Sp. z o.o. Plac Piastowski 27 a, 89-600 Chojnice	Laboratorium Miejskich Wodociągów Sp. z o.o. w Chojnicach, Plac Piastowski 27 a, 89-600 Chojnice	AB 1610 29.05.2028
Powiat m. Gdańsk		
Instytut Morski w Gdańsku Zakład Ochrony Środowiska ul. Trzy Lipy 3, 80-172 Gdańsk	Instytut Morski w Gdańsku Zakład Ochrony Środowiska, ul. Trzy Lipy 3, 80-172 Gdańsk	AB 646 31.08.2025
LOTOS Lab Sp. z o.o. ul. Elbląska 135, 80-718 Gdańsk	LOTOS Lab Sp. z o.o. ul. Elbląska 135, 80- 718 Gdańsk	AB 474 16.12.2027
Gdańskie Wodociągi S.A. ul. Wałowa 46, 80-858 Gdańsk	Laboratorium Wodociągów Gdańskich Wodociągów S.A. ul. Wałowa 46,80-858 Gdańsk	AB 216 28.11.2025
Powiat m. Gdynia		

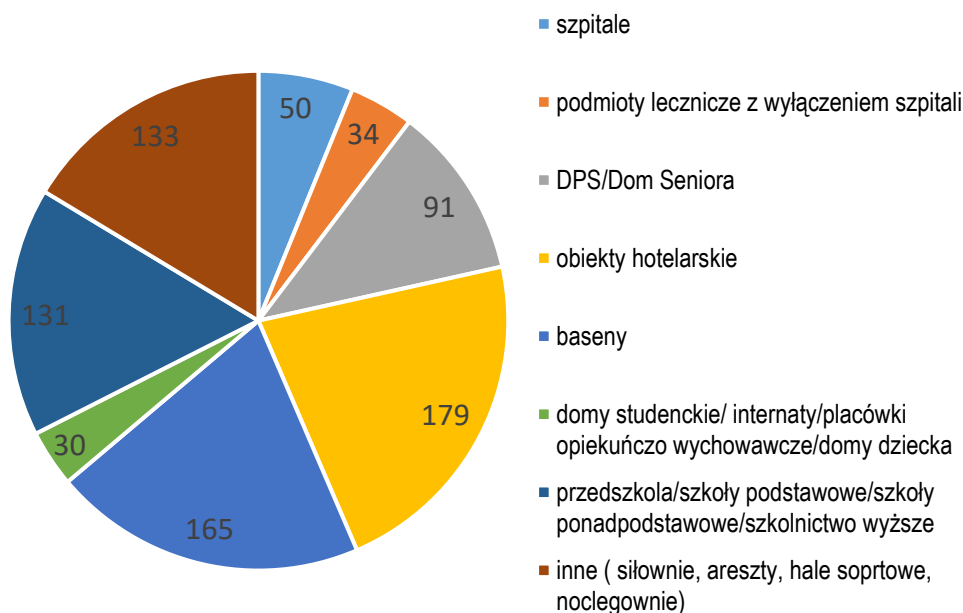
J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia	J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia	AB 079 31.05.2026
Powiat kościerski		
Zakład Diagnostyki Laboratoryjnej i Mikrobiologicznej z Bankiem Krwi w Kościerzynie ul. Piechowskiego 36, 83-400 Kościerzyna	Zakład Diagnostyki Laboratoryjnej i Mikrobiologicznej z Bankiem Krwi w Kościerzynie ul. Piechowskiego 36, 83-400 Kościerzyna	brak
Powiat malborski		
Centralny Wodociąg Żuławski Sp. z o.o. ul. Warszawska 28a, 82-100 Nowy Dwór Gdański	Laboratorium Badania Wody i Ścieków w Ząbrowie 82-220 Stare Pole	AB 925 16.07.2028
Eurofins Polska Sp. z o. o. Aleja Wojska Polskiego 90A, 82-200 Malbork	Eurofins Polska Sp. z o. o. Aleja Wojska Polskiego 90A, 82-200 Malbork	AB 1334 28.04.2028
Powiat m. Słupsk		
Wodociągi Słupsk, Sp. z o.o., ul. Orzeszkowej 1, 76-200 Słupsk	Laboratorium Badania Wody i Ścieków, ul. Westerplatte 54 B, 76-200 Słupsk	AB 1079 10.08.2025
Powiat tczewski		
Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. ul. Czatkowska 8, 83-110 Tczew	Laboratorium Badania Wody i Ścieków ul. Czatkowska 8, 83-100 Tczew	AB 813 10.09.2027
Powiat wejherowski		
Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. Z o.o. w Gdyni ul. Witomińska 29, 81-311 Gdynia	Laboratorium Wody i Ścieków PEWIK w Gdyni ul. Dąbrowskiego 58 84-230 Rumia	AB 697 06.04.2026
COVER Krystyna Pawlak ul. Sikorskiego 108a, 84 -200 Wejherowo	COVER Krystyna Pawlak ul. Tartaczna 4, 84 -200 Wejherowo	AB 911 11.05.2028
AQM Lab Polska Sp. z o.o. Bojano ul. Lipowa 1 84-207 Koleczkowo	AQM Lab Polska Sp. z o.o. Bojano ul. Lipowa 1 84-207 Koleczkowo	AB 1136 04.01.2026

Szczegółowy zakres badań wykonywanych w ww. laboratoriach znajduje się na stronie www.gov.pl/web/wsse-gdansk

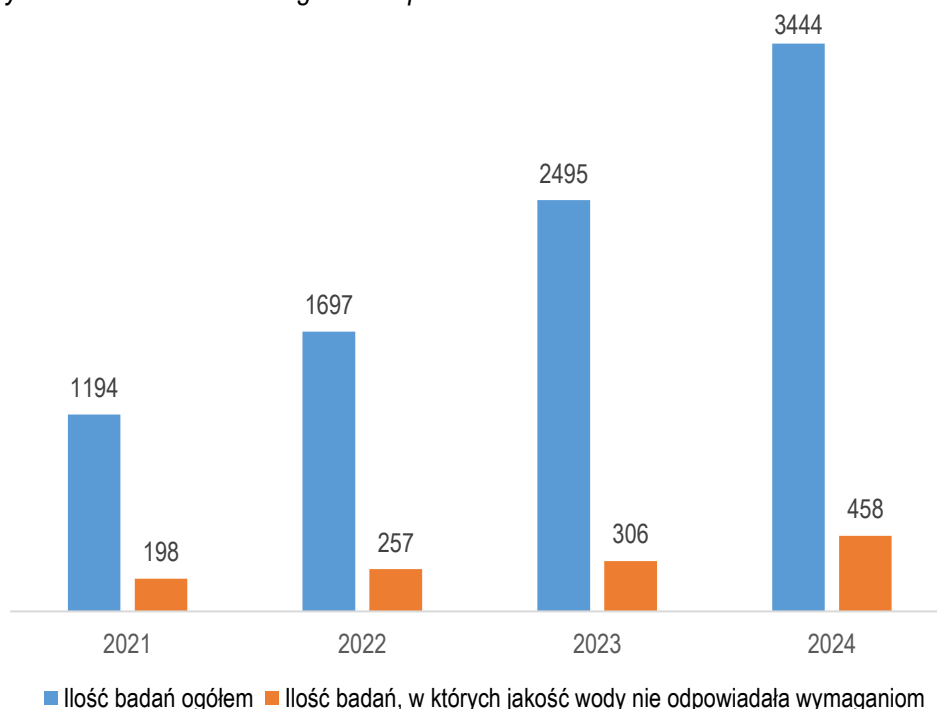
Stan skolonizowania instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella* sp. w nadzorowanych obiektach

W 2024 roku skontrolowano jakość ciepłej wody użytkowej łącznie w 813 obiektach. W 458 próbkach, na 3444 pobranych stwierdzono obecność bakterii *Legionella* sp. w liczbie przekraczającej 100 jtk/100 ml. W celu poprawy jakości wody, Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni województwa pomorskiego wydali łącznie 104 decyzje nakazujące poprawę jakości ciepłej wody użytkowej, w tym 39 przedłużających termin wykonania nakazów decyzji.

Wykres 3. Liczba obiektów, w których przeprowadzono badania w kierunku *Legionella* sp. w 2024 roku



Wykres 4. Liczba badań *Legionella* sp. w latach 2021-2024



Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Ustępy publiczne

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 206 ustępów publicznych, w tym 139 stałych i 67 tymczasowych. Skontrolowano 172 szalety zewidencjonowane. Ponadto prowadzono kontrole sanitarne szaleatów publicznych oraz ustępów ogólnodostępnych nieobjętych ewidencją, zlokalizowanych w marketach, kinach itp. oraz kabiny Toy – Toy.

Tabela 5. Ustępy publiczne

Rodzaj obiektu		W ewidencji na 31.12	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
				Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Ustępy publiczne ogółem		206	172	85	220	0	0	0
Stale	skanalizowane	137	60	56	64	0	0	0
	nieskanalizowane	2	0	0	0	0	0	0

Tym- cza- sowe	Skanalizo- wane	61	22	27	62	0	0	0
	Nieskanali- zowane	6	2	2	94	0	0	0

W 2024 roku do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpłynęło 7 interwencji, w większości przypadków dotyczyły one złego stanu higieniczno-sanitarnego toalet, 5 z nich dotyczyło ustępów ogólnodostępnych. Kontrole sanitarne potwierdziły nieprawidłowości w 2 przypadkach. W obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł, wydano 3 decyzje merytoryczne oraz 2 decyzje ustalające opłatę na kwotę 681 zł, ponadto wydano zalecenia.

Pływalnie

W 2024 roku w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się ogółem 157 pływalni krytych, w tym 5 parków wodnych, 57 pływalni odkrytych oraz 23 pływalnie mieszane (kryto-odkryte). Zarządcy pływalni, w myśl § 3 *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 roku w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230), zobowiązani byli do dokonywania oceny spełnienia wymagań jakości wody w pływalni.

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały łącznie 227 ocen jakości wody dotyczących pływalni:

- 225 ocen pozytywnych (dla 149 pływalni krytych, dla 52 pływalni odkrytych, dla 24 pływalni mieszanych),
 - 2 oceny negatywne (dla 1 pływalni krytej, dla 1 pływalni odkrytej).
- Analiza wyników kontroli w zakresie wykonywania powyższej oceny, wykazała:
- zarządzający 11 pływalniami nie posiadali ustalonych z właściwym Państwowym Inspektorem Sanitarnym harmonogramów pobierania próbek wody,
 - w 11 pływalniach zakres badań jakości wody nie był zgodny z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia,
 - w 14 pływalniach częstotliwość badań jakości wody nie była zgodna z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia,
 - w 12 pływalniach zarządzający pływalniami nie dokumentowali bieżących obserwacji wody na pływalni,
 - w 13 przypadkach stwierdzono brak systematycznego udokumentowanego nadzoru zarządzających pływalnią nad pracą urządzeń oraz rejestrowaniem wyników pomiaru jakości wody w pływalni,
 - w 17 obiektach, podczas kontroli sanitarnej obiektu, stwierdzono brak komunikatu informującego o spełnianiu przez wodę w pływalni wymagań określonych w ww. rozporządzeniu lub aktualnych informacji o przekroczeniach dopuszczalnych wartości parametrów wynikających z oceny.

Właściwi Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni podejmowali stosowne działania, mające na celu wyegzekwowanie od zarządzających pływalniami wywiązania się z obowiązków wynikających z ww. rozporządzenia.

W 2024 roku w pływalniach w województwie pomorskim wykonano łącznie 12672 badania jakości wody.

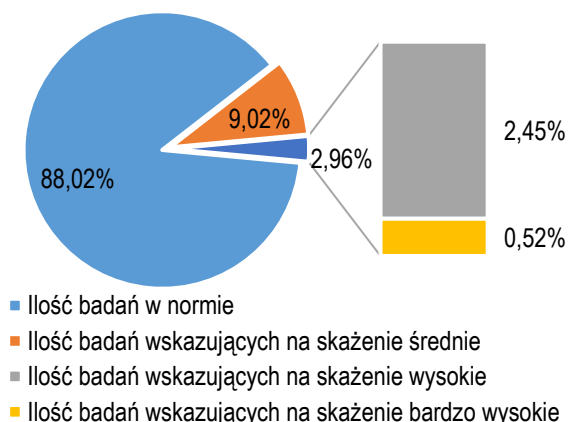
Tabela 6. Liczba badań wody na pływalniach

Rodzaj kontroli	woda wprowadzana do niecki basenowej z systemu cyrkulacji			woda z niecki basenowej		
	Liczba badań ogółem	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych	Liczba badań ogółem	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych
organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej	397	273	110	493	369	92
kontrola wewnętrzna zarządcy	3867	648	217	8623	1809	215

Najczęściej stwierdzane były ponadnormatywne wartości parametrów fizykochemicznych tj. chloru związanego, chloru wolnego, jak również potencjału redoks. Przekroczenia parametrów mikrobiologicznych miały charakter incydentalny i nie powtarzały się w kolejnych badaniach. Stwierdzenie skażenia mikrobiologicznego w nieckach basenowych skutkowało czasowym wyłączeniem ich z eksploatacji.

W 2024 roku w ramach kontroli wewnętrznej oraz sprawowanego nadzoru nad pływalniami wykonano łącznie 776 badań w zakresie bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej, w natryskach znajdujących się w pływalniach. W 4 pływalniach stwierdzono bardzo wysokie skażenie instalacji tymi bakteriami, w 11 pływalniach wysokie, a w 18 pływalniach skażenie średnie.

Wykres 5. Skażenie ciepłej wody użytkowej bakteriami *Legionella* sp. w natryskach w nadzorowanych pływalniach



Pływalnie kryte w większości znajdowały się na terenach szkół i hoteli, z kolei pływalnie odkryte położone były na terenach ośrodków wypoczynkowych i w obiektach hotelarskich. Duża liczba obiektów posiadała dodatkowe urządzenia atrakcji wodnych np. jacuzzi oraz pomieszczenia odnowy biologicznej tj. gabinety masażu, sauny, sale do ćwiczeń, solaria, siłownie, hydromasaże, fizykoterapie, itp. We wszystkich obiektach znajdowały się regulaminy określające warunki korzystania z pływalni. Pływalnie kryte wyposażone były w poczekalnię i szatnię na odzież wierzchnią, posiadały również prawidłowe zaplecze higieniczne tj. przebieralnie, kabiny ustępowe oraz natryski. Wszystkie obiekty posiadały wydzielone miejsca i/lub magazyny do przechowywania środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych. Ścieki z omawianych obiektów odprowadzane do kanalizacji sanitarnej. Odpady komunalne gromadzono w pojemnikach plastikowych z pokrywami, wyłożonych workami foliowymi. Wywozem tych odpadów na składowiska zajmowały się wyspecjalizowane firmy, które posiadały specjalistyczny sprzęt transportowy przeznaczony do tego celu.

Tabela 7. Pływalnie

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Pływalnie kryte ogółem	159	149	137	182	6/2000	4	40/26401
w tym parki wodne	5	5	4	10	0	1	3/2172

Pływalnie odkryte	57	32	29	30	0	0	9/9376
Pływalnie mieszane (kryto-odkryte)	24	19	19	23	3/800	1	11/11651
Razem	240	200	185	235	9/2800	5	60/47428

Odnośnie pływalni wpłynęło 18 interwencji dotyczących stanu sanitarno-higienicznego, z czego 9 okazało się zasadnych.

Nałożono 9 mandatów karnych na łączną kwotę 2800 zł. Ponadto wydano 5 decyzji administracyjnych oraz 60 decyzji ustalających opłatę na łączną kwotę 47 428 zł. Większość nieprawidłowości została usunięta do końca 2024 roku.

Domy pomocy społecznej, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej oraz placówki zapewniające całodobową opiekę

W ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku znajdowało się ogółem 47 domów pomocy społecznej, 72 inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej oraz 88 placówek zapewniających całodobową opiekę. Domy pomocy społecznej, w większości koedukacyjne, zlokalizowane były w budynkach wolno stojących lub w kompleksach budynków innego przeznaczenia, zmodernizowanych tak, by spełniały potrzeby ich mieszkańców.

Opieka pielęgnarska była zapewniona w dużych obiektach całodobowo, natomiast w małych obiektach w wyznaczonym czasie. W kilku obiektach nie były prowadzone świadczenia medyczne na terenie placówki. W razie potrzeby mieszkancie domu pomocy społecznej był zawożony do przychodni. Gospodarka odpadami medycznymi w obiektach je wytwarzających była prawidłowa. W większości obiektów bielizna była prana przez zewnętrzne firmy, w pozostałych bielizna była prana w obiekcie.

Tabela 8. Zestawienie obiektów pomocy społecznej i placówek z całodobową opieką

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Domy pomocy społecznej	47	43	44	46	0	0	1/504
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	72	25	24	26	1/300	4	2/950
Placówki zapewniające całodobową opiekę	88	80	79	86	2/1000	0	4/1312
Razem	207	148	147	158	3/1300	4	7/2766

Obiekty hotelarskie, turystyczne i noclegowe

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 373 obiekty hotelarskie, 1257 innych obiektów, w których świadczone były usługi hotelarskie oraz 38 noclegowni.

W grupie innych obiektów świadczących usługi hotelarskie, znajdowały się obiekty nie posiadające nadanej kategorii, w tym ośrodki wypoczynkowe.

Tabela 9. Obiekty hotelarskie, turystyczne i noclegownie

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12	Liczba obiektów w kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Noclegownie	38	28	28	29	0	2	1/463
Hotele	246	145	110	167	4/1300	7	18/7659
Motele	2	2	2	2	1/100	0	1/239
Pensjonaty	32	16	15	16	0	0	3/1067
Kempingi	33	19	11	20	0	0	0
Domy wycieczkowe	1	0	0	0	0	0	0
Schroniska młodzieżowe, schroniska,	59	26	24	27	0	0	0

pola biwakowe							
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	1257	412	361	443	27/10650	7	42/18035
Razem	1668	648	551	704	32/12050	16	65/27463

Większość skontrolowanych obiektów posiadała właściwy stan sanitarny. Bielizna prana była w pralniach własnych obiektów lub oddawana do specjalistycznych pralni. Odpady komunalne odbierane były przez firmy specjalistyczne. W części obiektów wykonywano systematycznie dezynfekcje, dezynsekcje oraz deratyzacje.

Do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa pomorskiego wpłynęło 67 interwencji, większość z nich dotyczyła stanu sanitarno-higienicznego obiektów, niewłaściwej gospodarki bielizną czystą i brudną, obecności insektów oraz wyeksploatowanych, zniszczonych sprzętów. Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych 19 interwencji uznano za zasadne. Osoby winne zaniedbań ukarano mandatami karnymi. Nałożono ogółem 32 mandaty na łączną kwotę 12050 zł. Ponadto wydano 16 decyzji administracyjnych oraz 65 decyzji ustalających opłatę na łączną kwotę 27463 zł. Większość nieprawidłowości została usunięta do końca 2024 roku.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Skontrolowano ogółem 2564 zakłady, przeprowadzono łącznie 2633 kontrole sanitarne. W 2024 roku w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się ogółem 4428 zakładów usługowych, w tym:

- 1970 zakładów fryzjerskich,
- 1589 zakładów kosmetycznych,
- 350 zakładów odnowy biologicznej,
- 122 zakłady tatuażu,
- 397 innych zakładów (więcej niż jedna usługa).

Tabela 10. Obiekty fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów / kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Zakłady fryzjerskie	1970	853	892	871	23/6150	1	31/8697
Zakłady kosmetyczne	1589	1173	1310	1208	33/10300	12	45/15335

Zakłady tatuażu	122	97	113	97	3/1200	4	6/2561
Zakłady odnowy biologicznej	350	171	144	169	4/1400	7	7/3240
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	397	270	310	288	19/6800	2	19/7087
Razem	4428	2564	2769	2633	82/25850	26	108/36920

W zakładach wydzielono miejsca dla klientów korzystających z usług, wyposażono w miejsca do przechowywania odzieży wierzchniej. Zaplecza socjalne zakładów to najczęściej wydzielone pomieszczenia, z szafami dwudzielnymi na odzież osobistą i ochronną oraz kąciem do spożywania posiłków. Obiekty posiadały pomieszczenia sanitarne oraz wydzielone pomieszczenia/miejsca do przechowywania i mycia sprzętu porządkowego, a także przechowywania środków czystości. Narzędzia i sprzęt fryzjersko-kosmetyczny dezynfekowany w środkach do tego przeznaczonych. Środki do dezynfekcji w liczbie dostatecznej, przechowywane były prawidłowo – w pojemnikach z pokrywką, właściwie oznakowanych.

Dezynfekcję przyborów oraz narzędzi przeprowadzano w plastikowych lub szklanych pojemnikach z pokrywkami, a następnie płukano pod bieżącą wodą. Narzędzia wielokrotnego użytku, których stosowanie powoduje naruszenie ciągłości tkanek, po każdym użyciu poddawano dezynfekcji, a następnie myto i sterylizowano. Sterylizacja narzędzi odbywała się w większości poza zakładami, na podstawie umów podpisanych z placówkami ochrony zdrowia. Nieznaczna liczba zakładów posiadała autoklawy. Przechowywanie sterylnych narzędzi nie budziło zastrzeżeń. W obiektach wykonujących czynności, w trakcie których dochodzi do przerwania ciągłości tkanki łącznej wdrożono i stosowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W 2024 roku do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa pomorskiego wpłynęło 50 interwencji, większość z nich dotyczyła stanu sanitarno-higienicznego obiektów, braku dezynfekcji i sterylizacji narzędzi, niewłaściwego postępowania z odpadami niebezpiecznymi oraz braku procedur regulujących sposób postępowania przy wykonywaniu czynności w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich. Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych 21 interwencji uznano za zasadne.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono ogółem 82 mandaty karne na łączną kwotę 25850 zł. Ponadto wydano 108 decyzji ustalających opłatę na sumę 36920 zł i 26 decyzji administracyjnych nakładających obowiązki.

Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie pomorskim nadzorowały 475 cmentarzy oraz 37 domów przedpogrzebowych. Zakłady pogrzebowe posiadały własne urządzenia chłodnicze lub korzystały z kostnic parafialnych na zasadzie umowy użyczenia. Na terenie wielu cmentarzy znajdują się kostnice, kaplice i domy przedpogrzebowe. Ponadto organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały 1141 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok i szczątków w tym 1 odmowną, 428 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok/szczątków z zagranicy oraz 27 decyzji dotyczących przewozu zwłok/szczątków poza granicę RP.

Środki transportu i obiekty przeznaczone do obsługi ruchu pasażerskiego

W roku 2024 organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego skontrolowały 736 środków transportu osobowego-kolejowego, drogowego, żeglugi morskiej i śródlądowej.

Środki transportu

Kontrole sanitarno-higieniczne dotyczyły publicznego transportu zbiorowego, wykorzystywanego w międzynarodowych, krajowych i miejskich przewozach podróży oraz transportu specjalistycznego. Łącznie skontrolowano 243 środki komunikacji lądowej - autobusy transportu krajowego i międzynarodowego, składki pociągów dalekobieżnych (łącznie z wagonami sypialnymi, z kuszetami), podmiejskich, szybkiej kolei miejskiej, samochody do przewozu chorych, zwłok i szczątków ludzkich, bielizny, odpadów medycznych oraz 493 statki, promy pasażerskie, statki żeglugi śródlądowej, kutry wycieczkowe i łodzie.

Środki transportu osobowego kolejowego

Kontrole sanitarno-techniczne dotyczyły składów pociągów należących do TLK, EIC oraz Przewozów Regionalnych. Czynności kontrolne prowadzono w bazach przygotowania wagonów do drogi lub przy torach odstawczych, po świeżo przeprowadzonych czynnościach sprzątania, mycia oraz ewentualnych naprawach. W wyniku całorocznego nadzoru sanitarnego, nie stwierdzano nieprawidłowości.

W 2024 roku wpłynęły 3 interwencje dotyczące środków transportu, 1 dotycząca samochodu do przewozu bielizny i 2 dotyczące pociągów pasażerskich. Zgłoszone interwencje nie potwierdziły się.

Środki transportu osobowego drogowego

W autobusach, trolejbusach, autokarach komunikacji miejskiej stan sanitarny skontrolowanych pojazdów nie budził zastrzeżeń. W 2024 roku skontrolowano łącznie

104 środki publicznego transportu drogowego, w tym 76 autobusów komunikacji publicznej oraz 28 autobusów turystycznych.

W 2024 roku nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca środków transportu osobowego drogowego.

Pojazdy do przewozu zwłok

Ocenie sanitarnej poddano 88 pojazdów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych pojazdów nie budził zastrzeżeń. W firmach były opracowane procedury mycia i dezynfekcji pojazdów. Samochody były trwale oznakowane, posiadały odizolowaną kabinę kierowcy od części ładunkowej, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny w czasie transportu. Podłoga w części do umieszczenia trumny była gładka, łatwo zmywalna. Stosowano prawidłowe środki dezynfekcyjne. Odpady niebezpieczne przechowywano w specjalnie do tego celu przeznaczonych zamykanych pojemnikach i przekazywano do unieszkodliwiania na podstawie zawartej umowy z wyspecjalizowaną firmą. Samochody myto na terenie zakładów pogrzebowych, do których należą lub w myjniach samochodowych.

Karetka pogotowia

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego przeprowadziły 18 kontroli sanitarnych, podczas których skontrolowano 25 karetek pogotowia. Kontrole nie wykazały uchybień w zakresie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym pojazdów. Stosowano bieliznę jednorazowego użytku, wewnątrz pojazdów myto i dezynfekowano zgodnie z procedurami, z zewnątrz pojazdy myto w większości w ogólnodostępnych myjniach. Usuwanie wykorzystanego sprzętu jednorazowego użytku przebiegało zgodnie z procedurą postępowania z odpadami medycznymi. W przypadku korzystania z koców, po każdym użyciu były one przekazywane do pralni, w której przeprowadzono także ich dezynfekcję.

Środki transportu morskiego i śródlądowego

Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Gdyni skontrolował jednostki pływające w ruchu krajowym i międzynarodowym. W Porcie Gdynia przeprowadzono kontrole 187 jednostek pływających (7 statków i promów pasażerskich, 180 statków morskich z wyłączeniem statków pasażerskich i promów pasażerskich), w Porcie Gdańsk - 284 kontrole (6 statków i promów pasażerskich, 278 statków morskich z wyłączeniem statków pasażerskich i promów pasażerskich), w Porcie Ustka – 21 kontroli (9 statków i promów pasażerskich oraz 12 statków i promów pasażerskich żegluga śródlądowej z wyłączeniem statków pasażerskich i promów pasażerskich). Łącznie przeprowadzono 492 kontrole sanitarnych transportu morskiego i śródlądowego.

Dworce i stacje kolejowe

W 2024 roku skontrolowano 22 dworce i stacje kolejowe. Wpłynęła jedna interwencja, przeprowadzona kontrola nie potwierdziła podniesionych zarzutów.

Dworce autobusowe

W 2024 roku skontrolowano 24 dworce i stacje kolejowe. Wpłynęły 2 interwencje dotyczące stanu sanitarno-higienicznego dworców kolejowych. Przeprowadzone kontrole potwierdziły zarzuty w przypadku jednej interwencji, zarzuty podniesione w drugiej interwencji nie potwierdziły się. W przypadku potwierdzonej interwencji, zarządca dworca uprzątnął obszar.

Morskie przejścia graniczne

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie pomorskim znajduje się 8 morskich przejść granicznych – Gdańsk Nowy Port i Górkki Zachodnie (sportowe), Gdynia, Łeba (sportowe), Ustka, Hel, Jastarnia (sportowe), Władysławowo. W 2024 roku skontrolowano wszystkie 8 przejść granicznych, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto przeprowadzono kontrole 9 portów (innych niż przejścia graniczne), 124 nadbrzeży portowych, 3 przystani rybackich, 4 przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych, 1 przystani promów morskich i statków pasażerskich, 2 baz promowych oraz 10 przystanków żeglugi śródlądowej. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Lotnicze przejście graniczne w Gdańsku Rębiechowie

W 2024 roku przeprowadzono 2 kontrole sanitarno-techniczne Portu Lotniczego Gdańsk. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto w Porcie Lotniczym Gdańsk im. Lecha Wałęsy przeprowadzono po jednej kontroli dwóch firm odpowiedzialnych za stan sanitarno-higieniczny na terenie lotniska. Firma Welcome Airport Services Sp. z o. o., odpowiedzialna była za zaopatrzenie samolotów w wodę oraz odprowadzanie nieczystości stałych i płynnych. Stan higieniczno-sanitarny pojazdów do obsługi samolotów, stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny pomieszczeń garażowych był prawidłowy. Firma LS Airport Services S.A., odpowiedzialna była za zaopatrywanie samolotów w wodę, odbiór ścieków, sprzątanie oraz odladanie samolotów. Stan sanitarno-techniczny pojazdów do obsługi samolotów był prawidłowy. W firmie Welcome Airport Services w 2024 roku przeprowadzono po jednej kontroli w powyższych firmach, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Samochody do przewozu bielizny

Skontrolowano 10 środków transportu do przewozu bielizny. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych pojazdów nie budził zastrzeżeń. Sprzątanie i dezynfekcja wnętrza samochodów, odbywały się w miejscu postoju samochodu na terenie zakładu pralni po zakończonym kursie. Mycie samochodów z zewnątrz odbywało się na terenie zakładu pralni lub w myjni zewnętrznej.

Inne środki transportu

W 2024 roku skontrolowano 3 pojazdy do przewozu podopiecznych Domu Pomocy Społecznej oraz 1 pociąg zabytkowej, wąskotorowej Żuławskiej Kolei Dojazdowej, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne obiekty użyteczności publicznej

W 2024 roku w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 725 innych obiektów użyteczności publicznej, nie ujętych w ww. punktach. Najwięcej w tej grupie było obiektów takich jak obiekty kulturalne, sportowe i rekreacyjne. Skontrolowano 424 obiekty.

Obiekty podległe Ministerstwu Sprawiedliwości

W 2024 roku przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego skontrolowali ogółem 4 zakłady karne i 6 aresztów śledczych, zlokalizowanych w Gdańsku, Czarnem (pow. Człuchów), Kwidzynie, Malborku, Sztumie, Chojnicach, Czersku (pow. Chojnice), Słupsku, Starogardzie Gdańskim i Wejherowie oraz przychodnie wykazane jako podległe Ministrowi Sprawiedliwości.

Wpłynęło 9 interwencji dotyczących m. in. niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w celach mieszkalnych i pomieszczeniach łaźni, niesprawnej wentylacji, występowania insektów oraz złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, z tego 3 interwencje okazały się zasadne. Wydano 1 decyzję ustalającą opłatę na kwotę 199 zł.

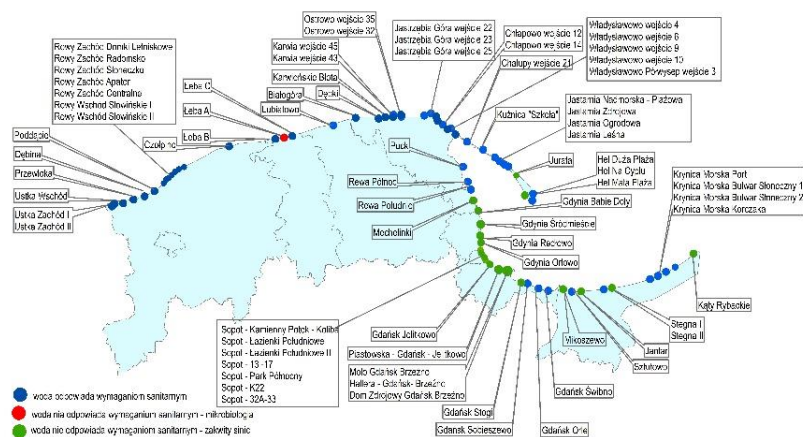
Tabela 11. Obiekty podległe Ministrowi Sprawiedliwości

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12	Liczba obiektów kontrolowanych	Kontrole		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Zakład karny	4	3	5	9	1/300	1	2/650
Areszt śledczy	6	5	11	17	1/200	0	0

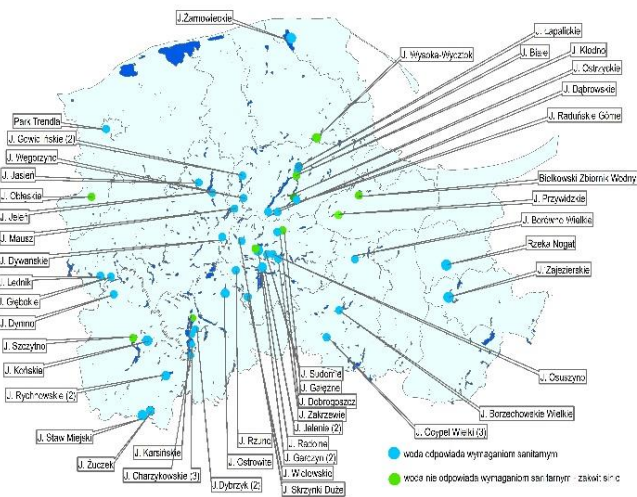
Jakość wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

Na terenie województwa pomorskiego znajdowało się 136 kąpielisk, w tym 77 morskich i 59 śródlądowych.

Mapa 1. Ocena sanitarna kąpielisk morskich w 2024 roku



Mapa 2. Ocena sanitarna kąpielisk śródlądowych w 2024 roku



Sezon kąpielowy we wszystkich gminach został określony uchwałą rad gmin i obejmował poniższe okresy.

Tabela 12. Sezon kąpielowy na kąpieliskach województwa pomorskiego

Lp.	Powiat	Nazwa kąpieliska	Akwen	Data rozpoczęcia sezonu	Data zakończenia sezonu
1	bytowski	Jeleń	j. Jeleń	22.06.2024	02.09.2024
2		Kąpielisko Miastko	j. Lednik	22.06.2024	01.09.2024
3		Kąpielisko Bytów	j. Jasień	22.06.2024	31.08.2024
4		Kąpielisko Świeszyno	j. Głębokie	22.06.2024	01.09.2024

5		OW Kaszubski Bór w Sominach	j. Dywańskie	01.06.2024	30.09.2024
6	chojnicki	Charzykowy	j. Charzykowskie	01.07.2024	31.08.2024
7		Ostrowite	j. Ostrowite	01.07.2024	31.08.2024
8		Małe Swornegacie	j. Charzykowskie	01.07.2024	31.08.2024
9		Swornegacie	j. Karsiańskie	01.07.2024	31.08.2024
10		Funka Ośrodek Wypoczynkowy „Mikomania”	j. Charzykowskie	24.06.2024	31.08.2024
11		Czernica UM	j. Dybrzyk	24.06.2024	31.08.2024
12		Kapieleśko Czernica	j. Dybrzyk	24.06.2024	31.08.2024
13	człuchowski	Ośrodek Wypoczynkowy nad j. Rychnowskim	j. Rychnowskie	22.06.2024	31.08.2024
14		Kapieleśko nad j. Końskim w Przechlewie	j. Końskie	01.07.2024	30.08.2024
15		Ośrodek Rekreacyjno Wypoczynkowym "Rzewnica"	j. Szczytno	22.06.2024	31.08.2024
16		Kapieleśko na j. Staw Miejski w Debrznie	j. Staw Miejski	01.07.2024	31.08.2024
17		Kapieleśko nad j. Dymno w Koczale	j. Dymno	01.07.2024	31.08.2024
18		Kapieleśko na j. Żuczek w Debrznie	j. Żuczek	01.07.2024	31.08.2024
19		Ośrodek Szkoleniowy WOPR	j. Rychnowskie	01.07.2024	31.08.2024
20	gdański	Kapieleśko gminne przy ul. Jeziornej w Przywidzu	j. Przywidzkie	17.06.2024	31.08.2024
21		Kapieleśko gminne w Kolbudach przy ul. A. Ważnego 3	Bielkowski Zbiornik Wodny	22.06.2024	31.08.2024
22	kartuski	Stężyca	j. Raduńskie Górne	22.06.2024	31.08.2024
23		Gołubie	j. Dąbrowskie	22.06.2024	31.08.2024
24		PGE Energia Ośrodek Szkoleniowy w Krzesznej	j. Ostrzyckie	01.07.2024	31.08.2024
25		Kapieleśko w Gowidlinie	j. Gowidlińskie	01.07.2024	31.08.2024
26		Ośrodek Wypoczynkowy „Słoneczna Zatoka”	j. Gowidlińskie	22.06.2024	31.08.2024
27		Sulęczyno	j. Węgorzyno	22.06.2024	31.08.2024
28		Ośrodek Szkoleniowo Rehabilitacyjny Mausz	j. Mausz	01.07.2024	31.08.2024
29		Ośrodek Wypoczynkowy DAL-SOL	j. Mausz	22.06.2024	31.08.2024
30		Kapieleśko nad j. Białym	j. Białe	01.07.2024	31.08.2024
31		Kapieleśko gminne w Chmielnie	j. Kłodno	01.07.2024	31.08.2024
32		Kapieleśko gminne w Garczu	j. Łapalickie	01.07.2024	31.08.2024
33	kościerski	Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowym w Garczynie	j. Garczyn	22.06.2024	31.08.2024

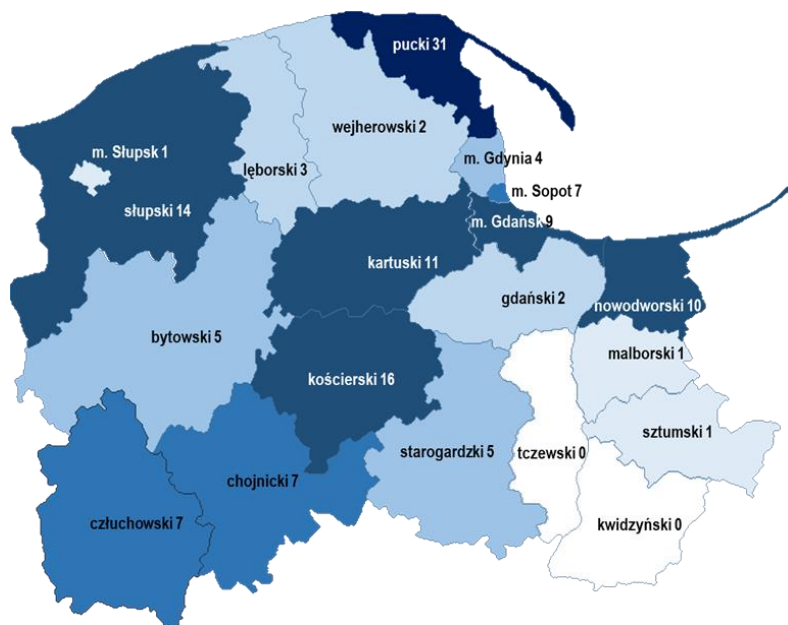
34		Kapielisko w Dziemianach	j. Rzuno	01.07.2024	31.08.2024
35		Kapielisko "Wielewskie" we Wielu	j. Wielewskie	01.07.2024	31.08.2024
36		Kapielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina	j. Jelenie	10.06.2024-23.06.2024 26.06.2024-09.07.2024 13.07.2024-19.07.2024 22.07.2024-04.08.2024 08.08.2024-21.08.2024 25.08.2024-31.08.2024 09.09.2024-16.09.2024	
37		Kapielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Gdańskiej Stoczni "Remontowa" im. J. Piłsudskiego S.A. w Czarlinie	j. Radolne	17.06.2024	31.08.2024
38		Kapielisko we wsi Dobrogoszcz	j. Dobrogoszcz	22.06.2024	01.09.2024
39		Kapielisko w Kościerzynie	j. Gałęźne	21.06.2024	31.08.2024
40		Kapielisko przy Hotelu "Niedźwiadek" Sp. z o.o. we Wdzydzach	j. Jelenie	22.06.2024	01.09.2024
41		Kapielisko w Nowym Karpnie	j. Skrzynki Duże	29.06.2024	31.08.2024
42		Kapielisko PCM Garczyn	j. Garczyn	24.06.2024	31.08.2024
43		Kapielisko Ośrodek Stawiska	j. Zakrzewie	23.06.2024	25.08.2024
44		Kapielisko w Sycowej Hucie	j. Sudomie	22.06.2024	31.08.2024
45		Przy Kompleksie Wypoczynkowym „Szarłota”	j. Osuszyno	20.06.2024	31.08.2024
46		Kapielisko Hotel Goluń	j. Goluń	22.06.2024	11.08.2024
47		Kapielisko Piątkowo przy Ośrodku Wypoczynkowym eFKa	j. Wielewskie	20.06.2024	31.08.2024
48		Kapielisko BEAVER przy Ośrodku Kolonijno Wypoczynkowym Beaver Tourist	j. Wielewskie	20.06.2024	31.08.2024
49	lęborski	Kapielisko przy plaży A w Łebie	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
50		Kapielisko przy plaży "B" w Łebie	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
51		Kapielisko przy plaży „C” w Łebie	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
52	malborski	Zajezierskie	j. Zajezierskie	22.06.2024	25.08.2024
53		Rzeka Nogat w Malborku	Rzeka Nogat	22.06.2024	01.09.2024
54	nowodworski	Mikoszewo	Zatoka Gdańska	22.06.2024	01.09.2024
55		Jantar	Zatoka Gdańska	22.06.2024	01.09.2024
56		Stegna II	Zatoka Gdańska	22.06.2024	01.09.2024
57		Sztutowo	Zatoka Gdańska	22.06.2024	01.09.2024
58		Kąty Rybackie	Zatoka Gdańska	22.06.2024	01.09.2024

59		Kąpielisko Morskie Krynica Morska - Korczaka	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
60		Stegna I	Zatoka Gdańska	22.06.2024	01.09.2024
61		Kąpielisko Morskie Krynica Morska - Port	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
62		Krynica Morska - Bulwar Słoneczny 2	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
63		Krynica Morska - Bulwar Słoneczny 1	Zatoka Gdańska	20.06.2024	31.08.2024
64		Karwia wejście nr 43	Morze Bałtyckie	15.06.2024	31.08.2024
65		Ostrowo wejście nr 35	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
66		Jastrzębia Góra wejście nr 25	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
67		Ostrowo wejście nr 32	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
68		Jastrzębia Góra wejście nr 23	Morze Bałtyckie	15.06.2024	31.08.2024
69		Władysławowo wejście nr 9	Morze Bałtyckie	15.06.2024	31.08.2024
70		Władysławowo wejście nr 6	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
71		Chałupy wejście nr 21	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
72		Kąpielisko Kuźnica "Szkoła"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	30.08.2024
73		Kąpielisko Jastarnia "Nadmorska- Plażowa"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	30.08.2024
74		Kąpielisko Jastarnia "Zdrojowa"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	30.08.2024
75		Kąpielisko Jurata "Między morze"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	30.08.2024
76		Kąpielisko nr 1 - "Duża Plaża"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
77		Kąpielisko nr 2 - "Na Cyplu"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
78	pucki	Kąpielisko nr 3 - "Mała Plaża"	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
79		Puck plaża po wschodniej stronie części falochronu portu jachtowego na Zatoce Puckiej	Zatoka Pucka	29.06.2024	01.09.2024
80		Rewa od strony Zatoki Gdańskiej	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
81		Rewa od strony Zatoki Puckiej	Zatoka Pucka	01.07.2024	31.08.2024
82		Władysławowo-Półwysep wejście nr 3	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
83		Karwia wejście nr 45	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
84		Jastrzębia Góra wejście nr 22	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
85		Chłapowo wejście nr 12	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
86		Chłapowo wejście nr 14	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
87		Władysławowo wejście nr 4	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
88		Władysławowo wejście nr 10	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
89		Jastarnia "Ogródowa"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	30.08.2024
90		Jastarnia "Leśna"	Morze Bałtyckie	01.07.2024	30.08.2024

