

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHEŁMNIE



STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2024 R.

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	11
III. Jakość wody do picia, kąpieliska, baseny	16
IV. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej	21
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	30
VI. Warunki sanitarno–higieniczne środowiska pracy	33
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	40
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	41
IX. Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	62
X. Podsumowanie	63

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024.0.416).

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

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

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

Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

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

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

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

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Chełmnie przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane w 2024 roku przypadki zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2024 r. poz. 924.). Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD-10) oraz w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Dane za 2024 rok zostały porównane z okresem analogicznym 2023 roku.

Tab.1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2024 roku w porównaniu z 2023 rokiem.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań			
		w 2023 roku	w 2024 roku	Wskaźniki zapadalności w powiecie chełmińskim	Wskaźniki zapadalności w województwie kujawsko-pomorskim
1	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	11	29	59,3	21,33
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	6	14	28,54	86,23
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	1	0	0	0,05
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	0	0	0	0,6
	wywołane przez Clostridium difficile	4	10	20,4	72,09
	inne określone	2	3	6,1	10,89
	nieokreślone	0	1	2,04	0,7
3	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	2	1	2,04	1,15
	gronkowcowe	1	1	2,04	0,3
	botulizm	1	0	0	0,2
4	Bruceloza	1	0	0	0
5	Lamblioza (giardioza)	0	1	2,04	4,4
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	7	19	38,83	46,56
7	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	13	7	14,3	24,78
8	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	5	11	22,48	27,28
9	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	12	27	55,18	22,53

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2024 ROKU

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań			
		w 2023 roku	w 2024 roku	Wskaźniki zapadalności w powiecie chełmińskim	Wskaźniki zapadalności w wojewódz- twie kujaw- sko- pomorskim
10	Krztusiec	1	14	28,61	57,15
11	Płonica (szkarlatyna)	22	58	118,55	119,75
12	Choroba meningokokowa inwazyjna zap. opon mózgo- wych i/lub mózgu	0	0	0	0,45
13	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwa- zyjna - róża	17	6	10,2	13,29
14	Rzeżączka	0	0	0	1,4
15	Kiła	2	3	6,1	4,4
16	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	2	1	2,04	1,3
17	Borelioza z Lyme	26	16	32,7	45,21
18	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	10	10	20,4	28,03
19	Ospa wietrzna	178	128	261,63	412,21
20	Różyczka	0	0	0	0,5
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0	0	0,65
22	Wirusowe zapalenie wątroby typu B - przewlekłe i BNO	6	12	24,52	12,24
23	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: przewlekłe i BNO	5	3	6,1	11,29
24	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	1	2,04	2,4
25	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	4	5	10,21	14,09
26	Wirusowe zapalenie opon mózgowych enterowirusowe	1	0	0	035
27	Grypa ogółem (badanie molekularne)	4	0	0	12,29
28	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antyge- nowego	114	99	202,35	18,55
29	Legioneloza – choroba legionistów	1	0	0	1,3
30	Zakażenia wirusem RSV	14	75	153,29	463,86
31	Gruźlica	6	2	4,08	9,99
32	Zakażenia SARS-CoV-2	322	330	674,5	-

Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez czynniki biologiczne.

Salmonellozy – zatrucia pokarmowe – A02.0

W roku 2024 odnotowano 29 przypadków zachorowań (zapadalność – 59,3), u 25 osób konieczne było zastosowania hospitalizacji. Każdy przypadek został potwierdzony badaniami laboratoryjnymi. Najmłodszy pacjent nie ukończył 1 roku życia, najstarszy to 85 letni mężczyzna. Chorowali głównie mieszkańcy wsi. Najczęstszym domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były potrawy z dodatkiem jaja kurzego oraz produkty mleczne. W 2024 roku nie wystąpiły ogniska zatrucia pokarmowego na terenie powiatu chełmińskiego, jednak PPIS w Chełmnie był organem prowadzącym nad ogniskami, które wystąpiły w powiecie toruńskim i grudziądzkim, ponieważ nośnikiem zatrucia pokarmowego były ekery wyprodukowane w cukierni znajdującej się na terenie powiatu chełmińskiego.

Wirusowe zakażenia jelitowe – A08.0, A08.1

W opisywanym okresie można zauważyć stabilizację wśród ilości zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe. Na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez: rotawirusy – zachorowało 19 osób (zapadalność 38.83), norowirusy – 7 osób (zapadalność 14.3).

Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – A09

W przypadku biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o niekreślonym czynniku etiologicznym i prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zaobserwowano wzrost zachorowań – w 2023 roku: 12 przypadki, w 2024 roku: 27 przypadków. W przedziale wiekowym dzieci do lat 2 biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe dotyczyło 4 zachorowań. Podmioty lecznicze korzystają z szybkich testów diagnostycznych dzięki, którym możliwe jest szybkie określenie czynnika chorobotwórczego wywołującego zachorowanie, zatem wyższa liczba zgłoszeń w tym kierunku niekoniecznie musi oznaczać wzrost ilości zachorowań – prawdopodobnie wiąże się z przeprowadzeniem większej ilości testów.

Choroby odzwierzęce

W pierwszej połowie 2024 r. zgłoszono zachorowanie na giardiozę. Zachorowanie dotyczyło 35-letniej kobiety, u której w badaniu parazytologicznym wykryto cysty Giardia. Źródło zakażenia nie zostało ustalone.

W ciągu roku zgłoszono 16 przypadków chorób odkleszczowych. Wszystkie przypadki dotyczyły zachorowania na boreliozę (zapadalność 32,7). Nie odnotowano zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu. Najczęstszym kryterium rozpoznania było wystąpienie rumienia wędrującego oraz wystąpienie dolegliwości stawowych popartymi wynikami badań.

Wystąpił jeden przypadek zachorowania na neuroboreliozę. Zachorowanie dotyczyło 16-letniej dziewczynki zamieszkującej teren miejski. Kryterium klinicznym rozpoznania było zapalenie nerwów czaszkowych oraz podwójne widzenie. Przypadek potwierdzony badaniami laboratoryjnymi.

Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych

Ospa wietrzna – B01

W 2024 roku nastąpił nieznaczny spadek liczby zachorowań, zarejestrowano 128 przypadków (zapadalność – 261,63) w odniesieniu do roku 2023, w którym odnotowano 178 przypadków. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 59 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 9 rokiem życia – 94 zachorowania, co stanowiło ponad 73 % wszystkich przypad-

ków. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Wszystkie przypadki zachorowań charakteryzował łagodny przebieg, bez powikłań, nie odnotowano hospitalizacji.

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

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	Ra- zem
2023 rok	2	76	79	11	2	1	2	5	178
2024 rok	2	45	49	23	1	2	0	6	128

Tab. 3. Sezonowość zachorowań na ospę wietrzną.

Miesiąc		Liczba zachorowań wg daty	
		zachorowania	rejestracji
0		1	2
Ogółem (wiersze 02-13)	01	127	128
I	02	19	23
II	03	2	1
III	04	11	12
IV	05	16	15
V	06	20	20
VI	07	14	13
VII	08	15	17
VIII	09	1	1
IX	10	2	1
X	11	7	8
XI	12	6	6
XII	13	14	11

Inne choroby wysypkowe wieku dziecięcego.

Płonica – A38

Zarejestrowano 58 przypadków zachorowań na płonicę (zapadalność 118,5) na terenie powiatu chełmińskiego w roku 2024. 16 przypadków zachorowań rozpoznane było na podstawie objawów klinicznych (rejestracja jako przypadek możliwy) oraz 41 przypadków zachorowań było potwierdzonych przez lekarza poprzez wykonanie tzw. STREP-TESTU (rejestracja jako przypadek potwierdzony), jeden przypadek zarejestrowany jako prawdopodobny ze względu na powiązanie epidemiologiczne. W analizowanym okresie zauważa się wzrost zachorowań w porównaniu z rokiem ubiegłym (22 przypadki). Powody tak wysokiego wzrostu zakażeń mo-

gą być różne. Specjaliści sugerują, że w czasie izolacji w czasach pandemii powstała duża grupa osób, które nie miały kontaktu z paciorkowcem, jednocześnie polepszyła się dostępność i wykorzystanie szybkich testów antygenowych, a co za tym idzie rozpoznawanie i zgłaszanie ww. zachorowań przez lekarzy.

Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki

Wirusowe zapalenie wątroby typu B – przewlekłe i BNO – B18.0

Zarejestrowano 12 przypadków (zapadalność 24,5), podczas gdy w roku 2022 – 6 przypadków (zapadalność – 12,7). U wszystkich osób zakażonych przebieg choroby był bezobjawowy. Antygen Hbs, na podstawie którego diagnozowano zakażenie, był wykrywany głównie podczas rutynowej diagnostyki. Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były drobne zabiegi medyczne.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C – B18.2

W 2024 roku odnotowano 3 przypadki zachorowań na WZW typu C (zapadalność – 6,1). Jeden pacjent wymagał hospitalizacji, pozostali chorzy wymagali leczenia ambulatoryjnego. Diagnoza oparta była na podstawie dodatnich wyników HCV RNA otrzymanych z laboratoriów. Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

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

Streptococcus pyogenes, róża – A46

Zarejestrowano 6 przypadków (zapadalność – 10,2) inwazyjnej choroby wywołanej przez Streptococcus pyogenes. Przypadki zarejestrowane na podstawie obrazu klinicznego zachorowania.

Streptococcus pneumoniae – inwazyjna

W analizowanym okresie zarejestrowano 5 przypadków inwazyjnych zachorowań wywołanych przez Streptococcus pneumoaniae. U 4 pacjentów zachorowanie wystąpiło w postaci posocznicy, u jednej pacjentki wystąpiło zakażenie układu oddechowego. Wszystkie przypadki wymagały hospitalizacji. Zachorowały osoby od 1 do 65 roku życia. Zachorowania potwierdzone badaniami laboratoryjnymi.

Krztusiec

Zarejestrowano 14 przypadków (zapadalność 38,61) zachorowania na krztusiec, co jest znaczącym wzrostem w porównywaniu do roku poprzedniego gdzie wystąpiło 1 zachorowanie. Zachorowały osoby od 0 do 58 roku życia. 8 osób wymagało hospitalizacji. 12 przypadków rozpoznano na podstawie objawów klinicznych.

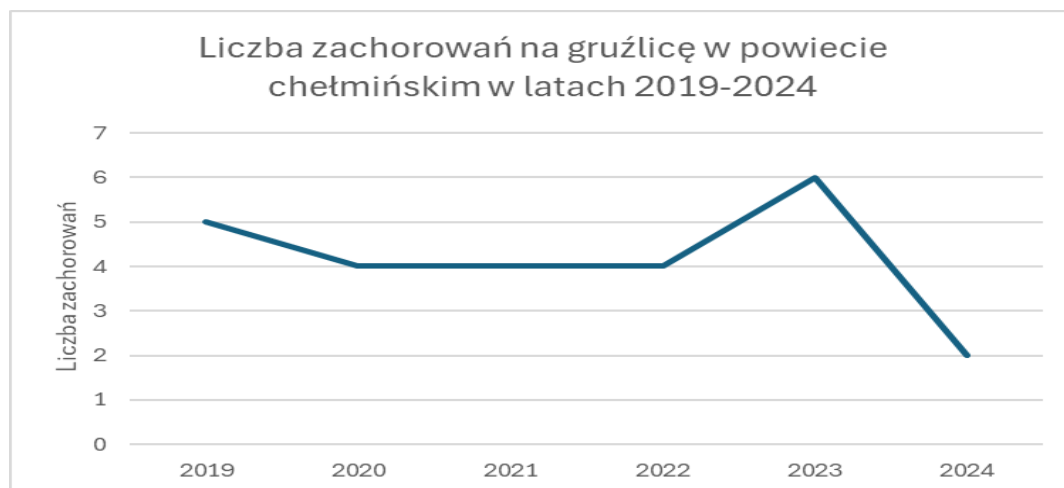
Gruźlica

W powiecie chełmińskim odnotowano 2 przypadki gruźlicy (wskaźnik zapadalności 4,08). W porównaniu z rokiem 2023 (6 przypadków zachorowań (wskaźnik zapadalności wyniósł 7,76) oraz latami poprzednimi, zaobserwowano stabilizację sytuacji epidemiologicznej gruźlicy na nadzorowanym terenie.