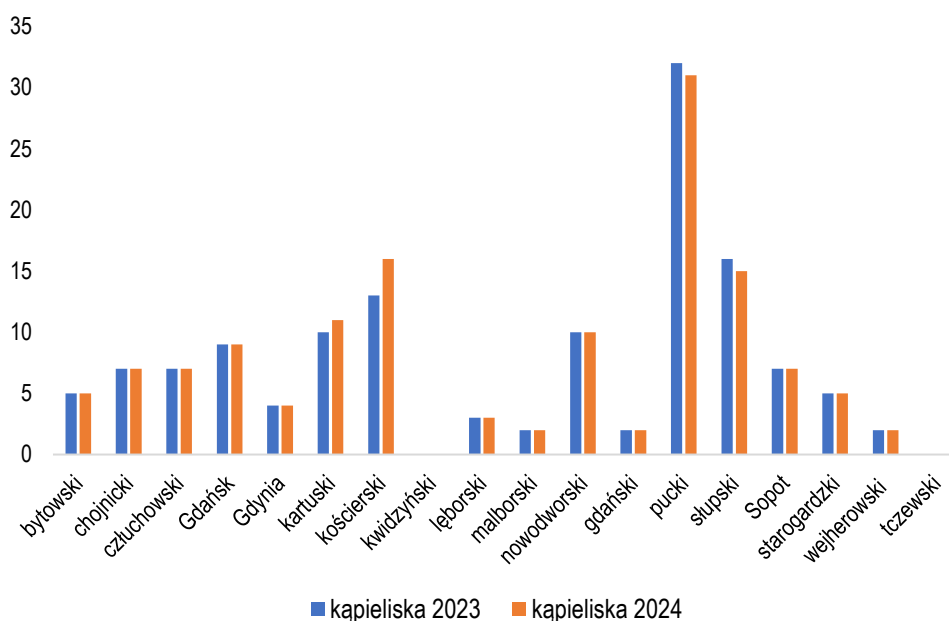
91		Kapielisko morskie w Białogórze	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
92		Kapielisko morskie w Dębkach	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
93		Kapielisko morskie w Karwieńskich Błotach Drugich	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
94		Kapielisko w Lubkowie DPS	j. Żarnowieckie	01.07.2024	31.08.2024
95	starogardzki	Borzechowskie Wielkie przy Ośrodku Wypoczynkowym „Jeziornik” w Borzechowie	j. Borzechowskie Wielkie	23.06.2024	25.08.2024
96		Przy Ośrodku Wypoczynkowym Centrum Animacji Misyjnej Księży Werbistów	j. Ocypel Wielki	24.06.2024	31.08.2024
97		Kapielisko przy Ośrodku Kolonijnym Hufca Praga Południe „Słoneczna Republika”	j. Ocypel Wielki	01.07.2024	30.08.2024
98		Borówno Wielki	j. Borówno Wielkie	01.07.2024	31.08.2024
99		Kapielisko gminne w Ocyplu	j. Ocypel Wielki	01.07.2024	31.08.2024
100	wejherowski	Jezioro Wysoka - Wycztok	j. Wysoka Wycztok	01.07.2024	31.08.2024
101		Lubiatowo-pomiędzy wejściem na plażę nr 43 i 44	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
102	m. Gdańsk	Gdańsk Jelitkowo	Zatoka Gdańska	01.07.2024	30.08.2024
103		Molo Gdańsk Brzeźno	Zatoka Gdańska	21.06.2024	30.08.2024
104		Gdańsk Stogi	Zatoka Gdańska	21.06.2024	30.08.2024
105		Gdańsk Sobieszewo	Zatoka Gdańska	01.07.2024	30.08.2024
106		Gdańsk Orle	Zatoka Gdańska	01.07.2024	30.08.2024
107		Gdańsk Świbno	Zatoka Gdańska	01.07.2024	30.08.2024
108		Dom Zdrojowy Gdańsk Brzeźno	Zatoka Gdańska	01.07.2024	15.08.2024
109		Hallera-Gdańsk - Brzeźno	Zatoka Gdańska	01.07.2024	30.08.2024
110		Piastowska - Gdańsk-Brzeźno	Zatoka Gdańska	01.07.2024	15.08.2024
111	m. Gdynia	Gdynia Śródmieście	Zatoka Gdańska	21.06.2024	31.08.2024
112		Gdynia Redłowo	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
113		Gdynia Orłowo	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
114		Gdynia Babie Doły	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
115	słupski	Ustka Zachód II	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
116		Ustka Wschód	Morze Bałtyckie	15.06.2024	15.09.2024
117		Przewłoka	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
118		Poddąbie	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
119		Czołpino	Morze Bałtyckie	21.06.2024	31.08.2024
120		Dębina	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024

121		Rowy Zachód Domki Letniskowe	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
122		Rowy Zachód Radomsko	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
123		Rowy Zachód Słoneczko	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
124		Rowy Zachód Apator	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
125		Rowy Zachód Centralne	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
126		Rowy Wschód Słowińskie I	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
127		Rowy Wschód Słowińskie II	Morze Bałtyckie	01.07.2024	31.08.2024
128		Kapielisko w Oblężu	J. Oblęskie	25.06.2024	03.09.2024
129	m. Słupsk	Park Trendla	Staw Naturalny	22.06.2024	31.08.2024
130		Sopot-Kamienny Potok-Koliba	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
131		Sopot-Łazienki Południowe I	Zatoka Gdańska	15.06.2024	15.09.2024
132		Sopot-Łazienki Południowe II	Zatoka Gdańska	01.07.2024	15.09.2024
133	m. Sopot	Sopot-Park Północny	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
134		Sopot-13-17	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
135		Sopot-K22	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024
136		Sopot-32A-33	Zatoka Gdańska	01.07.2024	31.08.2024

Mapa 3. Liczba kąpielisk w poszczególnych powiatach w 2024 roku



Wykres 6. Porównanie liczby kąpielisk w 2023 roku i 2024 roku



Rady gmin określiły w drodze uchwały do dnia 20 maja 2024 roku wykaz kąpielisk na terenie gminy lub na polskich obszarach morskich przyległych do danej gminy. Wójtowie, burmistrzowie i prezydenci miast przedłożyli do dnia 15 kwietnia 2024 roku do zaopiniowania organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego projekty uchwał rad gmin wraz z wnioskami organizatorów o umieszczenie w wykazie kąpielisk wydzielonych fragmentów wód powierzchniowych, na których planują utworzyć kąpieliska. Załączone do projektów uchwał rad gmin wnioski organizatorów o umieszczenie w wykazie kąpielisk wydzielonych fragmentów wód powierzchniowych, na których planowano utworzyć kąpieliska, spełniały wymagania określone w art. 37 ust. 4 *Ustawy Prawo Wodne z dnia 20 lipca 2017 roku*.

Realizacja kontroli urzędowej w odniesieniu do nadzorowanych kąpielisk:

- dla wszystkich kąpielisk zostały wyznaczone punkty pobierania próbek wody do badań,
- dla wszystkich kąpielisk pobieranie i transport próbek realizowano zgodnie z obowiązującą w województwie pomorskim instrukcją pobierania próbek wody, zaś badania próbek wody prowadzone były zgodnie z metodami referencyjnymi, określonymi w załączniku nr 1 do *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 roku w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli* (Dz. U. z 2019 r., poz. 255),
- w ramach realizacji badań kontroli urzędowej pobrano łącznie 136 próbek wody z kąpielisk przed sezonem.

Ocena prowadzonej kontroli wewnętrznej przez organizatorów kąpielisk:

- do dnia 20 maja 2024 roku wszyscy organizatorzy kąpielisk na nadzorowanym terenie ustalili w porozumieniu z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej harmonogramy pobrania próbek wody z prowadzonych kąpielisk w sezonie kąpielowym 2024,
- w ramach kontroli wewnętrznej, pobrano łącznie 540 próbek wody,
- wszyscy organizatorzy kąpielisk systematycznie wizualnie nadzorowali wody w prowadzonych kąpieliskach i wody zasilające te kąpieliska (pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie zdrowia kąpiących się osób),
- w sezonie 2024, na kąpieliskach województwa pomorskiego nie wystąpiła żadna sytuacja wyjątkowa,
- wszyscy organizatorzy badali jakość wody w prowadzonych kąpieliskach zgodnie z ustalonym harmonogramem badań i w punktach ustalonych z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz niezwłocznie przekazywali wyniki badań organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- organizatorzy informowali kąpiących się o jakości wody w kąpieliskach i zaleceniach organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- dokumentowanie kontroli wewnętrznej jakości wody w kąpieliskach przez ich organizatorów na terenie powiatów spełniało wymagania określone w § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 roku w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiei (Dz. U. z 2019 r., poz. 255).

Ocena i klasyfikacja jakości wody w kąpieliskach

W sezonie letnim 2024 roku wystąpił zakwit sinic w wodach kąpielisk województwa pomorskiego. Zakwit wystąpił zarówno na wodach śródlądowych jak również wodach morskich. Łącznie, zakaz kąpiei dotyczył 44 kąpielisk - 33 zlokalizowanych na wodach morskich oraz 11 zlokalizowanych na wodach śródlądowych.

Tabela 13. Zakwit sinic w kąpieliskach śródlądowych w sezonie letnim 2024

Lp.	Nazwa kąpieliska	Lipiec										Sierpień																													
		11	12	13	14	15	16	20	21	22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	Kolbudy																																								
2	J.Gowidlińskie w Gowidlinie																																								
3	J.Gowidlińskie Słoneczna Zatoła																																								
4	J.Kłodno w Chmielnie																																								
5	J.Ostrzyckie OSW Energetyczny Zakątek																																								
6	J.Jelenie we Wdzydzach																																								
7	J.Gałęźne w Kościerzynie																																								
8	j.Radolne OW Słoczni Gdńskiej "Remontowa"																																								
9	j.Dobrogoszcz																																								
10	j.Charzykowskie - Małe Swornegacie																																								
11	j.Karsinśkie - Swornegacie																																								

Tabela 14. Zakwit sinic w kąpieliskach morskich w sezonie letnim 2024

Lp.	Nazwa kąpieliska	Czerwiec										Lipiec										Sierpień																
		25	26	27	28	29	30	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1	Gdynia Babie Doły																																					
2	Gdynia Orłowo																																					
3	Gdynia Redłowo																																					
4	Gdynia Śródmieście																																					
5	Jurata "Miedzymorze"																																					
6	Jurata "Nadmorska - Plażowa"																																					
7	Kąpielisko nr 3 "Mała Plaża"																																					
8	Kąpielisko nr 2 "Na Cyplu"																																					
9	Krynica Morska - Bulwar Słoneczny II																																					
10	Krynica Morska - Bulwar Słoneczny I																																					
11	Krynica Morska - Port																																					
12	Krynica Morska - Korczaka																																					
13	Mikoszewo																																					
14	Jantar																																					
15	Stegna I																																					
16	Stegna II																																					
17	Kąty Rybackie																																					
18	Sztutowo																																					
19	Sopot Łazienki Południowe I																																					
20	Sopot Łazienki Południowe II																																					
21	Sopot Kamienny Potok Koliba																																					
22	Sopot 13-17																																					
23	Sopot Park Północny																																					
24	Sopot K22																																					
25	Sopot 32A-33																																					
26	Dom Zdrowy Gdańsk Brzeźno																																					
27	Gdańsk Stogi																																					
28	Molo Gdańsk Brzeźno																																					
29	Gdańsk Jelitkowo																																					
30	Piaśniewska Gdańsk Jelitkowo																																					
31	Gdańsk Sobieszewo																																					

Przekroczenie mikrobiologiczne stwierdzono w kąpieliskach:

- Kąpielisko przy plaży „A” w Łebie – 09-12.07.2024 roku oraz 23-26.07.2024 roku - ponadnormatywna liczba bakterii *Escherichia coli*,
- Kąpielisko w Sulęcynie nad jeziorem Węgorzyno – 08-16.07.2024 roku - ponadnormatywna liczba bakterii *Escherichia coli*.

Ponadto w związku z pożarem hali w Porcie w Gdańsku, w dniu 14.07.2024 roku, prewencyjnie zostały zamknięte kąpieliska w Gdańsku (z wyłączeniem kąpielisk znajdujących się na Wyspie Sobieszewskiej i na Stogach) oraz Sopocie.

Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni województwa pomorskiego wydali łącznie 769 ocen bieżących z czego 89 o nieprzydatności wody do kąpiei. Na podstawie § 6 ust. 3 *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 roku w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiei* (Dz. U. z 2019 r., poz. 255), Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni województwa pomorskiego dokonali klasyfikacji jakości wody w kąpieliskach na podstawie wyników badań próbek wody z ostatnich czterech lat (2021-2024). Nie sklasyfikowano kąpielisk, które nie dysponowały kompletem badań jakości wody w tym okresie.

Tabela 15. Klasyfikacja kąpielisk

Lp.	Powiat	Kąpielisko	Klasyfikacja jakości wody w kąpielisku za rok 2024
1	bytowski	j. Jeleń w Bytowie	doskonała
2	bytowski	Kąpielisko Miastko nad jeziorem Lednik	doskonała
3	bytowski	Kąpielisko Świeszyno nad jeziorem Głębokim	doskonała
4	bytowski	j. Jasień - kąpielisko Zawiaty	doskonała
5	bytowski	j. Dywańskie przy OW Kaszubski Bór w Sominach	nie klasyfikowane
6	chojnicki	Funka OW Mikomania nad jeziorem Charzykowskim	doskonała
7	chojnicki	j. Ostrowite K/Czerska	doskonała
8	chojnicki	j. Charzykowy w Charzykowach	doskonała
9	chojnicki	j. Charzykowskie w Małych Swornegaciach	doskonała
10	chojnicki	j. Karsiańskie w Swornychgaciach	doskonała
11	chojnicki	j. Dybrzyk w Czernicy UM	doskonała
12	chojnicki	j. Dybrzyk - Kąpielisko Harcerskiej Bazy Obozowej w Czernicy	doskonała
13	człuchowski	j. Rychnowskie przy OSIR Człuchów	doskonała
14	człuchowski	j. Końskie w Przechlewie	doskonała
15	człuchowski	j. Szczytno przy ORW "Rzewnica"	doskonała
16	człuchowski	j. Staw Miejski w Debrznie	doskonała
17	człuchowski	j. Dymno w Koczale	doskonała

18	człuchowski	j. Żuczek w Debrznie	doskonała
19	człuchowski	j. Rychnowskim przy WOPR	doskonała
20	gdański	j. Przywidz kąpielisko gminne	doskonała
21	gdański	Kąpielisko gminne w Kolbudach przy ul. A. Ważnego 3	doskonała
22	kartuski	PGE Energia Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Krzesznej nad jeziorem Ostrzyckim	doskonała
23	kartuski	Sulęcyno nad jeziorem Węgorzyno	dobra
24	kartuski	Ośrodek Szkoleniowo Rehabilitacyjny Mausz nad jeziorem Mausz	doskonała
25	kartuski	Kąpielisko jezioro Białe	doskonała
26	kartuski	Gowidlino nad jeziorem Gowidlińskim	doskonała
27	kartuski	Kąpielisko gminne w Chmielnie nad jeziorem Kłodno	doskonała
28	kartuski	Kąpielisko gminne w Garczu nad jeziorem Łapalickim	doskonała
29	kartuski	j. Radunskie Górne w Stężycy	doskonała
30	kartuski	j. Dąbrowskie w Gołubiu	doskonała
31	kartuski	Jezioro Gowidlińskie przy OW Słoneczna Zatoka w Gowidlinie	nie klasyfikowane
32	kartuski	Ośrodek Wypoczynkowy DAL-SOL nad jeziorem Mausz	nie klasyfikowane
33	kościerski	Kąpielisko Ośrodek Stawiska nad jeziorem Zakrzewie	doskonała
34	kościerski	j. Garczyn CSW	dobra
35	kościerski	j. Rzuno w Dziemianach	doskonała
36	kościerski	Kąpielisko "Wielewskie" nad j. Wielewskim we Wielu	doskonała
37	kościerski	j. Jelenie przy OW PG Czarlina	doskonała
38	kościerski	j. Radolne w Czarlinie przy OW GS "Remontowa"	doskonała
39	kościerski	j. Dobrogoszcz w Dobrogoszczy	doskonała
40	kościerski	j. Gałęźne w Kościerzynie	doskonała
41	kościerski	j. Jelenie we Wdzydzach przy Hotelu Niedźwiadek	doskonała
42	kościerski	j. Skrzynki Duże w Nowym Karpnie	doskonała
43	kościerski	j. Sudomie w Sycowej Hucie	doskonała
44	kościerski	j. Garczyn przy PCM Garczyn	doskonała
45	kościerski	jezioro Osuszyno Przy Kompleksie Wypoczynkowym „Szarlota”	nie klasyfikowane
46	kościerski	Kąpielisko Piątkowo przy OW eFKA nad jeziorem Wielewskim	nie klasyfikowane
47	kościerski	Kąpielisko BEAVER przy OKW Beaver Tourist nad jeziorem Wielewskim	nie klasyfikowane
48	kościerski	Hotel Gołuń nad jeziorem Gołuń	nie klasyfikowane
49	lęborski	Plaża A Łeba	dostateczna
50	lęborski	Plaża B Łeba	doskonała
51	lęborski	Plaża C Łeba	dostateczna
52	malborski	Rzeka Nogat	dobra
53	malborski	Zajezierskie	doskonała
54	nowodworski	Krynica Morska - Korczaka	doskonała

55	nowodworski	Kąty Rybackie	doskonała
56	nowodworski	Mikoszewo	doskonała
57	nowodworski	Kąpielisko Morskie Krynica Morska - Port	doskonała
58	nowodworski	Jantar	dobra
59	nowodworski	Sztutowo	doskonała
60	nowodworski	Stegna II	doskonała
61	nowodworski	Stegna I	doskonała
62	nowodworski	Krynica Morska - Bulwar Słoneczny 2	doskonała
63	nowodworski	Krynica Morska - Bulwar Słoneczny 1	doskonała
64	pucki	Chałupy wejście nr 21	doskonała
65	pucki	Władysławowo nr 9	doskonała
66	pucki	Karwia nr 43	doskonała
67	pucki	Ostrowo nr 35	doskonała
68	pucki	Jastrzębia Góra nr 25	doskonała
69	pucki	Kąpielisko Kuźnica "Szkoła"	doskonała
70	pucki	Władysławowo nr 6	doskonała
71	pucki	Jastarnia "Nadmorska Plażowa"	doskonała
72	pucki	Jastarnia "Zdrojowa"	doskonała
73	pucki	Jastarnia "Ogrodowa"	doskonała
74	pucki	Jastarnia "Leśna"	doskonała
75	pucki	Jurata "Między morze"	doskonała
76	pucki	Kąpielisko nr 1 Hel "Duża Plaża"	doskonała
77	pucki	Kąpielisko nr 2 Hel "Mała Plaża"	dostateczna
78	pucki	Kąpielisko nr 3 Hel "Na Cyplu"	doskonała
79	pucki	Władysławowo półwysep nr 3	doskonała
80	pucki	Jastrzębia Góra nr 23	doskonała
81	pucki	Ostrowo nr 32	doskonała
82	pucki	Karwia nr 45	doskonała
83	pucki	Jastrzębia Góra nr 22	doskonała
84	pucki	Chłapowo nr 12	doskonała
85	pucki	Chłapowo wejście na plażę nr 14	nie klasyfikowane
86	pucki	Władysławowo nr 4	doskonała
87	pucki	Władysławowo nr 10	doskonała
88	pucki	Rewa Południe	doskonała
89	pucki	Rewa Północ	doskonała
90	pucki	Puck	doskonała
91	pucki	Białogóra nr 33	doskonała
92	pucki	Dębki nr 19	doskonała
93	pucki	Karwieńskie Błoto Drugie w 11	doskonała
94	pucki	Lubkowo DPS nad j.Żarnowieckim	doskonała
95	starogardzki	Borówno Wielkie	doskonała

96	starogardzki	Kapieleśko przy OW Centrum Animacji Misyjnej Księży Werbistów nad jeziorem Ocypel Wielki	doskonała
97	starogardzki	Kapieleśko przy Ośrodku Kolonijnym Hufca Praga-Południe "Słoneczna Republika" nad jeziorem Ocypel Wielki	doskonała
98	starogardzki	j. Borzechowskie Wielkie przy OW „Jeziornik” w Borzechowie	doskonała
99	starogardzki	Gminne kąpieleśko w Ocypłu	nie klasyfikowane
100	wejherowski	Jeziro Wysoka – Wycztok	doskonała
101	wejherowski	Kapieleśko Morskie Lubiato-wo-pomiędzy wejściem na plażę nr 43 i 44	doskonała
102	m. Gdańsk	Gdańsk Jelitkowo	dostateczna
103	m. Gdańsk	Molo Gdańsk Brzeźno	dostateczna
104	m. Gdańsk	Dom Zdrojowy Gdańsk Brzeźno	dobra
105	m. Gdańsk	Gdańsk Stogi	doskonała
106	m. Gdańsk	Gdańsk Sobieszewo	doskonała
107	m. Gdańsk	Gdańsk Orle	doskonała
108	m. Gdańsk	Gdańsk Świbno	doskonała
109	m. Gdańsk	Hallera – Gdańsk - Brzeźno	dostateczna
110	m. Gdańsk	Piastowska – Gdańsk - Jelitkowo	dobra
111	m. Gdynia	Gdynia Śródmieście	doskonała
112	m. Gdynia	Gdynia Redłowo	doskonała
113	m. Gdynia	Gdynia Orłowo	doskonała
114	m. Gdynia	Gdynia Babie Doły	doskonała
115	ślupski	Ustka Wschód	dostateczna
116	ślupski	Ustka Zachód II	dobra
117	ślupski	Poddąbie	doskonała
118	ślupski	Dębina	doskonała
119	ślupski	Przewłoka	dobra
120	ślupski	Rowy Zachód Domki Letniskowe	doskonała
121	ślupski	Rowy Zachód Radomsko	doskonała
122	ślupski	Rowy Zachód Słoneczko	doskonała
123	ślupski	Rowy Zachód Apator	doskonała
124	ślupski	Rowy Zachód Centralne	doskonała
125	ślupski	Rowy Wschód Słowińskie I	doskonała
126	ślupski	Rowy Wschód Słowińskie II	doskonała
127	ślupski	Czołpino	doskonała
128	ślupski	Obłęże	doskonała
129	m. Słupsk	Park Trenlda	doskonała
130	m. Sopot	Sopot Kamienny Potok Koliba	doskonała
131	m. Sopot	Sopot Łazienki Południowe	doskonała
132	m. Sopot	Sopot-Hotel Haffner-Esentra	doskonała
133	m. Sopot	Sopot-Park Północny	doskonała

134	m. Sopot	Sopot-K22	doskonała
135	m. Sopot	Sopot-32A-33	dobra
136	m. Sopot	Sopot - Łazienki Południowe II	doskonała

W 5 kąpieliskach jakość wody uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego:

- Kąpielisko przy plaży „A” w Łebie,
- Kąpielisko przy plaży „C” w Łebie,
- Kąpielisko w Sulęczynie nad jeziorem Węgorzyno,
- Kąpielisko Jantar,
- Gdańsk Jelitkowo.

W 4 kąpieliskach jakość wody uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego:

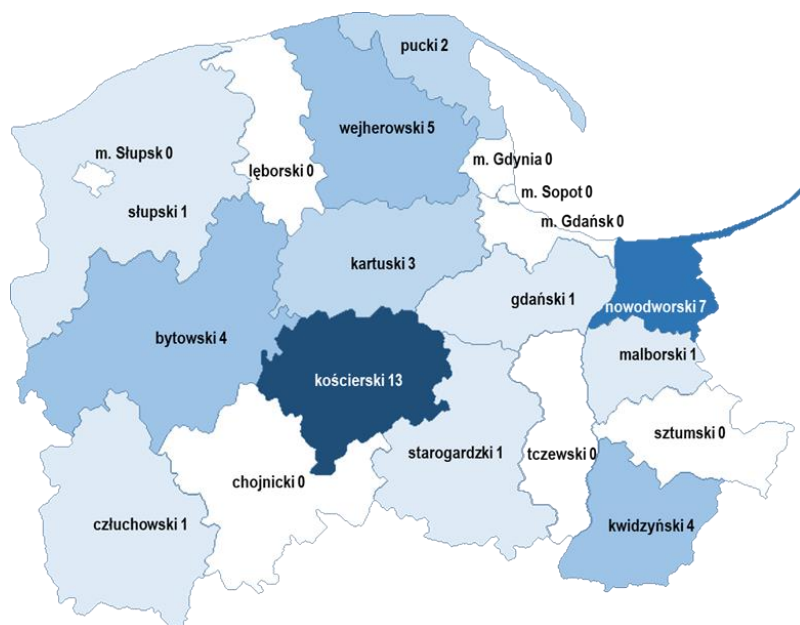
- Hallera Gdańsk Brzeźno,
- Sopot - K22,
- Kąpielisko w Gowidlinie nad jeziorem Gowidlińskim,
- Kąpielisko w Pucku.

Informowanie społeczeństwa

Wszystkie kąpieliska na terenie województwa pomorskiego w sezonie letnim 2024 były oznakowane przy użyciu tablicy informacyjnej spełniającej wymagania określone w § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2018 roku w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. z 2018 r., poz. 2476).

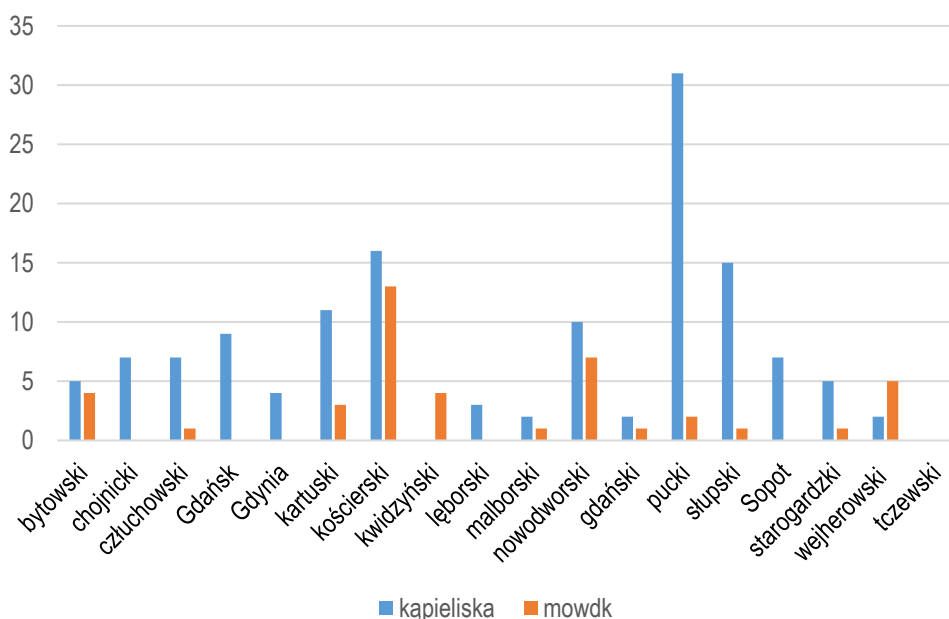
Ocena jakości wody miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w sezonie letnim 2024 roku

W sezonie letnim 2024, pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego znajdowało się 43 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.



Wszystkie miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli oznakowane były przy użyciu właściwej tablicy informacyjnej – zawierały informacje zgodnie z wymaganiami *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2018 roku w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli* (Dz. U. z 2018 r., poz. 2476). Stosunek liczby kąpielisk do liczby miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli w województwie pomorskim w 2024 roku przedstawia poniższy wykres.

Wykres 7. Liczba kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (mowdk) w poszczególnych powiatach w 2024 roku



Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Stan sanitarny podmiotów leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

W 2024 roku pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się ogółem 55 szpitali, w tym 15 szpitali jednodniowych. Niektóre szpitale, posiadały w swoich strukturach kilka obiektów w różnych lokalizacjach – w związku z tym liczba podmiotów zasadniczo różniła się od liczby obiektów. Przeprowadzono ogółem 582 kontrole szpitali, zakładów opiekuńczo-leczniczych, zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych, zakładów rehabilitacji leczniczej, sanatoriów, hospicjów i innych podmiotów leczniczych. Skontrolowano ogółem 123 obiekty, co stanowi 90% zewidencjonowanych placówek.

Tabela 16. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

Lata sprawozdawcze	W ewidencji na 31.12.	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów /kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
2024	136	123	544	582	10/4 000	33	28/11 880
2023	121	107	483	542	19/ 5 400	54	50/ 20 719
2022	124	100	308	379	9/ 2 300	30	33/ 8 799

Stan sanitarny obiektów

W większości skontrolowanych obiektów stwierdzono właściwy stan higieniczno-sanitarny, w 2 obiektach oceniono jako zły. Również w 9 obiektach stwierdzono zły stan pod względem technicznym.

Czystość bieżąca

W znacznej większości skontrolowanych obiektów stwierdzono właściwą czystość bieżącą. W 2 obiektach, w których kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie utrzymania porządku nałożono 2 mandaty karne na sumę 800 zł.

Gospodarka bielizną

Wszystkie podmioty lecznicze posiadały wydzielone miejsca przeznaczone do przechowywania bielizny czystej oraz brudnej. Bielizna czysta przechowywana była w wyznaczonych do tego celu szafach. Zachowana była segregacja odzieży czystej ochronnej od odzieży wierzchniej. Na oddziałach szpitalnych brudną bieliznę wkładano do worków foliowych, a następnie pakowano w worki płócienne lub brezentowe. Bielizna skażona była dezynfekowana na oddziałach i pakowana do podwójnych, oznakowanych worków foliowych. Bieliznę brudną z oddziałów transportowano ręcznie lub wózkami (przeznaczonymi do przewozu bielizny brudnej) do pralni szpitalnej lub do Punktu Obrotu Bielizną w szpitalach bez pralni. Z Punktu Obrotu Bielizną lub z magazynu bieliznę brudną odwożono do pralni transportem firmy piorącej.

Gospodarka odpadami stałymi

W obiektach lecznictwa zamkniętego prowadzono segregację odpadów na komunalne i medyczne. W większości podmiotów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami komunalnymi. W 2024 roku nałożono 2 mandaty karne w kwocie 400 zł, z powodu niezgodnego z wdrożonymi procedurami postępowania z odpadami medycznymi, to jest:

- nieprawidłowe postępowanie z odpadami zakaźnymi,

- brak środka do dezynfekcji rąk przy umywalce w pomieszczeniu czasowego gromadzenia odpadów medycznych,
- brak oznaczenia daty ważności środka dezynfekcyjnego do rąk,
- brak dopływu ciepłej wody w umywalce do mycia rąk w przedsionku magazynu z komorą chłodniczą,
- nieprawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi podczas ich transportowania do miejsca składowania.

Odpady medyczne na oddziałach usuwano do worków foliowych. Dla odpowiednich rodzajów odpadów stosowano różne kolory worków. Zużyty sprzęt jednorazowego użytku o ostrych końcach i krawędziach usuwano do wydzielonych, prawidłowo oznakowanych, twardych i zamykanych pojemników jednorazowego zamknięcia. Czas składowania odpadów w miejscu ich wytwarzania to maksymalnie 72 godziny. Następnie odpady medyczne ze szpitali gromadzone były w specjalnie oznakowanych, wydzielonych i zamkniętych pomieszczeniach usytuowanych w budynkach szpitalnych, bądź na posesjach szpitalnych.

Prosektoria

Na terenie województwa pomorskiego zauważa się tendencję do rezygnacji szpitali z posiadania prosektorium. W roku 2024 w ewidencji znajdowały się 4 zakłady patomorfologii funkcjonujące w strukturze szpitala. W przypadku braku prosektorium na terenie obiektu znajdowały się tylko chłodnie do tymczasowego przechowywania zwłok lub zwłoki były zabierane bezpośrednio do zakładu pogrzebowego, z którym szpital miał podpisaną umowę na przechowywanie zwłok. W razie potrzeby przeprowadzenia sekcji, zwłoki przewożone były do innego szpitala lub też sekcje przeprowadzały wyznaczone przez szpital osoby w zakładzie pogrzebowym, z którym była podpisana stosowna umowa.

Gospodarka ściekowa

W 2024 roku w ocenianych obiektach opieki zdrowotnej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki ściekowej.

Procedury dekontaminacji w szpitalach

W szpitalach województwa pomorskiego centralne sterylizatornie funkcjonują w zakładach podmiotów leczniczych:

- Szpitalu Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku,
- Szpitalu im. Mikołaja Kopernika Copernicus Sp. z o.o. w Gdańsku,
- Szpitalu Morskim im. PCK Szpitale Pomorskie Sp. z o.o.,
- Szpitalu w Gdyni Centrum Medycznym Dąbrowa - Dąbrówka Sp. z o.o.,
- Szpitalu Specjalistycznym Sp. z o.o. w Kościerzynie,
- Szpitalu Specjalistycznym im. J.K. Łukowicza w Chojnicach,
- Szpitalu Specjalistycznym im. Ceynowy Sp. z o.o. w Wejherowie,
- Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Janusza Korczaka w Słupsku,
- Szpitalu w Słupsku „Salus” Sp. z o.o.,

- Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Lęborku,
- Szpitalu w Tczewie Szpitalu Tczewskie S.A.

W szpitalach nieposiadających centralnej sterylizatorni, zapewniono ciąg sterylizacji zgodny z wymaganiami załącznika nr 2 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2024 r., poz. 402). W części podmiotów leczniczych ciąg sterylizacji wymaga dostosowania do obowiązujących przepisów. W województwie pomorskim 24 szpitale posiadają umowę na przeprowadzanie sterylizacji w podmiotach zewnętrznych. W pozostałych obiektach (bez oddziałów zabiegowych) stosowane są wyłącznie materiały medyczne jednorazowego użytku, dlatego nie ma konieczności prowadzenia sterylizacji.

We wszystkich sterylizatorniach prowadzona jest rutynowa kontrola procesów sterylizacji parowej. Kontrola fizyczna i chemiczna prowadzona jest w każdym cyklu sterylizacji, wskaźniki biologiczne oceniające skuteczność procesów sterylizacji używane są, w przypadku sterylizatorów parowych, najczęściej raz w tygodniu oraz zawsze po każdej naprawie urządzenia. Sterylizatory plazmowe, LTSF oraz na tlenek etylenu podlegają kontroli biologicznej podczas każdego cyklu sterylizacji. Sterylizatory na tlenek etylenu ponadto zainstalowane są w osobnych pomieszczeniach, bez stałych stanowisk pracy z zapewnieniem bezpiecznego wyrzutu gazu do instalacji odprowadzającej i/lub abatora (katalizatora) – urządzenia spalającego EO do dwutlenku węgla i pary wodnej.

Stan techniczny aparatury sterylizującej na ogół jest dobry. Stary sprzęt jest sukcesywnie wycofywany z podmiotów leczniczych. Materiały medyczne do sterylizacji pakowane są zgodnie z przyjętymi standardami, między innymi, w torebki lub rękawy foliowo-papierowe, torebki papierowe, włókninę, papier krepowy, tyvec lub kontenery sterylizacyjne, głównie do zestawów narzędzi, w tym narzędzi mikrochirurgicznych, endoskopów sztywnych i elastycznych, narzędzi z napędem. Do transportu materiałów sterylnych na poszczególne oddziały służą specjalnie przeznaczone do tego celu wózki. Dezynfekcja sprzętu, narzędzi, urządzeń sanitarnych, powierzchni w obiektach prowadzona jest prawidłowo. W podmiotach leczniczych używane były środki dezynfekcyjne dopuszczone do stosowania. Stężenia robocze, czas użytkowania preparatów były właściwie dobierane, czas dezynfekcji zachowany. Podczas kontroli stwierdzano dobrą znajomość zasad i techniki zabiegów dezynfekcyjnych wśród pracowników odpowiedzialnych za te czynności.

Stan sanitarny podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorowały ogółem 1796 podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, które obejmowały różne typy obiektów m.in. przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice, zakłady badań diagnostycznych i medyczne

laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej oraz inne podmioty lecznicze. Skontrolowano ogółem 1344 obiekty, co stanowi 75% zewidencjonowanych placówek. Przeprowadzono ogółem 2121 kontroli sanitarnych obiektów.

Tabela 17. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Lata sprawozdawcze	W ewidencji na 31.12.	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów /kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
2024	1796	1344	2016	2121	41/ 11 750	50	148/ 67 378
2023	1629	1281	1635	1665	25/ 9 950	47	99/ 46 982
2022	1571	966	896	1087	25 / 5 200	40	84 / 30 669

Stan sanitarny obiektów

W większości skontrolowanych obiektów stwierdzono właściwy stan higieniczno-sanitarny, a 22 oceniono jako złe. W 7 obiektach stwierdzono zły stan pod względem technicznym.

Procedury dekontaminacji w podmiotach udzielających świadczeń ambulatoryjnych

Sterylizacja w przychodniach i praktykach zawodowych powinna odbywać się w pomieszczeniu lub w wydzielonym do tego celu miejscu gabinetu diagnostyczno-zabiegowego, pod warunkiem zapewnienia rozdziału czasowego między wykonywaniem dekontaminacji a udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Prawidłowy ciąg technologiczny sterylizacji obejmujący w kolejności, odcinek (blat) materiałów skażonych, służący do wyładunku i przygotowania do mycia i dezynfekcji wstępnej lub zasadniczej, odcinek maszynowego mycia lub ręcznego mycia i dezynfekcji obejmujący urządzenie myjąco-dezynfekcyjne lub zlew 2-komorowy, odcinek (blat) materiałów czystych do przeglądania i pakietowania materiałów czystych przed sterylizacją, sterylizator z wyłączeniem urządzenia na tlenek etylenu, odcinek (blat) materiałów sterylnych oraz stanowisko higieny rąk zorganizowane poza blatem roboczym. Bardzo istotne jest, aby rozwiązanie przestrzenne sterylizatorni zapewniało na każdym etapie technologicznym jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu, powierzchni w obiektach prowadzona jest prawidłowo. Stwierdzono dobrą znajomość zasad i techniki zabiegów dezynfekcyjnych wśród pracowników odpowiedzialnych za dekontaminację.

Czystość bieżąca

W większości skontrolowanych obiektów stwierdzono właściwą czystość bieżącą. W 2 obiektach, w których kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie utrzymania porządku nałożono 2 mandaty karne na kwotę 1000 zł.

Gospodarka bielizną

Większość stosowanej bielizny była jednorazowego użytku. W obiektach, w których stosowano bieliznę wielokrotnego użytku, bielizna czysta i brudna gromadzona była w osobnych, wydzielonych pomieszczeniach lub pojemnikach. Drogi transportowania bielizny czystej i brudnej w prawie wszystkich obiektach nie krzyżowały się, w pozostałych stosowano rozdział czasowy. Pranie bielizny odbywało się w pralniach szpitalnych, komunalnych, wojskowych lub pralkach automatycznych usytuowanych na miejscu oraz we własnym zakresie (odzież ochronna personelu). W 2024 roku w 1 skontrolowanej placówce stwierdzono nieprawidłowość w zakresie gospodarki bielizną czystą i brudną.

Gospodarka odpadami stałymi

W skontrolowanych placówkach prowadzona była segregacja odpadów medycznych przeznaczonych do unieszkodliwienia odpadów komunalnych. Odpady medyczne przekazywano wyspecjalizowanym firmom, które zajmowały się transportem i/lub unieszkodliwianiem odpadów. W 2024 roku w skontrolowanych placówkach z powodu nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 2 950 zł., to jest:

- nieprawidłowe przechowywanie odpadów medycznych.
- nieprawidłowy/brak opisu pojemników i worków z odpadami medycznymi,
- przekroczenie czasu magazynowania odpadów medycznych,
- w chłodziarce na odpady medyczne przechowywano pastę do wybielania zębów,
- stan sanitarny urządzenia chłodniczego,
- nieprawidłowe magazynowanie odpadów o kodzie 180103 w pomieszczeniu do wstępnego magazynowania odpadów medycznych powyżej 72h poza urządzeniem chłodniczym,
- brak chłodziarki na odpady medyczne.

Gospodarka ściekowa

W 2024 roku w obiektach otwartej opieki zdrowotnej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki ściekowej.

Stan sanitarny praktyk zawodowych

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorowały ogółem 2349 praktyk zawodowych wykonujących działalność leczniczą. Najliczniejszą grupę wśród omawianych placówek stanowiły indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie oraz lekarzy stomatologów. Skontrolowano ogółem 718 praktyk, co stanowi 31 %

wszystkich zewidencjonowanych obiektów. Przeprowadzono łącznie 725 kontroli sanitarnych.

Tabela 18. Praktyki zawodowe wykonujących działalność leczniczą

Lata sprawozdawcze	W ewidencji na 31.12.	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów /kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
2024	2349	718	896	725	5/ 1 300	15	32/ 11 880
2023	2514	995	1219	1025	5/ 1 500	15	42/ 15 346
2022	2649	511	473	552	2/ 400	13	32/ 10 097

Stan sanitarny obiektów

W większości skontrolowanych obiektów stwierdzono właściwy stan higieniczno-sanitarny. W 5 obiektach stwierdzono zły stan pod względem higieniczno-sanitarnym. W 6 obiektach stwierdzono zły stan pod względem technicznym.

Czystość bieżąca

W większości skontrolowanych obiektów stwierdzono właściwą czystość bieżącą. W 1 obiekcie, w którym kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie utrzymania porządku nałożono 1 mandat karne na kwotę 100 zł.

Procedury dekontaminacji w praktykach zawodowych

W ponad 60% obiektów świadczone są usługi medyczne przebiegające z naruszeniem ciągłości tkanek, z czego w części z nich używa się wyłącznie sprzętu jednorazowego użytku. Praktyki, w których udzielane są świadczenia medyczne przebiegające z naruszeniem ciągłości tkanek, stosujące do tego celu sprzęt wielorazowego użytku, prowadzą dekontaminację sprzętu w wydzielonym pomieszczeniu lub w wyznaczonym miejscu w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych. W przypadku przeprowadzania sterylizacji w gabinecie zapewniono rozdział czasowy między wykonywaniem kolejnych etapów dekontaminacji wyrobów medycznych lub materiałów a udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Część lekarzy prowadzących praktyki zawarło umowę na świadczenie usług sterylizacji z podmiotem zewnętrznym.

Gospodarka bielizną

Bielizna czysta była przechowywana w wydzielonych miejscach (zamykanych szafkach). Bielizna brudna była gromadzona w pojemnikach wyłożonych workami

foliowymi, poza pomieszczeniami, w których udziela się świadczeń zdrowotnych. Pranie bielizny odbywało się we własnym zakresie lub w pralniach ogólnodostępnych. W powyższych obiektach stosowana była przede wszystkim bielizna jednorazowego użytku, która bezpośrednio po użyciu umieszczana była w wydzielonych pojemnikach, traktowana ona była jak odpad medyczny i usuwana do worków koloru czerwonego, a następnie oddawana do unieszkodliwienia.

Gospodarka odpadami stałymi

Wszystkie gabinety prowadziły segregację na odpady medyczne i komunalne. Odpady medyczne gromadzone były w wydzielonych, prawidłowo oznakowanych i zamykanych pojemnikach, wyłożonych workami foliowymi koloru czerwonego. Natomiast odpady zakaźne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone były w wydzielonych, prawidłowo oznakowanych, twardych i zamykanych pojemnikach.

Gospodarka ściekowa

W 2024 roku w skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki ściekowej.

ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2024 roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 32 636 obiektów:

- 1585 zakładów produkcji żywności i 3097 zakładów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handel detalicznego oraz dostawców bezpośrednich,
- 14671 zakładów obrotu żywnością,
- 12 662 zakłady żywienia zbiorowego, w tym 8713 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 3778 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i 171 zakładów usług cateringowych,
- 621 zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 47 zakładów produkcji.

Tabela 1. Liczba obiektów z podziałem na grupy wg arkusza MZ-48 w 2024 roku

Grupa obiektów	Liczba obiektów
Zakłady produkcji żywności (bez produkcji pierwotnej)	1585
Zakłady produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczy handel detaliczny oraz dostawcy bezpośredni	3097
Zakłady obrotu żywnością	14 671
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	8713
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	3778
Zakłady usług cateringowych	171
Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	47
Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz importerzy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	574
Ogółem	32 636

W 2024 roku ogólna liczba nadzorowanych zakładów wyniosła 32 636 i w porównaniu do lat poprzednich wykazała tendencję wzrostową. W stosunku do roku 2023 liczba nadzorowanych obiektów zwiększyła się o 416. W roku sprawozdawczym kolejne gospodarstwa prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej, sprzedaży bezpośredniej i rolniczego handlu detalicznego zgłaszały się pod nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Liczba nadzorowanych gospodarstw prowadzących taką działalność na koniec 2023 roku wyniosła 2769, a w 2024 roku

wzrosła o 328 zakładów, co dało łącznie 3097 nadzorowanych zakładów. W grupie zakładów produkcji żywności, obrotu żywnością oraz ogólnej liczby zakładów żywienia odnotowano nieznaczny wzrost liczby zakładów w porównaniu do roku ubiegłego. Nieznaczny spadek zaobserwowano w grupie obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zakładów usług cateringowych oraz zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Działalność kontrolno-represyjna

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego przeprowadziły 15 435 urzędowych kontroli żywności, w tym 1457 kontroli interwencyjnych (9,4%). Liczba kontroli sanitarnych była niższa o 31, przy czym liczba kontroli interwencyjnych wzrosła o 77 w porównaniu do kontroli przeprowadzonych w 2023 roku. Skontrolowano 1251 zakładów produkcji żywności przeprowadzając 2106 kontroli, 4537 zakładów obrotu żywnością przeprowadzając 6111 kontroli oraz 5518 zakładów żywienia zbiorowego dokonując 7101 kontroli. Liczba skontrolowanych zakładów branży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyniosła 113, przeprowadzono w nich 117 kontroli.

Państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni dokonali oceny 3645 zakładów z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu w celu wyznaczenia kategorii ryzyka. W 2024 roku do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 13 333 zakłady, do średniego ryzyka 16 771 zakładów, a do wysokiego 2532 zakłady.

W województwie pomorskim państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni wydali ogółem 1326 decyzji administracyjnych, w tym 39 decyzji nakazujących unieruchomienie działalności zakładu i 31 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu. Większość decyzji dotyczyła nałożenia na podmioty obowiązków poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów, umorzenia postępowania i uchylenia decyzji.

W postępowaniu mandatowym nałożono ogółem 1936 mandatów karnych na łączną kwotę 567 700 zł. (średnia wysokość mandatu wynosiła ok. 293 zł.). W trakcie prowadzonej działalności państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni złożyli 2 zawiadomienia do prokuratury o możliwości popełnienia przestępstwa oraz 2 wnioski do sądu.

Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wpłynęło 123 wnioski o nałożenie kar pieniężnych na podstawie przepisów art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wydał 94 decyzje o nałożeniu 127 kar na łączną kwotę 298 600 zł. Kary zostały nałożone za nieprawidłowe znakowanie, prezentację i reklamę suplementów diety, głównie za wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez stosowanie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych, przypisywanie środkom spożywczym właściwości leczniczych, wprowadzanie do obrotu produktów niebędących żywnością z uwagi na niedozwolone do spożycia składniki, za brak informacji dostępnej dla konsumenta finalnego na temat składników środków spożywczych, w tym substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, za niewłaściwy sposób

Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz sprzedaż w jednostkach systemu oświaty niedozwolonych na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku środków spożywczych, za utrudnianie/uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli przez przedstawicieli organu, a także za brak zatwierdzenia i/lub rejestracji zakładów oraz rozszerzenie działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu zakładu.

Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny działając jako organ II Instancji rozpatrzył odwołania od decyzji i zażalenia na postanowienia państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych oraz Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni. W wyniku rozpatrzenia ww. spraw Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wydał 14 decyzji oraz 9 postanowień.

Tabela 2. Działalność kontrolno-represyjna w poszczególnych grupach nadzorowanych obiektów

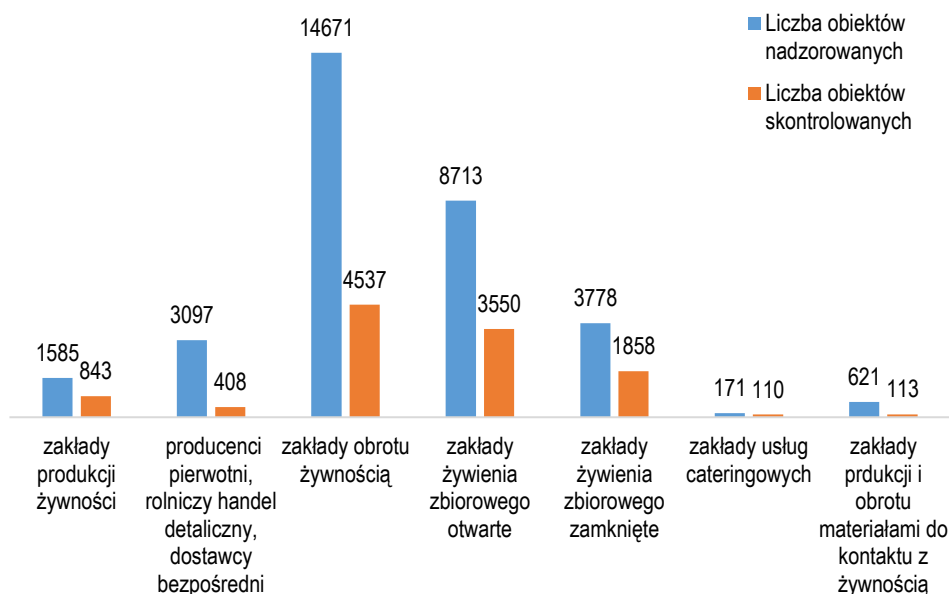
Działania	Działalność kontrolno-represyjna w obiektach							
	zakłady produkcji żywności	producenci pierwotni, rolnicy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	obrotu żywnością	żywienia zbiorowego			produkcji i obrotu materiałami do kontaktu z żywnością	ogółem
				otwarte	zamknięte	Zakłady usług cateringowych		
Liczba obiektów nadzorowanych	1585	3097	14 671	8713	3778	171	621	32 636
Liczba obiektów skontrolowanych	843	408	4537	3550	1858	110	113	11 419

Stan sanitarno-higieniczny województwa pomorskiego w 2024 roku

Liczba obiektów poddanych ocenie oraz:	279	80	1459	1072	690	28	35	3645
zakwalifikowanych do kategorii:	371	2272	7595	2104	365	5	621	13 333
- niskiego ryzyka,	832	150	6593	5932	3129	135	-	16 771
- średniego ryzyka,								
- wysokiego ryzyka	382	675	483	677	284	31	-	2532
Liczba kontroli ogółem, w tym interwencyjnych	1676	430	6111	4754	2150	197	117	15 435
	138	11	737	394	143	30	4	1457
Liczba decyzji administracyjnych ogółem, w tym: unieruchomienia działalności,	149	2	447	556	130	39	3	1326
zakazu	9	-	7	19	4	-	-	39
wprowadzania do obrotu produktu	5	-	20	2	3	1	-	31
Liczba mandatów/	153	2	717	878	149	36	1	1936
kwota (zł)	47 500	700	183450	285050	38 900	11600	500	567 700
Liczba wniosków do sądu	-	-	-	1	1	-	-	2
Liczba zawiadomień do prokuratury	1	-	1	-	-	-	-	2
Liczba wniosków o nałożenie kar do PPWIS	18	1	58	33	9	4	-	123

Ocena stanu higieniczno-sanitarnego poszczególnych rodzajów nadzorowanych obiektów wg arkusza MZ-48

Wykres 1. Liczba obiektów nadzorowanych do skontrolowanych



Obiekty produkcji żywności

Wytwórnice lodów

W roku sprawozdawczym w rejestrach znajdowało się 103 wytwórni lodów, liczba ta zmalała o 8 zakładów w stosunku do roku poprzedniego. Na terenie województwa pomorskiego znajduje się zakład produkcyjny, którego produkty obecne są na wielu rynkach zagranicznych, tj. Unilever Polska S.A. w Baninie. Pozostałe zakłady to w przeważającej części małe zakłady, działające najczęściej sezonowo, prowadzące produkcję i dystrybucję w miejscu produkcji. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP, a 102 zakłady wdrożyły system HACCP. W 2024 roku 29 zakładów zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów, 37 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, a 66 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 68 zakładów przeprowadzając 85 kontroli sanitarnych i kontroli sprawdzających, w tym 3 interwencyjne. Podczas kontroli tematycznych stosowano "Listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych" w celu oceny zgodności z przepisami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. W zakładach przeprowadzane były badania na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności w celu potwierdzenia lub weryfikacji

prawidłowego funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP i zasad dobrych praktyk produkcyjnych. W ramach nadzoru wydano 9 decyzji administracyjnych, w tym 2 unieruchamiające działalność zakładu (znaczące przekroczeniem liczby *Enterobacteriaceae* w pobranych próbkach lodów z automatu ustawionego w wytwórni lodów oraz brak odpowiedniej liczby umywalek i zlewozmywaków, jak również rozdzielności czasowej prowadzonych procesów, co mogło wpłynąć na bezpieczeństwo produkowanej żywności). Ponadto za stwierdzone nieprawidłowości higieniczno-sanitarne nałożono 16 mandatów karnych na łączną kwotę 4850 zł. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nie wpłynęły wnioski o ukaranie. W wytwórniach lodów pobrano 64 próbki lodów do badań mikrobiologicznych, 5 próbek uległo dyskwalifikacji.

Automaty do lodów

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego znajdowało się 259 automatów do lodów stanowiących samodzielne zakłady, w większości sezonowe. Prawie wszystkie zakłady produkujące lody z automatu, tj. 257, wdrożyły zasady GHP/GMP, a 254 zakłady wdrożyło zasady systemu HACCP. Skontrolowano 151 automatów przeprowadzając 191 kontrole i kontrole sprawdzających, w tym 4 kontrole interwencyjne. Podczas kontroli 49 automatów poddano ocenie na podstawie arkuszy oceny zakładu. Do kategorii średniego ryzyka średniego ryzyka zakwalifikowano 229 zakładów, a 30 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka.

Produkcję lodów z automatu kontrolowano w zakresie spełnienia wymagań rozporządzenia w sprawie kryteriów mikrobiologicznych, w tym pobranie próbek i przeprowadzanie badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii chorobotwórczych (*Salmonella* i *Listeria monocytogenes*) oraz w kierunku bakterii wskaźnikowych. Wydano 20 decyzji administracyjnych, w tym 2 unieruchamiające działalność zakładu w związku ze znacznym przekroczeniem liczby *Enterobacteriaceae* w pobranych próbkach. Nałożono 24 mandaty karne na łączną kwotę 6050 zł. Podczas kontroli pobrano 145 próbek do badań mikrobiologicznych, z czego 65 uległo dyskwalifikacji (niezadowalająca jakość) ze względu na liczbę *Enterobacteriaceae* w pobranych próbkach.

Wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi

Na terenie województwa pomorskiego w 2024 r. znajdowało się 7 wytwórni tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych, ich liczba wzrosła o 1 zakład w stosunku do roku poprzedniego. W tej grupie zakładów znajdowały się lokalne tłocznie oleju rzepakowego i lnianego, rozlewnie olejów jadalnych oraz wytwórnie tłuszczów roślinnych z półproduktów rafinowanych. Na terenie powiatu malborskiego prowadzą działalność 2 zakłady produkcji margaryn i mieszanin tłuszczów na potrzeby przemysłu spożywczego: ADM S.A. w Czerninie oraz ELSTAR FATS Sp. z o.o. w Starym Polu. Wszystkie 7 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony system HACCP. Jeden zakład oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny 6 zakładów, do średniego ryzyka przyporządkowano 1 zakład. Skontrolowano

5 zakładów przeprowadzając 5 kontroli. Decyzji administracyjnych nie wydawano, nie nakładano mandatów karnych. Do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek, żadna nie uległa dyskwalifikacji.

Piekarnie

W roku 2024 pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 203 piekarnie, o 7 zakładów mniej niż w roku poprzednim. W 200 zakładach zostały wdrożone zasady GHP/GMP, a w 194 wdrożono system HACCP. Na podstawie arkuszy oceny zakładu oceniono 45 zakładów. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych było 61 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 92 zakłady, a do kategorii wysokiego ryzyka 50 zakładów. W ciągu roku skontrolowano 145 zakładów przeprowadzając 275 kontroli, w tym 26 interwencyjnych. Wydano 44 decyzje administracyjne, w tym 1 unieruchamiającą działalność zakładu i 1 zakazującą wprowadzania produktu do obrotu. Pozostałe decyzje administracyjne związane były głównie z nakazem poprawy stanu sanitarnego zakładu. Podczas kontroli nałożono 46 mandatów karnych na łączną kwotę 14 400 zł. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 5 wniosków o nałożenie kar pieniężnych. Do badań laboratoryjnych pobrano 111 próbek, z czego 2 uległo dyskwalifikacji.

Ciastkarnie

W roku 2024 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 237 ciastkarni, o 12 zakładów mniej niż w roku ubiegłym. Skontrolowano 146 zakładów, przeprowadzając 211 kontroli, w tym 15 interwencyjnych. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 236 nadzorowanych zakładów, a 229 zakładów wdrożony system HACCP. W roku sprawozdawczym oceniono na podstawie arkuszy ocen 56 zakładów. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 20 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 82 zakłady, a do kategorii wysokiego ryzyka 135 zakładów. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono 27 mandatów karnych na łączną kwotę 10 050 zł. oraz wydano 25 decyzji administracyjnych. W ciastkarniach pobrano do badań laboratoryjnych 141 próbek, z czego 10 próbek uległo dyskwalifikacji.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku znajdowało się 58 zakładów. Skontrolowano 33 zakłady przeprowadzając 61 kontroli, w tym 8 interwencyjnych. We wszystkich zakładach funkcjonowały zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Poddano ocenie 11 zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów znajdujących się w rejestrze zakwalifikowano 19 zakładów do kategorii niskiego ryzyka, 21 do kategorii średniego ryzyka i 18 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Podczas kontroli tej grupy obiektów za stwierdzone nieprawidłowości higieniczno-sanitarne nałożono 1 mandat karny na kwotę 400 zł., skierowano 2 wnioski o ukaranie do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W ramach urzędowej kontroli żywności

pobrano do badań 102 próbki, 1 próbka uległa dyskwalifikacji.

Na terenie województwa pomorskiego znajdują się 2 duże zakłady z tej grupy – Farm Frites Poland S.A. w Lęborku (producent frytek) oraz zakład produkcyjny Warmińskich Zakładów Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego sp. z o.o. w Kwidzynie (producent warzyw w puszkach). Ponadto na terenie powiatu kartuskiego, bytowskiego i słupskiego znajdują się mroźnie owoców i warzyw skupujące płody rolne od lokalnych plantatorów.

Browary, słodownie i rozlewnie piwa

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowało się 18 browarów i słodowni, brak rozlewni piwa, ich liczba zwiększyła się o jeden zakład w stosunku do 2023 roku. Skontrolowano 12 zakładów przeprowadzając 20 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP, a 17 z nich system HACCP. Wydano 2 decyzje administracyjne. Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł., nie pobierano próbek do badań.

Na terenie województwa pomorskiego piwo produkuje rodzinny browar Amber w BielkóWKu, Browar Kociewski, browar w Kościerzynie, w Bytowie, w Gościszewie, w Rumi oraz lokalne mini browary, produkujące i sprzedające piwo w miejscu produkcji. Na terenie portu w Gdańsku znajduje się jedyna w województwie pomorskim słodownia Malteurop Polska Sp. z o.o. nadzorowana przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych

W roku 2024 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 8 wytwórni napojów bezalkoholowych, ich liczba nie uległa zmianie w stosunku do liczby zakładów w 2023 roku. Wszystkie zakłady posiadały wdrożony system GHP/GMP i HACCP. Na podstawie arkusza oceny zakwalifikowano 7 zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka, a 1 zakład do kategorii średniego ryzyka. Na terenie województwa pomorskiego znajdowały się wyłącznie małe lokalne wytwórnie napojów. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 3 kontrole. W tej grupie zakładów nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Wytwórnice napojów alkoholowych, w tym wytwórnice win

W roku 2024 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 7 wytwórni napojów alkoholowych. Wszystkie zakłady posiadały wdrożony system GHP/GMP, a 6 zakładów wdrożony HACCP. Skontrolowano 4 zakłady przeprowadzając 5 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Na podstawie arkusza oceny zakwalifikowano wszystkie zakłady do kategorii zakładów niskiego ryzyka. W tej grupie zakładów wydano 1 decyzję administracyjną oraz pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, próbka nie uległa dyskwalifikacji.

Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych

W 2024 roku pod nadzorem znajdowały się 3 wytwórnice wód mineralnych i naturalnych wód źródlanych, ich liczba nie uległa zmianie w stosunku do 2023 roku. Na terenie województwa pomorskiego znajdują się 2 zakłady produkujące naturalne wody mineralne tj. LONZA-NATA w Borkowie oraz WOSANA w Damnicy. Skontrolowano wszystkie 3 zakłady przeprowadzając 9 kontrole, w tym 3 interwencyjne. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady systemu HACCP i zasady GHP/GMP. Podczas realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2024 rok” pobrano do badań mikrobiologicznych i chemicznych 38 próbek wody butelkowanej, 10 próbek uległo dyskwalifikacji z uwagi na stwierdzenie przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia). W związku z powyższym wydano decyzję nakazującą wycofanie z obrotu 2 partii wody butelkowanej.

Zakłady garmazeryjne

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku znajdowało się 95 zakładów garmazeryjnych, ich liczba wzrosła o 7 zakładów w stosunku do roku ubiegłego. Skontrolowano 72 zakłady przeprowadzając 124 kontrole, w tym 14 kontrole interwencyjnych. We wszystkich zakładach zostały wdrożone zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Poddano ocenie 19 zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów znajdujących się w rejestrze zakwalifikowano 23 zakłady do kategorii niskiego ryzyka, 32 zakłady do kategorii średniego ryzyka i 40 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości nałożono 24 mandaty karne na łączną kwotę 7300 zł. Wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym 1 o unieruchomieniu działalności zakładu. Skierowano 4 wnioski o ukaranie do organu wyższej instancji. Pobrano do badań 62 próbki, żadna próbka nie uległa dyskwalifikacji.

Największymi zakładami z tej grupy obiektów na terenie województwa pomorskiego jest firma IGLOTEX S.A. w Skórczu oraz firma Dr Oetker w Łebczu produkujące żywność na rynek krajowy i europejski. Zakłady te znajdują się pod wspólnym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 32 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, w tym młyny, kaszarnie i elewatory. Funkcjonujące na terenie powiatów młyny to głównie młyny gospodarcze np. Młyn Żuławy w Bałdowie, Młyn Gospodarczy w Pruszczu Gdańskim, młyn „LIB-MAR” w Czersku, w których okoliczni producenci zbóż zlecają przemiał żyta i pszenicy. Produkowana w zakładach mąka jest pakowana w worki 50 kg i dostarczana do zakładów produkcyjnych (głównie piekarnie). Do tej grupy obiektów zaliczane są również zakłady zajmujące się suszeniem, czyszczeniem, magazynowaniem i sprzedażą ziarna, a także producenci kasz, różnego rodzaju mąk i otrąb.

Skontrolowano 23 zakłady przeprowadzając 47 kontrole, w tym

11 interwencyjnych. W 31 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 26 zasady systemu HACCP. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 11 zakładów. Z ogólnej liczby zakładów znajdujących się w rejestrach do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 26 zakładów, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 2 zakłady i do wysokiego ryzyka 4 zakłady. Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł. W ramach kontroli urzędowej pobrano 49 próbek do badań laboratoryjnych, 1 próbka uległa dyskwalifikacji.

Pod nadzorem Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni znajdują się 2 duże zakłady tej branży tj. Gdańskie Młyny oraz zakład Rol-Ryż. Zakłady te posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Wytwórnice makaronów

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdował się 1 zakład produkcji makaronu, w którym przeprowadzono 3 kontrole. Zakład ten posiadał wdrożone zasady GHP/GMP oraz procedury na podstawie zasad HACCP oraz został przyporządkowany do zakładów kategorii średniego ryzyka.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 29 wytwórni wyrobów cukierniczych. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP, a 28 zakładów system HACCP. Skontrolowano 17 zakładów przeprowadzając łącznie 34 kontrole, w tym 9 interwencyjnych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 550 zł oraz wydano 8 decyzji administracyjnych, w tym 2 unieruchamiające działalność zakładu i 2 zakazujące wprowadzania produktu do obrotu. Skierowano wniosek o ukaranie do organu wyższej instancji oraz 1 zawiadomienie do prokuratury. Podczas urzędowej kontroli pobrano 73 próbki do badań laboratoryjnych, 16 uległo dyskwalifikacji.

Na terenie województwa pomorskiego znajduje się 1 zakład produkcyjny o szerokim asortymencie produkowanych wyrobów cukierniczych i szerokim rynku zbytu, tj. KDC „Pomorzanka” w Słupsku. Pozostałe zakłady to lokalne wytwórnice słodczy, takich jak lizaki, cukierki, chałwa, wafle, wata cukrowa i dekoracje cukiernicze.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego znajdowało się 7 wytwórni koncentratów spożywczych. Skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając 6 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone i utrzymane zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Wydano 1 decyzję administracyjną oraz skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do organu wyższej instancji. Pobrano 10 próbek do badań laboratoryjnych, żadna próbka nie uległa dyskwalifikacji.

Największym zakładem w regionie jest zakład Dr Oetker Polska Sp. z o.o. w Gdańsku, prowadzący działalność w zakresie produkcji koncentratów ciast i deserów oraz sprzedaży, w tym internetowej produkowanych wyrobów.

Wytwórnice octu, majonezu, musztardy

W 2024 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, na terenie województwa pomorskiego znajdowały się 3 wytwórnice octu, majonezu i musztardy. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i wdrożony system HACCP oraz wszystkie zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka. Skontrolowano wszystkie znajdujące się w tej grupie zakłady przeprowadzając 4 kontrole. Podczas urzędowej kontroli pobrano 3 próbki do badań, wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek

W 2024 roku w rejestrach nadzorowanych zakładów znajdowały się 4 wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek. Wszystkie posiadały wdrożone zasady GHP/GMP, w 3 zakładach wdrożony system HACCP. Trzy zakłady zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka, natomiast 1 zakład do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano wszystkie zakłady przeprowadzając 4 kontrole, w tym 1 interwencyjną. Nałożono mandat karny na kwotę 300 zł oraz wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 1 unieruchamiającą działalność zakładu. Do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki.

Wśród nadzorowanych zakładów znajduje się producent tzw. piramidek zbożowych (powiat nowodworski) oraz producent chrupek i popcornu w Gdańsku.

Wytwórnice suplementów diety

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowało się 38 podmiotów odpowiedzialnych za produkcję suplementów diety. Liczba zakładów w tej grupie wzrosła o 1 w stosunku do ubiegłego roku. Skontrolowano 32 obiekty, w których przeprowadzono 407 kontroli, w tym 23 kontrole interwencyjne. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 37 zakładów, natomiast wdrożony system HACCP posiadało 36 zakładów. W tej grupie ocenie na podstawie arkusza poddano 12 zakładów. Z ogółu obiektów znajdujących się w rejestrach do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 4 zakłady, do kategorii średniego ryzyka 29 zakładów, a do wysokiego ryzyka 5 zakładów. Wydano 9 decyzji administracyjnych, w tym 1 zakazującą wprowadzania produktu do obrotu. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł oraz skierowano 4 wnioski do organu wyższej instancji o nałożenie kary pieniężnej. Pobrano do badań 55 próbek, z czego 3 uległy dyskwalifikacji.

Dwa największe zakłady w województwie to działający na terenie powiatu gdańskiego producent suplementów diety oraz żywności ogólnego spożycia firma Fitness Authority oraz znajdujący się pod nadzorem Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni zakład produkcji suplementów diety Trec Nutrition.

Wytwórnice żywności dla określonych grup

W rejestrach obiektów w 2024 roku zarejestrowano 1 zakład produkcji tego rodzaju żywności, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Zakład posiadał wdrożone

zasady GHP/GMP oraz zasady HACCP.

Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku znajdowały się 2 wytwórnice substancji dodatkowych, które skontrolowano przeprowadzając 3 kontrole. Zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP i były przyporządkowane do zakładów kategorii niskiego ryzyka. W okresie sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną, nie nałożono mandatu karnego, nie kierowano wniosków o ukaranie oraz nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych w tych zakładach.

Wytwórnice aromatów

W rejestrach obiektów w 2024 roku nie zarejestrowano zakładu produkcji tego rodzaju żywności.

Cukrownie

W ewidencji znajduje się 1 zakład - cukrownia w Malborku, prowadzący produkcję cukru białego kat. II i melasy. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Cukrownia została zakwalifikowana na podstawie arkusza oceny do zakładów niskiego ryzyka. W 2024 roku przeprowadzono 2 kontrole oraz pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, która była zgodna z wymaganiami.

Producenci pierwotni

W rejestrach nadzorowanych zakładów znajdowało się 1743 producentów pierwotnych. Skontrolowano 191 zakładów przeprowadzając 195 kontrole. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 1739 zakładów. W roku sprawozdawczym na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 55 producentów pierwotnych. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 1673 zakłady, do średniego ryzyka 12 zakładów i do kategorii wysokiego ryzyka 58 zakładów. Skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej. Pobrano 36 próbek do badań laboratoryjnych, wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Rolniczy handel detaliczny

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowało się 12 zakładów prowadzących rolniczy handel detaliczny. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 8 zakładów, a do średniego ryzyka 4 zakłady. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Dostawcy bezpośredni

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowało się 46 zakładów prowadzących dostawy bezpośrednie

Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

żywności pochodzenia roślinnego. Skontrolowano 7 zakładów przeprowadzając 7 kontroli, w tym 1 interwencyjną. W 38 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 37 zakładów, a do kategorii wysokiego ryzyka 9 zakładów. Nie wydawano decyzji administracyjnych i mandatów karnych. Pobrano do badań 3 próbki, próbki były zgodne z wymaganiami.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

W rejestrach nadzorowanych zakładów w 2024 roku znajdowało się 61 producentów pierwotnych prowadzących również rolniczy handel detaliczny. Liczba zakładów wzrosła o 19 zakładów w stosunku do roku ubiegłego. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 55 zakładów, a wdrożony system HACCP 2 zakłady. Zakwalifikowano 28 zakładów do kategorii niskiego ryzyka, 27 zakładów do kategorii średniego ryzyka i 6 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 13 zakładów przeprowadzając 14 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną. Pobrano 1 próbkę do badań, która była zgodna z wymaganiami.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowało się 1144 producentów pierwotnych prowadzących równocześnie dostawy bezpośrednie. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 1137 zakładów, a 3 zakłady wdrożony system HACCP. Ocenie na podstawie arkusza oceny zakładu poddano 16 zakładów. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych było 500 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 61 zakładów oraz do wysokiego ryzyka 583 zakłady. Skontrolowano 169 zakładów przeprowadzając 180 kontroli, w tym 4 interwencyjne. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł oraz pobrano do badań 49 próbek, 2 próbki uległy dyskwalifikacji.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowało się 91 producentów pierwotnych prowadzących równocześnie rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 90 zakładów. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych było 26 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 46 zakładów oraz do wysokiego ryzyka 19 zakładów. Skontrolowano 27 zakładów przeprowadzając 33 kontrole, w tym 2 interwencyjne. Wydano 1 decyzję administracyjną oraz nałożono mandat karny na kwotę 500 zł. Pobrano do badań 9 próbek, żadna z próbek nie uległa dyskwalifikacji.

Producenci kielków

W rejestrach obiektów w 2024 roku nie zarejestrowano zakładu produkcji tego rodzaju żywności.

Producenci żywności w warunkach domowych

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowało się 337 zakładów produkujących żywność w warunkach domowych. Liczba zakładów zajmujących się produkcją domową znacznie wzrosła w stosunku do roku ubiegłego, w którym zarejestrowanych było 240 zakładów. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 326 zakładów, a 138 zakładów posiadało wdrożone zasady systemu HACCP. Ocenie poddano 26 zakładów. Spośród wszystkich nadzorowanych zakładów do zakładów z kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 80 zakładów, 249 zakłady do kategorii średniego ryzyka oraz 8 zakładów do wysokiego ryzyka. Skontrolowano 54 zakładów przeprowadzając 59 kontroli. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych, nie pobierano również próbek do badań.

Inne wytwórnie żywności

W roku 2024 pod nadzorem znajdowało się 132 zakłady sklasyfikowane jako inne wytwórnie żywności. Skontrolowano ogółem 61 zakładów przeprowadzając 117 kontroli, w tym 17 interwencyjnych. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 130 zakładów, natomiast wdrożone procedury na podstawie zasad HACCP 101 zakładów. Poddano ocenie 11 zakładów na podstawie arkusza. Z ogólnej liczby zakładów w rejestrze w tej grupie obiektów zakwalifikowano 73 zakłady do kategorii niskiego ryzyka, 41 zakładów do kategorii średniego ryzyka i 18 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Podczas kontroli nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 18000 zł. oraz wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 1 zakazującą wprowadzanie produktu do obrotu. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano wniosek o ukaranie. W powyższych zakładach pobrano do badań laboratoryjnych 96 próbek, z których 2 uległy dyskwalifikacji.

Do grupy „inne wytwórnie żywności” należą drobne zakłady produkcji żywności, nienależące do grup opisanych powyżej, np. palarnie kawy, wytwórnie nalewek, producenci lodu w kostkach, gorzelnie rolnicze, producenci kanapek, sałatek i sushi, a także zakłady konfekcjonowania różnych środków spożywczych - bakalii, przypraw, ziół, herbat, mąk, kasz, koncentratów spożywczych, suszonych owoców.

Nadzór nad produkcją pierwotną żywności w ramach realizacji planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego

W związku z realizacją zadania „Plan działania na 2024 rok dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowany w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 roku w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono następujące działania.

Przeprowadzono wspólne kontrole produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, takich jak owoce miękkie, warzywa i zboża. Skontrolowano 57 zakładów, w tym 49 z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i 8 z przedstawicielami Inspekcji Ochrony Środowiska na 58 zaplanowanych. Ogółem

pobrano 31 próbek owoców i warzyw, w tym przez Państwową Inspekcję Sanitarną 14 próbek w kierunku azotanów, metali ciężkich i pozostałości pestycydów, a przez przedstawicieli Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa 17 próbek w kierunku pozostałości pestycydów. Plan działania w zakresie kontroli zrealizowano w 98%. Brak przeprowadzenia 1 kontroli oraz brak pobrania 10 próbek spowodowany był likwidacją upraw zaplanowanego asortymentu.

Podczas kontroli stwierdzono 8 nieprawidłowości u producentów produkcji pierwotnej. Upoważnieni przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdzili brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, brak dokumentacji Dobrych Praktyk Higienicznych, brak dokumentu potwierdzającego jakość wody służącej do podlewania, brak środka do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością, niewłaściwy stan techniczny magazynu żywności - niezgodności zostały usunięte. Przedstawiciele Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa nałożyli 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1400 zł. za zastosowanie środków ochrony roślin niezgodnie z etykietą, zastosowanie środka ochrony roślin po upływie ważności jego zezwolenia oraz nieprawidłowe prowadzenie dokumentacji w zakresie stosowania środków ochrony roślin. Kontrole sprawdzające potwierdziły usunięcie nieprawidłowości.

Obiekty obrotu żywnością

Tabela 3. Obiekty obrotu żywnością

Rodzaje zakładów nadzorowanych	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
Sklepy spożywcze, w tym Super i hipermarkety	7528 732	2867 527	1130 131	4060 978	579 256	355 37
Kioski	867	201	69	271	22	9
Apteki	611	134	36	140	7	1
Magazyny hurtowe	750	333	90	484	65	26
Obiekty ruchome i tymczasowe	673	171	29	256	15	21
Środki transportu	2602	547	20	559	7	4
Importerzy środków spożywczych	5	1	-	1	1	-

Eksporterzy środków spożywczych	1	-	-	-	-	-
Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością	1634	283	85	340	41	31
Ogółem	14 671	4537	1459	6111	737	447

W 2024 roku w rejestrach znajdowało się 14671 zakładów obrotu żywnością, tj. 7528 sklepów spożywczych, w tym 732 super- i hipermarketów, 867 kiosków, 611 aptek, 750 magazynów hurtowych, 673 obiekty ruchome i tymczasowe, 2602 środki transportu, 5 importerów środków spożywczych, 1 eksportera środków spożywczych oraz 1634 inne, nieskategoryzowane zakłady obrotu żywnością. Kontrole przeprowadzono w 4537 zakładach, co stanowi prawie 31% zakładów obrotu zatwierdzonych i wpisanych do rejestrów. W poszczególnych rodzajach obiektów odsetek zakładów skontrolowanych do znajdujących się w ewidencji wynosił: sklepy spożywcze - 38%, w tym super- i hipermarkety - ponad 72%, kioski - 23%, apteki - ok. 22%, magazyny hurtowe - 44%, obiekty ruchome i tymczasowe - 25%, środki transportu – ok. 21%, importerzy – 20%, inne obiekty obrotu żywnością - 17%. Do innych zakładów obrotu żywnością zalicza się m. in. sklepy internetowe, placówki pocztowe, sklepy zielarsko-medyczne, punkty sprzedaży na stacjach paliw, kluby sportowe oraz inne punkty sprzedaży artykułów spożywczych mieszczące się m.in. w supermarketach budowlanych.

Na podstawie arkuszy oceny zakładu zostały ocenione 1459 obiektów. Spośród wszystkich nadzorowanych obiektów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych było 7595 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 6563 obiekty oraz do kategorii wysokiego ryzyka 483 zakłady. Dobre praktyki higieniczne zostały wdrożone w 14 585 zakładach, a w 10 486 zakładach zasady systemu HACCP. W 2024 roku przeprowadzono 6111 urzędowych kontroli żywności, w tym 737 kontroli interwencyjnych (12% wszystkich kontroli). Wydano 447 decyzji administracyjnych, w tym 7 unieruchamiających zakład i 20 zakazujących wprowadzania produktów do obrotu. W ramach prowadzonych czynności kontrolnych nałożono 717 mandatów karnych na łączną kwotę 183 450 zł. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 58 wniosków o nałożenie kar pieniężnych, do prokuratury skierowano 1 wniosek. W obiektach obrotu pobrano do badań 4142 próbki żywności, zdyskwalifikowano 238 próbek, tj. 5,7%.

W tej grupie zakładów stwierdzano następujące uchybienia sanitarne:

- brak właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń zakładu, sprzętu i urządzeń, brak czystości bieżącej,
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, brak ciągłości łańcucha chłodniczego,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych z oznakami pleśni,
- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z deklaracją producenta,

- brak środka do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem oferowanych do sprzedaży środków spożywczych,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych bez wymaganej obowiązkowej informacji dla konsumenta lub niepełne znakowanie,
- brak właściwego zabezpieczenia przed szkodnikami,
- rozszerzanie działalności zakładu poza zakres decyzji o zatwierdzeniu zakładu
- brak procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP lub ich nieprzestrzeganie,
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur i instrukcji w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP.

Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego

Tabela 4. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

Rodzaje zakładów nadzorowanych	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, w tym:	8713	3550	1072	4754	394	556
- zakłady małej gastronomii,	3569	1354	401	1826	151	205
- zakłady małej gastronomii jako obiekty tymczasowe lub ruchome,	1409	512	63	623	25	63
- gospodarstwa agroturystyczne	66	13	4	16	2	2

W 2024 roku w rejestrach zakładów znajdowało się 8713 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 4978 zakładów małej gastronomii, z czego 1409 to obiekty tymczasowe lub ruchome. W 8209 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 4754 zakładach wdrożono procedury na podstawie zasad HACCP. Ocenie na podstawie arkusza poddano 1072 zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 2104 zakłady, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 5932 zakłady, a do wysokiego ryzyka 677 zakładów. Skontrolowano 3550 zakładów, w tym 1866 zakładów małej gastronomii, tj. 40% nadzorowanych zakładów. Przeprowadzono 4754 kontroli sanitarnych, w tym 2449 w zakładach małej gastronomii. Liczba kontroli interwencyjnych wyniosła 394, co stanowi ponad 8,2% wszystkich kontroli. Wydano 556 decyzji administracyjnych, w tym 19 nakazujących unieruchomienie zakładów i 2 decyzje zakazujące wprowadzania produktu do obrotu. W ramach działalności represyjnej nałożono 878

mandatów karnych na łączną kwotę 285 050 zł. i wystosowano 33 wnioski o wymierzenie kar pieniężnych do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i 1 wniosek do sądu. W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego pobrano do badań laboratoryjnych 492 próbki, z których 73 próbki zostało zdyskwalifikowanych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ww. grupie obiektów:

- brak zachowania czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu roboczego,
- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych (brak ciągłości łańcucha chłodniczego, brak segregacji środków spożywczych),
- środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- brak odzieży ochronnej,
- brak przestrzegania procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak lub nieprawidłowa informacja dla konsumentów nt. składników oferowanej żywności, w tym składników wywołującej alergię lub reakcje nietolerancji,
- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak zachowania identyfikowalności przechowywanych środków spożywczych,
- brak sprawozdania z badania wody do spożycia stosowanej w zakładzie,
- brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami,
- rozszerzanie zakresu prowadzonej działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- prowadzenie działalności bez zatwierdzenia i wpisu zakładu do rejestru.

Kontrole zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym małej gastronomii i żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek w miejscowościach turystycznych w okresie letnim

W okresie od 20 czerwca 2024 roku do 30 września 2024 roku w województwie pomorskim skontrolowano 1398 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 803 zakłady małej gastronomii, z czego 280 stanowiły zakłady tymczasowe i ruchome oraz 323 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek. Nieprawidłowości stwierdzono w 485 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w 236 zakładach małej gastronomii, z czego 54 stanowiły zakłady tymczasowe i ruchome oraz w 69 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były: niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, brak możliwości śledzenia środków spożywczych, przeterminowana żywność, brak czystości bieżącej, brak przestrzegania procedur i instrukcji

opracowanych w ramach dobrych praktyk higienicznych i dobrych praktyk produkcyjnych oraz opartych na zasadach systemu HACCP.

W województwie pomorskim od 20 czerwca 2024 roku do 30 września 2024 roku w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek, przeprowadzono łącznie 196 kontroli interwencyjnych, z czego 79 potwierdziło się. Najczęstszymi przyczynami zgłoszeń interwencyjnych były dolegliwości żołądkowe po spożyciu posiłków, niewłaściwa jakość żywności, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny.

Za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli nałożono 374 mandaty karne w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek na łączną kwotę 119 300 zł.

Wydano 357 decyzji administracyjnych, w tym 63 nakazujące poprawę stanu sanitarnego i 11 nakazujących unieruchomienie:

- całości zakładów, w związku z:
 - niewłaściwym stanem sanitarno-higienicznym (3 zakłady),
 - prowadzeniem działalności wbrew decyzji o odmowie wpisu do rejestru (2 zakłady),
 - obecnością gryzoni w zakładzie (1 zakład),
 - prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów (1 zakład),
 - nieprawidłowymi wynikami badań lodów (1 zakład),
- części zakładów, w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z zakresem zawartym w decyzji o zatwierdzeniu zakładu (3 zakłady).

W okresie od 20 czerwca 2024 roku do 30 września 2024 roku Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny nałożył 4 kary pieniężne na przedsiębiorców prowadzących zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 2 na przedsiębiorców prowadzących zakłady małej gastronomii, na łączną kwotę 8 200 zł.

Działania podejmowane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z ryzykiem występowania Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF)

W roku sprawozdawczym, w okresie od stycznia do maja 2024 roku, przedstawiciele organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego podczas planowych urzędowych kontroli żywności w zakładach żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością kontrolowali identyfikowalność mięsa i wyrobów mięsnych, w tym wieprzowiny i mięsa z dzika oraz sposób zagospodarowania odpadów gastronomicznych w związku z zagrożeniem rozprzestrzeniania się Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF).

Przeprowadzono 1375 kontroli sanitarnych, podczas których nałożono 222 mandatów na kwotę 58650 zł. Powyższe kontrole sanitarne odbyły się w 32 stoiskach i kioskach na targowiskach, 756 zakładach żywienia zbiorowego oraz 585 zakładach obrotu. Przeprowadzono 3 wspólne kontrole sanitarne z przedstawicielami Inspekcji

Weterynaryjnej oraz 2 wspólne wizje targowisk. Nie stwierdzono przypadków nielegalnego pochodzenia mięsa z dzika.

Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Tabela 5. Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych wg arkuszy	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
3778	1858	690	2150	143	130

W roku sprawozdawczym w prowadzonych rejestrach zakładów nadzorowanych znajdowało się 3778 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- 34 stołówki pracownicze, w tym 6 w systemie cateringowym,
- 98 bufetów przy zakładach pracy, w tym 7 w systemie cateringowym,
- 337 stołówek w domach wczasowych, w tym 8 w systemie cateringowym,
- 49 bloków żywienia w szpitalach, w tym 37 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 9 kuchni niemowlęcych,
- 11 bloków żywienia w sanatoriach i prewentoriach, w tym 2 w systemie cateringowym,
- 180 bloki żywienia w domach opieki społecznej, w tym 53 w systemie cateringowym,
- 312 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 259 w systemie cateringowym,
- 735 stołówki szkolnych, w tym 308 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 23 stołówki w bursach i internatach, w tym 2 w systemie cateringowym,
- 442 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 131 w systemie cateringowym,
- 1072 stołówki w przedszkolach, w tym 622 w systemie cateringowym,
- 49 stołówek w domach dziecka, w tym 5 w systemie cateringowym,
- 7 stołówek studenckich,
- 56 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 19 w systemie cateringowym,
- 364 innych zakładów żywienia, w tym 92 w systemie cateringowym.