Zgłoszone przypadki dotyczyły mężczyzn z rozpoznaniem A15.0 (Gruźlica płuc potwierdzona mikroskopowym badaniem płwociny, z posiewem lub bez posiewu). Zachorowa-

nia te były zgłoszone przez Kujawsko Pomorskie Centrum Pulmonologii w Bydgoszczy oraz przez Copernicus Podmiot leczniczy zlokalizowany w Gdańsku. Nadzorem epidemiologicznym objęto 3 osoby. U żadnej z nich nie stwierdzono zachorowania na gruźlicę.

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



Wyk. 1. Liczba zachorowań w latach 2013-2024.

Lekarze pierwszego kontaktu obejmują nadzorem lekarskim osoby z najbliższego otoczenia chorego. W roku 2024 nadzorem epidemiologicznym ze względu na kontakt z osobą chorą na gruźlicę objęto 3 osoby. Każdorazowo wysyłane są pisma z zaleceniem, kartą nadzoru nad osobami ze styczności oraz prośba o informację zwrotną.

Choroby przenoszone drogą płciową

Odnotowano 3 zachorowania na kiłę oraz 1 zachorowania na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chłamydie.

Grypa i zachorowania grypopodobne

W 2024 roku nie zarejestrowano laboratoryjnie potwierdzonych przypadków grypy opartej na testach molekularnych. 99 przypadków zachorowań na grypę rozpoznano na podstawie szybkiego testu antygenowego (zapadalność – 202,35).

Zakażenie wirusem RSV

Od roku 2023 r. powstał obowiązek zgłaszania zachorowań wywołanych wirusem RSV. Rozpoznanie odbywa się za pomocą szybkich testów antygenowych. W 2024 roku zgłoszono 75 przypadków zachorowań (zapadalność – 153,29), w tym 33 u dzieci poniżej 2 roku życia. 15 osób wymagało hospitalizacji.

Profilaktyka wścieklizny u ludzi

Odnotowano 50 przypadków pokąsań przez zwierzęta. Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierząt u 11 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliznie.

Covid-19 w 2024 roku odnotowano łącznie 330 potwierdzonych przypadków zakażeń (zapa-
dalność 674,5). Najczęściej podstawą rozpoznania jest wykonanie Testu Combo
u chorego.

Ocena realizacji programu szczepień ochronnych

W rocznym sprawozdaniu zarejestrowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne NOP (2 ła-
godne). Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia w zakresie szczepień ob-
owiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegającej szczepieniu do
31.12.2024 r. oscyluje w granicach 98% populacji. Liczba dzieci niezaszczepionych wynosi
60, głównym powodem nie poddawania dzieci szczepieniom jest wpływ propagowania me-
dycyny alternatywnej oraz ruchów antyszczepionkowych.

WNIOSKI

1. W 2024 nastąpił znaczący wzrost zachorowań na krztusiec. Wpływ na tę zmianę może
mieć wiele czynników: zmniejszenie stanu zaszczepienia przeciw krztuścowi, wyga-
śnięcie odporności w wyniku upływu lat od szczepień podstawowych oraz cykliczność
występowania epidemicznych zachorowań na krztusiec.
2. Zachorowania na płonicę wzrosło 3-krotnie w porównaniu z rokiem ubiegłym, lepsza
diagnostyka dzięki zwiększeniu dostępności i wykorzystania szybkich testów antyge-
nowych.
3. Dotychczas nie odnotowano żadnego podejrzenia ospy małpiej MPX.
4. Liczba osób niezaszczepionych ze względu na brak zgody rodziców/opiekunów
utrzymuje się na podobny poziomie w porównaniu do roku poprzedniego.

PODSUMOWANIE

W zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych w 2024 roku zwracano szczególną
uwagę na:

1. Prowadzenie regularnego nadzoru w zakresie chorób zakaźnych w kontekście osób na-
rodowości ukraińskiej, ze względu na zagrożenia epidemiologiczne wynikające ze
wzmóżonej migracji uchodźców przybywających z wschodniej granicy,
2. Wzmóżony nadzór nad chorobami stanowiącymi szczególne zagrożenie epidemiolo-
giczne (znaczący wzrost zachorowań na grypę, wirus małpiej ospy MPX),
3. Zabezpieczenia przeciwepidemiczne w placówkach udzielających świadczenia
zdrowotne, miejscach publicznych,
4. Edukację zdrowotną realizowaną w ścisłej współpracy z pracownikami Oświaty
Zdrowotnej i Promocji Zdrowia poprzez wspólne wdrażanie programów prozdrowot-
nych,
5. Przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych w celu rozpoznawania
i ograniczania zakażeń i chorób zakaźnych,
6. Współpracę z innymi sekcjami PSSE w zakresie działań przeciwepidemicznych,
7. Współpracę z samorządem terytorialnym w zakresie realizacji zadań ustawowych
dotyczących ochrony zdrowia,
8. Nadzór nad poprawnością zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych,
9. Nadzór nad nosicielami czynników wywołujących choroby zakaźne oraz ich otocze-
niem sprawowanym przez placówki ochrony zdrowia,
10. Egzekwowanie obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym.

STAN SANITARNY PLACÓWEK MEDYCZNYCH WRAZ Z OCENĄ BEZPIECZEŃSTWA EPIDEMIOLOGICZNEGO

I. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – szpitale, w tym szpitale jednodniowe, szpitale uzdrowiskowe.

Na terenie powiatu chełmińskiego funkcjonuje 1 szpital, który znajduje się pod nadzorem PSSE w Chełmnie. Podczas kontroli obiektu stwierdzono, że spełnia on wymagania obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczególnych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402). Należy zwrócić uwagę, że trwają prace remontowo modernizacyjne, dzięki którym szpital zyska kilka nowych pomieszczeń przeznaczonych na gabinety specjalistyczne.

II. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne - inne niż szpitale.

Na terenie powiatu chełmińskiego funkcjonuje zakład opiekuńczo-leczniczy w strukturach SPZOZ w Chełmnie oraz dwa Domy Pomocy Społecznej świadczące usługi w zakresie pomocy społecznej z zakwaterowaniem dla osób z zaburzeniami psychicznymi oraz dla osób somatycznie chorych. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Nie funkcjonują: samodzielne zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze, zakłady rehabilitacji leczniczej, sanatoria oraz hospicja.

III. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

W powiecie chełmińskim funkcjonują:

- 3 Gminne Ośrodki Zdrowia,
- 1 Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej,
- 1 Wiejski Ośrodek Zdrowia,
- 1 Podstawowa Opieka Zdrowotna funkcjonujący w strukturze Zakładu Opieki Zdrowotnej W Chełmnie,
- 3 Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej,
- 2 laboratoria diagnostyki medycznej.

Wszystkie w/w ośrodki zdrowia zostały poddane kontroli w 2024 roku dwukrotnie. Kontrole dotyczyły ogólnego stanu higienicznego pomieszczeń przeznaczonych do wykonywania świadczeń medycznych oraz przeprowadzono kontrole tematyczne w zakresie realizacji szczepień ochronnych.

W placówkach medycznych świadczone są usługi lekarskie oraz wykonywane są drobne zabiegi (iniekcje domięśniowe oraz dożylnie, pobieranie krwi do badań, wykonywanie testów antygenowych w kierunku niektórych chorób zakaźnych).

Z uwagi na niewłaściwy stan higieniczny sufitów i panelu unitu stomatologicznego w gabinecie stomatologicznym wszczęto postępowanie w sprawie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej. Stan higieniczny wszystkich pozostałych obiektów nie budzi zastrzeżeń. Pomieszczenia są w dobrym stanie i kondycji technicznej, wystarczająco

wyposażone w sprzęt i aparaturę medyczną. Świadczeniodawcy sukcesywnie modernizują lokale poprzez remonty poszczególnych pomieszczeń. W dwóch placówkach dostosowano istniejące pomieszczenia na cele wprowadzenia do listy świadczonych usług rehabilitacji wraz z fizykoterapią. Powstała nowa Pracownia fizjoterapii jako odrębna placówka medyczna. Można zatem uznać, że nastąpiła poprawa w zakresie warunków technicznych i przestrzennych w podmiotach medycznych na terenie powiatu chełmińskiego w stosunku do lat poprzednich.

W laboratoriach diagnostycznych oraz gabinetach lekarskich i pielęgniarskich zapewniono możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu - każde stanowisko wyposażone jest w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, dozownik z mydłem i płynem dezynfekcyjnym oraz pojemnik na zużyte ręczniki. W zakładach stosowany jest głównie sprzęt jednorazowego użytku. Wyjątek stanowią gabinety stomatologiczne, w których używany jest sprzęt wielorazowy, a jego dezynfekcja i sterylizacja wykonywana jest we własnym zakresie. W dwóch ośrodkach świadczy się usługi ginekologiczne. Gabinety posiadają pomieszczenia higieniczne (wyposażone w bidet, oczko ustępowe, umywalkę do mycia rąk). Lekarze ginekolodzy stosują wyłącznie sprzęt jednorazowy.

Do dezynfekcji sprzętu stosuje się pojemniki profesjonalne z sitem. Płyny dezynfekcyjne przygotowywane są na bieżąco, oznakowanie pojemników prawidłowe. W czterech ośrodkach znajdują się autoklawy, które podlegają kontroli wewnętrznej – wskaźnikami biologicznymi 2 x w roku oraz wskaźnikami chemicznymi – każdy pakiet. Jeden ośrodek posiada wydzielone pomieszczenie do wszystkich procesów dekontaminacji, a w pozostałych odbywa się to w gabinetach zabiegowych po skończonej pracy. Sprzęt oznakowany terminem ważności przechowuje się w oddzielnych szafach.

W czasie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Dezynfekcja powierzchni – do szybkiej dezynfekcji powierzchni używane są środki na bazie alkoholu, a do zabrudzeń organicznych stosuje się środki chlorowe.

We wszystkich obiektach wytwarzane są odpady z grupy 180103. Ośrodki posiadają wydzielone miejsca przeznaczone do składowania odpadów medycznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pojemniki na odpady medyczne prawidłowe, oznakowane, transport wewnętrzny odbywa się w sposób uniemożliwiający bezpośredni kontakt z odpadami. Odpady utylizowane są głównie w Centrum Onkologii w Bydgoszczy. Postępowanie prawidłowe. We wszystkich placówkach opracowano i wdrożono odpowiednie procedury. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych potwierdzona stosowną dokumentacją.

Procesy dekontaminacji w omawianych placówkach prowadzone są bez zastrzeżeń po skończonej pracy lub w specjalnie przeznaczonych na ten cel pomieszczeniach. Postępowanie z narzędziami prawidłowe. Do dezynfekcji stosuje się naczynia profesjonalne a procesy są monitorowane. Narzędzia po dezynfekcji (przed sterylizacją) umieszczane są w opakowaniach papierowo-foliowych, każdy pakiet posiada chemiczny wewnętrzny test poprawnej sterylizacji oraz datę ważności. W czasie wszystkich kontroli stwierdzono wystarczającą ilość wysterylizowanych pakietów do ilości pacjentów. Personel wykazuje dobrą znajomość procedur.