Skontrolowano 1858 obiektów, tj. 49% nadzorowanych zakładów. Ocenie zakładu na podstawie arkusza poddano 690 obiektów. Spośród nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowanych było 365 zakładów, do

kategorií średniego ryzyka 3129 zakładów, a do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 284 zakłady. W 3362 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, a w 2150 zakładach wdrożono procedury na zasadach systemu HACCP. Liczba przeprowadzonych kontroli sanitarnych wynosiła 2150, w tym 143 kontrole były związane z interwencjami, co stanowi ponad 6% wszystkich kontroli. Działalność represyjna w grupie zakładów żywienia typu zamkniętego związana była z wydaniem 130 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje dotyczyły unieruchomienia działalności całego zakładu, bądź jego części i 3 decyzje zakazujące wprowadzania produktu do obrotu. Ponadto nałożono 149 mandatów karnych na łączną kwotę 38 900 zł. oraz skierowano 9 wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i 1 wniosek do sądu. W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego w roku 2024 pobrano 242 próbki do badań laboratoryjnych, z czego 2 uległo dyskwalifikacji.

W rejestrach odnotowano 735 stołówek szkolnych, z których skontrolowano 371, tj. ponad 50% nadzorowanych zakładów tej grupy obiektów. Należy zauważyć, że aż 42% stołówek szkolnych korzysta z cateringu. Przeprowadzono 417 kontroli, w tym 23 interwencyjne. Działalność represyjna związana była z wydaniem 25 decyzji administracyjnych i nałożeniem 21 mandatów na łączną kwotę 5350 zł. Skierowano 3 wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Podczas kontroli pobrano do badań 26 próbek, wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Skontrolowano 488 stołówek przedszkolnych ze 1072 placówek znajdujących się w rejestrach państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych. Przeprowadzono 567 kontroli, w tym 34 kontrole interwencyjne. Ponad 58% przedszkoli korzysta z żywienia cateringowego, są to najczęściej małe, prywatne placówki. W wyniku działań pokontrolnych wydano 29 decyzji administracyjnych oraz nałożono 24 mandaty karne na łączną kwotę 5100 zł. Do badań laboratoryjnych zostało pobranych 31 próbek, wszystkie próbki były zgodne z wymaganiami. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 4 wnioski o nałożenie kar pieniężnych.

W 2024 roku w ewidencji organów Inspekcji znajdowało się 49 bloków żywienia w szpitalach, w tym w 37 szpitalach żywienie odbywało się w systemie cateringowym. Skontrolowano 40 obiektów przeprowadzając 60 kontroli, w tym 11 interwencyjnych. Przeprowadzane kontrole tematyczne dotyczyły m.in. oceny jakości żywienia pacjentów. Pobrano 36 próbek posiłków do badań, w tym 5 pod kątem zawartości składników odżywczych, wartości energetycznej i zawartości soli. Jedna próbka została zdyskwalifikowana. Wydano 2 decyzje administracyjne oraz nałożono 2 mandaty na łączną kwotę 400 zł.

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji nadzorowały 180 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w 53 z nich żywienie odbywało się w systemie cateringowym. Skontrolowano 103 zakłady przeprowadzając 132 kontrole, w tym 8 interwencyjnych. Wydano 14 decyzji administracyjnych oraz nałożono 13 mandatów karnych na łączną kwotę 4300 zł. Pobrano do badań laboratoryjnych 23 próbki,

wszystkie próbki były zgodne z wymaganiami. Nie kierowano wniosków o nałożenie kar pieniężnych.

W roku ubiegłym skontrolowano również 141 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka z 312 znajdujących się w rejestrach, tj. ponad 45% zakładów. Przeprowadzono 150 kontroli, w tym 9 interwencyjnych. Wydano 4 decyzje administracyjnych, w tym 1 zakazującą wprowadzania produktu do obrotu oraz nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 2100 zł. Pobrano do badań 34 próbki, żadna nie uległa dyskwalifikacji.

W roku sprawozdawczym skontrolowano także 30 zakładów specjalnych i wychowawczych z 56 obiektów znajdujących się w rejestrach. Łącznie przeprowadzono 32 kontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 1 decyzję administracyjną. Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 350 zł oraz pobrano do badań 3 próbki, żadna nie uległa dyskwalifikacji.

Nadzorem objęte były również stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach, w których przeprowadzono 342 kontrole i kontroli sprawdzających, w tym 19 kontroli interwencyjnych. Wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 3 unieruchamiające działalność zakładu i nałożono 20 mandatów karnych na łączną kwotę 5050 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 61 próbek, 1 uległa dyskwalifikacji.

W rejestrach nadzorowanych zakładów znajdowało się 23 stołówki w internatach i bursach. Skontrolowano 14 stołówek, przeprowadzając w nich 16 kontroli i kontroli sprawdzających, w tym 1 kontrolę interwencyjną. We wszystkich bursach i internatach wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, natomiast w 22 wdrożono zasady systemu HACCP. Pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, próbka była zgodna z wymaganiami.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego nadzorowano również 364 zakłady klasyfikowanych jako „inne”, do których zaliczają się areszty śledcze, zakłady karne, hospicja, stołówki przy parafiach, schroniska dla bezdomnych. W zakładach tych przeprowadzono 151 kontroli, w tym 10 interwencyjnych, a także wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym 1 unieruchamiającą działalność zakładu. Nałożono 14 mandatów na łączną kwotę 3850 zł. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej. W tej grupie zakładów pobrano 1 próbkę żywności, która była zgodna z wymaganiami.

Najczęściej stwierdzane niezgodności higieniczne w grupie zakładów żywienia typu zamkniętego:

- brak zachowania czystości bieżącej pomieszczeń żywnościowych, sprzętu i wyposażenia
- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia,
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym brak segregacji oraz niezachowanie łańcucha chłodniczego,
- brak lub nieprzestrzeganie procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,

- brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak lub niepełna informacja dla konsumenta nt. składników żywności, w tym składników wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- brak zachowania identyfikowalności przechowywanych środków spożywczych,
- brak lub niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami.

Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Ocenę jakości żywienia w zakładach żywienia zamkniętego przeprowadzano na podstawie ocen jadłospisów dekadowych lub 5-dniowych oraz na podstawie wyników badań próbek posiłków obiadowych pod względem kaloryczności, wartości odżywczej i zawartości soli.

W 2024 roku ocenę jakości żywienia przeprowadzono w 686 zakładach, w tym w:

- 202 stołówkach przedszkolnych, w tym w 101 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 195 obiektach kolonijnych, półkoloniach, obozach i zimowiskach, w tym w 72 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 145 stołówkach szkolnych, w tym w 49 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 43 żłobkach i domach małego dziecka, w tym w 30 prowadzących żywienie w formie cateringu,
- 38 domach opieki społecznej, w tym w 9 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 29 szpitalach, w tym w 24 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 4 stołówkach w domach wczasowych,
- 6 zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym w 3 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 7 zakładach usług cateringowych,
- 5 innych zakładach żywienia, w tym w 2 prowadzących żywienie w systemie cateringowym
- 5 stołówkach w bursach i internatach,
- 2 blokach żywienia w sanatoriach i prewentoriach,
- 5 stołówkach w domach dziecka i młodzieży.

Nieprawidłowości stwierdzono w 100 ocenionych jadłospisach oraz w 35 próbkach posiłków obiadowych. W 13 posiłkach obiadowych stwierdzono odchylenia od norm żywieniowych w zakresie wartości energetycznej.

Ocena jakości żywienia w szpitalach

Ocena żywienia pacjentów w szpitalach polegała na jakościowej ocenie jadłospisów dekadowych na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów stanowiącym załącznik do „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”. Poddano analizie 40 zestawień dekadowych (jadłospisów 10-dniowych) diety podstawowej, przygotowanych dla pacjentów. Nieprawidłowości stwierdzono w 9 zestawieniach, co stanowi 22,5 % ocenianych. W stosunku do roku poprzedniego, oceny żywienia pacjentów w szpitalach wykazują poprawę, albowiem w roku 2023 nieprawidłowości stwierdzono w 28,5 % ocenianych jadłospisach (8 nieprawidłowości) w stosunku do 28 ocenionych zestawień dekadowych.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły zbyt małej ilości warzyw i/lub owoców ciągu dnia, niepełnej porcji warzyw w posiłku śniadaniowym i kolacji, braku dostatecznej ilości mleka i przetworów mlecznych, małej podaży potraw z udziałem ryb oraz przerwy nocnej wynoszącej powyżej 14 godzin (przerwa liczona między posiłkiem kolacyjnym a śniadaniowym).

Do badań laboratoryjnych w 2024 roku pobrano 9 próbek posiłków obiadowych w celu oznaczenia wartości energetycznej oraz ilości białka, tłuszczu i soli. W 4 próbkach posiłków obiadowych stwierdzono niewłaściwą zawartość soli, w 1 próbce nieprawidłową wartość energetyczną. Do szpitali, w których stwierdzono nieprawidłowości w żywieniu pacjentów kierowano pisma zawierające oceny żywienia i zalecenia oraz przeprowadzano kontrole sprawdzające.

Ocena jakości żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz kontrole sklepików szkolnych.

Kontrole w pionach żywienia jednostek systemu oświaty, sklepikach szkolnych, a także automatów do dystrybucji żywności przeprowadzane były w zakresie kompleksowej oceny zakładu, kontroli tematycznych, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach* (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Przepisy tego rozporządzenia mają na celu ochronę zdrowia dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym poprzez ograniczenie dostępu na terenie jednostek systemu oświaty do środków spożywczych zawierających znaczne ilości składników niezalecanych dla ich rozwoju. Żywnienie prowadzone w jednostkach systemu oświaty oraz środki spożywcze oferowane w sklepikach szkolnych czy automatach do dystrybucji żywności powinny spełniać ponadto rolę edukacyjną tj. być zgodne z wiedzą, jaką uzyskują dzieci i młodzież podczas edukacji szkolnej i przedszkolnej.

W 2024 roku pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 1886 bloków żywienia w jednostkach systemu oświaty, w tym stołówki w przedszkolach (1072), szkołach (735), stołówki w bursach i internatach (23) oraz zakładach specjalnych i wychowawczych (56). Skontrolowano 903 (48 %) placówki, Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

przeprowadzając ogółem 1032 kontrole. W ramach kontroli przestrzegania przez podmioty prowadzące bloki żywienia w jednostkach systemu oświaty przepisów *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych (...)* przeprowadzono 390 kontroli. W 58 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymogów zawartych w ww. rozporządzeniu.

Podczas kontroli jakości żywienia w jednostkach systemu oświaty oceniono łącznie 364 jadłospisy, w tym:

- 147 jadłospisów w stołówkach szkolnych, w tym 129 jadłospisów 10-dniowych,
- 5 jadłospisów w bursach i internatach, w tym 4 jadłospisy 10-dniowe,
- 206 jadłospisów w przedszkolach, w tym 184 jadłospisy 10-dniowe,
- 6 jadłospisów 10-dniowych w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie planowania żywienia (jadłospisy) i przygotowywania posiłków polegały na małym zróżnicowaniu jadłospisów, zbyt małej ilości owoców i warzyw, braku porcji ryby w tygodniu, zbyt małej podaży mleka i produktów mlecznych, zbyt częstym serwowaniu potraw smażonych.

W bieżącym roku 28 zestawień dekadowych z jednostek systemu oświaty sprawdzono pod kątem dostarczanej kaloryczności oraz składników odżywczych. Wyniki analizy wskazały nieprawidłową wartość energetyczną w 2 zestawieniach i nieprawidłową ilość wapnia w 1 zestawieniu. Do badań laboratoryjnych pobrano 12 próbek posiłków serwowanych uczniom w jednostkach systemu oświaty. W 4 posiłkach obiadowych stwierdzono odchylenia od norm żywieniowych w zakresie wartości energetycznej.

Stwierdzone nieprawidłowości z zakresu żywienia omawiano z osobami odpowiedzialnymi w jednostkach systemu oświaty podczas przedstawiania wyników kontroli i przekazywania protokołu, kierowano pisma z zaleceniami w zakresie poprawy żywienia, a także przeprowadzano kontrole sprawdzające.

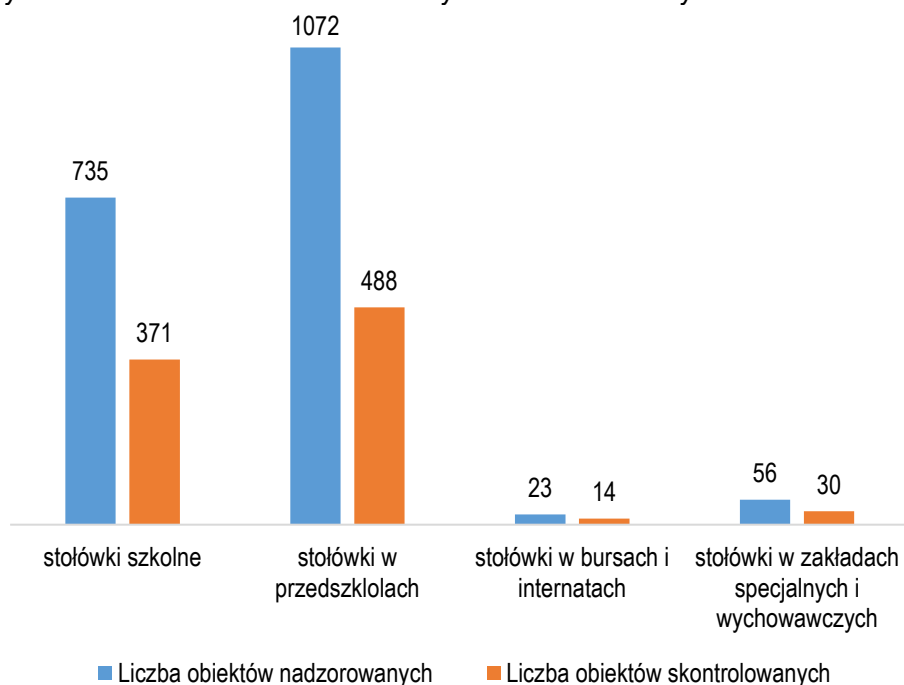
Zgodnie z prowadzonymi rejestrami w województwie pomorskim w 2024 roku funkcjonowało 148 sklepików szkolnych, skontrolowano 38 (26 %) sklepików, przeprowadzając ogółem 45 kontroli. W 2024 roku przeprowadzono 31 kontroli w sklepikach szkolnych w zakresie przestrzegania wymagań zawartych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych (...)*. W 8 sklepikach szkolnych stwierdzono naruszenie przepisów zawartych w ww. rozporządzeniu. Przedsiębiorcy oferowali do sprzedaży napoje zawierające cukier i substancje słodzące, a także słodycze i przekąski zawierające cukier, tłuszcz oraz sól w ilościach przekraczających wartości wskazane w § 1 ust.1 pkt 2 ww. rozporządzenia.

W 2024 roku przeprowadzono 26 (52 % nadzorowanych) kontroli automatów do dystrybucji żywności funkcjonujących na terenie jednostek systemu oświaty. W 3 automatach stwierdzono środki spożywcze niespełniające wymagań zawartych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych (...)*. Ilość cukru, tłuszczu i soli w kwestionowanych środkach spożywczych (m.in. w czekoladach, ciastkach, batonach) przekraczała wartości

wskazane w § 1 ust.1 pkt 2 ww. rozporządzenia, a oferowane do sprzedaży napoje zawierały cukier i substancje słodzące co narusza w § 1 ust.1 pkt 17. rozporządzenia.

Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w 2024 roku nałożył 4 kary pieniężne na łączną kwotę 6700 zł. na właścicieli 3 sklepików szkolnych i 1 automatu do dystrybucji żywności zlokalizowanego na terenie jednostki systemu oświaty za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niespełniających wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych (...) oraz 1 karę pieniężną w wysokości 1000 zł. na stowarzyszenie prowadzące pion żywienia w szkole za stosowanie, w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu.

Wykres 2. Liczba obiektów nadzorowanych do skontrolowanych



Zakłady usług cateringowych

Tabela 6. Zakłady usług cateringowych

Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych wg arkuszy	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
171	110	28	197	30	39

Pod nadzorem państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych oraz Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni znajdowało się 171 zakładów usług cateringowych. Skontrolowano 110 zakładów przeprowadzając 197 kontroli, w tym 30 interwencyjnych. Wydano 39 decyzji administracyjnych, w tym 1 zakazująca wprowadzanie produktu do obrotu oraz nałożono 36 mandatów karnych na łączną kwotę 11600 zł. Pobrano do badań laboratoryjnych 42 próbki, z czego 1 uległa dyskwalifikacji. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 4 wnioski o nałożenie kar pieniężnych.

Nadzór nad zakładami produkcji oraz miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 621 obiektów, tj. 47 zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym 2 zakłady pod nadzorem Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni), 567 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 70 hurtowni, 496 sklepów, 1 podmiot prowadzący działalność w zakresie pośrednictwa w sprzedaży oraz 7 importerów. Na terenie województwa prowadzą działalność 2 zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych z recyklingu.

W porównaniu do 2023 roku, ogólna liczba nadzorowanych zakładów wzrosła o 31 zakładów obrotu, jednocześnie liczba zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmalała o 3 zakłady. Odnotowany wzrost należy wiązać z większą wiedzą przedsiębiorców, że sprzedaż opakowań do żywności, w tym przez Internet podlega prawu żywnościowemu, a w związku z tym obowiązkowi rejestracji u właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego/Granicznego Inspektora Sanitarnego.

Skontrolowano ogółem 113 zakładów, w tym 20 zakładów produkcji, 90 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 3 importerów co stanowi 18,2% obiektów zarejestrowanych. W zakładach tych przeprowadzono 117 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne. W zakładach produkcyjnych przeprowadzono 21 kontroli, pobrano do badań 7 próbek, żadnej próbki nie zdyskwalifikowano. Wszystkie nadzorowane zakłady zostały sklasyfikowane jako zakłady niskiego ryzyka.

W zakładach obrotu przeprowadzono 93 kontrole sanitarne, w tym 4 kontrole interwencyjne oraz oceniono ryzyko dla 30 zakładów na podstawie arkusza oceny. W sklepach i hurtowniach pobrano 56 próbek wyrobów do kontaktu z żywnością, dyskwalifikacji uległy dwie próbki, jedna próbka narzędzi kuchennych nylonowych z uwagi na stwierdzenie przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej 4,4'-diaminodifenyloetanu do 3% wodnego roztworu kwasu octowego a druga ze względu na niewłaściwą jakość wyrobu tj. odwarstwienie folii z powierzchni ceramicznego półmiska, pobranego u importera materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Trzy kontrole interwencyjne dotyczyły powiadomień

w ramach sieci RASFF, w tym 2 kontrole związane były z półmiskiem ceramicznym pokrytym warstwą folii z tworzywa sztucznego, z którego odklejała się warstwa folii, a jedna kontrola odbyła się w związku ze stwierdzeniem przekroczenia migracji ołowiu i kadmu z wyrobu pn. Kubek szklany termiczny ze wzorem ziół. U importerów pobrano do badań 7 próbek, z których jedna, ww. półmisek ceramiczny, uległa dyskwalifikacji.

W związku z brakiem złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i uzyskaniem wpisu do rejestru zakładów, to jest za prowadzenie działalności bez dopełnienia obowiązku wynikającego z art. 63 ust. 1 i 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przeprowadzono kontrolę interwencyjną w firmie zajmującej się wysyłkową sprzedażą produktów, osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym na kwotę 500 zł.

W wyniku prowadzonego nadzoru nad miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (sklepy) wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości technicznych.

Nadzór nad znakowaniem, prezentacją i reklamą suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz żywnością wzbogacaną

W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością objętą rozporządzeniem (UE) nr 609/2013 oraz żywnością wzbogacaną w 2024 roku na terenie województwa pomorskiego przeprowadzono kontrole stron internetowych, ofert na portalach sprzedażowych, kontrole wytwórców i producentów zlecających produkcję innym podmiotom, miejsc obrotu (sklepy wyspecjalizowane, w tym sklepy zielarskie oraz magazyny, apteki), a także sex-shopów, drogerii i sklepów/klubów sportowych oraz innych miejsc obrotu (sklepy spożywcze, markety, hurtownie farmaceutyczne, punkty sprzedaży wysyłkowej). Zakres kontroli obejmował ocenę znakowania produktów, w tym pod kątem obecności niedozwolonych substancji oraz ocenę prezentacji i reklamy, z uwzględnieniem wprowadzania konsumentów w błąd w odniesieniu do właściwości produktu poprzez sugerowanie właściwości leczniczych lub stosowanie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych. Podczas kontroli pobierano próbki suplementów diety do badań w kierunku oznaczania zawartości witamin, składników mineralnych, kwasów tłuszczowych omega-3, kofeiny, koenzymu Q10, rutyny, diosminy, błonnika, białka oraz niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji (syildenafilu, tadalafilu, wardenafilu, sybutraminy i ich analogów, winpocetyny, hupercyny, chlorowodoru johimbiny oraz grupy johimbiny), substancji zakazanych, DMAA, substancji należących do grupy selektywnych modulatorów receptora androgenowego (SARMs) oraz ewodiaminy, higenaminy, hordeniny, ibutamorenu, pieprzu metystynowego (*Piper methysticum*), świerzbca właściwego (*Mucuna pruriens*). Badania żywności wzbogacanej koncentrowały się na oznaczaniu zawartości witamin i składników mineralnych. Pobrane do badań próbki suplementów diety, preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, żywności

Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

specjalnego przeznaczenia medycznego oraz środków spożywczych wzbogacanych, każdorazowo były poddawane ocenie znakowania.

Na terenie województwa pomorskiego skontrolowano 17 zakładów z 38 będących pod nadzorem (wg stanu na koniec 2024 roku) wprowadzających do obrotu suplementy diety, żywność dla określonych grup i żywność wzbogacaną, wyłącznie przez Internet. Ocenie poddano 77 suplementów diety, 3 produkty z grupy żywność specjalnego przeznaczenia medycznego oraz 1 środek spożywczy wzbogacany. Zakwestionowano prezentację i reklamę 37 suplementów diety. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zobowiązywano przedsiębiorców do zmiany informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie. W przypadku aukcji na portalu allegro.pl informowano spółkę Allegro Sp. z o.o. o ofertach naruszających prawo żywnościowe. W wyniku powyższych informacji spółka zablokowała 6 aukcji suplementów diety. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni wydali 5 decyzji administracyjnych, 10 spraw przekazali do właściwych miejscowo organów. Ponadto skierowano do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 7 wniosków o wymierzenie kar pieniężnych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w prezentacji i w reklamie suplementów diety:

- umieszczanie sformułowań sugerujących właściwości lecznicze produktu lub odwołujących się do takich właściwości,
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych lub w innym brzmieniu i znaczeniu niż dozwolone oświadczenia zdrowotne,
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych,
- brak obowiązkowego stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowotnego trybu życia,
- obecność w składzie produktów substancji niedozwolonych do stosowania w żywności, w tym soli kwasu β hydroksymasłowego, *Eurycoma longifolia*, *Cordyceps militaris*, grzybnia *Hericium erinaceus*, grzybnia *Grifola frondosa*, grzybni *Ganoderma lucidum*, grzybni *Coriolus versicolor*, grzybni *Agaricus blazei*,
- niewyróżnianie składników alergennych,
- niezamieszczenie informacji o zawartości witamin i składników mineralnych w procentach w stosunku do referencyjnych wartości spożycia,
- brak wykazu składników,
- brak porcji produktu zalecanej do spożycia w ciągu dnia,
- brak ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia,
- brak stwierdzenia, że suplement diety nie może być stosowany jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety,

- zawartość witamin/składników mineralnych/innych substancji w zalecanej do spożycia dziennej porcji produktu na poziomach wyższych niż określone w Uchwałach Zespołu do Spraw Suplementów Diety,
- prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku prowadziły nadzór nad zakładami produkcji i obrotu suplementami diety, żywnością objętą rozporządzeniem (UE) nr 609/2013 i żywnością wzbogacaną, w tym prowadzącymi jednocześnie sprzedaż przez Internet. Skontrolowano 245 zakładów, w tym 12 wytwórni suplementów diety, 14 zakładów produkcyjnych, które zlecają produkcję innym podmiotom a także 218 miejsc obrotu, w tym 20 magazynów, 21 sklepów wyspecjalizowanych (w tym sklepy zielarskie), 103 apteki oraz 74 inne zakłady obrotu (sklepy spożywcze, sklepy/kluby sportowe, drogerie, sex shopy, markety, hurtownie farmaceutyczne, punkty sprzedaży wysyłkowej) i 1 wytwórnię wyrobów cukierniczych produkującą również suplementy diety. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 wytwórniach suplementów diety, 7 zakładach produkcyjnych zlecających produkcję innym podmiotom, 8 magazynach, 5 sklepach wyspecjalizowanych, 38 aptekach, 9 zakładach obrotu i w wytwórni wyrobów cukierniczych produkującej suplementy diety. Przeprowadzono kontrolę składu, znakowania oraz prezentacji i reklamy suplementów diety:

- w wytwórniach suplementów diety skontrolowano 68 suplementów diety, w tym 49 produktów w zakresie znakowania (2 zakwestionowano) i 26 w zakresie prezentacji i reklamy (1 zakwestionowano), w przypadku 6 suplementów diety zawartość witamin/składników mineralnych/innych substancji była niezgodna z uchwałami Zespołu do Spraw Suplementów Diety,
- u producentów zlecających produkcję innym podmiotom skontrolowano łącznie 43 produkty, oceniono 41 suplementów diety, w tym 38 pod kątem znakowania (14 zakwestionowano) oraz 16 suplementów diety w zakresie prezentacji i reklamy (2 zakwestionowano), skontrolowano również znakowanie oraz prezentację i reklamę 1 produktu z kategorii żywność specjalnego przeznaczenia medycznego którą zakwestionowano, 1 środka spożywczego wzbogacanego; ponadto stwierdzono 1 suplement diety, który nie został zgłoszony, zgodnie z art. 29 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do Głównego Inspektora Sanitarnego,
- w magazynach skontrolowano 88 suplementów diety, w tym 40 w zakresie znakowania (14 zakwestionowano), 21 suplementów diety w zakresie prezentacji i reklamy (16 zakwestionowano), w 7 suplementach diety stwierdzono obecność niedozwolonych składników; 4 suplementy diety nie zostały zgłoszone do Głównego Inspektora Sanitarnego; stwierdzono 25 suplementów diety, w których zawartość witamin/składników mineralnych/innych substancji była niezgodna z uchwałami Zespołu do Spraw Suplementów Diety, oceniono znakowanie 1 produktu z grupy żywność

specjalnego przeznaczenia medycznego oraz znakowanie, prezentację i reklamę 4 produktów dla niemowląt,

- w sklepach specjalistycznych oceniono 45 suplementów diety, w tym 39 suplementów diety pod kątem znakowania (5 zakwestionowano) oraz 12 suplementów diety w zakresie prezentacji i reklamy (4 zakwestionowano),
- w aptekach skontrolowano 219 suplementów diety, w tym 202 suplementy diety w zakresie znakowania (55 zakwestionowano) oraz 26 suplementów diety w zakresie prezentacji i reklamy (12 zakwestionowano), stwierdzono 1 suplement diety niezgodny z uchwałami Zespołu do Spraw Suplementów Diety, oceniono również 20 środków spożywczych z grupy żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, wszystkie pod kątem znakowania i 4 w zakresie prezentacji i reklamy, ocenie znakowania poddano także 2 produkty dla niemowląt,
- w innych zakładach obrotu (sklepy spożywcze, sklepy/kluby sportowe, drogerie, sex shopy, markety, hurtownie farmaceutyczne, punkty sprzedaży wysyłkowej) skontrolowano łącznie 80 suplementów diety, w tym 66 produktów w zakresie znakowania (27 zakwestionowano) oraz 24 suplementy diety w zakresie prezentacji i reklamy (10 zakwestionowano), w przypadku 2 suplementów diety stwierdzono obecność niedozwolonych składników, 1 suplement diety nie został zgłoszony do Głównego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 29 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, oceniono również 11 środków spożywczych wzbogacanych, w tym 11 w zakresie znakowania i 2 w zakresie prezentacji i reklamy, kontroli poddano także 68 produktów dla niemowląt, wszystkie pod kątem znakowania (2 zakwestionowano), dla 14 produktów dokonano oceny prezentacji i reklamy (1 zakwestionowano).

Podczas kontroli u wytwórców i producentów zlecających produkcję suplementów diety innym podmiotom stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie znakowania oraz prezentacji i reklamy produktów:

- umieszczanie sformułowań sugerujących właściwości lecznicze lub odwołujących się do takich właściwości,
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych lub w innym brzmieniu i znaczeniu niż oświadczenia dozwolone,
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych,
- brak stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowotnego trybu życia,
- brak ilości środka spożywczego i poziomu jego spożycia niezbędnego do uzyskania korzystnego działania, o którym mówi dane oświadczenie,
- niewłaściwa nazwa dodatku do żywności,
- brak zamieszczenia określenia przy nazwie „zawiera substancje słodzącą” w przypadku użycia substancji słodzącej,

- zawartość witamin/składników mineralnych/innych substancji w zalecanej dziennej porcji na poziomach wyższych niż określone w uchwałach Zespołu do Spraw Suplementów Diety,
- brak powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu do obrotu suplementu diety.

W miejscach obrotu (magazyny, sklepy wyspecjalizowane, apteki i inne zakłady obrotu) stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie znakowania oraz prezentacji i reklamy suplementów diety:

- obecność w składzie produktów substancji niedozwolonych do stosowania w żywności, w tym *Artemisia annua*, *Cordyceps militaris*, grzybnia *Hericium erinaceus*, serrapeptaza, *Eurycoma longifolia*, grzybnia *Grifola frondosa*, grzybnia *Ganoderma lucidum*, grzybnia *Coriolus versicolor*, grzybnia *Agaricus blazei*, grzybnia *Grifola frondosa*,
- umieszczanie sformułowań sugerujących właściwości lecznicze produktu lub odwołujących się do takich właściwości,
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych lub w innym brzmieniu i znaczeniu niż dozwolone oświadczenia, w tym oświadczeń sugerujących, że niespożycie danej żywności mogłoby mieć wpływ na zdrowie,
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych,
- brak stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowotnego trybu życia,
- brak ilości środka spożywczego i poziomu jego spożycia niezbędnego do uzyskania korzystnego działania, o którym mówi dane oświadczenie,
- brak oznakowania w języku polskim,
- wprowadzanie w błąd odnośnie składu i rodzaju produktów,
- brak wykazu składników,
- niewyróżnienie składników alergennych,
- nieprawidłowo prezentowana data minimalnej trwałości,
- niezamieszczenie informacji o zawartości witamin i składników mineralnych w procentach w stosunku do referencyjnych wartości spożycia,
- błędne obliczenie wartości referencyjnych wartości spożycia,
- brak zamieszczenia określenia przy nazwie „zawiera substancje słodzącą” w przypadku użycia substancji słodzącej,
- błędnie wyrażona porcja produktu zalecana do spożycia w ciągu dnia w suplemencie diety,
- brak zawartości składników aktywnych w przeliczeniu na dzienną porcję produktu,
- brak ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia ,
- brak stwierdzenia, że suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety,

- brak stwierdzenia, że suplement diety powinien być przechowywany w sposób niedostępny dla małych dzieci,
- niewłaściwa nazwa substancji dodatkowej oraz brak funkcji technologicznej zastosowanych dodatków do żywności,
- zawartość witamin/składników mineralnych/innych substancji w zalecanej dziennej porcji na poziomach wyższych niż określone w uchwałach Zespołu do Spraw Suplementów Diety,
- brak powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu do obrotu suplementów diety.

W ramach prowadzonego nadzoru wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 3 nakazujące poprawę znakowania/prezentacji i reklamy, 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie, 6 decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu lub nakazujących wycofanie z obrotu, w tym decyzje z art. 32 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W 3 wytwórniach suplementów diety, w 2 zakładach produkcyjnych zlecających produkcję innym podmiotom oraz w wytwórni wyrobów cukierniczych produkującej również suplementy diety nakazano poprawę znakowania w ramach zaleceń pokontrolnych i dostosowanie zawartości składników do poziomów określonych w uchwałach Zespołu ds. Suplementów Diety.

W przypadku produktów niezgodnych z uchwałami Zespołu ds. Suplementów Diety, oznakowanych oraz reklamowanych z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego, zawierających niedozwolone składniki lub objętych decyzjami art. 32 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dla których podmiot odpowiedzialny znajdował się poza właściwością miejscową organu, przekazywano informacje do odpowiednich organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (przekazano 84 sprawy dotyczące suplementów diety oraz 4 sprawy dotyczące żywności dla niemowląt). Kierowano pisma do Allegro sp. z o.o. informujące o wprowadzaniu przez podmioty suplementów diety niezgodnych z obowiązującymi przepisami prawa.

Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni województwa pomorskiego skierowali do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 20 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 800 zł. za wprowadzanie do obrotu suplementów diety bez powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) roku zgłoszono 20 powiadomień, dotyczących 59 suplementów diety skontrolowanych u producentów, dystrybutorów i w sklepach internetowych. Zgłoszenia do systemu RASFF dokonano w związku ze stwierdzeniem w składzie produktów nieautoryzowanej nowej żywności m.in. *Eurycoma longifolia*, *Cordyceps militaris*, *Griffonia simplicifoli*, *Epimedium sagittatum*, sól sodowa beta-hydroksymaślanu oraz sól wapniowa beta-hydroksymaślanu, siarczan agmatyny, grzybnia *Hericium erinaceus*, α -GPC, mononukleotyd nikotynamidowy (NMN), L-treonian magnezu, serrapeptaza, a także ze względu na niedozwolone do stosowania w żywności składniki m.in. johimbina HCl, α -johimbina, hupercyna A, *Solanum nigrum*, 1,3 dimetyloamylamina, fenyloetyloamina, 5-hydroksytryptofan. W roku 2024 do

systemu RASFF zgłoszono również przekroczenie zawartości sumy alkaloidów pirolizydynowych w suplemencie diety oraz 3 powiadomienia dotyczące stwierdzenia niższej i wyższej zawartości witamin i składników mineralnych w środkach spożywczych niż deklarowane na opakowaniu przez producenta.

W ramach przekazywanych informacji przez Głównego Inspektora Sanitarnego o rozpoczęciu postępowania wyjaśniającego, o którym mowa w art. 30 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Państwowi Powiatowi/Graniczni Inspektorzy Sanitarni wszczynali postępowania wobec podmiotów wprowadzających po raz pierwszy do obrotu suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Wydano 6 decyzji z art. 32 ustawy, tj. 2 decyzje nakazujące wstrzymanie wprowadzania do obrotu suplementów diety, 3 decyzje nakazujące wstrzymanie i wycofanie z obrotu suplementu diety oraz 1 decyzję nakazującą wstrzymanie i wycofanie z obrotu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w 2024 roku wpłynęły 3 odwołania od ww. decyzji. Organ odwoławczy utrzymał w mocy 2 decyzje. Jedno odwołanie pozostawiono bez rozpoznania ze względu na brak formalny.

W przypadku interwencji przekazywanych do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, dotyczących np. niewłaściwej prezentacji i reklamy środków spożywczych na stronach internetowych, legalności sprzedaży suplementów diety, każdorazowo podejmowano działania wyjaśniające. Wyniki przeprowadzonego postępowania były przekazywane do Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, a w przypadku interwencji wnoszonych przez konsumentów udzielano odpowiedzi osobom skarżącym. Interwencje przekazywano również do właściwych miejscowo państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych nadzorujących podmioty odpowiedzialne za stwierdzane nieprawidłowości.

Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w 2024 roku w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w składzie oraz w informacji na temat suplementów diety nałożył 43 kary pieniężne na łączną kwotę 141 700 zł., w tym za naruszenie przepisów dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy na kwotę 122 500 zł., za wprowadzanie do obrotu jako żywność produktów niebędących żywnością na kwotę 13 500 zł. oraz za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru lub zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów na kwotę 5700 zł.

W ramach realizacji zadań statutowych dotyczących intensyfikacji nadzoru nad zakładami produkującymi suplementy diety, Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wytypował 5 wytwórni suplementów diety do dodatkowych kontroli tematycznych w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy oraz warunków produkcji i analizy składu ilościowo-jakościowego produktów. Kontrole przeprowadzono w 4 wytwórniach suplementów diety (1 zakład nie rozpoczął produkcji suplementów diety). Przeprowadzone kontrole wykazały niezgodność zawartości witamin z maksymalnymi poziomami określonymi w uchwałach Zespołu ds. Suplementów Diety oraz brak informacji o zawartości witamin w procentach w stosunku do referencyjnych wartości spożycia. W przypadku przekroczenia maksymalnych poziomów witamin zobowiązano

producenta do dostosowania ich zawartości do poziomów określonych w uchwałach, a informację o stwierdzonych nieprawidłowościach w znakowaniu przekazano do właściwego miejscowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego nadzorującego zakład odpowiedzialny za znakowanie gotowego produktu.

Nadzór nad przekazywaniem konsumentom informacji na temat żywności opakowanej w zakładach produkcji żywności, konfekcjonowania i w zakładach obrotu żywnością oraz żywności nieopakowanej w zakładach żywienia zbiorowego.

W roku 2024 przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej pionu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia dokonywali kontroli tematycznych w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym prezentacji i ich reklamy w zakładach produkcyjnych, zakładach żywienia zbiorowego, zakładach pakujących oraz w obszarze znakowania żywności pochodzącej z importu.

W 64 zakładach produkcyjnych przeprowadzono 110 ocen środków spożywczych opakowanych ogólnego spożycia, w tym nieprawidłowości w oznakowaniu środków spożywczych w zakresie danych obowiązkowych wynikających z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) stwierdzono w 40 przypadkach. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej podjęte w wyniku stwierdzonych niezgodności z prawem żywnościowym to wydanie 1 decyzji administracyjnej oraz wystosowanie 6 wniosków o ukaranie przedsiębiorców. W roku sprawozdawczym w zakresie znakowania środków spożywczych opakowanych skontrolowano również 4 zakłady pakujące żywność, w tym ocenie poddano 19 rodzajów środków spożywczych, nieprawidłowości stwierdzono w 8 przypadkach, w tym w 1 przypadku stwierdzono przypisywanie środkom spożywczym właściwości leczniczych. W związku z powyższym został wystosowany wniosek o ukaranie. Kontrole tematyczne w powyższym zakresie zostały przeprowadzone także w 7 zakładach importujących środki spożywcze opakowane ogólnego spożycia. Podczas kontroli sanitarnych dokonano 40 ocen znakowania importowanej żywności. Oceny 4 asortymentów środków spożywczych wykazały nieprawidłowości w oznakowaniu, m.in. poprzez przypisywanie środkom spożywczym właściwości leczniczych.

W roku sprawozdawczym organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach kontroli tematycznych dokonywały sprawdzenia znakowania środków spożywczych oferowanych do sprzedaży bez opakowania w zakładach obrotu handlowego (sklepach), w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

W 161 skontrolowanych sklepach spożywczych w zakresie znakowania środków oferowanych do sprzedaży bez opakowania nieprawidłowości stwierdzono w 5 przypadkach, w tym brak informacji dla konsumenta finalnego stwierdzono w 3 przypadkach. Ponadto informacja na temat żywności udostępniana konsumentom w 1 przypadku nie zawierała wykazu składników środka spożywczego, a w 2

przypadkach, brak było wyróżnienia substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. W wyniku podjętych działań pokontrolnych organy inspekcji wydały 1 decyzję administracyjną i wystosowały 1 wniosek o ukaranie przedsiębiorcy prowadzącego działalność w zakresie obrotu handlowego. W zakresie znakowania środków spożywczych oferowanych bez opakowania w 2024 roku skontrolowanych zostało także 106 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W 4 zakładach stwierdzono niezgodność polegającą na braku udostępnienia informacji na temat żywności nieopakowanej i w 1 przypadku brak wykazu składników środków spożywczych. W wyniku niezgodności zostały wydane 3 decyzje administracyjne. W obszarze znakowania środków spożywczych oferowanych do sprzedaży bez opakowania zostało skontrolowanych 227 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego. W 38 zakładach gastronomicznych wykazano nieprawidłowości w zakresie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Niezgodności w tym obszarze w 9 zakładach dotyczyły braku udostępnienia opracowanej informacji na temat oferowanej żywności, w 8 przypadkach w zakresie braku wykazu składników potraw oraz w 12 zakładach, niewłaściwie wyróżnionych substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. W zakładach gastronomicznych wydano 8 decyzji nakazujących opracowanie właściwej informacji na temat żywności, a organy inspekcji sanitarnej wystosowały 3 wnioski o ukaranie przedsiębiorców prowadzących działalność żywieniową.

Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych i zbadanych w ramach realizacji „Planu pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” w 2023 roku.

W 2024 roku w ramach urzędowej kontroli i monitoringu powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne oraz Graniczna Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdyni pobrały do badań w nadzorowanych obiektach ogółem 6051 próbek środków spożywczych, próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych. W zakładach produkcji żywności pobrano 1063 próbek, w zakładach obrotu żywnością 4142 próbki, w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego 776 próbek, w wytwórniach materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 7 próbek, w sklepach i hurtowniach materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 56 próbek oraz 7 próbek u importerów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego pobrano i przebadano 183 próbki.

W ramach realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” pobrano i zbadano łącznie 5139 próbek, w następujących kierunkach badań: mikrobiologia – 3360 próbek, metale szkodliwe dla zdrowia – 400 próbek, pozostałości pestycydów – 330 próbek, zawartość substancji dodatkowych – 223 próbek, histamina – 200 próbek, mikotoksyny – 209 próbek, w tym 52 próbki w kierunku alkaloidów sporyszu, WWA – 68 próbek, oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych – 40 próbek, Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

azotany – 36 próbek, gluten – 30 próbek, akryloamid – 29 próbek, GMO – 26 próbek, 3 MCPD – 28 próbek, alkaloidy tropanowe – 14 próbek, kryteria czystości substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu – 29 próbek, kontrola żywności wzbogacanej – 19 próbek, kwas erukowy- 10 próbek, badania napromieniania żywności – 21 próbek, skażenia promieniotwórcze – 15 próbek, furan – 14 próbek, jod – 8 próbek, alkaloidy pirolizydynowe – 15 próbek, izomery trans kwasów tłuszczowych – 4 próbki, metanol, cyjanowodór, karbaminian etylu – 6 próbek, 5 próbek suplementów diety w kierunku identyfikacji niezadeklarowanych, aktywnych farmakologicznie substancji zabronionych z listy WADA. Poza badaniami mikrobiologicznymi i chemicznymi próbki żywności opakowanej były oceniane pod względem znakowania. Przeprowadzono również badania zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych oraz cech organoleptycznych.