IV. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

W powiecie chełmińskim działają:

- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie,
- Indywidualne praktyki lekarzy dentyków (w tym ortodonta).

Skontrolowano wszystkie zewidencjonowane obiekty. Wszystkie zostały ocenione pozytywnie. Od lat ilość obiektów na terenie powiatu nie ulega znaczącej zmianie, oscyluje wokół 30.

Pomieszczenia, w których wykonuje się praktyki stanowią odrębne lokale w budynkach, są w dobrym stanie i kondycji technicznej, wystarczająco wyposażone w sprzęt i aparaturę medyczną. Wszystkie kontrolowane podmioty lecznicze posiadają opracowane, wdrożone i na bieżąco aktualizowane procedury medyczne. W zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych prowadzi się kontrolę wewnętrzną potwierdzoną stosowną dokumentacją, wykonywaną okresowo - nie rzadziej niż raz na pół roku. Stan czystości bieżącej w skontrolowanych obiektach jest zadowalający - sprzątanie prowadzone jest przez personel lub zatrudnionych pracowników, wg zatwierdzonych procedur sprzątania. We wszystkich gabinetach zapewniono możliwość mycia i dezynfekcji rąk - gabinety wyposażone są w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku oraz pojemnik na zużyte ręczniki. Wszystkie powierzchnie, podłogi oraz meble stanowiące wyposażenie gabinetów wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Podmioty wytwarzają odpady medyczne z grupy 180103 - postępowanie z odpadami prawidłowe, odpady komunalne odbierane są wg umowy i zgodnie harmonogramem przez Zakład Usług Miejskich Chełmno.

Gabinety w których udzielane są świadczenia w dziedzinie ginekologii mają bezpośrednie połączenie lub przylegają bezpośrednio do pomieszczenia higieniczno-sanitarne wyposażonego w bidet.

Wszystkie podmioty wykonujące świadczenia w dziedzinie stomatologii wyposażone są we własne autoklawy, wykorzystywany jest również sprzęt jednorazowego użytku.

Podmioty wykonujące sterylizację we własnym zakresie posiadają wymagane procedury dotyczące sterylizacji, spełniają niezbędne wymagania techniczne do jej wykonywania (wydzielony ciąg technologiczny), przeprowadzają wewnętrzną kontrolę - wskaźnikami biologicznymi - 2 x w roku oraz wskaźnikami chemicznymi - każdy pakiet.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

- Inne ogółem.

W ewidencji PPIS w Chełmnie w 2024 r. znajdowało się 6 obiektów z tej grupy:

Hospicjum „Światło” (Okręgowa Izba Pielęgniarek i Położnych Zespół Opieki Paliatywnej)- W ramach opieki domowej Hospicjum „Światło” sprawuje specjalistyczną opiekę nad pacjentami w terminalnym okresie choroby bezpośrednio w jego domu (tzw. hospicjum domowe). Członkowie zespołu hospicyjnego współpracują z rodziną i roztaczają opiekę nad chorym. Zatrudnionych jest 5 pielęgniarek oraz 1 lekarz. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa – kontrola na wniosek strony przełożona na styczeń 2025.

Diagnostyka S.A (wcześniej Vitalabo Laboratoria Medyczne Sp. z o.o.) - punkt pobrań w

Chełmnie zlokalizowany jest w osobnych pomieszczeniach większego budynku, funkcjonuje 5 dni w tygodniu od pn. do pt. oraz dwie pierwsze soboty miesiąca. Kontrolę przeprowadzono w następujących pomieszczeniach: (stanowisko rejestracyjne, pomieszczenie poboru krwi, poczekalnia, pomieszczenie socjalne pracowników, pomieszczenia pomocnicze, toaleta) - skontrolowano zgodnie z planem pracy – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Diagnostyka S.A (wcześniej Vitalabo Laboratoria Medyczne Sp. z o.o.) ul. Gen. J. Hallera 2E, 85-795 Bydgoszcz- Punkt pobrań prywatnego laboratorium, zlokalizowany w pomieszczeniach Gminnego Ośrodka Zdrowia w Unisławiu - obiekt skontrolowano - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Poradnia Terapii Uzależnień od alkoholu i współuzależnienia oraz innych uzależnień- nie zaplanowano na 2024.

Optima Care Sp. z o.o.- Pracownia Fizjoterapii oraz Pracownia masażu leczniczego- działalność prowadzona w jednym gabinecie, dostosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych- przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Zaopatrzenie w wodę podmiotów leczniczych

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

Obowiązuje decyzja nr 340/2018 z dnia 17.07.2018 r. (wraz z decyzjami zmieniającymi) PWIS w Bydgoszczy nakazująca zapewnienie rezerwowego źródła zaopatrzenia szpitala w wodę zapewniające co najmniej 12-godzinny zapas.

Podmioty lecznicze zlokalizowane na terenie miasta Chełmna korzystają z wody z wodociągu miejskiego, której jakość utrzymana była na stałym poziomie i przez cały 2024 r. odpowiadała obowiązującym przepisom. Pozostałe podmioty lecznicze zlokalizowane na wsiach i korzystające z wody wodociągów wiejskich, również utrzymywana była na poziomie zgodnym z obowiązującymi przepisami.

Postępowanie z odpadami ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych

Szpital:

Odpady komunalne: obowiązuje umowa na wykonywanie usług w zakresie odbioru odpadów komunalnych oraz eksploatację pojemników z dnia 01.01.2019 z Zakładem Usług Miejskich Sp. z o.o. w Chełmnie umowa zawarta na czas nieokreślony. Odpady komunalne w workach o odpowiedniej kolorystyce, są zabierane z oddziałów przez personel pomocniczy z tą samą częstotliwością, co odpady medyczne i umieszczane w odpowiednich pojemnikach usytuowanym na zewnątrz budynku na wybetonowanej powierzchni.

Odpady medyczne: obowiązuje umowa nr 20/2019 z Centrum Onkologii w Bydgoszczy do dnia 08.05.2025 r. na wywóz i utylizację odpadów medycznych. Wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09, odbiór 3 razy w tygodniu. W placówce są opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami m. in. z odpadami medycznymi, zgodne z zapisami obowiązujących przepisów prawnych.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

Odpady płynne: obowiązuje umowa na dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków nr 157/WS/2008 oraz 158/WS/2008 z dnia 22.12.2008 r. z Zakładem Wodociągów i Kanalizacji w Chełmnie – umowa zawarta na czas nieokreślony.

Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie oraz inne (obiekty prowadzące działalność leczniczą wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne)

Odpady komunalne: we wszystkich obiektach obowiązują zatwierdzone procedury postępowania z odpadami. Ośrodki składują odpady komunalne w pojemnikach, opróżnianych przez specjalistyczną firmę, co 2 tygodnie. Wszystkie obiekty posiadają aktualne umowy na wykonywanie usług w zakresie odbioru odpadów komunalnych oraz eksploatację pojemników z Zakładem Usług Miejskich Sp. z o.o. w Chełmnie.

Odpady medyczne: postępowanie z odpadami prawidłowe. Odpady magazynowane są w wydzielonych pomieszczeniach, w urządzeniach chłodniczych do czasu odbioru przez Centrum Onkologii w Bydgoszczy lub w przypadku jednego ośrodka zdrowia firmę F.U.H. Eko-Util. Wszystkie placówki magazynują odpady w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie z odpadami w miejscu wytwarzania, magazynowania oraz przekazywania do utylizacji było prawidłowe. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych. Wszystkie placówki wpinano do rejestru BDO.

Dodatkowo podczas kontroli pracownicy PPIS w Chełmnie prowadzili działania mające na celu usystematyzowanie i ugruntowanie posiadanej wiedzy w zakresie właściwej klasyfikacji odpadów medycznych oraz warunki wstępnego magazynowania tych odpadów.

Odpady płynne

Ścieki z większości placówek ochrony zdrowia poprzez sieć kanalizacyjną trafiają do oczyszczalni ścieków. Tylko w jednym obiekcie odpady płynne trafiają do zbiornika bezodpływowego, skąd wyspecjalizowanym transportem trafiają do oczyszczalni ścieków. Nie prowadzi się dezynfekcji ścieków.

Praktyki zawodowe

Odpady komunalne

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

Odpady medyczne

Skontrolowane gabinety posiadają umowę na transport i utylizację odpadów zakaźnych z Centrum Onkologii w Bydgoszczy oraz F.U.H. Eko-Util Monika Puc. W placówkach odpady przechowywane są w wydzielonych na ten cel pomieszczeniach w urządzeniu chłodniczym. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Odpady płynne

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

STAN SANITARNY OBIEKTÓW I URZĄDZEŃ UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

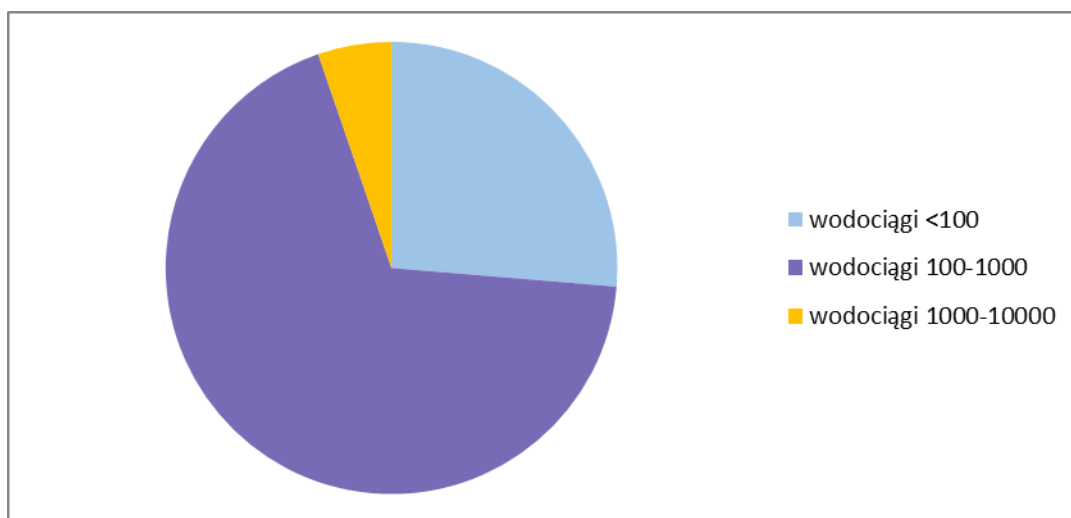
W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2024 roku przeprowadzono 188 kontroli, w ewidencji obiektów sekcji N.HŚ na dzień 31.12.2024 r. znajdowały się - 232 obiekty.

Na podstawie planu pracy w 2024 r. kontrolowano:

- ☐ wodociągi sieciowe,
- ☐ placówki ochrony zdrowia,
- ☐ zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz łączące wymienione działalności,
- ☐ hotele oraz inne obiekty świadczące usługi hotelarskie,
- ☐ ustępy publiczne i ogólnodostępne,
- ☐ basen kąpielowy,
- ☐ kąpielisko,
- ☐ dworzec autobusowy i środki transportu publicznego,
- ☐ pozostałe obiekty użyteczności publicznej (tj. stacje paliw, obiekty sportowe, rekreacyjne, obiekty kulturalno- widowiskowe, cmentarze, domy pogrzebowe i przedpogrzebowe etc.).

Według stanu na dzień 31.12.2024 r. nie oceniono negatywnie żadnego skontrolowanego obiektu.

Woda przeznaczona do spożycia, kąpieliska, miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli oraz pływalnie.