Pobrano i zbadano 100 próbek suplementów diety w zakresie oceny składu, znakowania oraz zawartości wybranych składników np. witamin, składników mineralnych, kwasów tłuszczowych omega-3, omega-6, omega-9, koenzymu Q10, rutyny, diosminy, błonnika, 19 próbek żywności wzbogacanej w kierunku zawartości deklarowanych witamin, składników mineralnych i znakowania oraz 57 próbek żywności dla określonych grup w kierunku znakowania oraz zawartości kwasów tłuszczowych nienasyconych w preparatach do początkowego i dalszego żywienia niemowląt.

Ponadto w ramach realizacji planu pobierania próbek na 2024 rok zbadano 89 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Trzy próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zostały zdyskwalifikowane.

Ze względu na niewłaściwą jakość zdrowotną zdyskwalifikowano ogółem 417 próbek żywności, co stanowi 4,69% wszystkich pobranych próbek. Z powodu parametrów mikrobiologicznych zakwestionowano 346 próbek żywności, w tym 20 próbek z grupy mięso, podroby i przetwory mięsne, 71 próbek z grupy drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne, 125 próbek z grupy mleko i przetwory mleczne, 90 z grupy wyroby cukiernicze i ciastkarskie, 10 z grupy warzyw, 15 próbek z grupy wody mineralne i napoje bezalkoholowe, 5 próbek należących do grupy ziarna roślin oleistych, 10 próbek z grupy wyroby garmażeryjne i kulinarne. Przyczyną ich kwestionowania była obecność *Salmonella* spp., *Enterobacteriaceae*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, bakterie z grupy *E.coli*, *Bacillus cereus*. Stwierdzono także gronkowce koagulazododatnie *Staphylococcus aureus* w próbkach mięsa na kotlety z fileta z piersi indyka oraz przekroczenie liczby przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (*Clostridia*) w wodach mineralnych. Stwierdzono również przypuszczalną obecność *Escherichia coli* STEC 0145 wytwarzającą toksynę Shiga w metce tatarskiej wołowej.

Ponadto wykryto przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów w 11 próbkach tj. ziemniaku słodkim, agrestie, papryce czerwonej, selerze, cytrynach, porzeczce czerwonej, brukselce oraz czterech próbkach jarmużu. Przekroczenie NDP kadmu stwierdzono w jednej próbce ziarna soi. Zdyskwalifikowano również 6 próbek żywności za przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu

mikotoksyn w grupach: ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne (4 próbki) oraz owoców (2 próbki). Zakwestionowano także 1 próbkę ze względu na napromienianie, w 1 próbce stwierdzono zbyt wysoki poziom akrylamidu oraz podwyższoną ilość związków polarnych w próbce tłuszczów smażalniczych. Obecność alkaloidów pirolizydynowych stwierdzono w 2 próbkach a alergeny białka sojowego w 1 próbce.

Zdyskwalifikowano 1 posiłek obiadowy bezglutenowy z uwagi na stwierdzoną zawartość glutenu powyżej 20 mg/kg. Dyskwalifikacji uległo także 16 próbek suplementów diety, 8 próbek żywności przeznaczonej dla określonych grup, 1 próbka wyrobów garmażeryjnych oraz 3 próbki wyrobów cukierniczych z uwagi na nieprawidłowości w znakowaniu.

Niewłaściwe cechy organoleptyczne stwierdzono w 9 próbkach. W 10 próbkach wystąpiły zanieczyszczenia szkodnikami.

RASFF – System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - podejmowane działania

W 2024 roku Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przesłał do Krajowego Punktu Kontaktowego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF)

76 zgłoszeń, w tym 69 informacyjnych (35 informacyjnych w celu podjęcia działań; 34 informacyjne w celu zwrócenia uwagi), 3 alarmowe, 2 o odrzuceniu na granicy i 2 o niezgodności. W porównaniu do 2023 roku, w którym przekazano ogółem 63 zgłoszenia, w tym 58 informacyjnych (37 informacyjnych w celu podjęcia działań; 21 informacyjnych w celu zwrócenia uwagi), 2 alarmowe, 1 o odrzuceniu na granicy i 2 zgłoszenia uzupełniające (1 do powiadomienia o niezgodności i 1 do informacyjnego w celu zwrócenia uwagi) nastąpił wzrost liczby przesłanych zgłoszeń o 20%. Przeważająca liczba zgłoszeń (74) dotyczyła środków spożywczych a 2 zgłoszenia dotyczyły wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Największa liczba zgłoszeń (13 informacyjnych w celu podjęcia działań, 3 informacyjne w celu zwrócenia uwagi, 2 alarmowe i 2 o niezgodności), odnosiła się do suplementów diety, co stanowi 27% wszystkich powiadomień dotyczących żywności. Przedmiotem 2 zgłoszeń alarmowych była obecność niedozwolonych składników takich jak m.in.: johimbina i jej pochodne, 2-aminoizoheptan, 1,3 dimetyloamylamina, 2-aminoisoheptane HCl, phenylethylamine, L-5-Hydroxytryptofan, Phenylethylamine Alkaloids Including: (...) N-Methyl-B-Phenylethylamine, N,N-Dimethylphenylethylamine, Phenylethylamine, Ephedra Extract, agmatine sulfate, DMAE Bitartrate w 23 różnych suplementach diety.

Ponadto przekazano 13 zgłoszeń z uwagi na obecność niedozwolonych składników takich jak: alpha-GPC, ekstrakt z korzenia eurycomy (*Eurycoma longifolia*), ekstrakt z liści epimedium (*Epimedium sagittatum*), miks soli kwasu beta-hydroksymasłowego (CaNaK), 3,3'-diindolilometan, L-treonian magnezu, ekstrakt z *Huperzia serrata*, metyloliberyna, serrapeptaza (serratiopeptydaza), NMN – mononukleotyd nikotynamidowy, Ferric Oxide (Mandur bhasma), *Solanum nigrum*, grzybnia *Agaricus blazei*, grzybnia *Cordyceps militaris*, grzybnia *Grifola frondosa*, Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

grzybnia *Hericium erinaceus*, grzybnia *Ganoderma lucidum*, grzybnia *Coriolus versicolor*, ekstrakt z nasion *Griffonia simplicifolia* (98% 5-HTP) oraz ekstrakt z wrośniaka różnobarwnego (*Trametes versicolor*).

Przedmiotem 2 zgłoszeń o niezgodności były suplementy diety, w których w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono zawartość witaminy C, witaminy A, żelaza, magnezu, miedzi, cynku w ilościach poniżej deklarowanych przez producenta. Natomiast 1 zgłoszenie informacyjne w celu zwrócenia uwagi dotyczyło dwóch suplementów diety, w których w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono zawartość witaminy A na poziomie $3547,2 \pm 425,7 \mu\text{g}/6\text{g}$ (2 żelki) oraz $2140,5 \pm 256,9 \mu\text{g}/6\text{g}$ (2 żelki) tj. wyższą od ilości zadeklarowanej przez producenta - 800 μg w zalecanej dziennej porcji (2 żelki).

Ponadto w związku ze stwierdzonym w wyniku badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (NIZP PZH – PIB) przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych wynik badania 483 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (NDP 200 $\mu\text{g}/\text{kg}$), przekazano 1 zgłoszenie informacyjne w celu podjęcia działań.

Do systemu RASFF przekazano również 23 zgłoszenia dotyczące obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym 15 informacyjnych w celu zwrócenia uwagi i 8 zgłoszeń informacyjnych w celu podjęcia działań. 9 zgłoszeń informacyjnych w celu zwrócenia uwagi odnosiło się do produktów z grupy mięso drobiowe świeże, w których stwierdzono obecność bakterii *Salmonella* spp. w pobranych próbkach filetu z piersi kurczaka (3), udźca z kurczaka (1), *Salmonella* Kottbus w paskach z fileta z piersi kurczaka (1) i sznyclu z fileta z piersi kurczaka (1), *Salmonella* Senftenberg oraz *Salmonella* Infantis w podudzuach z kurczaka (1), *Salmonella* spp. w mięsie mielonym z fileta z piersi kurczaka (1) oraz w mięsie mielonym z kurczaka (1). Natomiast 3 zgłoszenia informacyjne w celu podjęcia działań dotyczyły obecności bakterii *Salmonella* Infantis oraz *Salmonella* Enteritidis w głęboko mrożonym kebabie z uda kurczaka (1), *Salmonella* spp. w głęboko mrożonym kebabie z mięsa z kurczaka (udo-filet) (1) oraz głęboko mrożonym kebabie wołowo–baranim (1). Zgodnie z etykietą produktu, w składzie kababa nazwanego wołowo–baranim, głównym składnikiem mięsnym było mięso drobiowe stanowiące 63%, ponadto produkt zawierał 19% mięsa i tłuszczu wołowego oraz 3% tłuszczu baraniego.

W odniesieniu do produktów z grupy mięso, podroby i produkty mięsne zgłoszono 3 powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi z powodu obecności bakterii *Salmonella* spp. w kielbasie surowej białej (1), *Listeria monocytogenes* w metce rycerskiej (1) oraz przypuszczalnej obecności *Escherichia coli* STEC wytwarzającą toksynę Shiga, przypuszczalnej obecności *Escherichia coli* STEC O145 wytwarzającą toksynę Shiga oraz obecnością genu *stx2* w metce wołowej tatarskiej. Ponadto dla produktów z tej grupy przekazano 2 zgłoszenia informacyjne w celu podjęcia działań dotyczące obecności *Salmonella* spp. w głęboko mrożonym pieczonym kebabie wołowym w przyprawach (1) oraz w głęboko mrożonym kebabie wołowym (1).

Odnosnie produktów z grupy warzywa przekazano 2 zgłoszenia informacyjne w celu zwrócenia uwagi dotyczące obecności bakterii *Salmonella* spp. w próbkach warzyw na patelnię po meksykańsku (mieszanka warzyw z przyprawą w stylu

meksykańskim) (1) oraz przypuszczalnej obecności *Escherichia coli* (STEC) wytwarzającej toksynę Shiga oraz obecnością genu stx2 w mixie sałat (1).

W grupie wyroby cukiernicze i ciastkarskie przekazano 1 zgłoszenie informacyjne w celu podjęcia działań dotyczące stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella* spp. w chałwie sezamowej o smaku waniliowym. Drugie zgłoszenie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w tej grupie dotyczyło obecności bakterii *Bacillus cereus* > 10⁵ jtk w cieście krówkowo-orzechowym z kokosem i kremem.

Przedmiotem 2 zgłoszeń informacyjnych w celu podjęcia działań z uwagi na obecność bakterii *Salmonella* spp. była miazga sezamowa oraz hamburger drobiowy Classic (wyrób gotzaweryjny z surowców pochodzenia drobiowego, smażony, pakowany próżniowo).

Przekazano również 9 zgłoszeń informacyjnych w celu zwrócenia uwagi dotyczących stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów, w tym 7 zgłoszeń w grupie warzyw: jarmuż (chlorpiryfos, tebukonazol oraz acetamipryd i lambda-cyhalotryny) (3), seler (linuron), słodkie ziemniaki (kaptan), papryka czerwona (etefon), brukselka (flonikamid) oraz 2 zgłoszenia produktów z grupy owoce tj. cytryny luz (tlenek fenbutatyny), agrest zielony (tetrakonazol). Zgłoszenia przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności podlegały ocenie ryzyka dokonywanej przez ekspertów z NIZP PZH-PIB. W przeprowadzonych ocenach ryzyka eksperci z NIZP PZH-PIB stwierdzili: dla chlorpiryfosu oraz linuronu każdy poziom przekraczający ustaloną wartość może potencjalnie stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów; oznaczony poziom pozostałości etefonu w papryce (2,1 ± 1,1 mg/kg) może stwarzać potencjalne zagrożenie dla zdrowia konsumentów, w pozostałych przypadkach nie stwierdzono zagrożenia dla zdrowia ludzi, w związku z czym zgłoszenia nie zostały przyjęte do systemu RASFF.

Przedmiotem kolejnych 5 zgłoszeń informacyjnych w celu podjęcia działań oraz 1 zgłoszenia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi było stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w kaszy orkiszowej pełnoziarnistej (1), rodzynekach (2), mące żytniej typ 720 (1), mące żytniej typ 1400 siatkowej (1), mące żytniej razowej typ 2000 (1).

W związku z interwencją konsumencką przekazano również 1 zgłoszenie informacyjne w celu podjęcia działań dotyczące stwierdzenia obecności ciała obcego – kawałka szkła we frankfurterkach.

Ze względu na stwierdzenie w składzie dżemów dodatków do żywności w ilości przekraczającej maksymalny dopuszczalny poziom oraz dodatków niedozwolonych w danej kategorii żywności przekazano 2 powiadomienia o odrzuceniu na granicy.

W grupie ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne przedmiotem 2 zgłoszeń informacyjnych w celu zwrócenia uwagi ze względu na stwierdzenie zawartości akryloamidu było pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane oraz granola z owocami. W przekazanych ocenach ryzyka eksperci poinformowali, że zbadane produkty nie stanowią większego zagrożenia niż inne tego typu pieczywo oraz płatki zbożowe, w tym produkty z pełnego ziarna dostępne na rynku.

Ponadto, w związku z podwyższoną zawartością kadmu w cebuli suszonej

w proszku, wykorzystanej do produkcji pizzy, z uwagi na niemieckiego dostawcę składnika, przekazano 1 zgłoszenie informacyjne w celu zwrócenia uwagi. Kolejny przypadek stwierdzenia podwyższonej zawartości kadmu dotyczył ziarna soi. Zgodnie z oceną ryzyka przeprowadzoną przez NIZP PZH-PIB biorąc pod uwagę dodatkowo równoczesne pobieranie kadmu z innych źródeł, wynikające z zanieczyszczenia żywności, wody, powietrza, które średnio u osób dorosłych w przypadku kadmu kształtuje się na poziomie TWI EFSA, przedmiotowy środek spożywczy może zwiększyć pobranie tego toksycznego pierwiastka.

W związku ze stwierdzeniem w wyniku badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez Laboratorium Zakładu Bezpieczeństwa Żywności NIZP PZH – PIB wysokiej zawartości węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH) na poziomie > 200 mg/kg oraz węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) na poziomie > 50 mg/kg w oliwie z wyłoczyn z oliwek, zgłoszono 1 powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi.

Z uwagi na zawartość niezadeklarowanego białka soi > 20,0 mg/kg w produkcie roślinnym na bazie białka grochowego przekazano 1 zgłoszenie informacyjne w celu podjęcia działań.

W grupie wody mineralne i napoje bezalkoholowe utworzono 2 zgłoszenia informacyjne w celu podjęcia działań z uwagi na stwierdzoną obecność przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia).

Zgłoszono również 1 powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w oregano suszonym.

W związku ze stwierdzeniem w wyniku badań laboratoryjnych niezadeklarowanego napromieniowania produktu pn. Szynka Majora do systemu RASFF zgłoszono 1 powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi.

W ramach sprawowanego nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością przekazano 1 zgłoszenie alarmowe dotyczące stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej 4,4'-diaminodifenylometanu w zestawie 3 sztuk narzędzi kuchennych nylonowych oraz 1 zgłoszenie informacyjne w celu podjęcia działań dotyczące wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (półmisek ceramiczny) pokrytego warstwą folii z tworzywa sztucznego, z którego pod wpływem wodnego roztworu 4% kwasu octowego odkleja się warstwa folii.

Tabela 7. Zgłoszenia przesłane do Krajowego Punktu Kontaktowego przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego według kategorii żywności i występujących w nich zagrożeń

Kategoria produktu	Zagrożenie	Suma	Rodzaj zgłoszenia
Suplementy diety	w składzie zadeklarowano m.in. johimbinę i jej pochodne, 2-aminoizoheptan, 1,3-dimetyloamylamina, 2-aminoisoheptane HCl, phenylethylamine, L-5-Hydroxytryptofan,	2	Alarmowe

	Phenylethylamine Alkaloids Including: (...) N-Methyl-B-Phenylethylamine, N,N-Dimethylphenylethylamine, Phenylethylamine, Ephedra Extract, agmatine sulfate, DMAE Bitartrate		
	w składzie zadeklarowano alpha-GPC, ekstrakt z korzenia eurycomy (<i>Eurycoma longifolia</i>), ekstrakt z liści epimedium (<i>Epimedium sagittatum</i>), miks soli kwasu beta-hydroksymasłowego (CaNaK), 3,3'-diindolilometan, L-treonian magnezu, ekstrakt z <i>Huperzia serrata</i> , metyloliberyna, serrapeptaza (serratiopeptydaza), NMN – mononukleotyd nikotynamidowy, Ferric Oxide (Mandur bhasma), <i>Solanum nigrum</i> , grzybnia <i>Agaricus blazei</i> , grzybnia <i>Cordyceps militaris</i> , grzybnia <i>Grifola frondosa</i> , grzybnia <i>Hericium erinaceus</i> , grzybnia <i>Ganoderma lucidum</i> , grzybnia <i>Coriolus versicolor</i> , ekstrakt z nasion <i>Griffonia simplicifolia</i> (98% 5-HTP) oraz ekstrakt z wrośniaka różnobarwnego (<i>Trametes versicolor</i>)	13	Informacyjne w celu podjęcia działań
Suplementy diety	w składzie zadeklarowano 3,3'-diindolilometan, <i>Eurycoma longifolia</i>	2	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	zawartość witaminy A powyżej ilości zadeklarowanej przez producenta	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	zawartość witaminy C, witaminy A, żelaza, magnezu, miedzi, cynku poniżej ilości zadeklarowanej przez producenta	2	O Niezgodności
Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp. (przy jednoczesnym braku obecności <i>Salmonella</i> Typhimurium i <i>Salmonella</i> Enteritidis)	4	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> Senftenberg oraz <i>Salmonella</i> Infantis	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> Kottbus	2	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> Infantis oraz <i>Salmonella</i> Enteritidis	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	2	Informacyjne w celu podjęcia działań
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> Kottbus oraz <i>Salmonella</i> Infantis	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Warzywa	oznaczenie pozostałości pestycydów: kaptanu (suma kaptanu i THPI, wyrażona jako kaptan), tebukonazolu, etefonu, acetamiprydu i lambda-cyhalotryny, chlorpiryfosu, linuronu, flonikamidu	7	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	zawartość niezadeklarowanego białka soi > 20,0 mg/kg	1	Informacyjne w celu podjęcia działań

	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	przypuszczalna obecność <i>Escherichia coli</i> (STEC) wytwarzającej toksynę Shiga oraz obecność genu stx2	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA)	4	Informacyjne w celu podjęcia działań
	obecność kadmu	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA)	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	podwyższona zawartość akryloamidu	2	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Mięso, podroby i produkty mięsne	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	2	Informacyjne w celu podjęcia działań
	skarga konsumenta na obecność ciała obcego – kawałka szkła	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	przypuszczalna obecność <i>Escherichia coli</i> STEC wytwarzającej toksynę Shiga, przypuszczalna obecność <i>Escherichia coli</i> STEC O145 wytwarzającej toksynę Shiga oraz obecność genu stx2	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	liczba bakterii <i>Listeria monocytogenes</i> przekraczająca 100 jtk w 1g próbki	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	niezadeklarowane napromieniowanie produktu	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Owoce	oznaczenie pozostałości pestycydów: tlenku fenbutatyny, tetrakonazolu, propikonazolu	3	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA)	2	Informacyjne w celu podjęcia działań
	w składzie zadeklarowano dodatki do żywności w ilości przekraczającej maksymalny dopuszczalny poziom oraz dodatki niedozwolone w danej kategorii żywności	1	Powiadomienie o odrzuceniu na granicy
	w składzie zadeklarowano niedozwolone dodatki do żywności w danej kategorii żywności	1	Powiadomienie o odrzuceniu na granicy
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	obecność przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyn (clostridia)	2	Informacyjne w celu podjęcia działań
	obecność bakterii z grupy coli w ilości	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej: 4,4'-diaminodifenylometanu	1	Alarmowe
	pod wpływem wodnego roztworu 4% kwasu octowego odkleja się warstwa folii z wyrobu	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
Zioła, przyprawy	obecność kadmu	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi

	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
	obecność bakterii <i>Bacillus cereus</i> > 10 ⁵ jtk	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
Tłuszcze roślinne	zawartość węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH) na poziomie > 200 mg/kg oraz węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) na poziomie > 50 mg/kg	1	Informacyjne w celu zwrócenia uwagi
Ziarna roślin oleistych	obecność bakterii <i>Salmonella</i> spp.	1	Informacyjne w celu podjęcia działań
suma końcowa 76 powiadomień: 3 alarmowe, 35 informacyjnych w celu podjęcia działań, 34 informacyjne w celu zwrócenia uwagi, 2 o odrzuceniu na granicy, 2 o niezgodności			

Powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne monitorowały proces wycofywania z rynku produktów objętych ww. zgłoszeniami, zobowiązywały przedsiębiorców do informowania konsumentów w miejscu zakupu o trwającym procesie usuwania z rynku produktu niezgodnego oraz o możliwości jego zwrotu.

Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w 2024 roku otrzymał 173 powiadomienia z systemu RASFF za pośrednictwem pojedynczego punktu kontaktowego (SCP) RASFF w Głównym Inspektoracie Sanitarnym oraz z innych wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych. W roku 2023 liczba przekazanych zgłoszeń obejmowała 143 produkty. Były to zgłoszenia przekazane przez krajowe organy urzędowej kontroli żywności oraz przez inne państwa członkowskie należące do systemu RASFF dotyczące niebezpiecznej żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pochodzących z Polski lub dystrybuowanych na teren kraju, wymienione poniżej:

- Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne (37) - obecność bakterii z rodzaju *Salmonella* (*Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Newport, *Salmonella* spp., *Salmonella* spp. grupa CO, *Salmonella* spp. z grupy DO, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Infantis, *Salmonella* z grupy C1, *Salmonella* enterica subsp. enterica, *Salmonella* spp. z grupy O:8, *Salmonella* Agona, *Campylobacter coli*, *Campylobacter* spp., obecność doksycykliny.
- Suplementy diety (18) - niedozwolone składniki nowej żywności 5-HTP (hydroksytryptofanu) z nasion *Griffonia simplicifolia*, *Eurycoma longifolia*, hupercyna A, pieprz metystynowy, kannabigerol (CBG), kannabidiol (CBD) oraz kannabichromen (CBC), grzybnia *Ganoderma lucidum*, barbaloina, niewłaściwe znakowanie suplementu diety, nieoznakowane napromienianie, obecność barwnika dwutlenku tytanu (E 171), wysoka zawartość beta-alaniny, wysoka zawartość witaminy B, wysoki poziom niacyny (kwasu nikotynowego),

potencjalne zanieczyszczenie mikrobiologiczne bakterią *Bacillus cereus* sensu lato, wykrycie przez producenta uszkodzenia na linii produkcyjnej, co mogło skutkować możliwą obecnością ciała obcego w produkcie, zanieczyszczenia fragmentami metalu.

- Ziola, przyprawy (17) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych, obecność bakterii z rodzaju *Salmonella* (*Salmonella* spp., *Salmonella* Sinstorf), bakterii *Bacillus cereus*, wysoka zawartość węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) oraz przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości dziesięciu różnych pestycydów, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ołowiu, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyny B1, wykrycie antrachinonu.
- Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne (16) - przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów: chlorpiryfosu, tolfenpiradu, glifosatu, tlenu etylenu, stwierdzenie obecności glutenu w produkcie bezglutenowym, stwierdzenie obecności alergenu - białka soi w mące z cieiorki, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu i ołowiu, obecność ciał obcych (kamieni), stwierdzenie obecności alergenu - białka soi >20 mg/kg w produkcie bezglutenowym.
- Warzywa (14) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: lambda-cyhalotryna, glufosynatu, acetamiprydu, chlorpiryfosu, procymidonu, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu i ołowiu, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu azotanów, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu chloranu, obecność bakterii z rodzaju *Salmonella*, bakterii *Listeria innocua*.
- Mięso, podroby i produkty mięsne (10) - obecność bakterii *Listeria monocytogenes*, bakterii z rodzaju *Salmonella* spp., werotoksycznych *Escherichia coli* (STEC), alergenu - białka soi, skarga konsumentka dotycząca zmian chorobowych – ropni.
- Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (10) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych, pogorszenie właściwości organoleptycznych czajnika, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ołowiu i kadmu z kubków szklanych, obecność melaminy w plastikowych miskach.
- Wyroby cukiernicze i ciastkarskie (8) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu barwników E124 (czerwień koszenilowa), E 110 (żółcień pomarańczowa), przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu akryloamidu, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów opium, zmiany organoleptyczne tj. chemiczny zapach i smak, prawdopodobnie spowodowany przez klej zastosowany w opakowaniu,

możliwość niespodziewanego odczepienia się lizaka od patyczka, wykrycie niedeklarowanego w oznakowaniu białka mleka, skarga konsumentka - obecność fragmentów metalu.

- Ziarna roślin oleistych (8) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy morfiny i kodeiny, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: chlorpiryfosu, imidakloprydu, stwierdzenie obecności alergenu- soi, śladowe ilości orzeszków ziemnych, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu, wykrycie nieautoryzowanego genetycznie zmodyfikowanego Inu FP967.
- Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe (6) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu akryloamidu, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu, stwierdzenie niedopuszczonego bifenyli.
- Wody mineralne i napoje bezalkoholowe (5) - obecność bakterii grupy coli, przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia), zbyt wysoka zawartość dodatku żółczeni pomarańczowej (E110), skarga konsumentka dotycząca ryzyka uszkodzenia (wybuchu) butelek z piwem bezalkoholowym, obecność bisfenolu A (BPA) w puszcze do napoju.
- Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym żywność dla niemowląt i małych dzieci (5) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ołowiu, obecność bakterii *Listeria monocytogenes*, przekroczone zawartość furanu, obecność ciała obcego.
- Owoce (4) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu tiametoksamu, obecność wirusa zapalenia wątroby typu A.
- Ryby, owoce morza i ich przetwory (4) - obecność bakterii *Listeria monocytogenes*, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu fosforanów, zamrożony łosoś nienadający się do spożycia przez ludzi.
- Substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne (2) – obecność 2-chloroetanolu, dwutlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych.
- Inne / Smażone lub ekstrudowane produkty zbożowe lub produkty z warzyw korzeniowych, w tym chipsy, chrupki, frytki i analogiczne wyroby na bazie ciast (2) - wysoka zawartość akryloamidu w chipsach warzywnych, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kapsaicyny w chipsach z tortilli.
- Tłuszcze roślinne (1) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu 3-MCPD.
- Koncentraty spożywcze, w tym buliony, rosoly, HVP (hydrolizaty białkowe) (1) - możliwa obecność ciał obcych (metalowe fragmenty).

- Majonezy, musztardy, sosy (1) - brak informacji o alergenii (gorczycy) na etykiecie produktu.
- Wyroby garmazeryjne i kulinarne (1) - obecność bakterii z rodzaju *Salmonella* (*Salmonella* spp.).
- Mleko i przetwory mleczne (1) - obecność bakterii *Salmonella* Newport.
- Orzechy, w tym arachidy (1) - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze województwa pomorskiego podejmowały działania w celu sprawdzenia czy przedsiębiorcy branży spożywczej odpowiedzialni za zapewnienie bezpieczeństwa środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wypełniają obowiązki określone w prawie żywnościowym oraz podejmowali działania administracyjne.

Kontrola graniczna żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzana przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych

Żywność niezwierzęcego pochodzenia oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, przywożone z państw trzecich (import) podlegały granicznej kontroli sanitarnej w składach celnych oraz w miejscach docelowego przeznaczenia zlokalizowanych na terenie powiatów.

W 2024 roku w ramach granicznej kontroli sanitarnej w powiatach przeprowadzono 1432 kontrole, podczas których oceniono ogółem 5333 partii środków spożywczych oraz 619 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W wyniku powyższych kontroli wydano 1601 świadectw jakości zdrowotnej, w tym 1346 świadectw dla środków spożywczych i 255 dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobrano do badań 36 próbek żywności oraz 8 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Żadna próbka nie została zdyskwalifikowana.

Importerzy żywności zgłaszali do granicznej kontroli sanitarnej: surowce do produkcji lodów, syropy spożywcze, banany, owoce mrożone, chipsy, ciastka, słodycze, dżemy, ekstrakt drożdżowy, herbaty, cykorię instant, kawy, napój kawowy instant, kakao, korniszony w zalewie octowej, krążki kokosowe, krem z jasnych ciasteczek, orzeszki ziemne w panierce, polewę cukierniczą ciemną, budyń jajeczny w proszku, puder taro, puder ser, soczewicę, napoje alkoholowe, w tym wino, wodę mineralną, kasze, ryż, makaron kuskus, ryż, mąkę z komosy ryżowej, koncentrat białka sojowego, przyprawy, suszone owoce w saszetkach, sok multiwitamina. Zgłaszano również suplementy diety oraz surowce do produkcji suplementów diety, takie jak: ekstrakty roślinne: z aceroli, bacopy, berberysu, buzdyganka, palmy sabalowej, czarnej rzepy, maca, z zielonej herbaty, ze skrzypu polnego, śliwy domowej, dzikiej róży, karczocha, buraka, mniszka, kozieradki, bzu, korzenia lubczyka, z korzenia pietruszki, z ziela nawłoci, żeńszenia, gorzkiej pomarańczy i winorośli, z czarnego czosnku, mniszka i rdestu, mango, ostropestu, morwy i ruszczyka, ginko biloba, kurkumy, przytulii reishi,

kordycepsu oraz kapsułki do konfekcjonowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

Importowano wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wykonane z niżej wymienionych materiałów:

- tworzywa sztuczne – np. artykuły gospodarstwa domowego, pojemnik do przechowywania, foremki z silikonu na muffiny, butelki na wodę z tritanu, młynki z tworzywa sztuczne z ostrzem ceramicznym, rurki i kubki plastikowe, akcesoria kuchenne z silikonu, butelka/bukłak wykonane z PTU, kolektor na mleko z silikonu, bidon ze słomką z obciążnikiem, foremki do lodów, pojemnik z tworzywa sztuczne do elektrycznego blendera, smoczek do owoców z łyżeczką i pojemnikiem, woreczki z tworzywa sztuczne do przechowywania i mrożenia mleka, kieliszki z plastiku, talerze z melaminy, kostki do drinków z tworzywa sztuczne, deski z tworzywa sztuczne, nalewak/dozownik z tworzywa sztuczne,
- stali nierdzewnej i innych metali – formy do pieczenia, młynki do kawy z ostrzem ze stali nierdzewnej, zestaw sztućców, naczynia, naczynie żaroodporne ze stali nierdzewnej, koszyki z metalu, wyciskarki do cytrusów, mieszadło do kotła ze stali nierdzewnej, kije do ogniska ze stali nierdzewnej, formy ze stali węglowej, praska z metalu, łyżko-widelec wykonany z tytanu, kranik do wina, artykuły barmańskie, kieliszki i kostki do drinków ze stali nierdzewnej,
- wyroby z ceramiki i porcelany – kubki z porcelany kubek turystyczny emaliowany, deska do serwowania z miseczkami z porcelany, młynki z drewna kauczukowego z ostrzem ceramicznym, młynki z drewna akacjowego z ostrzem ceramicznym, talerze z ceramiki, naczynia z kamionki, elektryczny blender, dzbanek ceramiczny do herbaty z zaparzaczem,
- artykuły kuchenne z różnych materiałów – piersiówki, plastikowe shakery z elementem metalowym, dzbanki żeliwne, garnek z żeliwa, kubek z dolomitu, zestaw do obciążu wina i piwa z zaworkiem zwrotnym oraz części zamienne, szynkowiec.

Na wnioski przedsiębiorców organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzały graniczne kontrole towarów wywożonych do krajów trzecich (eksport). W 2024 roku po przeprowadzeniu 618 kontroli wydano 794 świadectwa jakości zdrowotnej dla 3844 partii eksportowanych towarów.

Eksport żywności w 2024 roku obejmował takie produkty jak: cukier biały, suplementy diety, odżywki białkowe, owoce mrożone, mrożone pulpy owocowe z truskawek, mango, jeżyn, borówek, malin, truskawek, mrożone warzywa, pizza mrożona, chleb biały bezglutenowy, wafle, suplement diety, kawa palona mielona, kawa rozpuszczalna, cykoria instant, bezcukrowe gumy do żucia lub gumę bazową, dania Vifon, płatki ziemniaczane, wyroby cukiernicze (w formie kalendarzy adwentowych), antipasti (hummusy, zielone oliwki, papryczki nadziewane serkiem), galanteria cukiernicza (m.in. luksusowa krówka kremowa, oryginalna krówka kremowa).

Ponadto państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni na wnioski

przedsiębiorców wystawili 330 certyfikatów wolnej sprzedaży (Free Sale Certificate) oraz 354 certyfikaty zdrowia (Health Certificate).

Współpraca z innymi inspekcjami i instytucjami

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

Zgodnie z zapisami porozumienia o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej dokonano aktualizacji listy zakładów wspólnie nadzorowanych na rok 2024 - pod wspólnym nadzorem obu inspekcji znajdowało się 152 zakłady produkcji i obrotu żywnością.

W zakładach pod wspólnym nadzorem zaplanowano i przeprowadzono 32 kontrole. Wspólnie przez przedstawicieli obu inspekcji zostało przeprowadzonych 16 kontroli, natomiast 16 przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

W 2024 roku w zakładach pod wspólnym nadzorem przeprowadzono również 38 kontroli nieplanowych. Przeprowadzone kontrole w 7 przypadkach dotyczyły akcji obejmującej nielegalną sprzedaż produktów mięsnych na targowiskach, kontroli sprawdzających, zgłaszanych interwencji konsumenckich oraz poboru próbek żywności do badań laboratoryjnych. Pozostałe 27 kontroli sanitarnych przeprowadzonych przez przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakładach będących pod wspólnym nadzorem, dotyczyły między innymi działań związanych ze złożonym wnioskiem przedsiębiorcy o rozszerzenie zakresu działalności, poborem próbek żywności do badań laboratoryjnych, rekontroli zaleceń pokontrolnych lub nakazów decyzji administracyjnych PPIS, a także w związku ze zgłaszanymi interwencjami konsumentów.

Ponadto w zakładach będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzono 23 kontrole z udziałem przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej. Kontrole sanitarne przeprowadzane były w związku z:

- akcją kontroli targowisk dotyczącą prowadzenia nielegalnej działalności w zakresie sprzedaży produktów mięsnych,
- wspólnymi działaniami z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w obiektach obrotu w zakresie prawidłowego znakowania jaj wprowadzanych do obrotu handlowego.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły braku identyfikacji żywności pochodzenia zwierzęcego, jak również niewłaściwego stanu higienicznego i technicznego pomieszczeń zakładu, znakowania środków spożywczych, braku przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 1 decyzję na poprawę stanu sanitarno-technicznego, 2 decyzje zakazujące prowadzenia działalności oraz wystosowano 5 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej.

Ponadto w ramach współpracy organów Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej podjęto wspólne, uzgodnione działanie w związku z interwencją złożoną do obydwu organów, dotyczącą nielegalnej hurtowni mięsa, w której przechowywano i przetwarzano mięso w niewłaściwych warunkach. W wyniku ustaleń

wspólnych kontroli, każda z inspekcji podjęła działania administracyjne, zmierzające do zakończenia prowadzenia przez przedsiębiorcę nielegalnej, niezarejestrowanej działalności. Wydano decyzje zakazujące prowadzenie działalności i wprowadzania mięsa do obrotu z powyższego zakładu, nakazujące usunięcie mięsa, jako produktu ubocznego pochodzenia zwierzęcego oraz okazanie dowodu jego zagospodarowania. Obydwa organy przekazywały sobie wzajemnie ustalenia kontroli (protokoły) oraz informowały o wynikach postępowań administracyjnych. Do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego został skierowany wniosek o ukaranie przedsiębiorcy za rozpoczęcie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów. Powiatowy Lekarz Weterynarii nałożył na przedsiębiorcę łącznie 9 kar pieniężnych na kwotę 200 000 zł.

W roku 2024 na terenie powiatów kontynuowano współpracę w zakresie współdziałania organów zgodnie z zawartym w 2018 roku porozumieniem między właściwym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym z właściwym Powiatowym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej. W ramach współpracy obu inspekcji w zakresie nadzoru nad środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego przekazywano na bieżąco informacje dotyczące między innymi:

- harmonogramu kontroli zakładów wspólnie nadzorowanych na 2024 rok wraz z wykazem zakładów będących pod wspólnym nadzorem celem jego aktualizacji,
- stwierdzenia grypy ptaków H5N1 u indyków, z których pozyskano mięso,
- potwierdzonych przypadków ASF u dzików na terenie miasta Gdynia i wprowadzonych ograniczeń przemieszczania świń oraz mięsa świń, w tym osłonek produktów mięsnych pochodzących z dzików z terenów objętych ograniczeniami,
- stwierdzenia w produktach mięsnych obecność bakterii *E. coli* opornych na cefalosporyny (w filecie z piersi kurczaka), *Listerii monocytogenes* (w produkcie Metka), *Campylobacter* (w wątróbce z kurcząt),
- wystąpienia *Salmonelli* w stadzie kur niosek, przypadków stwierdzenia obecności larw włośni w tuszy dzików, obecności pałeczek *Salmonella enteritidis* w tuszkach drobiowych oraz przekroczeniu maksymalnych dopuszczalnych poziomów benzo(a)pirenu oraz sumy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w próbce schabu wędzonego, dystrybuowanych przez zakłady nadzorowane przez IW,
- konserwy „pasztetu z grzybami” zanieczyszczonej larwami owadów, zakupionej w markecie,
- identyfikowalności wyrobów własnych w słoikach, zawierających w składzie surowce pochodzenia zwierzęcego, niewłaściwie oznakowanych, oferowanych na targowisku w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Prowadzono też współpracę w sprawie potencjalnego wprowadzenia do obrotu tuszy dzika z włośnicą. Inspekcja Weterynaryjna ustaliła w bardzo krótkim czasie, że tusza zakażona włośniami nie trafiła do obrotu, została zatrzymana po ponownych

badaniach podczas przyjęcia do zakładu przetwórczego. Obydwie Inspekcje umieściły wspólny komunikat dla konsumentów na stronach internetowych organów.

W ramach porozumienia o współpracy obu inspekcji zorganizowano 2 spotkania na terenie dwóch powiatów woj. pomorskiego, gdzie omawiano bieżące zagadnienia/problemy między innymi w zakresie bezpieczeństwa żywności, weryfikowano listy i zakresy działalności wspólnie nadzorowanych zakładów oraz rozważano współpracę w sprawie certyfikacji eksportowej produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej prowadzonej na rzecz podmiotów znajdujących się poza nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną oraz Wojskową Inspekcją Weterynaryjną

W 2024 roku kontynuowana była współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną oraz Wojskową Inspekcją Weterynaryjną w ramach realizacji postanowień rozporządzenia krajowego w tej sprawie. W ramach współpracy, z inicjatywy Wojskowej Inspekcji Sanitarnej i Weterynaryjnej pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej uczestniczyli w 14 wspólnych kontrolach w zakładach znajdujących się pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które zaopatrują w żywność odbiorcę wojskowego. Nieprawidłowości stwierdzono w 5 zakładach i dotyczyły one niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia i pomieszczeń zakładu, segregacji środków spożywczych, terminów przydatności do spożycia oraz gospodarki odpadami kat. III. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, w 4 przypadkach na osoby odpowiedzialne nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 2000 zł oraz wszczęto postępowania administracyjne.

Współpraca z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach współpracy Inspekcje przeprowadzały wspólne kontrole gospodarstw produkujących surowce pochodzenia roślinnego - głównie owoce miękkie i warzywa liściaste, następnie ogórki, grykę, pomidory - w ramach realizowanego Planu działania na 2024 rok oraz prowadziły wzajemną wymianę informacji.

Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W 2024 roku współpraca organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych związana była z przekazywaniem informacji dotyczących stwierdzenia nieprawidłowości w trakcie przeprowadzonych kontroli w nadzorowanych zakładach.

Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni informowali organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych o nieprawidłowościach w 4 przypadkach dotyczących znakowania jaj oferowanych do sprzedaży w zakładach obrotu, w 1 przypadku fałszowania etykiet produktów pochodzenia zwierzęcego oraz w 1 przypadku wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego bez wymaganego oznakowania (bez etykiet).

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Współpraca organów Inspekcji odbywała się na podstawie zawartego w dniu 20 października 2016 roku porozumienia między Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym a Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym. Wzajemna współpraca polegała głównie na przekazywaniu informacji uzyskanych w związku z prowadzonym nadzorem nad bezpieczeństwem suplementów diety.

Na mocy § 4 ww. porozumienia Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazywał Wojewódzkiemu Inspektorowi Farmaceutycznemu informacje o suplementach diety i innych środkach spożywczych stwierdzonych w aptekach, hurtowniach farmaceutycznych i zgłoszonych do systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF), w związku z następującymi nieprawidłowościami:

- przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych, wynik badania 483 µg/kg (NDP 200 µg/kg) w próbce produktu pn. „DETOX FIX”, badania przeprowadzone przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy,
- stwierdzenie ciała obcego w żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pn. Suplement Białka do postępowania dietetycznego u niemowląt przedwcześnie urodzonych ze skrajnie małą masą ciała < 1000g,
- przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych, wynik badania 541 ± 189 µg/kg (NDP 75 µg/kg) w produkcie pn. Herbatol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, badania przeprowadzone przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy,
- zanieczyszczenia fragmentami metalu suplementu diety pn. Propolis Forte.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Starogardzie Gdańskim przesłał do Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego pismo informacyjne w sprawie wprowadzania do obrotu na platformie sprzedażowej allegro.pl produktów niebędących żywnością tj. czopki doodbytnicze i dopochwowe, reklamowanych jako „suplementy”.

Państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni informowali o zamiarze przeprowadzenia kontroli planowanych w zakładach będących pod wspólnym nadzorem. Wspólnych kontroli nie przeprowadzono.

W ramach bieżących działań państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni aktualizowali wpisy w rejestrach zakładów objętych nadzorem w zakresie podmiotów prowadzących apteki, w których wprowadzane są do obrotu środki spożywcze, w tym głównie suplementy diety.

Współpraca z Policją i Strażą Miejską

W roku sprawozdawczym korzystano z pomocy funkcjonariusza Policji w roli asysty podczas 10 kontroli sanitarnych. Przy współudziale Policji skontrolowano gospodarstwo rolne w ramach kontroli sanitarnej interwencyjnej w związku z podejrzeniem wytwarzania środków spożywczych, takich jak np. paszety

i wprowadzania ich do obrotu. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła zgłoszonej nieprawidłowości, o wynikach kontroli poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii. Podejmowana współpraca polegała głównie na zapewnieniu przez funkcjonariuszy Policji asysty pracownikom Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, w tym podczas kontroli przeprowadzanych na terenie targowisk, kontroli mieszkania prywatnego, piekarni, baru prowadzonego przez niezrównoważonego przedsiębiorcę.

Działania podjęte przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w asyście Straży Miejskiej obejmowały kontrole sanitarne na targowiskach miejskich związane z:

- sprzedażą prowadzoną przez rolników, w tym w zakresie oznakowania informacją identyfikującą gospodarstwo rolne,
- sprzedażą grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych.

W trakcie prowadzonych działań nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze.

Współpraca z Urzędem Miasta/Gminy

W ramach współpracy z Urzędami Miast i Gmin przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego uczestniczyli w spotkaniach przedsezonowych organizowanych przez samorządy w celu omówienia między innymi problemów związanych z bezpieczeństwem żywności. Ponadto przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej wzięli udział w spotkaniu organizowanym przez Urząd Miasta z przedsiębiorcami prowadzącymi stoiska gastronomiczne podczas imprezy masowej, podczas którego przekazano informacje dotyczące wymagań sanitarno-higienicznych zawartych w Rozdziale III załącznika II Rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wystosował pismo do Urzędu w sprawie uzyskiwania przez przedsiębiorców zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych w oparciu o wystawione zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Postępowanie takie ułatwiłoby uzyskanie zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przedsiębiorcom, którzy przejęli zakład zatwierdzony na rzecz innego podmiotu (decyzja zatwierdzająca zakład została wydana na inny podmiot), a oni dysponują zaświadczeniem potwierdzającym, że w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zostały wprowadzone zmiany.

Poinformowano Prezydenta Miasta i Wójta Gminy o przypadkach nieprzestrzegania przez przedsiębiorców obowiązków gospodarowania wytworzonymi przez siebie odpadami określonymi w Regulaminie utrzymania czystości i porządku na terenie Gminy Miejskiej Starogard Gdański przyjętym Uchwałą nr XVI/191/2019 Rady Miasta Starogard Gdański z dnia 27 listopada 2019 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie Gminy Miejskiej Starogard Gdański (Dz. Urz. Województwa Pomorskiego z 2019 r., poz. 5809).

Urzędowi Gminy wystosowano pismo informujące o prowadzonej działalności obiektu w zakresie obrotu żywnością, w tym sprzedaży wyrobów alkoholowych,

pomimo wykreślenia z rejestru Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej oraz braku zezwolenia na sprzedaż wyrobów alkoholowych.

Współpraca z innymi organizacjami

W 2024 roku do Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego wystosowano pismo z prośbą o przypomnienie i rozpowszechnienie informacji o obowiązku rejestracji producentów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego.

W roku sprawozdawczym przedstawiciel Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla wojewódzkiego, uczestniczył w roli eksperta w konferencji zorganizowanej przez Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, gdzie przedstawił zagadnienia dotyczące „*Produkcji i obrotu żywnością niezwierzęcego pochodzenia w ramach rolniczego handlu detalicznego*”. Drugi wykład pod tytułem „*Wymagania prawa żywnościowego dla podmiotów na etapie produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego i rolniczy handel detaliczny (RHD)*” został przeprowadzony na szczeblu powiatowym, również na zaproszenie ośrodka doradztwa rolniczego.

Organ Inspekcji Sanitarnej wraz z Nadleśnictwem oraz Ligą Ochrony Przyrody, jak co roku, zorganizował 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, przedstawili różnorodne gatunki grzybów oraz porównali grzyby jadalne z trującymi.

Na prośbę Kaszubskiego Stowarzyszenie Agroturystycznego „Kościerska Chata” przedstawiciele PPIŚ wzięli udział w imprezie pn. „Grzybobranie w sercu Kaszub”, w której uczestniczyły dzieci i młodzieży Szkoły Podstawowej w Kaliskach Kościerskich. Podczas zorganizowanego grzybobrania przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej zbierali w lesie razem z dziećmi grzyby, następnie je klasyfikowali i uczyli dzieci i młodzieży jak prawidłowo i bezpiecznie zbierać grzyby.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kartuzach w związku z pismem Najwyższej Izby Kontroli Delegatury w Gdańsku przeprowadził kontrole sanitarne w bloku kuchennym ZSO nr 2 w Kartuzach i zakładzie świadczenia usług cateringowych. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne. Ponadto w wyniku analizy przygotowywanych posiłków obiadowych pod kątem zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla ocenianej grupy wiekowej stwierdzono niezgodność w zakresie wartości energetycznej posiłków oraz zawartości tłuszczu w posiłkach wynikającą z przepisów rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W barze szkolnym jednostki systemu oświaty stwierdzono nieprawidłowości obejmujące sprzedaż środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz przygotowywaniem żywności z wykorzystaniem surowców pomimo braku warunków do prowadzenia takiej działalności. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Oddział Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia

Inspektor Sanitarny w Kartuzach wystąpił z wnioskiem o ukaranie do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 5 i pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Graniczna kontrola sanitarna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzona przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni w wyznaczonych punktach kontroli granicznej (BCP) w portach w Gdyni i w Gdańsku.

Port Gdynia i Port Gdańsk stanowią morską granicę Unii Europejskiej i w związku z tym niezbędne jest skuteczne zabezpieczenie urzędowej kontroli żywności przywożonej z krajów trzecich jak i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Zachodzi konieczność współpracy wszystkich upoważnionych organów urzędowej kontroli, ponieważ tylko wnikliwa i bardzo dokładna kontrola granicy daje możliwość zatrzymania i niewprowadzenia do Unii Europejskiej żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni współpraca z innym organami urzędowej kontroli tj. Wojewódzką Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Weterynaryjną, Pomorskim Urzędem Celno-Skarbowym prowadzona jest na bieżąco. Większość granicznych kontroli żywności przeprowadzana jest przy udziale kilku służb - głównie WIJHARS i PUC-S. Pomorski Urząd Celno-Skarbowy zgodnie z wymogami prawa krajowego uzależnia odprawy celne importowanej żywności od decyzji Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni, w tym również przekazów tranzytowych.

Z dniem 14 grudnia 2019 roku weszło w życie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych. Zgodnie z tym rozporządzeniem, towary dla których obowiązują szczególne warunki przywozu lub podlegają one wzmożonym kontrolom, objęte są wspólnotowym zdrowotnym dokumentem wejścia CHEDD. Podmiot odpowiedzialny za przesyłkę wypełnia elektronicznie w systemie TRACES-NT pierwszą część dokumentu CHEDD, który jednocześnie pełni rolę zgłoszenia przesyłki do granicznej kontroli sanitarnej. Cały przebieg kontroli oraz wynik kontroli granicznej jest dokumentowany elektronicznie w systemie TRACES-NT.

Od 2 stycznia 2015 roku wszystkie służby kontrolne w Porcie Gdynia i Gdańsk obowiązuje System Koordynacji Kontroli – Porty 24 h, za pomocą którego dokonana może być wspólna kontrola dla produktów, które podlegają równocześnie kilku służbom kontrolnym na granicy. Koordynatorem tej aplikacji jest Pomorski Urząd Celno-Skarbowy. Od 30 kwietnia 2022 r. została uruchomiona Platforma Koordynacji i Wymiany Danych – Single Window (PKWD–Single Window) dla przedsiębiorców. Założeniem platformy jest umożliwienie wszystkim stronom załatwiania spraw w formie elektronicznej oraz ograniczenie do minimum bezpośredniego (fizycznego) kontaktu podmiotów z organami administracji, co ma ułatwić i przyspieszyć załatwianie spraw związanych z przywozem towarów z państw trzecich. Podmioty coraz chętniej korzystają z tego rozwiązania systemowego.

Oprócz tych systemów współpraca odbywa się poprzez kontakt telefoniczny, mailowy, a w razie potrzeby spotkania z przedstawicielami inspekcji. O skuteczności granicznej urzędowej kontroli żywności świadczy między innymi brak konieczności podejmowania działań represyjnych, ponieważ wszystkie nakazy zawarte w wydawanych decyzjach administracyjnych zostały wykonane przez importera, większość zakwestionowanych towarów została zwrócona do dostawcy. Poniżej w tabelach dane dotyczące ilości kontroli w roku 2024 w BCP Gdynia i BCP Gdańsk.

Tabela 8. Liczba kontroli i liczba ocenionych importowanych partii towaru przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni

Rodzaj towaru	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba ocenianych partii	Liczba wydanych świadectw	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
Środki spożywcze	17 827	38 686	15 474	65
Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	14 666	37 384	12 353	2
Razem	32 493	76 070	27 827	67

Łącznie oceniono na granicy 76 070 partii towarów (w 2023 roku - 62 056), w tym 38 686 partii środków spożywczych (w 2023 roku - 34 195), oraz 37 384 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2023 roku - 27 861). Wydano ogółem 27 827 świadectw jakości zdrowotnej. W wyniku kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wydano 67 decyzji zakazujących wprowadzenia towarów na teren UE. W porównaniu do 2023 roku zaobserwowano wzrost liczby ocenionych partii towarów o 14 014, w tym w szczególności partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością o 9523.

Tabela 9. Liczba partii towarów skontrolowanych i liczba partii towarów poddanych badaniom laboratoryjnym

Grupa środków spożywczych	Ilość partii - na podstawie badań laboratoryjnych	Łączna ilość partii
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	60	2661
Wyroby cukiernicze	-	39

Orzechy, migdały	274	3444
Warzywa świeże (w tym strączkowe), produkty mrożone	172	3128
Owoce świeże, produkty mrożone, przetwory owocowe	120	6585
Grzyby	-	72
Napoje alkoholowe	4	304
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	-	24
Tłuszcze roślinne	1	59
Ziarna roślin oleistych	377	476
Koncentraty	0	338
Zioła i przyprawy	180	2576
Herbata, kakao, kawa	264	6521
Suplementy diety	46	566
Substancje dodatkowe	87	549
Sosy, majonezy, musztardy	1	720
Inne środki spożywcze	109	10 624
Razem (żywność)	1695	38 686
Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	282	37 384
Ogółem	1977	76 070

W wyniku granicznej kontroli sanitarnej oceniono na podstawie badań laboratoryjnych 1695 partii żywności, co stanowi 4,38% (w 2023 roku - 3,7 %) wszystkich partii żywności zgłoszonych do kontroli oraz 282 partie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2023 roku - 84 partie), co stanowi 0,75% wszystkich ocenionych partii (w 2023 roku - 0,3 %).

Tabela 10. Liczba wydanych wspólnotowych zdrowotnych dokumentów wejścia (CHEDD) dla towarów objętych szczególnymi warunkami przywozu lub wzmożonym kontrolom

Punkt BCP	Liczba CHEDD dopuszczenie w BCP	Liczba CHEDD odrzucenie w BCP	Liczba CHEDD tranzyt do Punktu Kontroli
Gdynia	1 110	24	64
Gdańsk	24	10	26
Razem	1 134	34	90

ODDZIAŁ HIGIENY PRACY

Nadzór bieżący nad warunkami pracy

W 2024 roku pracownicy realizujący zadania z zakresu Higieny Pracy województwa pomorskiego przeprowadzili 3855 kontroli w 3446 zakładach pracy, w których było zatrudnionych 156 195 pracowników. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 601 decyzji administracyjnych oraz 597 decyzji ustalających opłatę. Na wykresie 1 przedstawiono liczbę skontrolowanych zakładów pracy w roku sprawozdawczym z podziałem na liczbę zatrudnionych pracowników. Natomiast w tabeli 1 przedstawiono analizę działań nadzoru nad warunkami pracy w zakładach pracy, w trzech kolejnych latach, w województwie pomorskim.

Wykres 1. Liczba zakładów pracy skontrolowanych w roku 2024 z uwzględnieniem liczby zatrudnionych pracowników

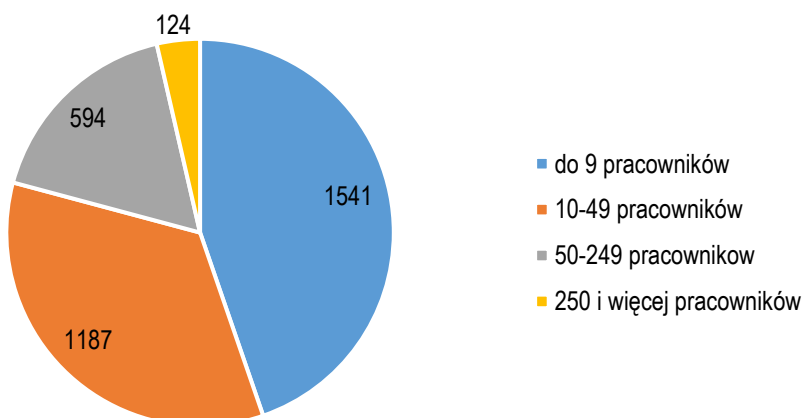


Tabela 1. Analiza nadzoru nad warunkami pracy w województwie pomorskim w latach 2022-2024

Rok	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba skontrolowanych zakładów pracy	Liczba decyzji	Liczba decyzji ustalających opłatę
2024	3855	3446	601	597
2023	3737	3223	703	623
2022	2657	2335	437	401

W obiektach objętych nadzorem nadal obserwuje się szereg uchybień, dotyczących podstawowych obowiązków, jakie nakłada na pracodawców Kodeks Pracy i akty wykonawcze do Kodeksu Pracy. Do najczęściej stwierdzanych w czasie kontroli uchybień należą:

- brak aktualnych badań czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- brak kart badań i pomiarów oraz rejestrów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego na poszczególnych stanowiskach pracy,
- brak aktualnych zaświadczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na poszczególnych stanowiskach,
- brak stanowiskowych instrukcji BHP,
- brak aktualnego spisu substancji i mieszanin chemicznych,
- brak kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- karty charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych niezgodne z przepisami,
- przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia,
- nieprawidłowy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń pracy,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

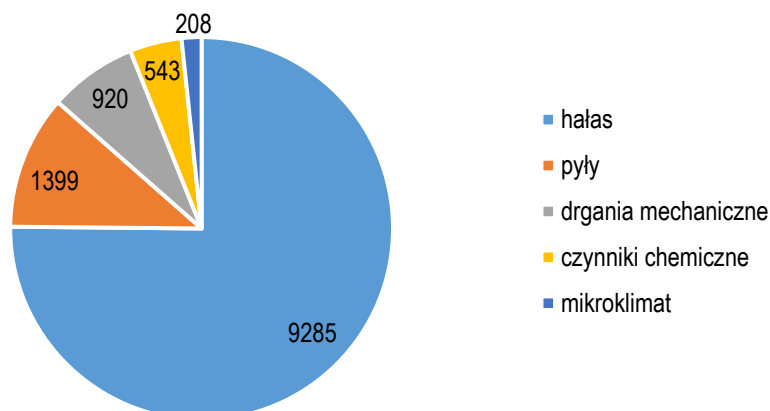
Z analizy narażenia zawodowego wynika, że 12 355 pracowników było zatrudnionych w szkodliwych warunkach pracy, to znaczy w warunkach, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy (NDS – Najwyższe Dopuszczalne Stężenie i NDN – Najwyższe Dopuszczalne Natężenie). Należy przy tym zaznaczyć, iż w wielu przypadkach pracownicy wykonywali pracę w przekroczeniach normatywów higienicznych kilku czynników szkodliwych jednocześnie.

Narażenie na poszczególne grupy czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, dla których stwierdzono stężenia i natężenia przekraczające normatywy higieniczne, przedstawiało się następująco:

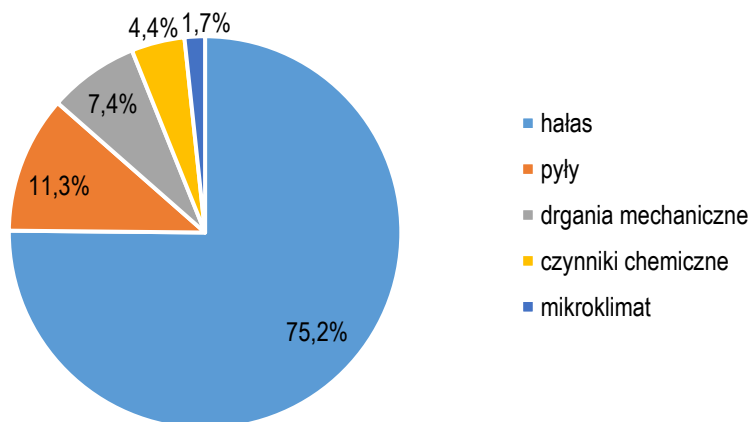
- hałas – 9285 pracowników (75,2%),
- pyły – 1399 pracowników (11,3%),
- drgania mechaniczne (o działaniu ogólnym na organizm człowieka oraz działające przez kończyny górne) – 920 pracowników (7,4%),
- czynniki chemiczne – 543 pracowników (4,4%),
- mikroklimat (gorący i zimny) – 208 pracowników (1,7%).

Liczbę pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych oraz udział procentowy czynników szkodliwych, które występowały na stanowiskach pracy w stężeniach/natężeniach przekraczających normatywy higieniczne w województwie pomorskim w 2024 roku przedstawiono na poniższych wykresach.

Wykres 2. Liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych w województwie pomorskim w 2024 roku



Wykres 3. Udział procentowy czynników szkodliwych, które występowały na stanowiskach pracy w stężeniach/natężeniach przekraczających normatywy higieniczne w województwie pomorskim w 2024 roku



W przypadku najczęściej występujących przekroczeń NDN i NDS czynników szkodliwych, czyli hałasu i pyłów, wyeliminowanie przekroczeń jest często niemożliwe ze względów technicznych. W takim przypadku egzekwuje się stosowanie odpowiednich rozwiązań organizacyjnych, ograniczających narażenie pracowników, właściwej profilaktyki medycznej oraz odpowiednich środków ochrony indywidualnej, dostosowanych do rodzaju zagrożeń. Dominującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy województwa pomorskiego pozostaje nadal ponadnormatywny hałas.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 36 decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych. Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w województwie pomorskim w 2024 roku przedstawiono w Tabeli 2.

Tabela 2. Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w województwie pomorskim w 2024 roku

PSSE/WSSE (I instancja)	Liczba zakładów pracy w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN w roku 2024	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach (dotyczy wszystkich zakładów pracy znajdujących się w ewidencji)				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w 2024 roku
		NDS/NDN (ogółem - pracownik liczony jeden raz niezależnie od liczby czynników)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
Bytów	49	1364	52	116	1196	0
Chojnice	7	98	4	0	94	0
Człuchów	16	719	25	17	679	6
Gdańsk	29	686	31	45	650	3
Gdynia	11	155	21	17	131	0
GSSE Gdynia	104	4735	291	1012	3773	0
Kartuzy	21	439	26	24	434	2
Kościerzyna	24	516	0	19	511	4
Kwidzyn	21	1037	15	16	1006	4
Lębork	19	415	0	0	405	1
Malbork	21	243	2	4	237	1
Nowy Dwór Gdański	2	19	8	5	6	1
Pruszcz Gdański	6	335	6	9	320	0
Puck	7	136	0	0	136	1
Słupsk	24	1147	26	46	1147	4
Sopot	3	56	12	2	54	0
Starogard Gdański	18	721	0	2	293	1
Tczew	16	197	10	17	183	2
Wejherowo	23	994	14	48	933	6
WSSE Gdańsk (I instancja)	0	0	0	0	0	0
Razem	421	14012	543	1399	12188	36

Analiza chorób zawodowych stwierdzonych w województwie pomorskim w 2024 roku

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych w województwie pomorskim

W 2024 roku przeprowadzono ogółem 274 postępowania w sprawie chorób zawodowych, w tym odbyło się 61 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających. Stwierdzono 58 przypadków chorób zawodowych. W porównaniu z rokiem 2023 (78 przypadków), liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku sprawozdawczym zmniejszyła się o 20 przypadków. Liczba najczęściej występujących chorób zawodowych (z podziałem na poszczególne jednostki chorobowe) w województwie pomorskim w latach 2015 – 2024 została przedstawiona w Tabeli 3. Natomiast liczba stwierdzanych przypadków chorób zawodowych w województwie pomorskim w latach 2005 – 2024 przedstawiona została na Wykresie 4.

Wykres 4. Liczba stwierdzanych przypadków chorób zawodowych w województwie pomorskim w latach 2005 – 2024

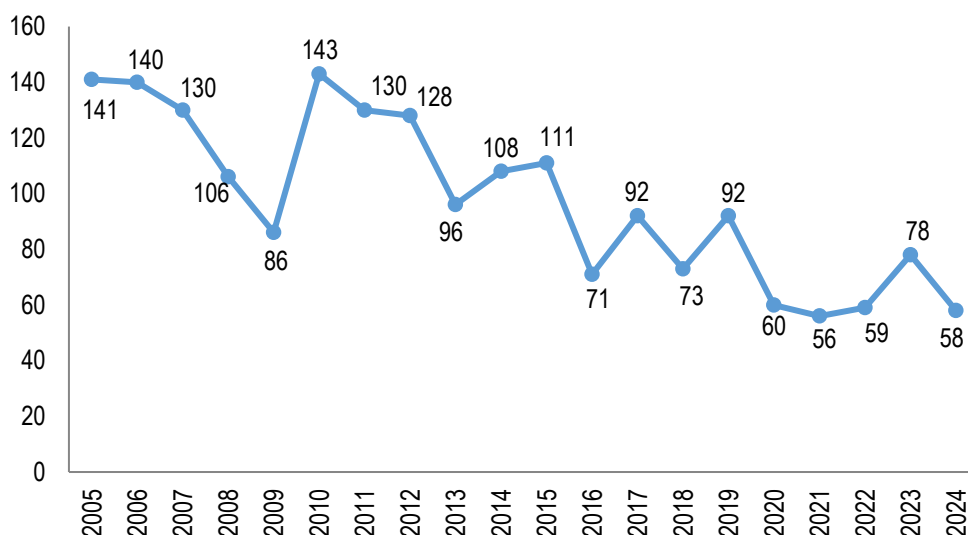


Tabela 3. Liczba najczęściej występujących chorób zawodowych w województwie pomorskim w latach 2015 – 2024

Nazwa i pozycja choroby zawodowej	Liczba przypadków									
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu (poz. 4)	8	1	9	3	3	1	3	0	6	2
Astma oskrzelowa (poz. 6)	3	8	4	4	4	3	0	1	0	0

Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym (poz. 15)	4	2	6	7	8	5	7	6	9	11
Nowotwory złośliwe (poz. 17)	6	5	8	2	8	5	0	1	2	4
Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy (poz. 19)	2	6	5	0	4	2	6	5	5	5
Przewlekłe choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy (poz. 20)	9	8	8	10	12	11	9	7	20	14
Zawodowe uszkodzenie słuchu (poz. 21)	32	12	8	15	13	11	5	11	8	3
Choroby zakaźne albo pasożytnicze (poz. 26)	37	22	37	28	37	17	19	20	22	14

W roku sprawozdawczym najwięcej chorób zawodowych stwierdzono na terenie objętym nadzorem przez następujących Państwowych Inspektorów Sanitarnych:

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdańsku (13 przypadków),
- Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Gdyni (10 przypadków),
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytowie, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pruszczu Gdańskim po 5 przypadków (15 przypadków łącznie).

Choroby zawodowe stwierdzone na terenie działania wyżej wymienionych Państwowych Inspektorów Sanitarnych (38 przypadków) stanowią 65,5 % wszystkich chorób zawodowych stwierdzonych w województwie pomorskim w 2024 roku.

Choroby zawodowe najczęściej występujące na terenie województwa pomorskiego w 2024 roku

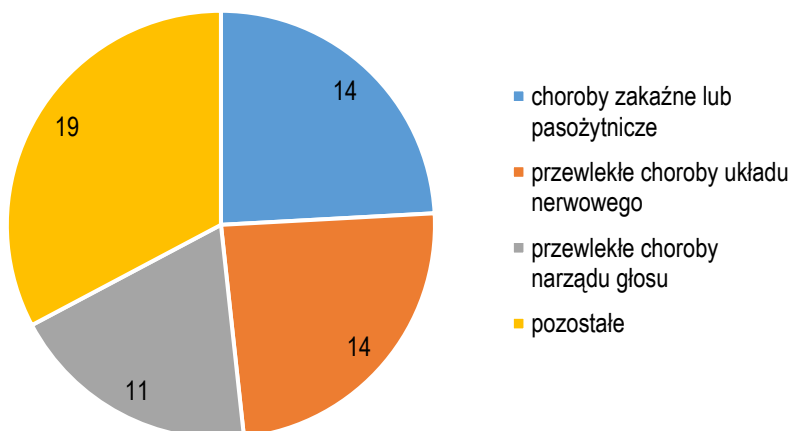
W strukturze zapadalności na choroby zawodowe w roku 2024 najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi były następujące jednostki chorobowe:

- zawodowe choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (14 przypadków – 24,1% wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych),
- przewlekłe choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy (14 przypadków – 24,1% wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych),

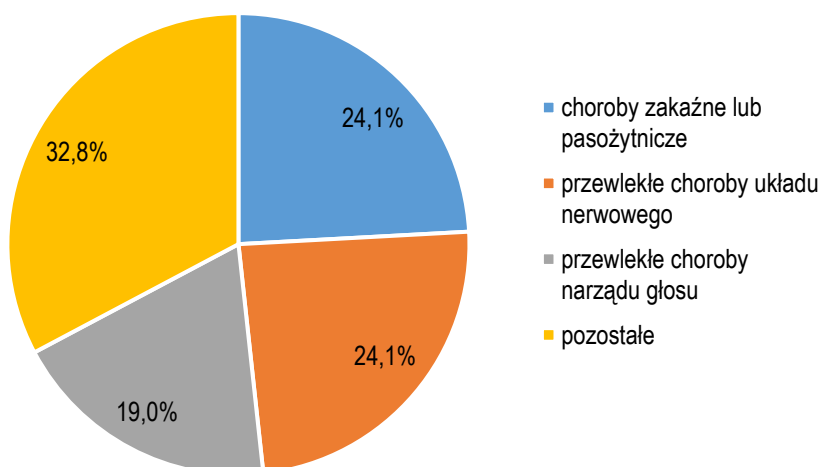
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym (11 przypadków – 19,0% wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych).

Najczęściej stwierdzane choroby zawodowe oraz ich udział procentowy w 2024 roku przedstawione zostały na poniższych wykresach.

Wykres 5. Najczęściej stwierdzane choroby zawodowe w 2024 roku



Wykres 6. Udział procentowy najczęściej stwierdzanych chorób zawodowych w 2024 roku



W roku 2024 choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa stanowiły największy procent wśród chorób zawodowych – 24,1% podobnie jak w roku 2023, gdy ich procent wśród chorób zawodowych wyniósł 28,2%. W tabeli 4 przedstawiono

najczęściej występujące choroby zawodowe, w trzech kolejnych latach, w województwie pomorskim.

Tabela 4. Analiza najczęściej występujących chorób zawodowych w województwie pomorskim w latach 2022-2024

Rok	Choroby zawodowe o najwyższym wskaźniku zapadalności					
	zawodowe choroby zakaźne lub pasożytnicze		przewlekłe choroby układu nerwowego		przewlekłe choroby narządu głosu	
	liczba przypadków	udział procentowy	liczba przypadków	udział procentowy	liczba przypadków	udział procentowy
2024	14	24,1	14	24,1	11	19
2023	22	28,2	20	25,6	9	11,5
2022	20	33,9	7	11,9	6	10,2

Zawodowe choroby zakaźne lub pasożytnicze

W roku 2024 stwierdzono 14 przypadków zawodowych chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw. Natomiast w roku 2023 stwierdzono 22 przypadki zawodowych chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw. Zanotowano spadek liczby chorób zawodowych tej grupy o 8 przypadków. Dominującym schorzeniem wśród zawodowych chorób zakaźnych lub pasożytniczych była borelioza (10 przypadków) i COVID-19 (3 przypadki). Stanowią one 93% wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych w tej grupie. W tabeli 5 przedstawiono analizę zawodowych chorób zakaźnych i pasożytniczych stwierdzonych, w trzech kolejnych latach, w województwie pomorskim.

Tabela 5. Analiza zawodowych chorób zakaźnych i pasożytniczych stwierdzonych w województwie pomorskim w latach 2022-2024

Rok	WZW typu B	WZW typu C	WZW typu B i C	gruźlica	inne			razem
					borelioza	bruceloza	pozostałe	
2024	1	0	0	0	10	0	3 (COVID-19)	14
2023	1	0	0	0	16	0	5 (COVID-19)	22
2022	0	0	0	1	9	0	10 (9 przypadków COVID-19, 1 przypadek legionellozy)	20

Analiza nadzoru bieżącego w województwie pomorskim w 2024 roku

Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w województwie pomorskim w 2024 roku

W roku 2024 nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy pełniono zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2024 roku w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy (Dz. U. z 2024 r., poz. 1126).

W roku sprawozdawczym, na terenie województwa pomorskiego skontrolowano 605 zakładów pracy, w których występowały czynniki rakotwórcze i mutagenne. W bezpośrednim kontakcie z ww. czynnikami w skontrolowanych zakładach zatrudnionych było 8558 osób. W omawianej grupie zakładów przeprowadzono 658 kontroli i wydano 103 decyzje dotyczące poprawy warunków pracy.

Analizując informacje o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym, które nadsyłali pracodawcy za rok 2023, nadal obserwuje się brak spójności danych zawartych w tych informacjach z informacjami znajdującymi się w dokumentacji Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Związane jest to z małą świadomością pracodawców o istniejącym ryzyku zawodowym.

Nadal stwierdza się brak rejestrów – rejestrów prac oraz pracowników narażonych na działanie ww. czynników, jak również brak poinformowania Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ww. czynnikach. W związku ze zmianą przepisów w przedmiotowym zakresie, która nastąpiła w 2024 roku, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego podczas kontroli realizowały działania edukacyjno-informacyjne wśród pracodawców, w szczególności w odniesieniu do obowiązków wynikających z występowania w środowisku pracy czynników reprotoksycznych. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w województwie pomorskim w 2024 roku przedstawione zostały w Tabeli 6.

Tabela 6. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w województwie pomorskim w 2024 roku

PSSE/GSSE WSSE (I instancja)	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze			Liczba kontroli	Liczba wydanych decyzji
		ogółem	kobiet	mężczyzn		
Bytów	49	967	131	836	55	2
Chojnice	16	680	180	500	16	2
Człuchów	36	510	46	464	40	11
Gdańsk	126	941	127	814	144	16
Gdynia	32	683	433	250	32	1
GSSE Gdynia	0	0	0	0	0	0
Kartuzy	33	373	34	339	34	12
Kościerzyna	38	721	253	468	50	15
Kwidzyn	36	409	155	254	38	6
Lębork	16	172	8	164	16	7
Malbork	31	588	310	278	32	1
Nowy Dwór Gdański	17	258	47	211	23	4
Pruszcz Gdański	13	82	24	58	13	8
Puck	9	102	19	83	9	0
Słupsk	20	570	364	206	20	1
Sopot	2	58	26	32	2	0
Starogard Gdański	30	340	25	315	30	3
Tczew	36	599	148	451	36	4
Wejherowo	48	337	41	296	51	10
WSSE Gdańsk (I instancja)	17	168	130	38	17	0
Razem	605	8558	2501	6057	658	103

Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi oraz mikroorganizmami i organizmami genetycznie modyfikowanymi w województwie pomorskim w 2024 roku

W roku sprawozdawczym na terenie województwa pomorskiego zewidencjonowano 3537 zakładów pracy, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne. Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wyniosła 34 614 osób. W 2024 roku na obszarze województwa pomorskiego przeprowadzono 984 kontrole w 946 zakładach pracy, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne. W 59 przypadkach stwierdzono uchybienia higieniczno-sanitarne w następującym zakresie:

- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 i 4 grupy zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 i 4 grupy zagrożenia,
- brak oceny ryzyka zawodowego dotyczącego szkodliwych czynników biologicznych,
- brak odpowiednich procedur i instrukcji,
- brak szkoleń pracowników.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 35 decyzji nakazujących poprawę warunków pracy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli w ramach nadzoru nad GMM i GMO zgodnie z ustawą z dnia 22 czerwca 2001 roku o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz. U. z 2022 r., poz. 546). Wydano 9 pozytywnych opinii w formie postanowień na prowadzenie zakładu inżynierii genetycznej.

Informacja z zakresu nadzoru nad podmiotami leczniczymi w 2024 roku

Pracownicy realizujący zadania z zakresu Higieny Pracy sprawowali nadzór nad warunkami pracy w podmiotach leczniczych, które znajdują się na terenie podległym właściwym Państwowym Inspektorom Sanitarnym, w tym nadzór nad zakładami pracy stosującymi cytostatyki. W roku sprawozdawczym na terenie województwa pomorskiego zewidencjonowano 818 zakładów pracy należących do grupy podmiotów wykonujących działalność leczniczą – przeprowadzono 288 kontroli w 253 podmiotach leczniczych. W skontrolowanych zakładach pracy było zatrudnionych 18 655 pracowników. W 15 przypadkach stwierdzono uchybienia higieniczno-sanitarne. W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 13 decyzji nakazujących poprawę warunków pracy.

W roku sprawozdawczym na terenie województwa pomorskiego zewidencjonowano 13 zakładów pracy stosujących cytostatyki. W 2024 roku na obszarze województwa pomorskiego przeprowadzono 10 kontroli w zakładach, w których zatrudnionych było 176 osób pracujących z lekami cytostatycznymi.

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

Instytut Medycyny Pracy w Łodzi – przekazywanie wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych przeprowadzanych na stanowiskach pracy w zakładach oraz informacji na temat narażenia zawodowego pracowników w związku ze zgłoszeniem podejrzenia choroby zawodowej.

Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Gdańsku – przeprowadzanie ocen narażenia zawodowego, koniecznych w realizacji procedury orzeczniczej w sprawach chorób zawodowych na prośbę lekarzy orzeczników.

Państwowa Inspekcja Pracy – wymiana informacji dotyczących liczby i rodzaju stwierdzonych chorób zawodowych w zakładach pracy, przekazywanie informacji dotyczących zgłoszonej interwencji zgodnie z właściwością rzeczową.

Organy Samorządu Terytorialnego - przekazywanie informacji o stanie sanitarnym powiatów w zakresie bhp, warunków zdrowotnych środowiska pracy; współpraca dotycząca m. in. działań związanych z bezpiecznym usuwaniem wyrobów zawierających azbest.

Zakład Ubezpieczeń Społecznych, Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego – współpraca w ramach postępowań w sprawach chorób zawodowych.

Promocja zdrowia

Rozpowszechniano informacje dotyczące zmian wprowadzonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2024 roku w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy (Dz. U. z 2024 r., poz. 1126), które miały na celu pogłębianie wiedzy o zagrożeniach związanych z narażeniem na działanie czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych w miejscu pracy, budowania świadomości ryzyka wynikającego z procesu pracy, a także pogłębianie znajomości obowiązujących przepisów prawnych - w tym zmiany obowiązującego druku Informacji dla pracodawców. Przypomniano, iż zgodnie z obowiązującymi przepisami prace w narażeniu na substancje lub mieszaniny o działaniu reprotoksycznym są wzbronione dla kobiet w ciąży, kobiet karmiących piersią oraz dla młodocianych.

Realizowano „Narodowy Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”. Upowszechniano i kontynuowano działania związane z propagowaniem zdrowego miejsca pracy bez dymu tytoniowego; podczas kontroli zbierano informacje na temat realizacji zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych w miejscu pracy, a także prawidłowego oznakowania słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz palenia papierosów elektronicznych.

Informowano pracodawców o nowoczesnych metodach ochrony pracowników przed hałasem w środowisku pracy. Zachęcano do stosowania aplikacji wspomagającej dobór ochronników słuchu na określonym stanowisku pracy,

opracowanej przez Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy. Przekazywano wytyczne dotyczące prawidłowego umieszczania wkładek przeciwhałasowych w przewodzie słuchowym.

Informowano o prowadzonych przez Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy kampaniach z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: ogólnopolskiej kampanii społecznej na rzecz zapobiegania chorobom układu krążenia wśród pracowników „Serce do pracy” oraz realizowanej w ramach „Rządowego Programu Poprawy Bezpieczeństwa i Warunków Pracy” kampanii informacyjnej „Chroń siebie i innych – Noś półmaskę”, dotyczącej właściwego stosowania filtrującego sprzętu ochrony układu oddechowego w środowisku pracy i życia.

Rozpowszechniano informacje o kampanii prowadzonej przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA) na lata 2023-2025, która jest kampanią na rzecz zdrowego miejsca pracy pt. „Bezpieczna i zdrowa praca w epoce cyfrowej”. Celem kampanii jest podniesienie świadomości na temat wpływu nowych technologii cyfrowych na pracę i miejsca pracy oraz wyzwań i możliwości w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Rozpowszechniano informacje na temat projektu PARC (Partnerstwo na rzecz oceny ryzyka związanego z chemikaliami) dotyczącego analizy narażenia na blisko 100 substancji chemicznych, uznanych w Unii Europejskiej jako substancje priorytetowe oraz określenia skutków tego narażenia.

Informowano przedsiębiorców o kampanii „Przyszłość bez azbestu” dotyczącej stanu realizacji Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032, bezpieczeństwa i higieny pracy podczas usuwania wyrobów zawierających azbest oraz projektu ustawy o wyrobach zawierających azbest.

Rozmawiano z pracodawcami i przypomniano o bezwzględnym zachowywaniu obowiązku stosowania przez pracowników odpowiednio dostosowanych do danego stanowiska pracy środków ochrony indywidualnej, w celu profilaktyki ochrony zdrowia.

Informowano pracodawców o możliwości wdrażania dostępnych szczepień ochronnych w zakładach pracy, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Pozostawiano materiały informacyjno-edukacyjne m. in. na temat WZW typu B.

Upowszechniano zagadnienia związane z występowaniem radonu w miejscu pracy oraz jego wpływu na zdrowie ludzi.

Przypominano pracodawcom o procedurze dotyczącej zgłaszania podejrzeń chorób zawodowych.

Azbest – warunki pracy

Informacje dotyczące warunków pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest w województwie pomorskim w 2024 roku przedstawione zostały w Tabeli 7.

Tabela 7. Tabelaryczne zestawienie danych dotyczących azbestu

Lp.	Informacja	Dane
1.	Liczba zgłoszeń do PIS prac polegających na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest	177
2.	Liczba skontrolowanych miejsc wskazanych w zgłoszeniu do PIS prac polegających na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest	42
3.	Liczba miejsc które nie zostały skontrolowane pomimo dokonanego zgłoszenia do PIS*	251*
4.	Liczba firm zajmujących się usuwaniem/ zabezpieczaniem/ transportem wyrobów zawierających azbest, posiadających siedzibę na terenie działania właściwego PPIS	58
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli w siedzibach tych firm	16
6.	Liczba skontrolowanych firm zajmujących się usuwaniem/ zabezpieczaniem/ transportem wyrobów zawierających azbest	39
7.	Liczba przeprowadzonych kontroli w trakcie prac powodujących kontakt z azbestem (ogółem),	45
w tym:		
a)	polegających na zabezpieczaniu wyrobów zawierających azbest	41
b)	polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest	45
c)	polegających na transporcie wyrobów zawierających azbest	20
d)	podczas innych prac powodujących kontakt z azbestem	0
8.	Liczba skontrolowanych firm posiadających aktualne badania i pomiary stężenia azbestu podczas wykonywanych prac powodujących kontakt z azbestem	4
9.	Liczba skontrolowanych firm, w których stwierdzono przekroczenie wartości najwyższego dopuszczalnego stężeń azbestu	0
10.	Liczba wydanych decyzji o naruszeniu przepisów dotyczących warunków pracy w kontakcie	0
11.	Liczba pracowników zatrudnionych przy zabezpieczaniu /usuwaniu/ transporcie/innych	153

Lp.	Informacja	Dane
12.	Rodzaj wyrobów zawierających azbest podlegających zabezpieczeniu/usunięciu	pokrycia dachowe, rury azbestowo- cementowe, plyty elewacyjne
Liczba firm zajmujących się zabezpieczaniem/usuwaniem wyrobów zawierających azbest, w których stwierdzono brak:		
13.	Zezwolenia, pozwolenia, decyzje zatwierdzenia programu gospodarowania odpadami niebezpiecznymi	0
14.	Przeszkolenia przez uprawnioną instytucję pracowników i osób kierujących lub nadzorujących usuwanie wyrobów zawierających azbest w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego postępowania z wyrobami zawierającymi azbest	0
15.	Planu prac usuwania wyrobów zawierających azbest	0
16.	Wyposażenia pracowników w odpowiednią odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosownie do rodzaju i stopnia narażenia	0
17.	Oznaczenia strefy, w której prowadzona są prace związane z zabezpieczaniem/usuwaniem wyrobów zawierających azbest	0
18.	Oceny i udokumentowania ryzyka zawodowego	0
19.	Rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym	0
20.	Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym	0
21.	Przekazania do właściwego PWIS informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym	0
22.	Przestrzegania zakazu spożywania posiłków, picia napojów i palenia tytoniu, przechowywania rzeczy osobistych w miejscu wykonywania prac, w których występuje narażenie na azbest	0
23.	Aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku	0

**Różnice między ilością zgłoszeń, a ilością obiektów skontrolowanych - nie wszystkie prace demontażowe doszły do skutku; wpływały zgłoszenia obejmujące jedynie usługi odbioru i transportu lub wyłącznie transportu albo zgłoszenia wpływały po rozbiórce; z uwagi na mały zakres prac, w czasie rozpoczęcia wizji rozbiórka była już zakończona; prace prowadzone na terenie zakładu przemysłowego w niebezpiecznej strefie; demontaż wykonywany był przez osoby prowadzące własną działalność gospodarczą, które nie zatrudniają pracowników*

Najczęściej stwierdzane uchybienia/nieprawidłowości sanitarno-higieniczne, związane z narażeniem pracowników na azbest:

- Brak nieprawidłowości w 2024 roku.

Liczba i rodzaj chorób zawodowych stwierdzonych w 2024 roku w wyniku narażenia pracowników na azbest

W 2024 roku stwierdzono 1 przypadek choroby zawodowej powstałej w wyniku narażenia pracownika na azbest - pylice płuc: pylica azbestowa.

ODDZIAŁ NADZORU NAD CHEMIKALIAMI

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, środkami zastępczymi oraz produktami kosmetycznymi

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 w województwie pomorskim w 2024 roku

W roku sprawozdawczym na terenie województwa pomorskiego zewidencjonowano 5364 obiekty, w których stosowano substancje chemiczne i ich mieszaniny w prowadzonej przez siebie działalności przemysłowej lub działalności zawodowej. Ponadto zewidencjonowano 28 producentów, 17 importerów substancji chemicznych i ich mieszanin spoza krajów UE oraz 965 dystrybutorów. Jednocześnie zewidencjonowano 705 podmiotów, które wprowadzają do obrotu produkty biobójcze oraz 77 wprowadzających do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3.

Przeprowadzono 1415 kontroli u stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w prowadzonej przez siebie działalności przemysłowej lub działalności zawodowej, w celu dokonania oceny prawidłowości przestrzegania przepisów *Ustawy z dnia 25 lutego 2011 roku o substancjach chemicznych i ich mieszaninach* (Dz. U. z 2022 r., poz. 1816) oraz rozporządzenia REACH i CLP, a także 312 kontroli podmiotów wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny. Liczba kontroli podczas których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wyniosła 130. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano ogółem 108 decyzji administracyjnych.