Odsetek wodociągów o danej produkcji dobowej, w [m³ /dobę], zaopatrujących mieszkańców powiatu

1. Woda przeznaczona do spożycia.

Liczba obiektów tej grupy, w ewidencji PPIS w Chełmnie na 31.12.2024 r., wynosiła 20.

Przeprowadzone kontrole sanitarne stacji uzdatniania wody nie wykazały nieprawidłowości.

W trakcie 2024 roku pobrano łącznie 85 prób w ramach kontroli urzędowej (PIS) oraz 139 w zakresie kontroli wewnętrznej (KW) przez zarządzających wodociągami. Przeprowadzono wszystkie zaplanowane na 2024 r. badania wody.

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

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

W żadnym z wodociągów nie stosuje się procesu stałej dezynfekcji. Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie wg. potrzeb.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2024 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę:

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

Wodociągi o wydajności <100 m³/d

W 2024 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 7 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie ujęcia podziemne). Pobrano 20 próbek wody w ramach kontroli urzędowej oraz 35 w ramach kontroli wewnętrznej. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć.

Wydano jedną decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na przekroczenia związków manganu i mętności. W wyniku podjętych działań naprawczych przez właścicieli, uzyskano poprawę wody zgodną z obowiązującym rozporządzeniem, wobec czego wystosowano wygaśnięcie decyzji oraz wydano ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia z przedmiotowego wodociągu.

Jakość wody do spożycia dostarczanej przez wodociągi tej grupy w 2024 r. była stabilna, ulega systematycznej poprawie. Woda podawana z wodociągów z tej grupy w 2024 r. zachowała prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności 100 – 1.000 m³/d

Łącznie, w ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 12 wodociągów o takiej wydajności (wszystkie ujęcia podziemne). Pobrano 25 prób wody w ramach kontroli urzędowej oraz 60 w ramach kontroli wewnętrznej.

Jakość wody z ww. wodociągów utrzymywana jest na stałym zadowalającym poziomie. W trakcie roku stwierdzano sporadyczne przekroczenia, jednak po wdrożeniu działań naprawczych przez zarządzających, w większości przypadków, szybko przywrócono odpowiednią jakość wody do spożycia. Wydano dwie decyzje administracyjne stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia oraz 1 decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia uwagi na utrzymujące się przekroczenie związków manganu. (Decyzja nr 38/2023 z dnia 14 września 2023 r. wraz z decyzjami zmieniającymi z terminem do 31 maja 2025 r.)

Pozostałe wodociągi, na przestrzeni całego roku, produkowały wodę spełniającą normy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności 1.000 – 10.000 m³/d

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden wodociąg o ww. wydajności (zlokalizowany w mieście), który ujmuje wody podziemne, naprzemiennie z siedmiu studni. Pobrano 19 próbek wody w ramach kontroli urzędowej oraz 44 w ramach kontroli wewnętrznej. Stan sanitarny stacji uzdatniania wody został skontrolowany w lipcu 2024 r. Nie odnotowano deficytów wody. Obiekt podłączony do systemu alarmowego. Studnie ujęć wody zabezpieczone, podłączone do systemu powiadamiania. Wodociąg posiada urządzenia uzdatniające (odmanganizacje, odżelaziacze oraz napowietrzacze, a system dezynfekcji prowadzi się poprzez naświetlanie promieniami UV). Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie. W pomieszczeniu SUW są zainstalowane osuszacze powietrza.

Zarządzający wodociągiem informuje PPIS o każdej awarii sieci wodociągowej oraz o odcięciach wody. Dla wszystkich ujęć wyznaczono strefy bezpośrednie. W studniach ujęć wody, które znajdują się na terenach zalewowych, w minionym roku nie stwierdzono podtopień, ani zalań.

Wodociąg miejski w Chełmnie sprzedaje wodę gminie wiejskiej Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy- każda licząca około 8-10 km.).

Woda z wodociągu publicznego w Chełmnie - w części zarządzanej przez Zakład Wodociąg-

gów i Kanalizacji w Chełmnie oraz w części zarządzanej przez Gminę Chełmno przez cały rok spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Kąpieliska

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2024 r., tak jak w poprzednim, znajdowało się jedno zorganizowane kąpielisko.

2024 rok był 7 sezonem funkcjonowania Kąpieliska. Sezon kąpielowy trwał od 21 czerwca 2024 – 31 sierpnia 2024. Kontrola jakości wody odbywała się bez zakłóceń. W ramach kontroli urzędowej pobrano przed sezonem jedną próbkę wody z kąpieliska (w dniu 17 czerwca 2024 r.) - sprawozdanie nr 32/CH/24/W/L.M z dnia 20 czerwca 2024 r. wykonane przez (Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grudziądzu) – wyniki prawidłowe.

Na przestrzeni sezonu nie było przypadków czasowego zamknięcia kąpieliska. Organizatorem kąpieliska jest Gmina Miasto Chełmno. Na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza Miasta Chełmna nr 17/2024 z dnia 3 czerwca 2024 r. r. upoważniono Zakład Aktywności Zawodowej z siedzibą w Drzonowie, do przygotowania kąpieliska na sezon kąpielowy 2024, w tym między innymi również do przeprowadzenia wszelkich innych czynności, które okażą się konieczne w związku z przygotowaniem, uruchomieniem i prowadzeniem kąpieliska na ww. sezon kąpielowy.

Badania wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządzającego kąpieliskiem zaplanowano w uzgodnieniu z PPIS w Chełmnie - przeprowadzane zostały zgodnie z harmonogramem - wyniki przesyłane po otrzymaniu sprawozdania z laboratorium (Laboratorium Wodociągów i Oczyszczalni Ścieków Sp. z o. o. w Grudziądzu) - wszystkie prawidłowe. Nie wydano żadnej oceny o nieprzydatności wody do kąpieli. Wszelkie informacje dot. funkcjonowania kąpieliska zamieszczane były zarówno przez zarządzającego jak i PPIS w Chełmnie w Serwisie Kąpieliskowym.

Zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli PPIS w Chełmnie, w oparciu o wymagania określone w części B [załącznika nr 1](#) do cyt. rozporządzenia, w sposób określony w [załączniku nr 3](#) tj. na podstawie obliczenia percentyla log10 funkcji normalnej gęstości prawdopodobieństwa z danych (analiz) mikrobiologicznych uzyskanych z próbek wody w kąpielisku, stwierdził jakość doskonałą wody w kąpielisku nad Jeziorem Starogrodzkim w Chełmnie.

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

Stan higieniczny kąpieliska utrzymany jest na wysokim poziomie. Potwierdzają to przeprowadzane w trakcie sezonu kontrole (3), które wykazały, że woda jest czysta, plaża sprzątana na bieżąco, stan sanitarny poszczególnych elementów infrastruktury oraz otoczenia zachowany. Dodatkowo na terenie kąpieliska znajdują się obiekty małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej również objęte nadzorem.

W trakcie sezonu kąpieliskowego, do PPIS w Chełmnie nie zgłaszano żadnych interwencji dot. kąpieliska.

Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2024 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Wydano 1 zbiorczą ocenę roczną wody na pływalni (data oceny 20 stycznia 2025 r.), w której stwierdzono, iż woda w 2024 r. odpowiadała wymaganiom rozporządzenia MZ z dnia 09.11.2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Przeprowadzono kontrolę sanitarną. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Woda doprowadzana na pływalnię pochodzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia tj. wodociągu publicznego w Chełmnie i jej jakość spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pływalnia „Wodnik” składa się z jednej niecki basenowej. Obiekt nie posiada niecek przeznaczonych do nauki pływania oraz niemowląt i małych dzieci do lat 3. Badania jakości wody na pływalni wykonywane były przez zarządzającego obiektem w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Chełmnie oraz zgodnie z wymaganiami i zakresem określonym w załączniku nr 1 i nr 2 do rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Zakres badań wykonywanych w laboratorium obejmował: *temperaturę, PH, chlor wolny, chlor związany, potencjał redox, mętność, indeks nadmanganianowy, azotany, sumę THM, trichlorometan, ogólna liczbę mikroorganizmów w 36° C, Escherichia Coli, Pseudomonas aeruginosa, Legionella sp.* - prowadzony był zgodnie z częstotliwością określoną w załączniku nr 3 do rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach oraz przez laboratorium posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji (Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych 43-143 Łędziny).

Zgodnie z § 3 rozporządzenia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach zarządzający prowadził bieżącą obserwację wody. W wyniku powyższych czynności nie zatwierdzono zmian organoleptycznych wody (przejrzystość i inne zanieczyszczenia) - nie stwierdzono również incydentów kałowych ani incydentów wymiotnych.

Obiekty użyteczności publicznej

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>W ewidencji na dzień 31.12.2024</i>	<i>Liczba obiektów skontrolowanych w 2024</i>	<i>Liczba obiektów ocenionych negatywnie</i>	<i>Decyzje/mandaty</i>
Ustępy publiczne	4	4	0	0
Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	0
Pływalnie kryte	1	1	0	0
DPS-y	2	2	0	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	1	0	0
Hotele	1	1	0	0
Inne obiekty hotelarskie	13	8	0	0
Zakłady fryzjerskie	40	26	0	0
Zakłady kosmetyczne	40	30	0	0
Zakłady tatuażu	4	4	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	14	7	0	0
Inne zakłady	11	8	0	0
Dworce autobusowe	1	1	0	0
Tereny rekreacyjne	5	5	0	0
Cmentarze	14	5	0	0
Domy przedpogrzebowe	2	2	0	0
Inne obiekty zewidencjonowane	40	15	0	0
Stacje paliw	12	8	0	0
Obiekty sportowe	10	5	0	0
Obiekty kulturalno- rozrywkowe	4	0	0	0
Zakładu usług pogrzebowych	1	1	0	0
Parkingi	1	1	0	0
Targowiska	2	0	0	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	0	0	0
Wypożyczalnia sprzętu	2	0	0	0
Wyciąg narciarski	1	0	0	0
Wypożyczalnia sprzętu	2	0	0	0
Zakład aktywności zawodowej	1	0	0	0
Dyskoteki	1	0	0	0
KP, KPP Policji	3	0	0	0
KPP Straży Pożarnej	1	0	0	0
Obiekty niezewidencjonowane		23		

Ustępy publiczne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2024 r. znajdowały się 4 ustępy publiczne - obiekty całoroczne. 3 w pełni dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. W trakcie sezonu letniego jeden z ustępów publicznych został czasowo zamknięty - w związku z wypowiedzeniem umowy dzierżawy (obiekt pozostał zamknięty do końca 2024 r. planowane ponowne uruchomienie - luty 2025), natomiast Gmina Miasto Chełmno oddała do użytkowania nowy ustęp zlokalizowany w innej części miasta, który został objęty nadzorem przez PPIS w Chełmnie.

Przeprowadzone w okresie sprawozdawczym kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w żadnym ustępie. Każdy z obiektów kontrolowany jest 1 raz na kwartał. Bieżący stan higieniczny skontrolowanych obiektów nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w podstawowe środki higieny, systematycznie sprzątane, dezynfekowane.

Ustępy ogólnodostępne.

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny - zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych - w 2024 roku kontrolowany 1 raz na kwartał. Utrzymaniem czystości zajmuje się ZAZ w Drzonowie. Stan higieniczny pomimo, częstych aktów wandalizmu i dewastacji obiektu - zachowany, występujące awarie są zgłaszane oraz bezzwłocznie usuwane.

Domy pomocy społecznej

W tej grupie obiektów znajdują się 2 placówki - Dom Pomocy Społecznej w Chełmnie oraz Dom Pomocy Społecznej w Mgoszczu. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

DPS Chełmno - w obiekcie obowiązuje umowa na odbiór odpadów medycznych z CO Bydgoszcz. Obiekt wytwarza tylko odpady z grupy 180103. Odpady przechowywane są w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym. Postępowanie prawidłowe, zgodne z obowiązującymi przepisami. Procedury postępowania prawidłowe. Dom pomocy posiada własną pralnię. Postępowanie z bielizną prawidłowe. Budynek, w którym jest zlokalizowany obiekt dostosowano do potrzeb niepełnosprawnych (windy oraz platformy schodowe).

Obowiązuje decyzja 27/2023 z dnia 10.07.2023 wydana w związku ze stwierdzeniem przekroczenia parametru Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej (w stopniu wysokim). Zarządzający wykonuje badania wody zgodnie z procedurami postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego.

PPIS w Chełmnie, w ramach sprawowania nadzoru sanitarnego w dniu 10.12.2024 r. pobrał 3 próby ciepłej wody użytkowej w DPS Chełmno. Na podstawie ww. badania stwierdzono skażenie średnie we wszystkich punktach (Oddział Dziecięcy, Konwikt, Dom w Ogrodzie).

DPS Mgoszcz - działa na podstawie zezwolenia Wojewody Kujawsko-Pomorskiego z dnia 03.06.2014 r. jest przeznaczony dla osób niepełnosprawnych intelektualnie i posiada 84 miejsca rzeczywiste. Dom zlokalizowany jest w 3 budynkach wolnostojących. Dom zaopatrywany jest w wodę z ujęcia własnego (pod nadzorem PPIS w Chełmnie), natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do własnej oczyszczalni ścieków (mechaniczno-biologicznej). W budynkach zapewniona jest woda ciepła oraz energia cieplna pochodzące z własnej kotłowni olejowej.

Wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03, które są prawidłowo gromadzone, przechowywane w specjalnie do tego przeznaczonej lodówce, a następnie przekazywane do Centrum Onkologii w Bydgoszczy, zgodnie z podpisaną umową. Pranie bielizny odbywa się w pralni własnej.

Badanie ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp. przeprowadzane jest 1 raz w roku (pobrano 3 próby) - wyniki prawidłowe.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - w tej grupie znajdują się 3 placówki (Dom Dziennego Pobytu Seniora w Unisławiu, Środowiskowy Dom Samopomocy Caritas Diecezji Toruńskiej w Chełmnie, Centrum Zapobiegania Wykluczeniu Społecznemu w Chełmnie).

W związku z obowiązkiem właścicieli obiektów użyteczności publicznej dotyczącym zapewnienia właściwej jakości ciepłej wody użytkowej, w obiektach, w których wytwarzany jest ae-

rozol wodno-powietrzny prowadzone są zgodnie z minimalną częstotliwością pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego badania wody w zakresie Legionella sp. Wyniki badania wody w przedmiotowym zakresie przekazywane są PPIS w Chełmnie. Stwierdzono, iż badania wykonywane są zgodnie z częstotliwością określoną w rozporządzeniu w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi - wyniki prawidłowe.

W planie pracy na 2024 r. zaplanowano kontrolę jednego obiektu, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Skontrolowany obiekt to Centrum Zapobiegania Wykluczeniu Społecznemu w Chełmnie - zlokalizowane jest w zwartej zabudowie miejskiej, zajmuje 1 budynek mieszkalny. Wydzielono stołówkę i kuchnię dla osób potrzebujących (nadzór prowadzi sekcja N.HŻ). Obiekt wyposażony w WC damskie (2 kabiny ustępowe, 4 umywalki), męskie (4 umywalki, 4 kabiny ustępowe, 2 pisuary) oraz osób niepełnosprawnych. W toaletach znajdują się suszarki do rąk, dozowniki do mydła, wentylacja mechaniczna sprzężona z wyłącznikiem światła.

Hotele

W 2024 r. w rejestrze obiektów PPIS w Chełmnie znajdował się 1 obiekt z tej kategorii, jest to obiekt całoroczny, skategoryzowany. Przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu. Hotel został skontrolowany m.in. pod kątem zaopatrzenia w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo - gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stanu wyposażenia pokoi.

Dodatkowo, w związku z obowiązkiem właścicieli obiektów użyteczności publicznej dotyczącym zapewnienia właściwej jakości ciepłej wody użytkowej, stwierdzono, że w obiekcie prowadzone są zgodnie z minimalną częstotliwością pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego badania wody w zakresie Legionella sp. Wyniki badania wody w przedmiotowym zakresie przekazywane są PPIS w Chełmnie. Stwierdzono, iż badania wykonywane są zgodnie z częstotliwością określoną w rozporządzeniu w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi - wyniki prawidłowe.

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

Inne obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 obiektów – pokoje gościnne oraz apartamenty (stan na 31.12.2024 r.). Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe, przeprowadzono kontrole sanitarne 8 obiektów z tej kategorii.

W nadzorowanych bazach noclegowych kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi i pomieszczeń. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości w zakresie stanu higienicznego.

Wszystkie obiekty są zaopatrywane w wodę z wodociągów publicznych.

Bieżący stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie nie budzi zastrzeżeń.

Dodatkowo, w związku z obowiązkiem właścicieli obiektów użyteczności publicznej dotyczącym zapewnienia właściwej jakości ciepłej wody użytkowej, stwierdzono, że w obiekcie prowadzone są zgodnie z minimalną częstotliwością pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego badania wody w zakresie Legionella sp. Wyniki badania wody w przedmiotowym zakresie przekazywane są PPIS w Chełmnie. W 2024 r. nie prowadzono postępowań związanych z przekrocze-

niami badanego parametru. Stan higieniczny ww. obiektów utrzymany jest na wysokim poziomie.

Zakłady fryzjerskie

To jedna z najliczniejszych grup obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad środowiskiem. Na dzień 31.12.2024 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 40 podmiotów, skontrolowano 26. W roku sprawozdawczym jeden otwarto 4 nowe zakłady. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów utrzymany jest na zadowalającym poziomie. Właściciele na bieżąco przeprowadzają remonty oraz prace modernizacyjne, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu higienicznego.

Wszystkie ww. zakłady stosują bieliznę jednorazowego użycia. Bielizna wielorazowa stosowana jest sporadycznie. We wszystkich zakładach stosowana jest tzw. szybka oraz głęboka dezynfekcja narzędzi oraz sprzętu. Dodatkowo przeprowadzana jest dezynfekcja skóry klienta oraz powierzchni. Właściciele skontrolowanych zakładów bardzo rygorystycznie podchodzą do kwestii zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia swoich klientów - w żadnym z kontrolowanych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady kosmetyczne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowało się 40 tego typu obiektów. Skontrolowano 30 obiektów. 1 zakład został zamknięty, natomiast powstało 8 nowych - głównie zajmujących się stylizacją paznokci oraz brwi i rzęs.

Dynamiczny rozwój tzw. branży „beauty” – najlepiej zauważalny jest właśnie na podstawie tej grupy obiektów. W 2024 r. to gabinety kosmetyczne stanowiły najliczniejszą z grup obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad środowiskiem.

Z roku na rok rośnie również liczba gabinetów wyposażonych we własne autoklawy. Proces sterylizacji przeprowadzany jest prawidłowo, w oparciu o procedury, poprawność działania sprzętu potwierdzana jest wykonywanym minimum raz w roku badaniem biologicznym Sporal oraz każdorazowo paskowym testem chemicznym. Prowadzone są rejestry sterylizacji. Pozostałe gabinety, które prowadzą zabiegi z przerwaniem ciągłości tkanek, oddają sprzęt do sterylizacji - na podstawie umowy poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszczy.

W gabinetach, w których w trakcie świadczenia usług dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnym tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

Wszystkie skontrolowane gabinety, w których świadczone są usługi podczas których dochodzi do przerwania ciągłości tkanek posiadają umowy na odbiór i utylizację odpadów medycznych o kodzie 180103 (Centrum Onkologii w Bydgoszczy, P.H.U Eko Util Brodnica, Zoja Grudziądz, Remondis) gabinety te wyposażone są w urządzenia chłodnicze. Postępowanie zgodne z obowiązującymi przepisami. Podmioty te zarejestrowane są w BDO. Karty przekazania odpadów dostępne są do wglądu również w formie elektronicznej.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że jest to dynamicznie rozwijająca się grupa

obiektów, zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Stan higieniczny wszystkich skontrolowanych obiektów zachowany.

Zakłady tatuażu

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 4 obiekty z tej kategorii (stan na 31.12.2024 r.). W 2024 r. przeprowadzono kontrole sanitarne wszystkich. W jednym z salonów dodatkowo świadczy się usługi piercingu. Stan higieniczny żadnego ze skontrolowanych obiektów nie budzi zastrzeżeń. Gospodarka odpadami, w tym odpadami medycznymi prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinetach stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy. Weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

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

Zakłady odnowy biologicznej.

W tej grupie znajduje się 14 obiektów. Otwarto 1 nowy obiekt (siłownia). W 2024 r. skontrolowano 7. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuję się do należytego stanu sanitarnego pomieszczeń. Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się następujące obiekty:

- 1 solarium
- 1 sauna
- 4 siłownie
- 5 gabinetów masażu
- 3 kluby fitness

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

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

W skontrolowanych obiektach typu siłownie czy kluby fitness stwierdzono, iż realizowany jest obowiązek przeprowadzania badań ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp.

Stan higieniczny utrzymany jest na stałym, zadowalającym poziomie.

Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa

W tej grupie znajduje się 11 obiektów. Skontrolowano 8 z nich. Obiekty z tej grupy to nowo-

czesne i estetyczne placówki wyposażone w sprzęt najnowszej generacji.

Ze szczególną uwagą traktowane są zakłady, w których wykonuje się zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, dba się o to, aby zachowywane były zasady higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętem. W gabinetach, w których w trakcie świadczenia usług dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich weryfikowano realizację art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z 5/12/2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W gabinetach tych wdrożono oraz stosuje się procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi tj. postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich; zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji; sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych; sposoby dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń. Stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń. Wykonywanie zabiegów przy użyciu narzędzi wielokrotnego użytku, podczas których może dojść do przerywania ciągłości tkanek, wymaga od właścicieli sterylizacji sprzętu. Wszystkie skontrolowane obiekty wyposażone są we własne autoklawy. Posiadają również umowy na odbiór i utylizację odpadów medycznych o kodzie 18010. Postępowanie jest szczegółowo weryfikowane podczas kontroli - nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Przeprowadzone w 2024 r. kontrole nie wykazały nieprawidłowości – stan higieniczny we wszystkich skontrolowanych obiektach był zachowany.

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

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

Dworce autobusowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie na dzień 31.12.2024 r. znajduje się 1 dworzec autobusowy. Podczas kontroli ustalono, iż dworcem autobusowym zarządza firma transportowa „ES – BUS”. Przeprowadzona w 2024 r. kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Aktualnie dworzec składa się z budynku usługowego (poczekalnia autobusowa wraz ze

sprzedaż biletów), w zabudowie usługowej z infrastrukturą techniczną towarzyszącą, plac wraz z 6 zadaszonymi wiatą stanowiskami podjazdowymi dla autobusów. Na placu znajduje się również 10 stanowisk parkingowych dla autobusów oraz środki transportu dalekobieżnego - autobusy i busy.

Otoczenie obiektu utrzymane jest w czystości, stanowiska dla osób podróżujących wyposażone są w ławeczki i kosze na śmieci. Skontrolowano 5 środków transportu. Kontrola bez uwag.