Przeprowadzono 428 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi (zarówno u wprowadzających do obrotu, jak i stosujących) – wydano 12 decyzji administracyjnych w tym zakresie. Oprócz tego przeprowadzono 103 kontrole w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie wydano decyzji administracyjnych.

Do najczęściej stwierdzanych w czasie kontroli uchybień dotyczących substancji chemicznych i mieszanin stwarzających zagrożenie oraz produktów biobójczych, należą:

- brak spisu substancji i mieszanin chemicznych,
- brak kart charakterystyki,
- nieprawidłowe karty charakterystyki,
- nieprawidłowe oznakowanie substancji i mieszanin chemicznych,
- wprowadzanie produktów biobójczych, bez wymaganego pozwolenia,
- wprowadzanie produktów biobójczych, w opakowaniach niewłaściwie oznakowanych.

Tabela 1. Liczba kontroli i wydanych decyzji administracyjnych z zakresu nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i prekursorami narkotyków w latach 2021-2024

	2021	2022	2023	2024
Liczba kontroli (substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący i wprowadzający do obrotu)	840	1172	1677	1727
Liczba decyzji (substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący i wprowadzający do obrotu)	98	81	149	108
Liczba kontroli (produkty biobójcze)	309	230	494	428
Liczba decyzji (produkty biobójcze)	22	17	10	12
Liczba kontroli (prekursory narkotyków)	52	58	116	103
Liczba decyzji (prekursory narkotyków)	0	0	0	0

Nadzór nad przestrzeganiem ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego nie funkcjonowały stacjonarne punkty sprzedaży, w których wprowadzano do obrotu środki zastępcze tzw. „dopalacze”. W minionym roku w województwie pomorskim przeprowadzono 64 kontrole sanitarne, w czasie których nie stwierdzono wytwarzania ani wprowadzania do obrotu produktów, co do których zachodziło podejrzenie, że stanowią środki zastępcze.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w ramach realizacji porozumień o współpracy w zakresie środków zastępczych tj. porozumienia zawartego w dniu 26 listopada 2018 roku pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Komendantem Głównym Policji, Szefem Krajowej Administracji Skarbowej, Prokuratorem Krajowym, Komendantem Głównym Straży Granicznej i Głównym Inspektorem Farmaceutycznym oraz porozumienia z dnia 28 marca 2019 roku zawartego pomiędzy Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Dyrektorem Izby Administracji Skarbowej w Gdańsku, nie otrzymały w 2024 roku od innych organów informacji o zabezpieczeniu środków zastępczych u osób fizycznych na terenie województwa pomorskiego.

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa pomorskiego kontynuowały postępowania, które rozpoczęły się w latach ubiegłych. W ramach prowadzonych działań nadzorowych wydano 3 decyzje administracyjne

dotyczące m.in. rozłożenia na raty kary pieniężnej, czy umorzenia postępowania z uwagi na brak znamion wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W 2024 roku wyegzekwowano kwotę o łącznej wysokości 50 157,18 zł od osób fizycznych, na które w latach ubiegłych nałożono kary pieniężne za złamanie zakazu wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Ponadto organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku prowadziły nadzór nad trzema przedsiębiorcami, którzy w działalności zawodowej wykorzystywali w sposób legalny nowe substancje psychoaktywne, po uzyskaniu zezwolenia Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych. Łącznie u takich przedsiębiorców przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w trakcie których nie wykazano żadnych nieprawidłowości.

Tabela 2. Porównanie działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi w latach 2021-2024

	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	Rok 2024
Liczba zabezpieczonych środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych [kg]	0,002	0,049	0,044	0
Liczba wpływających spraw	1	0	0	0
Liczba kontroli środki zastępcze	0	31	62	64
Liczba wydanych decyzji administracyjnych	49	63	5	3
Liczba wydanych decyzji nakładających karę pieniężną	1	0	0	0
Kwota nałożonych kar pieniężnych [zł]	20 000	0	0	0
Liczba decyzji z art. 44c ust. 1 Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	1	1	0
Liczba pobranych próbek	0	4	0	6
Liczba decyzji z art. 44 c ust. 4 Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	40	57	0	0
Liczba kontroli nowe substancje psychoaktywne – legalne posiadanie / wprowadzanie po uzyskaniu zezwolenia	0	1	3	5

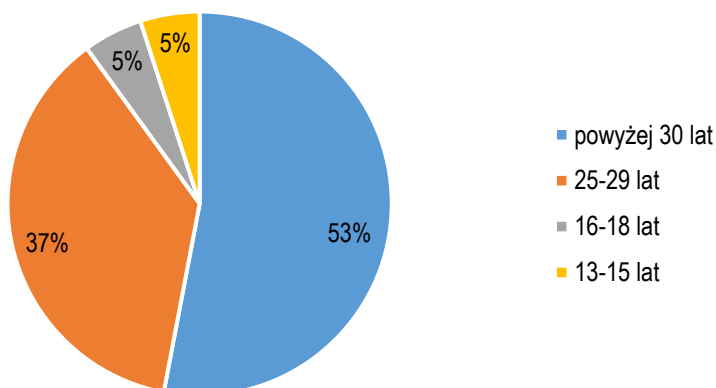
Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny kontynuował monitorowanie liczby przypadków zatruć, podejrzeń zatruć oraz zgonów spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi na terenie województwa pomorskiego, uzyskując za pośrednictwem Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych od podmiotów leczniczych, informacje o 19 przypadkach podejrzeń zatruć. W 2024 roku w województwie pomorskim nie zgłoszono przypadku śmiertelnego spowodowanego zażyciem środka zastępczego lub nowej substancji psychoaktywnej.

Tabela 3. Porównanie liczby zatruć/podejrzeń zatruć oraz zgonów spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi w latach 2021-2024

	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	Rok 2024
Liczba zatruć/podejrzeń zatruć	16	6	7	19
Liczba zgonów	0	0	0	0

Analiza zgłoszeń z 2024 roku wykazała, że 89% podejrzeń zatruć dotyczyło mężczyzn, a 11% przypadków dotyczyło kobiet. Statystycznie najliczniejszą grupę stanowiły osoby w kategorii wiekowej powyżej 30 lat – 53% i 25-29 lat – 37%, a następnie grupy wiekowe 13-15 lat – 5% i 16-18 lat – 5%. W 2024 roku nie odnotowano zatruć i podejrzeń zatruć w najmłodszej grupie wiekowej 7-12 lat i 19-24 lat.

Wykres 1. Przypadki zatruć/podejrzeń zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi w województwie pomorskim z podziałem na grupy wiekowe w roku 2024



Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych - obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu

W roku 2024 pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa pomorskiego znajdowało się 83 zakłady produkcji kosmetyków. Niektóre z nich to czołowe, znane i rozpoznawalne firmy przemysłu kosmetycznego zajmujące się produkcją kosmetyki białej i kolorowej oraz produkcją kolagenu.

Na terenie województwa pomorskiego działają również mniej znani wytwórcy następujących produktów kosmetycznych - mydła, kosmetyki kolorowe, produkty pielęgnacyjne. Są jednak i takie miejsca jak: powiat bytowski, nowodworski, tczewski, czy miasto Sopot, na terenie których nie jest prowadzona działalność związana z produkcją, wytwarzaniem czy konfekcjonowaniem produktów kosmetycznych.

Z ogólnej liczby zakładów produkcji kosmetyków 83, które w 2024 roku funkcjonowały na terenie województwa pomorskiego, 51 zakładów to zakłady produkująco-konfekcjonujące, 24 zakłady zajmują się wyłącznie procesem konfekcjonowania, a 8 to zakłady produkujące kosmetyki z pominięciem etapu konfekcjonowania. Zestawienie liczby zakładów kosmetycznych działających na terenie województwa pomorskiego w latach 2020-2024 z uwzględnieniem rodzaju prowadzonej działalności przedstawiono w tabeli 4.

Tabela 4. Zestawienie zakładów produkcji i konfekcjonowania produktów kosmetycznych działających w latach 2020-2024

	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	Rok 2024
Liczba zakładów produkująco-konfekcjonujących	47	46	49	74	51
Liczba zakładów produkcji kosmetyków (z pominięciem etapu konfekcjonowania)	2	2	3	9	8
Liczba zakładów konfekcjonujących kosmetyki	5	7	10	17	24

W roku 2024 skontrolowano łącznie 62 zakłady, w tym 35 zakładów produkująco-konfekcjonujących, 20 zakładów konfekcjonujących oraz 7 zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne bez etapu konfekcjonowania.

Podczas przeprowadzonych kontroli oceniano warunki wytwarzania kosmetyków, dokumentację wytwarzanych kosmetyków oraz znakowanie opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych. W skontrolowanym obszarze stwierdzono 1 niezgodność w zakresie warunków wytwarzania, 4 nieprawidłowość w obszarze dokumentacji oraz 3 w obszarze znakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych, co skutkowało wydaniem 5 decyzji administracyjnych oraz 3 decyzji wymierzających karę pieniężną na łączną kwotę 18 000 zł.

W roku sprawozdawczym 2024 skontrolowano 7 zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne z pominięciem etapu konfekcjonowania, pod względem warunków produkcji oraz prawidłowości dokumentacji oraz oceny znakowania opakowań jednostkowych. W kontrolowanym obszarze nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pod nadzorem właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa pomorskiego w roku 2024 znajdowały się 528 obiekty obrotu

kosmetykami, w tym 36 hurtowni oraz 492 sklepów. W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 216 kontroli sanitarnych, z czego 11 kontroli przeprowadzono w hurtowniach a 205 kontroli w sklepach. Podczas kontroli oceniano znakowanie produktów kosmetycznych oferowanych do sprzedaży. W kontrolowanym obszarze stwierdzono nieprawidłowości, co skutkowało wydaniem 22 decyzji administracyjnych oraz 16 decyzji wymierzających karę pieniężną na łączną kwotę 70 000 zł. W tabeli 5 zestawiono liczbę zakładów działających w obszarze produktów kosmetycznych w stosunku do liczby zakładów skontrolowanych w latach 2020-2024.

Tabela 5. Liczba zakładów produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami w stosunku do liczby skontrolowanych zakładów w latach 2020-2024

	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	Rok 2024
Liczba zakładów produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami	326	322	392	552	611
Liczba skontrolowanych zakładów produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami	48	62	143	261	278

W 2024 roku w ramach prowadzonego nadzoru nad produktami kosmetycznymi pobrano w zakładach wytwarzająco-konfekcjonujących i przekazano do badań laboratoryjnych łącznie 20 próbek kosmetyków.

Pobrane kosmetyki zostały poddane badaniom w kierunku czystości mikrobiologicznej (wykrywanie i identyfikacja), względem następujących mikroorganizmów:

- *Staphylococcus aureus*,
- *Pseudomonas aeruginosa*,
- *Candida albicans*
- *Escherichia coli*,
- liczba mezofilnych bakterii tlenowych,
- liczba pleśni i drożdży.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań laboratoryjnych, żaden z kosmetyków nie został zdyskwalifikowany z uwagi na jego czystość mikrobiologiczną. Zestawienie liczby przebadanych próbek produktów kosmetycznych w latach 2020-2024, pobranych, w stosunku do liczby próbek zdyskwalifikowanych, przedstawiono w tabeli 6.

Tabela 6. Liczba próbek produktów kosmetycznych pobranych w stosunku do zdyskwalifikowanych w latach 2020-2024

	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	Rok 2024
Liczba próbek produktów kosmetycznych pobranych w zakładach produkcji oraz w obiektach obrotu produktami kosmetycznymi	47	38	64	9	20
Liczba próbek produktów kosmetycznych niespełniających wymagań	2	1	1	0	0

W 2024 roku w ramach działań związanych z nadzorem nad produktami kosmetycznymi prowadzono m.in. akcję związaną z kontrolą warunków wytwarzania produktów kosmetycznych. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1223/2009 dotyczącym produktów kosmetycznych, aby zapewnić wysoki poziom ochrony zdrowia ludzi, wytwarzanie kosmetyków musi odbywać się zgodnie z dobrą praktyką produkcji (GMP). W powyższym obszarze, upoważnieni przedstawiciele państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych województwa pomorskiego przeprowadzili 28 kontroli, a z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości, wydali 2 decyzje administracyjne. Dodatkowo prowadzono działania mające na celu sprawdzenie dokumentacji produktów kosmetycznych w zakresie wyznaczania współczynnika SPF. Powiatowi Inspektorzy Sanitarni realizowali 15 kontroli w powyższym zakresie, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wskazuje, że na podstawie analizy postępowań administracyjnych prowadzonych przez organy I instancji, na rynku w 2024 roku wciąż można było spotkać produkty kosmetyczne, dla których upłynęła data minimalnej trwałości, czy takie wobec których zastosowane oznakowanie, w tym deklaracje marketingowe i/lub znaki graficzne wykraczały poza definicję produktu kosmetycznego poprzez przypisywanie im właściwości leczniczych.

Podsumowując działania nadzоровe prowadzone w obszarze produktów kosmetycznych w 2024 roku należy wskazać, że właściwi terenowo Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni województwa pomorskiego łącznie wydali 27 nakazujących decyzji administracyjnych oraz 19 decyzji wymierzających kary pieniężne na łączną kwotę 88 000 złotych. Dodatkowo Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wydał 4 decyzje administracyjne oraz 2 postanowienia odmawiające stwierdzenia nieważności decyzji wydanych w I instancji.

Dwie decyzje Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, utrzymujące w mocy decyzje wymierzające kary pieniężne za udostępnianie na rynku produktów bez spełnienia wymogów związanych z oświadczeniami o produkcie kosmetycznym, zostały przez Strony postępowania zaskarżone do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Gdańsku. Sąd administracyjny obie skargi oddalił.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Stan higieniczno-sanitarny placówek nauczania i wychowania na terenie województwa pomorskiego w 2024 roku.

W roku sprawozdawczym pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego skontrolowali 1650 stałych placówek oświatowo-wychowawczych dla dzieci i młodzieży spośród 2942 znajdujących się w ewidencji.

Placówki objęte stałym nadzorem sanitarnym to szkoły wszystkich typów i stopni, żłobki, przedszkola, placówki kształcenia ustawicznego, placówki z pobytem całodobowym, opiekuńczo-wychowawcze, wsparcia dziennego, placówki wychowania pozaszkolnego oraz szkoły wyższe.

Zakres prowadzonego nadzoru obejmował również ocenę stanu sanitarnego i warunków higieniczno-sanitarnych wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

W ramach czynności kontrolnych poddano analizie stan sanitarny placówek oświatowo-wychowawczych pod względem posiadanej infrastruktury, w tym do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji, bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, zaopatrzenia w środki higieny osobistej, dostępności do profilaktycznej opieki medycznej, zapewnienia opieki stomatologicznej, przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, organizacji dożywiania, możliwości pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych, obciążenia uczniów ciężarem tornistrów, dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii, tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, zachowania prawidłowej wentylacji pomieszczeń.

Stan sanitarny i techniczny żłobków i klubów dziecięcych.

Najważniejszą rzeczą przy sprawowaniu opieki nad dziećmi do 3 roku życia jest zapewnienie im bezpieczeństwa i komfortu, zarówno fizycznego jak i psychicznego. Pomieszczenia w placówkach muszą spełnić wszystkie wymagane przepisami standardy oraz zapewnić prawidłowe warunki do odpoczynku w ciągu dnia.

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego funkcjonowało 306 żłobków i 113 klubów dziecięcych, z czego skontrolowanych zostało 331 placówek (czyli 79 %). Do poddanych kontrolom placówek uczęszczało w sumie 9027 dzieci. Spośród skontrolowanych obiektów 8 było w złym stanie higieniczno-sanitarnym (5 żłobków i 3 kluby dziecięce). Pracownicy pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w celu poprawy warunków w żłobkach i klubach dziecięcych wydali 14 decyzji i nałożyli 5 mandatów karnych na kwotę 2400 złotych.

Liczba placówek oferujących opiekę dla najmłodszych dzieci na terenie województwa pomorskiego zwiększyła się o 25 placówek w stosunku do roku 2023.

Tabela 1. Zmiany w infrastrukturze żłobków

Lp.	Rodzaj placówki - żłobki	Ilość
1.	placówki nowo oddane w nowych obiektach	12
2.	nowo otwarte w obiektach istniejących	25
3.	Istniejące przeniesione do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	3
4.	zlikwidowane	19
5.	po remontach generalnych	4
6.	z nowo otwartymi blokami żywienia	4
7.	ze zmodernizowanymi blokami żywienia	0

Stan sanitarny i techniczny placówek wychowania przedszkolnego.

W roku 2024 pracownicy pionu Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolowali 637 przedszkoli, spośród 1161 działających na terenie województwa pomorskiego, co stanowi 54,8%. Poza tym skontrolowane zostały 92 przedszkola funkcjonujące w zespołach szkół oraz 104 inne formy wychowania przedszkolnego. Do przedszkoli tych uczęszczało w sumie 54 518 dzieci. Spośród wszystkich skontrolowanych placówek w 10 odnotowano zastrzeżenia w stosunku do stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego, w 28 zastrzeżenia dotyczące stanu higieniczno-sanitarnego, a 7 placówek funkcjonowało w obiektach w złym stanie technicznym. We wszystkich przedszkolach zachowano standardy dostępności do urządzeń sanitarnych. W ramach nadzoru nad przedszkolami przeprowadzono łącznie 776 kontroli. Na poprawę warunków w przedszkolach funkcjonujących samodzielnie wydanych zostało 68 decyzji oraz nałożono 17 mandatów karnych na kwotę 7700 złotych.

Liczba placówek przedszkolnych na terenie województwa pomorskiego zmniejszyła się o 13 placówek w stosunku do roku 2023.

Tabela 2. Zmiany w infrastrukturze przedszkoli

Lp.	Rodzaj placówki - przedszkola	Ilość
1.	placówki nowo oddane w nowych obiektach	19
2.	nowo otwarte w obiektach istniejących	12
3.	przeniesione do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą	4
4.	zlikwidowane	34
5.	po remontach generalnych	4

8.	z nowo otwartymi blokami żywienia	7
9.	ze zmodernizowanymi blokami żywienia	4

Ergonomia w przedszkolach

W 2024 roku przeprowadzono ocenę mebli przedszkolnych zgodnie z normą PN-EN 1729-1:2007. W ramach sprawowanego nadzoru uwagę zwracano przede wszystkim na dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci, odpowiednie zestawienie mebli, ich oznakowanie oraz stan techniczny i posiadanie certyfikatu. Dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych do wzrostu dzieci w wybranych placówkach. Pomiary przeprowadzono w 423 przedszkolach, gdzie oceniono 21 145 stanowisk w 1096 oddziałach. Nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w 11 placówkach na 229 stanowiskach w 22 oddziałach.

Stan sanitarny i techniczny szkół

W 2024 roku odnotowano 36 placówek, które znajdowały się w złym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym (12 szkół podstawowych, 5 liceów, 2 technika i 17 zespołów szkół różnego typu). Natomiast w budynkach w złym stanie technicznym funkcjonowało 15 placówek (6 szkół podstawowych, 8 zespołów szkół oraz 1 liceum ogólnokształcące). Nieodpowiedni stan higieniczno-sanitarny stwierdzono w 15 placówkach (w 10 szkołach podstawowych i w 5 zespołach szkół).

Decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarnego wydawano najczęściej na zapewnienie właściwych warunków w salach lekcyjnych i innych salach zajęć dla dzieci i młodzieży, ciągów komunikacyjnych oraz szatni, stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury oraz wyposażenia w środki higieniczne.

Tabela 3. Zmiany w infrastrukturze szkół

Lp.	rodzaj	szkoły podstawowe	licea	technika	szkoły zawodowe	zespoły szkół
1.	placówki nowo oddane w nowych obiektach	5	0	0	0	0
2.	nowo otwarte w obiektach istniejących	3	1	2	2	1
3.	przeniesione do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą	4	2	1	1	4
4.	zlikwidowane	8	1	0	0	2
5.	po remontach generalnych	5	0	1	0	3
6.	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	7	0	0	0	1
7.	ze zmodernizowanymi blokami sportowymi	3	1	0	0	5

8.	z nowo otwartymi blokami żywienia	0	0	0	0	0
9.	ze zmodernizowanymi blokami żywienia	4	1	0	0	0

Ponadto w 19 skontrolowanych szkołach nie zachowano standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, w 18 placówkach stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Brak wyposażenia w środki higieny osobistej odnotowano w 2 placówkach (w 1 szkole podstawowej, 1 szkole policealnej), brak bieżącej ciepłej wody w 1 zespole szkół, zaniedbania czystości i porządku w 3 placówkach, a niewłaściwy stan techniczny w 15 obiektach.

Ergonomia w szkołach

W użytkowaniu mebli szkolnych istotne jest stosowanie zasad ergonomii - dostosowanie wymiarów mebli do wzrostu uczniów. W 2024 roku ocenę dostosowania mebli do wzrostu przeprowadzono w 267 szkołach różnego typu, w 1435 oddziałach oceniono 24 962 stanowiska. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach w 35 oddziałach na 504 stanowiskach. Wśród działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów wymienić należy również prowadzenie instruktażu dla dyrektorów szkół i nauczycieli na temat prawidłowego, zgodnego z normą stanowiska pracy ucznia.

Podczas prowadzonych kontroli zwracano także uwagę na przestrzeganie obowiązku wyposażania szkół w bezpieczny sprzęt, odpowiadający wymaganiom norm oraz żądania od producenta lub dostawcy właściwego, udokumentowanego certyfikatem - wyrobu bezpiecznego, dobrej jakości (dotyczy mebli i urządzeń rekreacyjno-sportowych). Obowiązek ten został dopełniony w 506 placówkach, jedynie 3 licea ogólnokształcące miały na wyposażeniu meble nie posiadające odpowiednich certyfikatów.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych w szkołach

Organizacja procesu nauczania ma bardzo duży wpływ na zdrowie ucznia, szczególnie istotnym elementem jest równomierne rozłożenie zajęć oraz prawidłowy wypoczynek. Zgodnie z ust. 4 *Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe* (Dz. U. z 2024 r. poz. 737 t.j.) w 2024 roku poddano analizie tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych w 486 szkołach dla 6172 oddziałów. Nieprawidłowości stwierdzono w 43 placówkach, w 480 oddziałach. Plany lekcji są układane pod kątem higienicznym, nieprzeciążania uczniów i tworzenia jak najbardziej komfortowych warunków nauki w każdym dniu tygodnia. Wskazane jest, aby przerwy pomiędzy lekcjami nie były krótsze niż 10 minut, a jedna dłuższa trwała od 15 do 20 minut. Efektywnym wypoczynkiem dla uczniów po pracy umysłowej i bezruchu na lekcjach jest wypoczynek czynny. Pobyt na świeżym powietrzu połączony z ruchem wpływa na odnowienie sił potrzebnych do sprostania wymaganiom kolejnych zajęć lekcyjnych.

Na terenie województwa pomorskiego w 2024 roku w 73 placówkach prowadzone były zajęcia w systemie dwuzmianowym. Problem ten dotyczył 48 szkół

podstawowych i 25 zespołów szkół. Przyczyną niewłaściwej organizacji pracy uczniów w sposób naruszający zasady higieny pracy były głównie ograniczenia lokalowe z uwagi na zwiększoną liczbę uczniów związaną z intensywnym rozwojem środowiska lokalnego. Zobowiązano dyrektorów szkół do poprawy rozkładu zajęć lekcyjnych oraz wystosowano pisma do organów prowadzących, informując o stwierdzonych uchybieniach. Na terenie mniejszych miejscowości województwa pomorskiego dojazdy dzieci do szkół zapewniają autobusy szkolne bądź autobusy liniowe - dzieci przebywają pod opieką nauczycieli lub innych osób zatrudnionych w tym celu. Rozkłady zajęć lekcyjnych są układane tak, aby uczniowie nie oczekiwali zbyt długo na powrót do domu po zajęciach. Ponadto w szkołach zapewnione są świetlice lub sale lekcyjne dla uczniów oczekujących na autobus.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 2024 roku dokonano oceny warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w placówkach oświatowo-wychowawczych. W wyniku kontroli przeprowadzonych w 545 szkołach różnego typu (z wyłączeniem szkół wyższych) stwierdzono, że 54 szkoły nie miały warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Były to placówki, które nie posiadały żadnego zaplecza sportowego, a zajęcia wychowania fizycznego realizowano na korytarzach, holach lub w innych nieprzeznaczonych do tego celu miejscach. Często uczniowie tych placówek korzystali z bazy sportowej znajdującej się poza placówką.

W 2024 roku poprawiano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, modernizując i oddając do użytku nowe bloki sportowe z pełnym zapleczem sanitarnym. W 10 nadzorowanych placówkach oddano do użytku nowe obiekty sportowe (w 1 przedszkolu, w 7 szkołach podstawowych, w 1 zespole szkół, w 1 szkole wyższej). Spośród skontrolowanych obiektów w 3 szkołach podstawowych, w 1 liceum oraz w 5 zespołach szkół przeprowadzono modernizację bloków sportowych. Podczas kontroli bloków sportowych szczególną uwagę zwracano na problem niewykorzystywania natrysków po zajęciach wychowania fizycznego. Pomimo poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej, uczniowie nadal nie korzystają z nich systematycznie. Z uzyskanych informacji wynika, że uczniowie nie korzystają z natrysków z uwagi na zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne. W niektórych przypadkach, by umożliwić uczniom skorzystanie z prysznicy, skraca się zajęcia wychowania fizycznego. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego stwierdzono, że w 191 placówkach były czynne natryski, a w 124 nieczynne.

Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach oświatowo-wychowawczych

Zapewnienie w placówkach prawidłowych warunków zaplecza sanitarnego i jego wyposażenia jest gwarancją utrzymania czystości i optymalnego stanu zdrowia oraz elementem profilaktyki zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. W 2024 roku skontrolowano ogółem 545 podmiotów różnego typu, oceniając warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym możliwość korzystania z bieżącej ciepłej wody

i środków higieny osobistej, sprawdzono również stan sanitariatów, ich czystość i porządek. W 21 placówkach stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Zaniedbania czystości i porządku potwierdzono w 5 placówkach (w 2 szkołach podstawowych i w 3 zespołach szkół). Brak wyposażenia w środki higieny osobistej odnotowano w 5 placówkach (w 1 szkole podstawowej, w 1 technikum, w 2 liceach i w 1 zespole szkół). Natomiast niewłaściwy stan techniczny sanitariatów stwierdzono w 11 placówkach (w 4 szkołach podstawowych, w 6 zespołach szkół oraz w 1 liceum). Jednym z podstawowych wymogów higienicznych w placówkach pobytu dzieci i młodzieży jest zapewnienie bieżącej ciepłej wody. Wymogu tego nie spełniło 6 placówek (1 zespół szkół, 1 szkoła podstawowa, 1 technikum i 3 licea ogólnokształcące).

Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych nie zostały zachowane w 56 placówkach (w 16 szkołach podstawowych, w 24 zespołach szkół, w 14 liceach, w 1 technikum, oraz w 1 szkole policealnej). Przekroczenie określonych standardów spowodowane jest zbyt dużym naborem uczniów w stosunku do posiadanego zaplecza techniczno-dydaktycznego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi różnego rodzaju działania (zalecenia pokontrolne, decyzje administracyjne) w celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych, w tym również do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania. W województwie pomorskim wydano 19 decyzji oraz nałożono 4 mandaty karne w tym zakresie, na kwotę 1650 zł.

Nadzór nad szkołami wyższymi

W ramach prowadzonego nadzoru w szkołach wyższych skontrolowano 19 uczelni, przeprowadzając kontrole w 23 obiektach. W 1 placówce stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny.

Stan sanitarny placówek z pobytem całodobowym

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego zarejestrowane są 142 placówki całodobowe, w tym:

- 33 domy studenckie;
- 14 burs i internatów;
- 8 młodzieżowych ośrodków wychowawczych i socjoterapii;
- 18 specjalnych ośrodków szkolno-wychowawczych;
- 61 placówek opiekuńczo-wychowawczych;
- 5 domów pomocy społecznej;
- 3 pozostałe placówki z pobytem całodobowym.

Skontrolowano 77 placówek całodobowych. Analizowano stan techniczny budynków i ich wyposażenie oraz ich funkcjonalność, a także warunki bytowe i sanitarnohigieniczne. Nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i higieniczno-sanitarnego stwierdzono w 4 placówkach (w 2 bursach/internatach, w 1 młodzieżowym ośrodku socjoterapii oraz w 1 placówce opiekuńczo-wychowawczej). Łącznie wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 3 na poprawę warunków do utrzymania higieny

osobistej, 3 na poprawę stanu sanitarno-higienicznego oraz wystawiono 1 mandat karny na kwotę 250 zł.

Ocena przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Zgodnie z Ustawą z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U.2024.1162 t.j.) kontrolowano, czy respektowany jest całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych (w tym e-papierosów) na terenie placówek oświatowych. Stwierdzono, że tylko 1 placówka (bursa/internat) nie realizowała przepisów ustawy. Oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia w obiektach były umieszczone w odpowiednio widocznych miejscach.

Nadzór nad preparatami chemicznymi i ich mieszaninami.

W 2024 roku dokonano oceny 207 szkolnych pracowni chemicznych w 545 placówkach. Brak oznakowania bądź oznakowania niezgodnego z przepisami zgodnego odnotowano w 3 szkołach, brak wymaganych kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin występował w 3 placówkach, a brak aktualnego spisu posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin stwierdzono w 2 obiektach.

Zdecydowana większość szkół, które posiadały substancje chemiczne i ich mieszaniny, dopełniły wymagań dotyczących bezpieczeństwa ich stosowania w zakresie prawidłowego przechowywania (w odpowiednich pojemnikach zabezpieczających przed szkodliwym działaniem), oznakowania (opatrzonych etykietami zawierającymi nazwę substancji chemicznej lub mieszaniny tych substancji oraz informującymi o ich niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia działaniu), zabezpieczenia przed dostępem osób niepowołanych. Pracownie chemiczne posiadały aktualne regulaminy oraz instrukcje bhp. Preparaty przeterminowane były sukcesywnie przekazywane do utylizacji.

Temperatura w placówkach oświatowo-wychowawczych

W 2024 roku w 1 placówce (zespół szkół) podczas kontroli stwierdzono zbyt niską temperaturę w salach lekcyjnych. W większości skontrolowanych i nadzorowanych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z ogrzewaniem, w placówkach zapewniono wymaganą temperaturę pomieszczeń tj. dla szkół 18°C a dla żłobków i przedszkoli 20°C. Placówki posiadały ogrzewanie centralne miejskie lub własne gazowe, węglowe, olejowe, elektryczne albo pompę ciepła.

Mikroklimat w salach lekcyjnych(wentylacja/oświetlenie pomieszczeń)

W placówkach opieki nad dziećmi wentylacja jest jednym z najważniejszych aspektów przebywania dzieci w pomieszczeniach. W skontrolowanych w 2024 roku podmiotach brak wentylacji stwierdzono w 11 placówkach (3 szkołach podstawowych,

w 1 niepublicznym przedszkolu, w 3 liceach ogólnokształcących, w 1 specjalnej szkole podstawowej, w 1 bursie szkolnej oraz w 2 zespołach szkół). Problem ten występował w sali dydaktycznej, pomieszczeniach sanitarno-higienicznych, toaletach dla dzieci, sali lekcyjnej, pomieszczeniu siłowni.

Wietrzenie sal lekcyjnych jest jednym z elementów higieny procesów nauczania poprawiającym jego skuteczność. Pomieszczenia wietrzyć należy głównie ze względu na wzrost stężenia dwutlenku węgla, którego nadmierna ilość w powietrzu wdychanym przez nauczycieli i uczniów może prowadzić do zmniejszenia koncentracji i ograniczenia przyswajania wiadomości w trakcie zajęć edukacyjnych. Pomieszczenia, w których odbywają się zajęcia, wietrzy się w czasie każdej przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć. W 2024 roku odnotowano przekroczenie stężenia dwutlenku węgla w 4 placówkach (9 pomieszczeń), oraz w 4 placówkach stałych i podczas 3 turnusów wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży. Wydano zalecenia zwiększenia częstotliwości wietrzenia pomieszczeń. Podjęto decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości oraz decyzje ustalające opłatę.

Zgodnie z normą PN-EN 12464-1:2022-01 - Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy - Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach, w 2024 roku przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia sztucznego przez firmy zewnętrzne w 1 żłobku i w 3 przedszkolach.

Żywnienie dzieci i młodzieży w szkołach

Jednym z głównych czynników środowiskowych warunkujących prawidłowy stan zdrowia dziecka, zdolność uczenia się i równowagę psychofizyczną jest żywienie. Dzieci i młodzież przebywająca poza domem ponad 4 godziny dziennie, powinna mieć możliwość spożycia posiłku. W ramach sprawowanego nadzoru oceniano placówki pod kątem dożywiania dzieci i młodzieży, przygotowywania i wydawania posiłków, organizowania śniadań i podawania napojów.

W 2024 roku skontrolowano 545 szkół i zespołów szkół, 256 placówek przygotowywało posiłki na miejscu, w oparciu o własne bloki żywieniowe, do 152 szkół obiady były dowożone przez firmy cateringowe, a 8 szkół zapewniło wyżywienie poza placówką. Ogółem 416 podmiotów wydawało ciepłe posiłki, w tym 202 wydawały obiady pełne, a 214 posiłki jednodaniowe. Z dożywiania skorzystało łącznie 61 440 uczniów.

Warunki do pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych

Obowiązujące przepisy prawa zapewniają uczniom możliwość pozostawienia w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2022 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (t.j. Dz.U. z 202 r. poz. 1604 z późn. zm.) w 2024 roku kontrolą objęto w tym zakresie 533 placówki (282 szkoły podstawowe, 190 zespołów szkół, 48 liceów, 7 techników, 6 szkół branżowych). W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że

jedynie 3 placówki nie zapewniły uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych, natomiast 389 szkoły zapewniły warunki do pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych, a 144 placówki udostępniły inne miejsca na pozostawianie książek i zeszytów.

Warunki sprawowania profilaktycznej opieki zdrowotnej oraz opieki stomatologicznej

Zgodnie z *Ustawą z dnia 14 grudnia 2016 roku Prawo oświatowe* (Dz. U. z 2024 r. poz. 737) szkoła powinna zapewnić uczniom możliwość korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Profilaktyczną opiekę zdrowotną nad uczniami w szkole sprawują pielęgniarka albo higienistka szkolna, a opiekę stomatologiczną pełni lekarz dentysta.

W 2024 roku przeprowadzono 545 kontroli w szkołach i zespołach szkół posiadających gabinety profilaktycznej opieki nad uczniami. Ustalono, że 407 szkół dysponuje gabinetami profilaktyki, w tym 390 posiada pomieszczenia do własnej dyspozycji, 17 szkół korzysta z nich wspólnie z inną placówką w tym samym obiekcie, natomiast w 93 szkołach opieka zdrowotna zapewniona jest w pomieszczeniach zastępczych. W przypadku 45 placówek uczniowie w ramach profilaktycznej opieki zdrowotnej korzystają z usług pobliskich placówek zdrowia.

Ponadto stwierdzono, że 37 placówek zorganizowało opiekę stomatologiczną w gabinecie na terenie szkoły, 62 w oparciu o dentobus, a 133 podmioty prowadziły gabinet stomatologiczny poza terenem szkoły. Ogółem opiekę stomatologiczną dla dzieci i młodzieży w województwie pomorskim zapewniły 232 placówki oświatowo-wychowawcze.

Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków szkolnych.

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego waga tornistrów powinna wynosić od 10% do 15% masy ciała ucznia. Podczas oceny wykonano dwa rodzaje pomiarów. Jeden to pomiar ciężaru ciała ucznia, drugi to pomiar spakowanego tornistra/plecaka. W 2024 roku pracownicy pionu Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 74 placówkach (54 szkołach podstawowych, 20 zespołach szkół). Badaniem objęto 8487 osób z 462 oddziałów. Przekroczenie ciężaru noszonych plecaków powyżej 15% masy ciała uczniów stwierdzono u 857 uczniów.

Wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży

Zrealizowano ogółem 564 turnusy wypoczynku, w tym 137 turnusów wyjazdowych oraz 427 turnusów dla dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania - wg elektronicznej bazy wypoczynku. W województwie pomorskim ze zorganizowanego wypoczynku skorzystało 15 247 osób.

Podobnie jak co roku podejmowano stosowne działania edukacyjne w trosce o bezpieczny wypoczynek ze szczególnym uwzględnieniem zagrożeń związanych z przebywaniem dzieci i młodzieży na zamrzniętych rzekach, stawach i jeziorach.

Podczas wspólnych kontroli przeprowadzanych z przedstawicielami Policji informowano uczestników wypoczynku o zasadach bezpiecznej zabawy na śniegu i lodzie, bezpieczeństwie w ruchu drogowym oraz potrzebie noszenia odblasków.

Realizowano zagadnienia dotyczące profilaktyki w zakresie m.in.:

- higieny osobistej oraz higieny otoczenia;
- profilaktyki zachorowań na grypę;
- profilaktyki używania substancji psychoaktywnych;
- zapobiegania zatruciom pokarmowym;
- profilaktyki meningokokowej;
- szkodliwości, jaką niesie ze sobą palenie papierosów, w tym papierosów elektronicznych.

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa pomorskiego w ramach nadzoru nad zimowym wypoczynkiem dzieci i młodzieży skontrolowała 76 turnusów wyjazdowych wypoczynku w obiektach hotelowych lub innych, w których świadczone są usługi hotelarskie i obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku oraz 285 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania. W zakresie zadań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w trakcie zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono w województwie pomorskim ogółem 505 kontroli. Ponadto odnotowano 5 przypadków wypadków/urazów, 5 przypadków zachorowań oraz wystawiono 1 mandat karny na kwotę 200 zł.

Wypoczynek letni dzieci i młodzieży

W sezonie letnim 2024 na terenie województwa pomorskiego zorganizowano ogółem 4054 turnusy wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w tym 2210 turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 451 turnusów w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, 128 obozów pod namiotami ze stałą infrastrukturą oraz 118 obozów bez stałej infrastruktury komunalnej - wg elektronicznej bazy wypoczynku. Ponadto zgłoszono 1147 turnusów dla dzieci i młodzieży zorganizowanych w miejscu zamieszkania. Ujawniono 4 tzw. „dzikie turnusy” nie zgłoszone do Kuratorium Oświaty.

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa pomorskiego w ramach nadzoru nad wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży skontrolowała 1157 turnusów, w tym 432 turnusy w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 141 turnusów w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, 133 obozy pod namiotami oraz 451 form wypoczynku w miejscu zamieszkania. W skontrolowanych placówkach wypoczywało ogółem 58 909 uczestników.

W zakresie zadań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną przeprowadzono w województwie pomorskim ogółem 1547 kontroli, w tym 28 kontroli interwencyjnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wypoczynku letniego dzieci i młodzieży na 56 turnusach stwierdzono uchybienia i nieprawidłowości, które dotyczyły braku odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych, braku aktualnej dokumentacji

zdrowotnej personelu, braku apteczki, braku środków do higieny osobistej, braku bieżącej wody, nieodpowiedniej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz uchybień dotyczących jakości wody wykorzystywanej do celów rekreacyjnych, wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową oraz nieprawidłowości w obszarze działalności pionu Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

W czasie trwania akcji letniej odnotowano 69 przypadków zachorowań i 76 wypadków/urazów wśród dzieci. Odnotowano 84 przypadki zatruc pokarmowych wśród uczestników wypoczynku, nałożono 93 decyzje oraz 47 mandatów karnych na kwotę 13 150 zł.

W trakcie letnich wakacji na terenie województwa pomorskiego, podobnie jak w latach ubiegłych, podejmowano działania mające na celu zwiększenie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w miejscach wypoczynku i rekreacji. Propagowano właściwe zachowania w trosce o bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży poprzez dystrybucję materiałów edukacyjnych, ulotek dotyczących bezpiecznego wypoczynku letniego, grzybobrania, bezpieczeństwa kąpieli, szkodliwości palenia tytoniu, zagrożeń związanych z nowymi substancjami psychoaktywnymi. Ponadto przekazywano materiały na temat wszawicy, meningokoków, pneumokoków, HIV/AIDS. Z kierownikami wypoczynku prowadzono instruktaże na temat profilaktyki zdrowotnej, przestrzegania zasad higieny, a także bezpiecznych zachowań uczestników wypoczynku. Podejmowano ścisłą współpracę z Kuratorium Oświaty, przeprowadzano wspólne kontrole, kierowano wystąpienia w zakresie niedopełnienia obowiązku zgłoszenia wypoczynku przez organizatora. We współpracy z organami samorządu lokalnego i Policją prowadzono szeroko zakrojoną działalność informacyjno-edukacyjną.

Podsumowanie

W wyniku prowadzonego w roku sprawozdawczym nadzoru nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży stwierdzono:

1. Zdecydowana większość placówek skontrolowanych w 2024 roku zapewniła dzieciom oraz uczniom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu i nauki.
2. W placówkach szkolnych poprawie ulegają warunki sanitarno-techniczne. Meble i urządzenia sportowe systematycznie wymieniane są na nowe, posiadające wymaganą dokumentację (certyfikaty oraz atesty).
3. Przeprowadzono kontrole turnusów zimowego i letniego wypoczynku. Dzieciom i młodzieży zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki uczestnictwa w zajęciach.
4. Współpraca z dyrektorami placówek nauczania i wychowania nadal oceniana jest pozytywnie.
5. W trosce o bezpieczeństwo dzieci i młodzieży prowadzono wspólne kontrole z pracownikami Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych, Higieny Pracy, Higieny Komunalnej, Oddziału Przeciwepidemicznego, Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, Oświaty

Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oraz z przedstawicielami Kuratorium Oświaty, Policji, Straży Miejskiej. Wydziału Rozwoju Społecznego przy urzędach miast.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W obszarze Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia podejmuje się szereg działań mających na celu:

- upowszechnianie informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi;
- inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia;
- kształtowanie odpowiednich postaw oraz zachowań prozdrowotnych;
- popularyzowanie zasad higieny i zdrowego stylu życia;
- koordynowanie i nadzorowanie działalności oświatowo-zdrowotnej prowadzonej przez placówki nauczania i wychowania;
- pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia.

Służą temu realizowane programy prozdrowotne, akcje i kampanie informacyjno-edukacyjne, szkolenia, narady, konkursy, wystawy oraz informacje upowszechniane za pośrednictwem mediów lokalnych oraz mediów społecznościowych.

Zakres działań programowych i nieprogramowych podejmowanych przez Oddział Promocji Zdrowia w 2024 roku obejmował:

- profilaktykę palenia tytoniu, w tym papierosów elektronicznych,
- profilaktykę antydopalaczową,
- profilaktykę uzależnień,
- profilaktykę HIV/AIDS,
- promowanie aktywnego stylu życia i zasad zbilansowanej diety,
- profilaktykę chorób odkleszczowych,
- profilaktykę czerniaka,
- profilaktykę wad postawy,
- profilaktykę nowotworową,
- profilaktykę chorób układu krążenia,
- profilaktykę chorób zakaźnych i szczepień ochronnych,
- promowanie zasad bezpiecznego wypoczynku,
- profilaktykę zakażeń wirusowym zapaleniem wątroby typu A, B i C,
- profilaktykę wszawicy.