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

W sierpniu 2024 r. przeprowadzono kontrolę przewoźnika realizującego przewozy pasażerskie na terenie powiatu chełmińskiego tj. Relobus Transport Polska sp. z o. o, w związku wygaszaniem działalności na terenie powiatu chełmińskiego oraz ze stopniowym przeniesieniem całego oddziału wraz z bazą parkingową do Torunia, dokonano znacznej redukcji ilości środków transportu - skontrolowano 2 aktualnie użytkowane autobusy podmiejskie. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości

Ostatecznie w listopadzie obiekt zaprzestał prowadzenia działalności na terenie powiatu chełmińskiego.

Tereny rekreacyjne

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 5 obiektów. Są to: Ogródek Jordanowski i place zabaw zlokalizowane na terenie miasta Chełmna; piaskownice administrowane przez Urząd Miasta; piaskownice osiedlowe w mieście; tereny zielone (parki i planty), plac zabaw w Unisławiu. W 2024 r. skontrolowano 5 z nich:

Ogródek Jordanowski obiekt zmodernizowany, ogrodzony, podłoże przy urządzeniach zabawowych wyłożone specjalnymi matami. Brak piaskownicy. Przy placu zabaw znajduje się siłownia zewnętrzna. Na terenie ogródka znajduje się murowany budynek przeznaczony na WC dla korzystających z placu zabaw (z podziałem na damski i męski). Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy. Toalety są czynne do godziny 15.00. Po tej godzinie udostępniono pomieszczenie higieniczne zlokalizowane na terenie sąsiadującego z Ogródkiem Jordanowskim boiska sportowego „Orlik”.

Piaskownice osiedlowe administrowane przez Spółdzielnię Mieszkaniową w Chełmnie - skontrolowano 6 piaskownic. Administrator przed sezonem letnim wymienił piasek, piaskownice zostały poddane pracom naprawczym - konserwatorskim, uszkodzone drzewce wymieniono, odmalowano, piasek wymieniono oraz dnia 06.05.2024 r. wykonano badanie w laboratorium PSSE Toruń – sprawozdanie nr 199/S/HK/2024 z dnia 14.05.2024 r. – wyniki prawidłowe. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Piaskownice administrowane przez Gminę Miasto Chełmno – zlokalizowane są przy placach zabaw. Skontrolowano łącznie 5 piaskownic. Piasek został przebadany z jednej z piaskownic - pobór w dniu 20.05.2024 r.- sprawozdanie nr 225/S/HK/2024 z dnia 18.05.2024 r. wyk. przez Laboratorium Powiatowej Stacji sanitarno- Epidemiologicznej w Toruniu - wyniki badanej próbki są zgodne z wymaganiami określonymi w MZOS z dnia 22 listopada 1986 r. (Znak: EN-4435/M/42/86).

Plac zabaw w Unisławiu - obiekt zlokalizowany poza zwartą zabudową, przy boisku typu ORLIK, wyposażony w atestowane urządzenia zabawowe. Całość wysypana piaskiem. Urządzenia zabawowe w dobrym stanie sanitarno- technicznym, teren wysprzątany, piasek wizualnie czysty. W dniu 14.04.2024 r. pobrano próbkę piasku, sprawozdanie nr 172/S/HK/2024 z dnia 24.04.2024 r. – wyniki prawidłowe. Na terenie znajduje się piaskownica ogólnodostępna.

Przy placu zabaw znajdują się także urządzenia do ćwiczeń (siłownia zewnętrzna), urządzenia street workoutu park oraz stół do gry w tenisa stołowego.

Osoby korzystające z placu zabaw mają możliwość skorzystania z pomieszczenia higienicznego zlokalizowanego przy „Orliku”.

Na terenie znajdują się kosze na odpady komunalne, opróżniane w miarę potrzeb - nie stwierdzono ich przepełnienia. Urządzenia zabawowe w dobrym stanie technicznym, teren wysprzątany, piasek wizualnie czysty.

W sierpniu 2024 r., pobrano z nadzoru próbki piasku z piaskownic znajdujących się na placu zabaw w Kijewie Królewskim oraz w Małym Czystem (Gmina Stolno).

Wyniki badań prawidłowe.

Oceniając grupę, należy zauważyć, że w porównaniu z latami ubiegłymi ich stan higieniczny ulega poprawie. Administratorzy obiektów na terenie, których znajdują się piaskownice, przed sezonem letnim, wymieniają piasek, a w trakcie nadzorują jego czystość. Urządzenia zabawowe utrzymane są w zadowalającym stanie sanitarnym i technicznym.

Inne obiekty użyteczności publicznej

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajdują się 41 obiektów sklasyfikowanych w tej grupie. Skontrolowano 36 obiektów.

Obiekty sportowe

W ewidencji PPIS w Chełmnie w 2024 r. znajdowało się 10 obiektów sportowych, skontrolowano 5. Stan higieniczny prawidłowy.

Większość skontrolowanych obiektów działa w ramach szkół podstawowych, są to obiekty typu Orlik, hale i stadiony sportowe.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego obiektów, zarządzający na bieżąco przeprowadzają prace remontowo konserwatorskie oraz dbają o czystość bieżącą obiektów, dodatkowo stwierdzono, że zarządzający przeprowadzają badania ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp. w tych obiektach, w których podczas użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. Badania przekazywane są PPIS w Chełmnie. Na podstawie przesłanych sprawozdań nie stwierdzono nieprawidłowości, zachowana jest również częstotliwość badań.

Oceniając tę grupę zauważa się, że ich stan higieniczny zachowany jest na stałym zadowalającym poziomie.

Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2024 r. znajdowało się 12 stacji paliw, skontrolowano 8.

Stacje paliw kontrolowane były również w zakresie realizacji art. 23 r ust. 3 ustawy Prawo energetyczne. W trakcie kontroli stwierdzono, iż dystrybutory zabezpieczono płomnikami, nie stwierdzono nieprawidłowości. Działalność prowadzona jest zgodnie z koncesją.

Oceniając, należy uznać, że stan higieniczny obiektów z tej grupy, jest bardzo dobry. Obiekty podlegają stałej modernizacji. Większość nadzorowanych stacji znajduje się pod zarządem dużych koncernów, łączy się to z przeprowadzaniem remontów i działań mających na celu podniesienie i ujednolicenie standardów. Wprowadzone regulacje przyczyniają się do utrzymania stanu higienicznego obiektów na wysokim poziomie.

Obiekty niezewidencjonowane

We wrześniu 2024 r. pracownicy sekcji N.HŚ aktywnie włączyli się w coroczną akcję prowadzoną przez sekcję N.HD tj. Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025”. Działaniami objęto 17 placówek oświatowych z terenu powiatu chełmińskiego.

Podczas spotkań z dyrektorami ww. placówek udzielano wszelkich informacji dotyczących ww. zagadnienia, m.in. wyjaśniano, jakie zagrożenie związane z namnażaniem się bakterii *Legionella* sp. niesie za sobą zmniejszenie przepływu wody w okresie wakacyjnym oraz jak istotne jest zlecenie badań jakości wody ciepłej w kierunku *Legionella* sp. przed rozpoczęciem roku szkolnego.

W związku z Rejestrem Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą, pracownicy sekcji N.HŚ skontrolowali 3 obiekty, które nie zostały włączone do ewidencji obiektów N.HŚ (gabinet terapii manualnej i rehabilitacji, prywatny gabinet dermatologiczny oraz pracownię fizjoterapii). Nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. obiektach.

Interwencje mieszkańców

Ze względu na złożoną pisemną interwencję dotyczącą nieprawidłowości w funkcjonowaniu DPS Mgoszcz, w styczniu 2024 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakresie postępowania z odpadami medycznymi oraz oceny stanu higienicznego gabinetu zabiegowego, pokoju odwiedzin wraz zapleczem higieniczno-sanitarnym. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Wnioski

Przeprowadzone w 2024 r. przez PPIS w Chełmnie kontrole sanitarne wykazały, że stan higieniczny w większości obiektów jest zachowany na zadowalającym poziomie. Żaden z obiektów nie został oceniony negatywnie.

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

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

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

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2024 r. rozpatrzono i wydano 118 uzgodnień i opinii sanitarnych.

- Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	- 7
- Opinie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	- 4
- Uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	- 1
- Opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	- 22
- Opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach...	- 6
- Uzgadnianie dokumentacji projektowej	- 4
- Dopuszczenie obiektów do użytkowania	- 18
- Opinie (postanowienia) do decyzji o warunkach zabudowy	- 55
- Ocena higieniczna (decyzja) dla zastosowanych materiałów i wyrobów	- 1

W 2024 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112 t.j.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

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

cach, trasach m.in.(osoby przebywające w budynkach stałego zamieszkania, szkołach, szpitalach itd.).

Ważnym elementem w działalności pionu NZ było uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uchwalanych przez rady gminy oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego.

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

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

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

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

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

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących.

Podsumowanie:

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

W 2024 r. opiniowano głównie budowę, przebudowę i rozbudowę zakładów pracy i obiektów usługowo – handlowych, budynków mieszkalnych wielorodzinnych.

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

STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W ZAKRESIE WARUNKÓW HIGIENICZNYCH ŚRODOWISKA PRACY I NADZORU NAD CHEMIKALIAM I

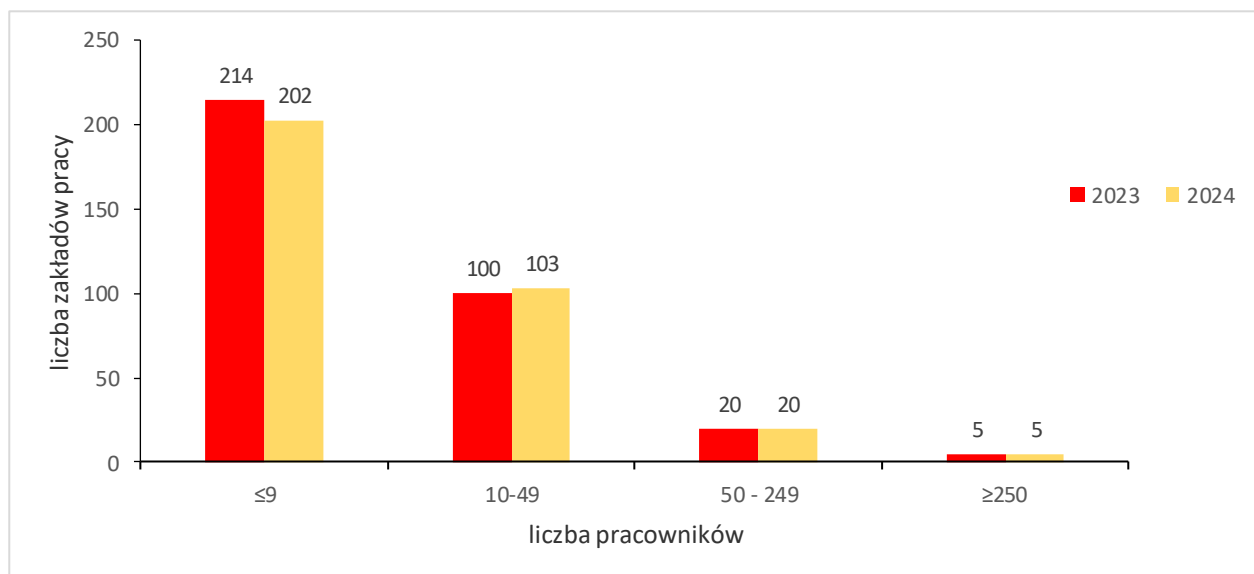
Do głównych zadań Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w 2024 roku należało:

- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,
- zwiększenie świadomości społecznej w zakresie profilaktyki zdrowotnej,
- budowanie zwiększonej świadomości występowania zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych po stronie przedsiębiorców,
- zwiększenie poziomu ochrony radiacyjnej społeczeństwa,
- zwiększenie świadomości pracodawców w zakresie ochrony zdrowia pracowników,
- poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego w obszarze chemikaliów,
- ograniczenie wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu przepisów o przeciwdziałaniu narkomanii.

1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Na dzień 1 stycznia 2024 roku w Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy zewidencjonowanych było 339 obiektów. W ciągu 2024 roku aktualizowano wykaz obiektów, włączono do ewidencji 7 nowych obiektów, zlikwidowano 16 obiektów. Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2024 roku to 330 zakładów.

Ogółem zatrudnionych w zakładach było 6422 pracowników. Najliczniejszą grupą stanowiły obiekty zatrudniające do 9 pracowników – 202 zakłady, a najmniejszą grupą – 5 zakładów zatrudniających ponad 250 pracowników.



Struktura zakładów pracy w ewidencji Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy w latach 2023-2024 (wg liczby zatrudnionych pracowników)

W planie pracy na 2024 rok w zakresie nadzoru nad warunkami higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami oraz nadzoru nad kosmetykami objęto 79 zakładów.

- planowano przeprowadzić 54 kontrole w zakresie nadzoru nad warunkami pracy, 20 kontroli w zakresie nadzoru nad chemikaliami oraz 9 kontroli w zakresie nadzoru nad kosmetykami,
- wykonano 124 kontrole w zakresie nadzoru nad warunkami pracy oraz nadzoru nad chemikaliami (85 kontroli podstawowych, 39 kontroli sprawdzających) oraz 9 kontroli w zakresie kosmetyków,
- ponadto przeprowadzono 1 dochodzenie w ramach postępowania wyjaśniającego dotyczącego choroby zawodowej.

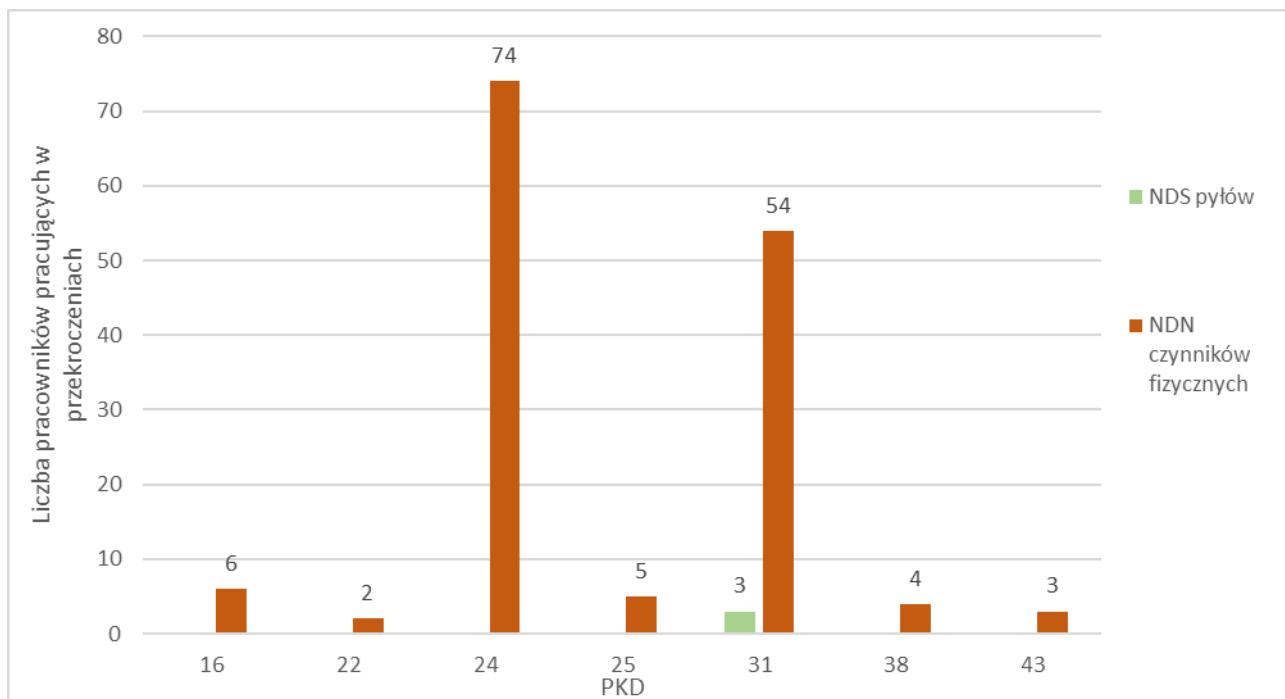
Dodatkowe 54 kontrole dotyczyły:

- nakazów wydanych w decyzjach w latach poprzednich w ramach prowadzonego postępowania administracyjnego - 24,
- nakazów wydanych w decyzjach w 2024 roku w ramach prowadzonego postępowania administracyjnego – 15,
- pism otrzymanych z PWIS w Bydgoszczy - 8,
- pisma otrzymanego z PPIS w Pruszczu Gdańskim - 1
- doniesienia sanitarnego - 1,
- stwierdzonych przekroczeń krot. NDS zapylenia na stanowiskach pracy - 2
- kontroli w nowych obiektach - 3

Na podstawie przeprowadzanych kontroli środowiska pracy stwierdzono, że przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu występują w 13 zakładach pracy objętych ewidencją, a więc w warunkach narażenia zawodowego na ponadnormatywny hałas (powyżej 85 dB) pracowało 148 pracowników, co stanowi ok. 2,3 % zatrudnionych we wszystkich zakładach objętych ewidencją.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu dotyczą głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja mebli (PKD 31) – w 5 zakładach (54 pracowników pracujących w przekroczeniach);
- odlewnictwo metali lekkich oraz odlewnictwo pozostałych metali nieżelaznych, gdzie indziej niesklasyfikowane (PKD 24) – w 2 zakładach (74 pracowników pracujących w przekroczeniach);
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (PKD 25) – w 2 zakładach (5 pracowników pracujących w przekroczeniach).

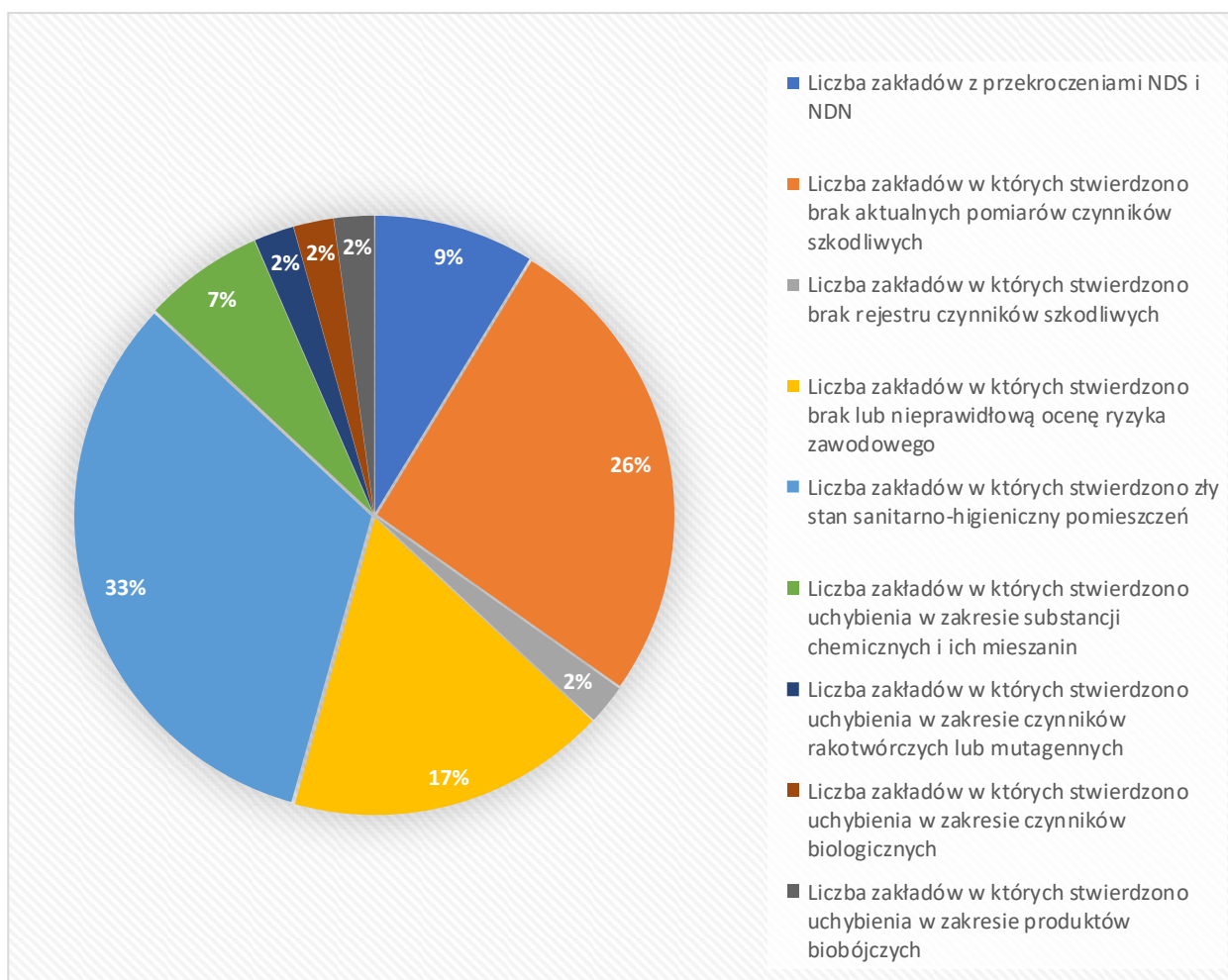


Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach, z uwzględnieniem nr PKD zakładów - 2024 r.

Ponadto w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłu drewna (w warunkach narażenia pracuje 3 mężczyzn).

W 2024 roku podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach nadzorowanych stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku czego wystawiono ogółem 29 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości – w tym łącznie 99 nakazów, które dotyczyły:

- a) przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia - 21,
- b) obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia – 9,
- c) sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych – 1,
- d) sporządzenia karty badań z pomiarami czynników szkodliwych – 1,
- e) wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy – 3,
- f) oceny ryzyka zawodowego (brak lub aktualizacja) – 6,
- g) zapoznania z oceną ryzyka zawodowego – 1,
- h) wentylacji w pomieszczeniach pracy – 5,
- i) doprowadzenia do właściwego stanu higienicznego pomieszczeń pracy – 9,
- j) wentylacji w pomieszczeniach higienicznosanitarnych - 3
- k) doprowadzenia do właściwego stanu higienicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych – 35,
 - w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 1,
- l) w zakresie czynników rakotwórczych – 2,
- m) w zakresie produktów biobójczych – 2.



Najistotniejsze uchybienia w skontrolowanych zakładach - 2024 r.