„Podstępne WZW” oraz „Znamie? Znam je!”

Program edukacyjny realizowany przez Fundację „Gwiazda Nadziei”, pod merytorycznym nadzorem Polskiego Towarzystwa Hepatologicznego i patronatem honorowym Głównego Inspektora Sanitarnego, skierowany jest do uczniów klas VII-VIII szkół podstawowych, klas I-III szkół ponadpodstawowych, rodziców i kadry pedagogicznej.

Tabela 1. Program edukacyjny „Podstępne WZW”.

Podstępne WZW	
Cele: - przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażeń HAV, HBV i HCV; - uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki; - pobudzenie do refleksji nad własnymi zachowaniami zdrowotnymi; - kształtowanie prawidłowych zachowań w stosunku do osób zakażonych.	
Liczba szkół ponadpodstawowych	Liczba odbiorców
103	28310

„Znamię? Znam je!”.

Program realizowany jest przez Fundację „Gwiazda Nadziei” pod honorowym patronatem Głównego Inspektora Sanitarnego oraz merytorycznym patronatem Akademii Czerniaka. Program edukacyjny dotyczący profilaktyki czerniaka, który prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed tym groźnym nowotworem skóry. Przeznaczony jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

Tabela 2. Program edukacyjny „Znamię? Znam je!”.

Znamię! Znam je?	
Cele: - upowszechnienie wśród młodzieży szkół podstawowych klas VII i VIII oraz ponadpodstawowych klas I-II wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka; - budowanie właściwych prozdrowotnych postaw młodzieży; - zachęcanie do regularnych badań.	
Liczba szkół ponadpodstawowych	Liczba odbiorców
127	33610

Monitoring aktualnej sytuacji w zakresie realizacji *Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1162).*

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego przeprowadzili 15 055 kontroli w miejscach użyteczności publicznej. Brak respektowania zakazu palenia stwierdzona w 6 obiektach.

„Bieg po zdrowie”

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, którego celem jest uwrażliwianie młodych ludzi na negatywne skutki palenia tytoniu, skierowany do uczniów klas IV szkół podstawowych, ich nauczycieli i rodziców.

Program realizowany był w 50 pomorskich szkołach (3719 uczestniczących uczniów).

„Czyste Powietrze Wokół Nas”

Program edukacji antytytoniowej, skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat ich rodziców i opiekunów, prowadzony jest przez nauczycieli, wychowawców przedszkolnych oraz przez przedstawicieli środowiska przedszkolnego i szkolnego. Jego cele:

- zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego,
- kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

Program realizowany był w 102 placówkach, objętych zostało nim 6761 odbiorców.

„Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Ekologiczny program edukacyjny dla przedszkoli przygotowany w porozumieniu pomiędzy Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi a Głównym Inspektoratem Sanitarnym. Skierowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat, rodziców i opiekunów oraz nauczycieli wychowania przedszkolnego. Liczba realizujących program przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych – 149 (9915 odbiorców).

Kampania informacyjna #PlantHealth4Life

Kampania, realizowana po raz drugi, mająca na celu zwiększenie wiedzy społeczeństwa temat zdrowia roślin i towarów pochodzenia roślinnego. W 2024 roku działania w ramach kampanii dotarły do 4 tysięcy odbiorców na Pomorzu.

Kampania informacyjna #Safe2EatEU „Wybieraj bezpieczną żywność”

W 2024 roku Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym prowadził czwartą odsłonę kampanii informacyjnej „Wybieraj bezpieczną żywność”, mającą na celu zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Tematami tegorocznej edycji były suplementy diety, choroby przenoszone przez żywność, oraz tematy związane z higieną żywności. Kampania była skierowana do osób w wieku 18-55 lat o zróżnicowanym poziomie wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności. Liczba odbiorców – 7826 osób.

„ARS, czyli jak dbać o miłość”.

Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych, współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

Cele programu:

- ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez młodzież,
- informacje dotyczące świadomego macierzyństwa,

- ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym.
W programie uczestniczyło 6376 uczniów z 33 szkół podstawowych.

Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę”

Ogólnopolski Program Edukacyjny pt. „Trzymaj Formę!” organizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Poświęcony jest promocji zasad zbilansowanej diety oraz aktywności fizycznej. Adresowany do uczniów klas V – VIII szkół podstawowych oraz ich rodziców i opiekunów.

Tabela 3. Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę”.

Trzymaj Formę	
Cele: - edukacja dzieci i młodzieży w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o indywidualną odpowiedzialność i wolny wybór jednostki; - dostarczenie wiedzy i umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych; - propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym.	
Liczba szkół podstawowych	Liczba odbiorców
282	41211

Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2022-2026

Tabela 4. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2022-2026.

Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2022-2026.	
Cele: - zapobieganie zakażeniom HIV wśród ogółu społeczeństwa.	
Liczba działań/placówek	Liczba odbiorców
150	26622

Program szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV), realizujący założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030

Podstawa prawna do realizacji szczepień zalecanych: *Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r. poz. 924)*. Czas realizacji programu – od września 2024 do czerwca 2030 roku.

Tabela 5. Program szczepień zalecanych przeciw HPV w szkołach podstawowych dla dzieci w wieku od ukończeniu 9 do ukończenia 14 roku życia.

Program szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)	
Cele: - zwiększenie dostępności szczepień w ramach oferowanego dodatkowego świadczenia POZ; - zwiększenie wiedzy zdrowotnej wśród uczniów i rodziców na temat HPV i znaczenia szczepień ochronnych w zapobieganiu występowania nowotworów; - edukacja młodzieży przez organizowanie zajęć tematycznych o szczepieniach przeciw HPV na podstawie udostępnionych scenariuszy lekcji, materiałów od kuratorów oświaty oraz informacji dostępnych na stronie internetowej Ministerstwa Zdrowia.	
Liczba szkół podstawowych realizujących program	Liczba zaszczepionych uczniów
168	5104

Interwencje nieprogramowe

„O co BIEGA - zdrowa preLEKCJA w Centrum”

Realizowany wspólnie przez Gdyńskie Centrum Filmowe oraz Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego projekt spotkań dla dzieci i młodzieży, mający na celu szeroko pojętą edukację w zakresie zdrowia zarówno fizycznego, jak i psychicznego. Wzbogacone indywidualnie dobranymi projekcjami kinowymi działanie połączyło naukę z filmowym przeżyciem. Spotkania były przeprowadzane we współpracy z instytucjami działającymi w obszarze zdrowia publicznego. Tematy obejmowały zdrowe odżywianie, aktywność fizyczną, problematykę uzależnień, bezpieczeństwo podczas letniego wypoczynku, bezpieczeństwo w lesie, dbanie o skórę, zapobieganie wadom postawy, czerniakom, szczepienia ochronne, zdrowie jamy ustnej, podstawowe zasady higieny. Projekt został objęty honorowym patronatem Prezydenta Miasta Gdyni.

Łącznie odbyły się 4 spotkania, w których uczestniczyło 199 odbiorców.

IV Pomorski Festiwal Krótkich Filmów o HIV.

25 kwietnia 2024 roku w Gdyńskim Centrum Filmowym odbyła się Gala Finałowa konkursu skierowanego do uczniów szkół ponadpodstawowych z województwa pomorskiego. Celem konkursu było 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. Konkurs został zorganizowany przez Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, Polskie Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej oraz Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego, pod patronatem honorowym Wyższej Szkoły Zdrowia w Gdańsku. Patronatem medialnym wydarzenie objęło Radio Gdańsk. Gali towarzyszył panel edukacyjny dotyczący profilaktyki HIV/AIDS, prowadzony przez dr hab. Tomasza

Śniatacza z Kliniki Chorób Zakaźnych GUMed, a także wykład „Tajniki sztuki filmowej”, poprowadzony przez Sławomira Pultyna, operatora, fotografa, reżysera, autora filmów dokumentalnych i programów telewizyjnych, wykładowcy Gdyńskiej Szkoły Filmowej.

Kampania #BezpieczneWakacjeNaPomorzu

W czasie trwania wakacji letnich na terenie województwa pomorskiego prowadzono kampanię edukacyjną #BezpieczneWakacjeNaPomorzu, skierowaną do mieszkańców i turystów.

W 16 punktach informacyjno-edukacyjnych zorganizowanych przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonywano bezpłatnie pomiary ciśnienia tętniczego krwi, symulację stanu nietrzeźwości przy użyciu alkogogli, ćwiczone samobadanie piersi na fantomie. Można było ponadto uzyskać porady i wskazówki dotyczące profilaktyki chorób nowotworowych, skorzystać z porad dotyczących zdrowego stylu życia, profilaktyki chorób zakaźnych i cywilizacyjnych, zaopatrzyć się w materiały edukacyjne dotyczące promocji szczepień, profilaktyki zakażeń meningokokowych i pneumokokowych, HCV, HIV, chorób odkleszczowych (kleszczowego zapalenia mózgu, boreliozy), zatruc grzybami, szkodliwości palenia tytoniu oraz odpowiedzialnego korzystania z kąpeli słonecznych.

Spotkanie „Bezpieczne Sanatorium”

Wyższa Szkoła Zdrowia w Gdańsku oraz Stowarzyszenie Kulturalno-Oświatowe „Aktywny Senior” zorganizowali 24 października 2024 roku spotkanie „Bezpieczne Sanatorium”. Przedstawicielka Oddziału Promocji Zdrowia z Higieną Dzieci i Młodzieży Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku, opowiedziała licznie zgromadzonym seniorom o profilaktyce chorób zakaźnych, szczepieniach, zdrowej diecie oraz nadzorze Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad obiektami sanatoryjnymi. Liczba odbiorców – 100 osób.

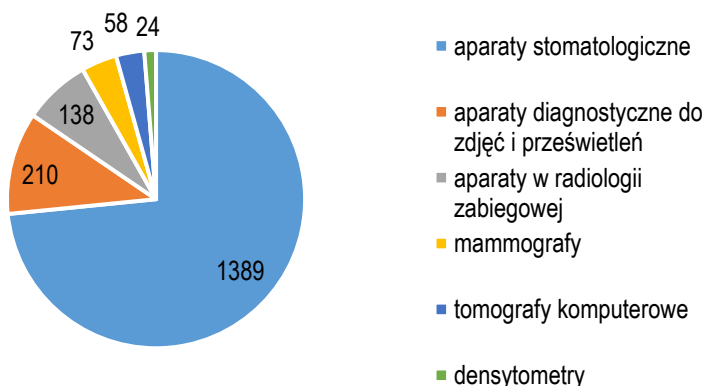
ODDZIAŁ HIGIENY RADIACYJNEJ

Zadania z zakresu higieny radiacyjnej polegające na ochronie ludności przed promieniowaniem jonizującym, skażeniami promieniotwórczymi i polami elektromagnetycznymi wykonuje na terenie województwa pomorskiego Oddział Higieny Radiacyjnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku.

Ochrona przed promieniowaniem jonizującym

Oddział Higieny Radiacyjnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku w 2024 roku sprawował nadzór nad 836 jednostkami podmiotów leczniczych, w których użytkowana jest aparatura rentgenowska. W jednostkach urządzono 1041 pracowni rentgenowskich, w tym 66 pracowni radiologii zabiegowej i 757 pracowni stomatologicznych. Na terenie województwa zlokalizowano 76 jednostek organizacyjnych stosujących aparaty RTG bez pracowni rentgenowskich. W wyżej wymienionych jednostkach stosowane były (według stanu na 31 grudnia 2024 roku) łącznie 1892 aparaty RTG do celów diagnostycznych (w 2023 roku stosowanych było 1770 aparatów).

Wykres 1. Liczba aparatów rentgenowskich poszczególnych typów na terenie województwa pomorskiego (stan na 31 grudnia 2024 roku)



W roku 2024 wydano 313 decyzji zezwalających na stosowanie aparatów rentgenowskich, 189 decyzji zezwalających na uruchomienie pracowni RTG oraz 176 decyzji wyrażających zgodę na prowadzenie działalności związanej z narażeniem na promieniowanie jonizujące w celach medycznych w rentgenodiagnostyce i radiologii zabiegowej. W 2024 roku było odpowiednio – 325 decyzji zezwalających na stosowanie aparatów rentgenowskich, 179 decyzji zezwalających na uruchomienie pracowni RTG i 164 decyzje wyrażające zgodę na prowadzenie działalności związanej z narażeniem na promieniowanie jonizujące w celach medycznych.

W roku 2024 skontrolowano 187 diagnostycznych pracowni rentgenowskich oraz 10 jednostek użytkujących aparaty rentgenowskie bez pracowni, a także 315

aparatów RTG. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 16 decyzji administracyjnych. Decyzje zostały wydane między innymi ze względu na brak zgody na prowadzenie działalności związanej z narażeniem w celach medycznych w rentgenodiagnostyce i radiologii zabiegowej, niezapewnienie odpowiedniej liczby personelu o kwalifikacjach odpowiednich do prowadzonej działalności, w szczególności brak specjalisty w dziedzinie fizyki medycznej, czy brak wymaganej przepisami prawnymi aktualnej dokumentacji projektowej osłon stałych zatwierdzonej przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Stwierdzono również niewykonanie testów specjalistycznych parametrów technicznych urządzeń pomocniczych – monitorów przeglądowych i opisowych. Inne nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli dotyczyły nieprzedstawienia aktualnych orzeczeń lekarskich osób pracujących w narażeniu, pomiarów dozymetrii indywidualnej lub środowiskowej, a także potwierdzenia odpowiedniej skuteczności wentylacji w pracowni rentgenowskiej.

Ochrona przed polami elektromagnetycznymi w zakresie częstotliwości 0 Hz – 300 GHz

Oddział Higieny Radiacyjnej w 2024 roku sprawował nadzór nad 183 zakładami, w których stosowano 3819 urządzeń wytwarzających pola elektromagnetyczne. W 2024 roku w nadzorowanych zakładach przeprowadzono 41 kontroli. Sprawdzono 173 urządzenia pod względem wytwarzania stref ochronnych promieniowania PEM. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 5 decyzji dotyczących m.in. obowiązku wykonania pomiarów kontrolnych urządzeń i przeprowadzenia prawidłowej oceny narażenia kontrolowanego, obowiązku opracowania programu stosowania środków ochronnych zapobiegających możliwości przekroczenia limitów GPO oraz wystąpienia bezpośrednich i pośrednich zagrożeń elektromagnetycznych, prowadzenia rejestru czynników szkodliwych, przedstawienia aktualnych orzeczeń lekarskich osób pracujących w narażeniu oraz przeszkolenia pracowników w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Działalność opiniodawcza w ramach nadzoru bieżącego i zapobiegawczego

Oddział Higieny Radiacyjnej opiniuje przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko, raporty i kwalifikacje o oddziaływaniu na środowisko stacji nadawczych, w tym stacji bazowych telefonii komórkowej, stacji nadawczych UKF i TV, urządzeń radionawigacyjnych, radiolokacyjnych i radiokomunikacyjnych, urządzeń i linii energetycznych wysokiego napięcia, elektrowni wiatrowych, farm solarnych a także projekty planów zagospodarowania przestrzennego terenów, gdzie występują źródła pól elektromagnetycznych. Od 2011 roku w Oddziale rejestrowane są zgłoszenia źródeł pól elektromagnetycznych. Pracownicy Oddziału zajmują się również opiniowaniem protokołów pomiarów promieniowania elektromagnetycznego wokół urządzeń wytwarzających to promieniowanie. Do zadań Oddziału należy opiniowanie

projektów pracowni rentgenowskich i innych zakładów stosujących źródła promieniowania jonizującego oraz jednostek organizacyjnych stosujących rezonans magnetyczny. W 2024 roku zaopiniowano 187 projektów osłon stałych medycznych pracowni rentgenowskich. Wydano również 76 opinii w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na temat oddziaływania na środowisko urządzeń i inwestycji wytwarzających promieniowanie elektromagnetyczne, które w większości dotyczyły pomiarów pól elektromagnetycznych wokół stacji telefonii komórkowej. Zgodnie z art. 122 *Ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 roku Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2024 r., poz. 54 ze zm.)* zarejestrowano 1241 sprawozdań z badań pól elektromagnetycznych dla celów ochrony środowiska, a zgodnie z art. 152 wyżej wymienionej ustawy zarejestrowano w bazach 960 aktualizacji danych stacji telefonii komórkowej oraz 99 zgłoszeń rozpoczęcia eksploatacji instalacji wytwarzających pola elektromagnetyczne. Ponadto w 2024 roku zarejestrowano na podstawie nadesłanych zgłoszeń 25 likwidacji stacji bazowych telefonii komórkowej.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności prowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz w ramach monitoringu sytuacji radiacyjnej kraju prowadzonego przez Prezesa Państwowej Agencji Atomistyki wykonywane były badania zawartości izotopów cezu i strontu w próbkach produktów żywnościowych, wody wodociągowej i powierzchniowej oraz pasz zielonych.

Wykonano badania stężenia cezu Cs-137 w 66 próbkach oraz stężenia strontu Sr-90 w 3 próbkach pobranych na terenie województwa pomorskiego. Stężenie izotopów promieniotwórczych w badanych próbkach było zbliżone do wartości rejestrowanych w poprzednich latach.

Stan sanitarny województwa pomorskiego w zakresie higieny radiacyjnej, pomimo stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości nie budzi zastrzeżeń, które mogłyby skutkować zagrożeniami zdrowia dla osób zatrudnionych przy stosowaniu źródeł promieniowania jonizującego lub źródeł pól elektromagnetycznych jak również pacjentów poddawanych procedurom medycznym radiologicznym oraz osób z ogółu ludności. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obecnie zainstalowanych aparatów RTG w województwie pomorskim wykorzystuje technikę cyfrową. Utrzymuje się także tendencja wzrostowa w stosowaniu cyfrowych stomatologicznych aparatów panoramicznych z wiązką stożkową oraz do zdjęć wewnątrzustnych. Pozytywny wpływ na stan higieniczno-sanitarny pod względem higieny radiacyjnej ma poprawa warunków lokalowych i technicznych w pracowniach rentgenowskich. Korzystnym zjawiskiem jest również zmniejszająca się liczba jednostek organizacyjnych stosujących źródła promieniowania elektromagnetycznego o dużych mocach. Automatyzacja i robotyzacja działalności w medycynie i przemyśle powoduje zmniejszającą się liczbę osób zatrudnionych w warunkach zagrożenia promieniowaniem jonizującym i polami elektromagnetycznymi.

ODDZIAŁ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowały ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad kolejnymi etapami procesów inwestycyjnych na terenie województwa pomorskiego. Działalność polegała na kontroli przestrzegania obowiązujących norm i przepisów pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie planowania przestrzennego, projektowania inwestycji, ich realizacji oraz przekazywania do użytkowania.

W 2024 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej rozpatrzyły 12205 spraw, które dotyczyły m.in.:

1. Strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w ramach której dokonano uzgodnienia:

- 196 projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 272 propozycji zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 109 wniosków o odstąpienie od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

2. Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w ramach której wydano:

- 773 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 57 opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 87 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- 3 opinie przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko.

3. Uzgadniania projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów planów ogólnych gmin – 300 wniosków.

4. Uzgadniania dokumentacji projektowej dotyczącej budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych oraz planów i projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali użytkowych do nowej funkcji – 367 wniosków.

5. Opiniowania projektów planów remediacji oraz warunków przeprowadzania działań naprawczych w środowisku – 12 wniosków.

6. Opiniowania projektów gminnych programów rewitalizacji – 12 wnioski.

7. Uzgadniania rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych – 291 wniosków.

8. Uczestniczenia w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji pod względem wymagań sanitarnych – 1411 wnioski.

9. Wydawano opinie dotyczące m. in. spełnienia wymagań sanitarnych w obiektach oświatowych, opiekuńczo wychowawczych i żywieniowych, uzgadniano projekty decyzji o warunkach zabudowy oraz projekty decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego. Wydawano również zaświadczenia dla potrzeb uzyskania koncesji na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym – 8315 wniosków.

W trakcie rozpatrywania spraw w 2024 roku na terenie województwa pomorskiego przeprowadzono 1658 kontrole i wizyty w obiektach.

DZIAŁ LABORATORYJNY

Zintegrowany System badań i pomiarów

W 2024 roku na terenie województwa pomorskiego działalność laboratoryjna Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzona była w ramach Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów.

Zintegrowany System utworzono z laboratoriów, które posiadają odpowiednie możliwości techniczne oraz strategiczne położenie w danym regionie. Zintegrowany System badań i pomiarów pozwala na zabezpieczenie potrzeb w zakresie badań i pomiarów, wynikających z prowadzonego nadzoru bieżącego i zapobiegawczego.

Mapa 1. Zintegrowany System badań i pomiarów województwa pomorskiego



Realizacja badań i pomiarów

Zadania realizowane w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego obejmowały wykonywanie badań i pomiarów w obszarach przedstawionych poniżej.

Badania biologicznych czynników chorobotwórczych:

- diagnostyka bakteriologiczna i wirusologiczna zakażeń przewodu pokarmowego w kierunku *Salmonella*, *Shigella*, *Yersinia*, *Campylobacter*, *Aeromonas*, *Plesiomonas*, *E.coli* VTEC serogrup: O157, O26, O103, O104, O111, O121, O146, toksyn SHIGA 1 i SHIGA 2, enterotoksyny gronkowcowej ze szczepów pochodzących z ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową, norowirusów, rotawirusów, adenowirusów, astrowirusów,
- wykonywanie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- wykonywanie badań parazytologicznych z materiału biologicznego,
- wykonywanie badań w kierunku koronawirusa SARS-CoV-2 metodą real time RT-PCR,
- wykonywanie badań w kierunku wirusa grypy typu A, w tym A/H1N1(pdm09) H3N2, H5N7, H7N9) i wirusa grypy typu B metodą real time RT-PCR,
- wykonywanie badań w kierunku wirusów: grypy (typu A, w tym A/H1N1pdm09, A/H3N2, typu B), RSV, SARS-CoV-2, paragrypy typów 1-4, adenowirusa, metapneumowirusa, bokawirusa metodą real-time PCR,
- wykonywanie badań w kierunku patogenów przenoszonych drogą pokarmową, tzw. panel pokarmowy, obejmujący wykrywanie materiału genetycznego: *Salmonella*, *Shigella*/EIEC (*E.coli* enteroinwazyjna), *Yersinia enterocolitica*, *Campylobacter*, norowirusów GI i/lub GII, rotawirusów, adenowirusów, astrowirusów, sapowirusów metodą real-time PCR,
- wykrywanie genów: *eae*, *stx1*, *stx2* kodujących czynniki wirulencji EPEC (*E. coli* enteropateogenna), VTEC (*E. coli* werotoksyczna) metodą real-time PCR
- wykonywanie badań w kierunku wirusa RSV, paragrypy typu 1, 2, 3 oraz adenowirusa metodą immunofluorescencji,
- oznaczanie poziomu przeciwciał przeciwko wirusowi odry w surowicy krwi,
- badanie wymazów czystościowych z placówek służby zdrowia,
- określanie wrażliwości szczepów na antybiotyki i chemioterapeutyki,
- badanie mikrobiologiczne testów biologicznych stosowanych do kontroli aparatury sterylizacyjnej,
- sekwencjonowanie pełnogenomowe genomów wirusa SARS-CoV-2 oraz pałeczek *Salmonella* spp. techniką NGS (ang. next generation sequencing) przez syntezę.

Badania wody:

- wykonywanie badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- wykonywanie badań mikrobiologicznych wód z kąpielisk morskich i śródlądowych,
- wykonywanie badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody na pływalniach,

- wykonywanie badań mikrobiologicznych ciepłej wody użytkowej,
- wykonywanie badań mikrobiologicznych naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych.

Badania środowiskowe:

- pobieranie próbek, wykonywanie badań i pomiarów czynników fizycznych, pyłowych oraz chemicznych na stanowiskach pracy,
- wykonywanie badań poziomu dźwięku w mieszkaniach i obiektach użyteczności publicznej,
- pobieranie próbek i wykonywanie badań mykologicznych oraz chemicznych zanieczyszczenia powietrza w mieszkaniach i obiektach użyteczności publicznej.

Badania radiacyjne:

- pomiary zawartości pierwiastków promieniotwórczych w środkach spożywczych, paszach oraz wodach powierzchniowych i wodociągowych,
- pomiary sprawdzające ochronność osłon stałych w pracowniach rtg,
- pomiary promieniowania jonizującego i niejonizującego na stanowiskach pracy,
- kontrole wybranych parametrów technicznych aparatów rtg,
- pomiary skażeń promieniotwórczych oraz dawki i mocy dawki promieniowania w związku ze zgłoszeniami o zdarzeniach radiacyjnych,
- pomiary pól elektromagnetycznych dla celów ochrony ludności i środowiska w związku ze skargami mieszkańców (których źródłem są np. stacje telefonii komórkowej oraz stacje transformatorowe).

Badania żywności:

- wykonywanie badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych żywności, wykonywanie badań fizykochemicznych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- wykonywanie badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych żywności importowanej oraz badań fizykochemicznych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach kontroli granicznej,
- wykonywanie badań fizykochemicznych naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych,
- wydawanie atestów dla grzybów świeżych i suszonych.

W roku 2024 laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej wchodzące w skład Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów województwa pomorskiego wykonały łącznie 282 342 badań i pomiarów, przyjęto 147 901 próbek i wykonano 696 149 oznaczeń.

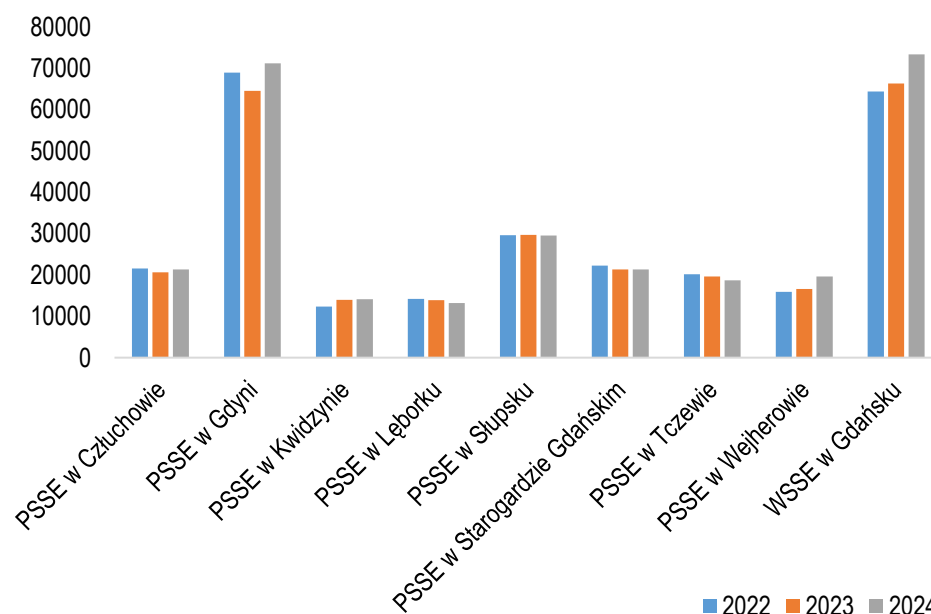
Szczegółowe dane na temat liczby przyjętych próbek, wykonanych badań i pomiarów oraz oznaczeń przez poszczególne laboratoria wchodzące w skład Działu Laboratoryjny

Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów w latach 2022-2024 przedstawione zostały w poniższych tabelach i na wykresach.

Tabela 1. Liczba badań wykonanych przez Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku (w porównaniu z latami 2022 i 2023)

Rok	PSSE w Człuchowie	PSSE w Gdyni	PSSE w Kwidzynie	PSSE w Lęborku	PSSE w Słupsku
2022	21 530	68 930	12 380	14 218	29 641
2023	20 605	64 512	13 998	13 913	29 657
2024	21 348	71 183	14 126	13 189	29 511
Rok	PSSE w Starogardzie Gdańskim	PSSE w Tczewie	PSSE w Wejherowie	WSSE w Gdańsku	
2022	22 222	20 165	15 914	64 362	
2023	21 319	19 627	16 578	66 325	
2024	21 324	18 725	19 592	73 344	

Wykres 1. Liczba badań wykonanych przez laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku (w porównaniu z latami 2022 i 2023)



Wykres 2. Sumaryczna liczba badań wykonanych przez laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w latach 2022 – 2024

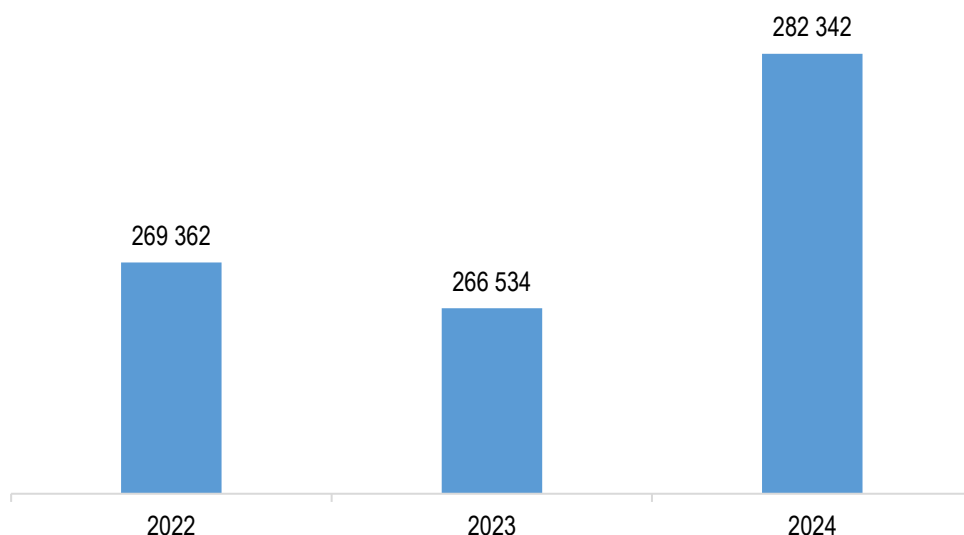
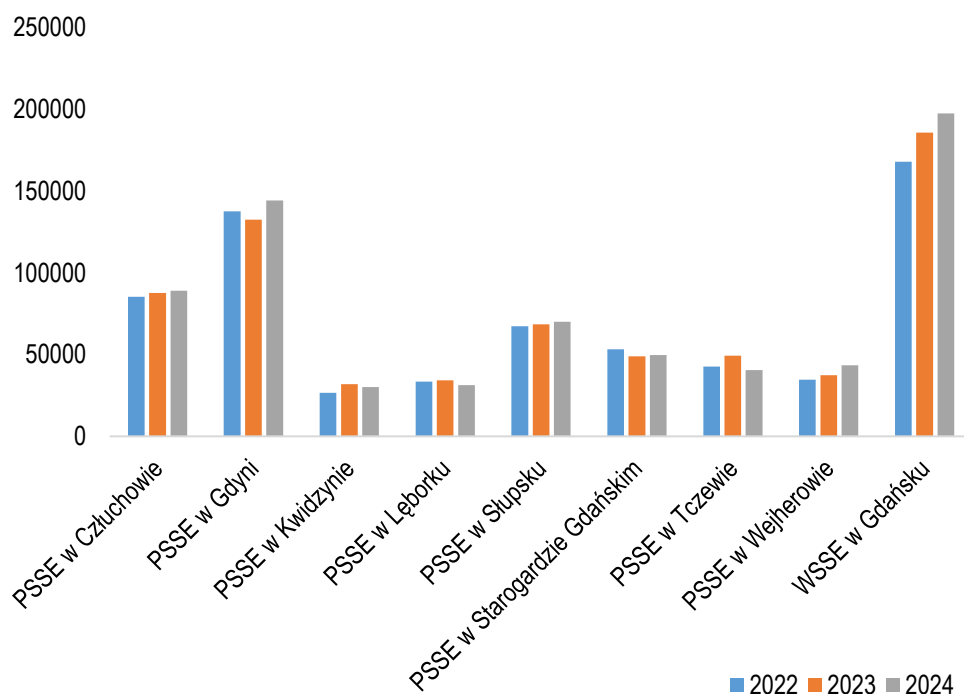


Tabela 2. Liczba oznaczeń wykonanych przez Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku (w porównaniu z latami 2022 i 2023)

Rok	PSSE w Człuchowie	PSSE w Gdyni	PSSE w Kwidzynie	PSSE w Lęborku	PSSE w Słupsku
2022	85 310	137 485	26 567	33 367	67 385
2023	87 612	132 421	31 959	34 219	68 426
2024	89 077	144 257	30 194	31 303	69 977
Rok	PSSE w Starogardzie Gdańskim	PSSE w Tczewie	PSSE w Wejherowie	WSSE w Gdańsku	
2022	53 238	42 715	34 644	167 9602	
2023	48 864	49 402	37 426	185 795	
2024	49 764	40 599	43 519	197 459	

Wykres 3. Liczba oznaczeń wykonanych przez Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku (w porównaniu z latami 2022 i 2023)



Wykres 4. Sumaryczna liczba oznaczeń wykonanych przez Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w latach 2022 – 2024

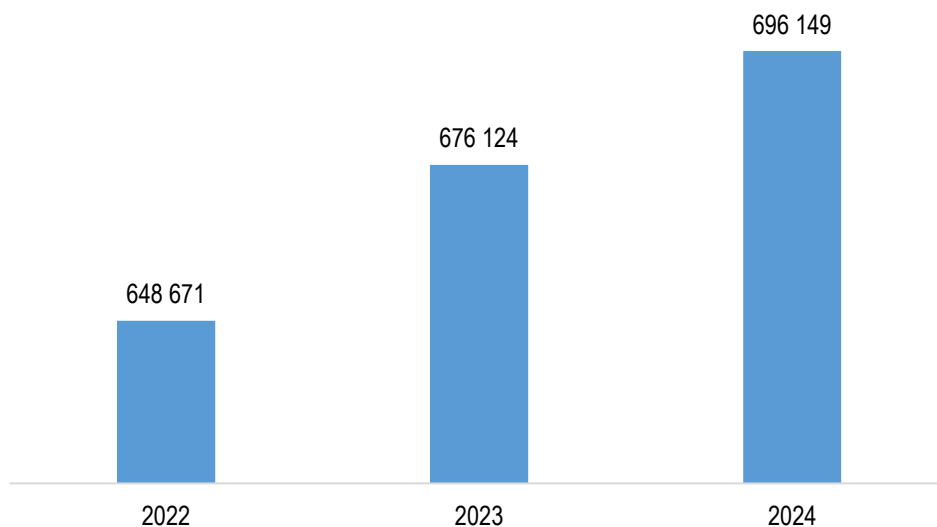


Tabela 3. Szczegółowa liczba oznaczeń wykonanych przez Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego w 2024 roku (w porównaniu z latami 2022 i 2023)

PSSE	rok	żywność	woda	biologiczne czynniki chorobotwórcze	środowisko pracy	mieszkania i obiekty użyteczności publicznej	higiena radiacyjna
PSSE w Czluchowie	2022	6 124	3 964	75 222			
	2023	4 146	3 634	79 832			
	2024		2 708	86 369			
PSSE w Gdyni	2022		7 089	130 396			
	2023		8 058	124 363			
	2024		8 180	136 077			
PSSE w Kwidzynie	2022		3 154	23 413			
	2023		3 655	28 304			
	2024		3 495	26 700			
PSSE w Lęborku	2022	2 120	9 132	21 904	211		
	2023	2 178	10 433	21 320	288		
	2024	1 732	9 687	19 875	9		
PSSE w Słupsku	2022	9 103	5 881	51 944	457		
	2023	9 254	7 734	50 600	838		
	2024	10 978	7 501	50 819	679		
PSSE w Starogardzie Gdańskim	2022		7 876	45 362			
	2023		8 450	40 414			
	2024		8 010	41 754			
PSSE w Tczewie	2022			42 715			
	2023			49 402			
	2024			40 599			
PSSE w Wejherowie	2022		1 182	33 462			
	2023		1 437	35 989			
	2024		1 463	42 056			
WSSE w Gdańsku	2022	37 915	24 370	103 173	1 343	155	1 004
	2023	38 852	29 597	115 285	878	86	1 097
	2024	45 135	22 738	127 607	444	222	1 313
SUMA	2022	55 262	62 648	527 591	2 011	155	1 004
	2023	54 430	72 998	545 509	2 004	86	1 097
	2024	57 845	63 782	571 856	1 132	222	1 313

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku od jesieni 2022 roku uczestniczyła w Projekcie Komisji Europejskiej mającym na celu stworzenie systemu nadzoru ukierunkowanego na gromadzenie danych o SARS-CoV-2 i jego wariantach w ściekach. Projekt ten był realizowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gdańsku na podstawie trójstronnego porozumienia zawartego z Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego Państwowym Zakładem Higieny Państwowym Instytutem Badawczym w Warszawie oraz Gdańskimi Wodociągami S.A., a monitorowany przez Ministra Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego.

W ramach Projektu wykonywane były badania metodą real-time PCR, mające na celu wykrywanie i ilościowe oznaczanie koronawirusa SARS-CoV-2 w próbkach ścieków komunalnych pobieranych przez Gdańskie Wodociągi S.A. Do zakończenia Projektu, to jest do końca listopada 2024 roku, zbadano 330 próbek ścieków surowych.

W roku 2024 Laboratorium w obszarze badań radiacyjnych wykonało 147 oznaczeń w zakresie pomiarów pól i promieniowania elektromagnetycznego wokół stacji bazowych telefonii komórkowej i w mieszkaniach w przypadku skarg mieszkańców na uciążliwości i szkodliwości różnego typu źródeł pól PEM np. stacji transformatorowych.

W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono badania mocy dawki promieniowania jonizującego za osłonami stałymi wokół 4 aparatów rtg stosowanych w obiektach służby zdrowia oraz w ramach skarg w mieszkaniach prywatnych w 3 przypadkach, wykonano 89 oznaczeń mocy dawki. Przeprowadzono badania fizycznych parametrów aparatury stosowanej w rentgenodiagnostyce i radiologii zabiegowej (testy specjalistyczne) 29 aparatów rtg i urządzeń pomocniczych.

W roku 2024 zanotowano 2 zgłoszenia związane ze zdarzeniami radiacyjnymi. Oba dotyczyły dostarczenia odpadów do Zakładu Utylizacyjnego Sp. z o.o. w Gdańsku, w których zidentyfikowano izotopy promieniotwórcze – wykonano 210 oznaczeń mocy dawki.

Laboratorium Badań Środowiskowych w obszarze badań radiacyjnych w ramach monitoringu sytuacji radiacyjnej kraju prowadzonego przez Prezesa Państwowej Agencji Atomistyki oraz w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności prowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, wykonało badania stężenia Cs-137 w 66 próbkach produktów żywnościowych, wodzie i środkach żywienia zwierząt. W większości zbadanych próbek uzyskano wartości $<1,0$ Bq/kg [Bq/l]. Są to rezultaty badania izotopu ^{137}Cs w próbkach będące poniżej dolnego zakresu pomiarowego.

Wyniki badań porównywane są z maksymalnymi dozwolonymi poziomami skażenia promieniotwórczego zamieszczonymi w *rozporządzeniu Rady Euratom 2016/52 z dnia 15 stycznia 2016 roku*. Wyniki badań przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 4. Badania stężeń Cs-137 w produktach żywnościowych, wodzie i środkach żywienia zwierząt

Wyniki oznaczeń stężeń Cs-137 [Bq/kg lub Bq/l]			
1	Mleko	płynne lub w proszku	<1,0
2	Mięso	wołowina/wieprzowina	<1,0 - 5,5
3	Ryby	ryby słodkowodne/morskie	<1,0
4	Drób		<1,0
5	Jaja		<1,0
6	Zboża	pszenica lub żyto	<1,0
7	Krewetki surowe mrożone		<1,0
8	Warzywa	kapusta/ziemniaki/pomidory	<1,0
9	Owoce	jabłka/truskawki	<1,0
10	Woda wodociągowa		<1,0
11	Woda powierzchniowa		<1,0
12	Środki żywienia zwierząt	pasze zielone - trawa	<1,0
13	Grzyby świeże	kurka/podgrzybek/borowik/kania	18-102

Jakość wykonywanych badań i pomiarów

Podstawowym zadaniem działalności laboratoryjnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej, prowadzonej w ramach Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów województwa pomorskiego, jest utrzymywanie wysokiego poziomu jakości i wiarygodności wykonywanych badań i pomiarów, wynikających z realizacji zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wszystkie laboratoria działające w ramach Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów województwa pomorskiego posiadają wdrożony na wysokim poziomie system zarządzania, zgodny z normą PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących” oraz certyfikaty akredytacyjne wydane przez Polskie Centrum Akredytacji.

Tabela 6. Akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie pomorskim

Laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej	Nr akredytacji
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku	AB 562
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku	AB 572
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni	AB 513
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kwidzynie	AB 573
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Stargardzie Gdańskim	AB 691
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lęborku	AB 611
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Człuchowie	AB 1274
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wejherowie	AB 1122
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tczewie	AB 1200

Laboratoria stosują metody badawcze opublikowane w normach krajowych i międzynarodowych, wydawnictwach metodycznych instytutów naukowo-badawczych oraz udokumentowane własne procedury badawcze. Wysoki poziom wykonywanych badań oraz kompetencje techniczne laboratoria potwierdzają poprzez odbywające się audyty wewnętrzne i coroczne audyty zewnętrzne, przeprowadzane przez Polskie Centrum Akredytacji. Najważniejszym potwierdzeniem wiarygodności wykonywanych badań i pomiarów oraz wysokiej kompetencji personelu jest systematyczny udział laboratoriów Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów województwa pomorskiego w badaniach biegłości i porównaniach międzylaboratoryjnych organizowanych przez polskie i zagraniczne instytucje naukowe, za każdym razem kończący się uzyskaniem bardzo dobrego wyniku.

Rozszerzenia zakresu i rodzaju wykonywanych badań i pomiarów

Wychodząc naprzeciw zadaniom realizowanym przez Państwową Inspekcję Sanitarną, laboratoria Zintegrowanego Systemu badań i pomiarów każdego roku dążą do rozszerzania i uaktualniania zakresu oraz rodzaju wykonywanych badań i pomiarów.

W 2024 roku rozszerzono zakres akredytacji o oznaczanie bromianów w wodzie wg PN-EN ISO 11206:2013-07 metodą chromatografii jonowej oraz oznaczanie twardości ogólnej w wodzie wg PN-ISO 6059:1999 metodą miareczkową.

Wprowadzono elastyczny zakres akredytacji w zakresie oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności. Rozszerzono zakres akredytacji z obszaru badań radiacyjnych o badania w środowisku pracy – pole elektromagnetyczne w przestrzeni pracy pochodzące od urządzeń do magnetoterapii (indukcja magnetyczna).

Ponadto uaktualniono zakres akredytacji o nowe wydania norm w obszarze badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych żywności i wody, mikrobiologii klinicznej oraz badań radiacyjnych i w środowisku pracy.

Powyższe zmiany zostały potwierdzone nowym 22 wydaniem zakresu akredytacji z dnia 21 listopada 2024 roku.