Ponadto wydano:

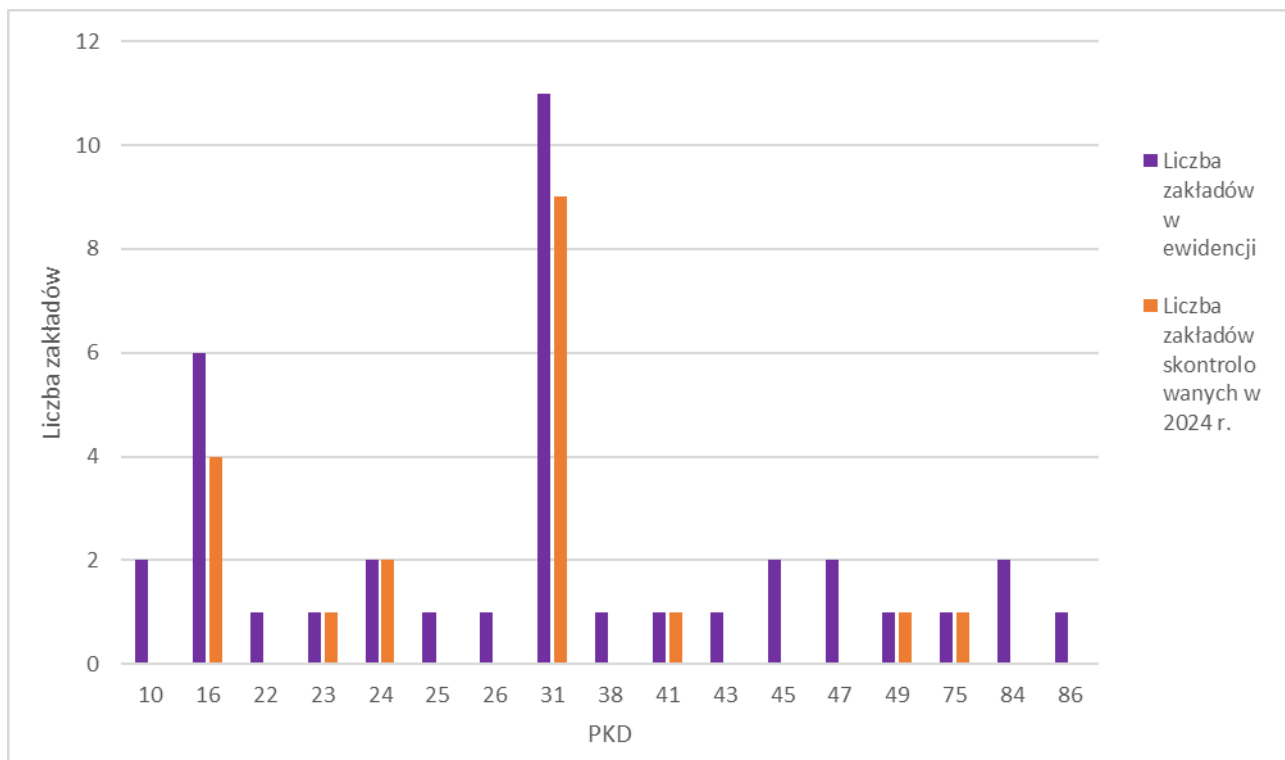
- 4 decyzje zmieniające (przedłużenia),
 - 1 decyzja umorzenia postępowania administracyjnego,
 - 1 decyzja wygaśnięcia decyzji administracyjnej.
- oraz

- 4 upomnienia,
- 2 tytuły wykonawcze.

Stwierdzono wykonanie zaleceń zawartych w 22 decyzjach.

Wystawiono 29 decyzji orzekających opłatę za czynności kontrolne na łączną sumę 10 688,00 zł oraz 4 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 4772,00 zł.

W ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy przeprowadzono 19 kontroli w zakładach, w których występują czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowi 51% wszystkich zakładów w ewidencji, w których występują ww. czynniki.



Liczba zakładów w ewidencji, w których występują czynniki rakotwórcze/mutagenne - 2024 r.

W 2024 roku pracownicy Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy wraz z pracownikiem na stanowisku ds. Profilaktyki Zdrowotnej podobnie jak w ubiegłych latach prowadzili działania w celu ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, w tym nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w 47 zakładach sprawdzono oznakowanie o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, udzielono krótkich instruktaży nt. szkodliwości palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz rozdano materiały edukacyjne.

W celu zwiększenia świadomości pracodawców oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych podczas 87 kontroli sanitarnych przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne związane z występującym w środowisku pracy narażeniem.

W ciągu roku na stronie internetowej PSSE w Chełmnie zamieszczano informacje dotyczące m.in. kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA) pt. „Bezpieczna i zdrowa praca w epoce cyfrowej”, konferencji „Przyszłość bez azbestu” oraz o konieczności przekazania do 15 stycznia za rok poprzedni do PWIS w Bydgoszczy i do właściwego okręgowego inspektora pracy „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym” na nowym druku formularza.

W związku z pismem otrzymanym od Głównego Inspektora Sanitarnego, dotyczącym zmutowanego wirusa polio, jak również obecnością w tym obszarze innych patogenów, uwzględniając ochronę zdrowia zatrudnionych w tym sektorze pracowników, przeprowadzono działania edukacyjne w 6 oczyszczalniach ścieków na terenie powiatu chełmińskiego. Dodatkowo informacje te umieszczono również na stronie PSSE w Chełmnie.

2. Choroby zawodowe

Prowadzony nadzór sanitarny nad warunkami pracy ma na celu wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W 2024 roku przeprowadzono 1 postępowanie w sprawie choroby zawodowej. Wystawiono 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki – poz. 19.1 wykazu chorób zawodowych). Dodatkowo w zakresie powyższego dochodzenia w przedmiocie choroby zawodowej wydano 3 decyzje umorzenia w związku z brakiem narażenia zawodowego.

W 2024 roku do PPIS w Chełmnie wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej, przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wszczęte w związku z podejrzeniem choroby zawodowej: Przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy – zespołu cieśni w obrębie nadgarstka - poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych. Dokonano 2 wizytacji w zakładach pracy, opracowano 3 karty oceny narażenia zawodowego oraz wystawiono 3 decyzje umorzenia w związku z brakiem narażenia zawodowego byłego pracownika.

3. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

W zakresie produktów biobójczych wykonano 13 kontroli w obiektach wprowadzających produkty biobójcze do obrotu, 1 kontrolę u stosującego produkty biobójcze w działalności zawodowej oraz 4 kontrole w związku z pojawiającymi się informacjami o zatruciach. Podczas kontroli oceniono łącznie 60 produktów.

Wydano 1 decyzję nakazującą zaprzestanie udostępniania na rynku i wycofania ze sprzedaży, z uwagi na upływanie daty ważności dwóch rodzajów produktów.

W zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w 5 obiektach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie detergentów przeprowadzono 2 kontrole w obiektach wprowadzających detergenty do obrotu. Podczas kontroli oceniono łącznie 11 produktów i wypełniono załączniki dot. „oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów”. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie kosmetyków przeprowadzono 8 kontroli u dystrybutorów w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych (oceniono łącznie 40 produktów) oraz 1 kontrolę u wytwórcy, podczas której dokonano oceny dokumentacji i warunków wytwarzania (GMP).

Ponadto u wytwórcy pobrano 1 próbkę do badań w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

4. Środki zastępcze

W listopadzie 2024 r. w ramach nadzoru sanitarnego nad produktami zawierającymi substancje: kwas ibotenowy i muscymol przeprowadzono 1 kontrolę stacjonarną w punkcie sprzedaży e-papierosów. Ponadto dokonano monitoringu obecności ww. produktów w sklepie zielarskim, w kolejnym punkcie sprzedaży e-papierosów, w 3 punktach sprzedaży warzyw,

owoców oraz suszonych grzybów, a także na 2 targowiskach miejskich. Nie stwierdzono nieprawidłowości w sprzedaży stacjonarnej i elektronicznej.

Pracownicy PSSE w Chełmnie w ciągu całego roku podczas organizowanych w powiecie imprez obsługiwali punkty informacyjno – edukacyjne nt. zagrożeń związanych ze środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Podsumowanie

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy.

W większości przypadków przestrzegany jest obowiązek stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej na stanowiskach pracy, na których stwierdzane są przekroczenia dopuszczalnych norm higienicznych. Stosowane są również inne środki ochrony jak maseczki p/pyłowe, maseczki z pochłaniaczami, okulary, właściwe rękawice ochronne i inne specjalistyczne ochrony stosowane w zależności od rodzaju wykonywanej pracy. Zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i ochronną w kontrolowanych zakładach pracy jest zadowalające. Pracodawcy zaopatrują pracowników w niezbędną odzież roboczą i ochronną.

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2024 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 15 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 125 pracownikom.

WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

W 2024 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowało się 49 placówek oświatowych i opiekuńczo – wychowawczych z terenu powiatu chełmińskiego. Skontrolowano 43 placówki, zakres przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmował następujące zagadnienia:

- ocena stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń,
- ocena warunków higienicznych, w jakich przebiega proces nauczania, m.in. spełnienia wymogów higienicznych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego, a także oceny rozkładów zajęć w kontekście higieny pracy umysłowej uczniów,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach,
- zapewnienie uczniom profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- formy dożywiania prowadzonego w szkołach,
- ocena przestrzegania w placówkach zapisów ustawy z dn. 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- kontrole zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i pomocy szkolnych.

Wnioski z przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- Nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-technicznego stwierdzono w 2 placówkach (zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń dydaktycznych, sanitarnych, szatni i ciągów komunikacyjnych oraz pomieszczeń bloku sportowego). Stan higieniczno - techniczny pozostałych skontrolowanych placówek szkolnych oraz opiekuńczo – wychowawczych można ocenić jako prawidłowy.
- wszystkie placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach oraz zachowały standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w żadnej placówce nie stwierdzono korzystania z ustępów zewnętrznych,
- wszystkie placówki zapewniają uczniom miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych,
- wszystkie szkoły wiejskie na terenie powiatu chełmińskiego zapewniają swoim uczniom dojazd do szkoły oraz ze szkoły do domu,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zagęszczenia w klasach.

Ocena higieniczno – sanitarnych warunków zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży

Zgodnie z informacjami zawartymi w elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty w 2024 r. na terenie powiatu chełmińskiego zorganizowano 4 turnusy wypoczynku zimowego i 11 turnusów wypoczynku letniego. Skontrolowano 9 turnusów (3 turnusy zimą i 6 turnusów podczas wakacji letnich). W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno w zakresie oceny higieniczno-sanitarnych warunków pobytu, jak i warunków żywienia uczestników.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW PRODUKCJI, OBROTU I ŻYWIENIA

W roku 2024 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowało się 1283 obiektów z czego skontrolowano 303 zakłady, przeprowadzono 464 kontroli.

Dodatkowo przeprowadzono 9 kontroli w zakresie kosmetyków, skontrolowano 8 z będących pod nadzorem 26 zakładów produkcji i obrotu kosmetykami, (kontrole przeprowadzone przez pracowników sekcji nadzoru nad chemikaliami i środowiskiem pracy), w 1 zakładzie produkcyjnym pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych.

Powstało 81 nowych zakładów (w tym 16 zakładów obrotu żywnością, 10 zakładów żywienia zbiorowego, 52 zakłady produkcji żywności, 2 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład usług cateringowych), zatwierdzono 26 nowych zakładów, 55 nie wymagało zatwierdzenia (wpis do rejestru na wniosek). Likwidacji uległo 48 zakładów. Główną przyczyną likwidacji działalności w tych zakładach była nieopłacalność prowadzenia działalności w tych obiektach.

W 2024 r. planowano przeprowadzenie 268 kontroli, wykonano 245 kontroli planowanych, wykonano 91,4 % planu kontroli, ponadto wykonano 219 kontroli pozaplanowych, w tym: 70 kontroli sprawdzających, 15 kontroli interwencyjnych, 134 kontroli tematycznych.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi w skali kraju procedurami Głównego Inspektora Sanitarnego, które zostały wprowadzone zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r., podczas oceny stosowano arkusze oceny zakładów pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka.

Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego 226 zakładów. Sklasyfikowano 55 zakładów produkcyjnych, 112 zakładów obrotu żywnością, 54 zakłady żywienia zbiorowego, w tym 21 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 4 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 170 prób, w tym 167 prób środków spożywczych, 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Poza tym pobrano do badań 1 próbkę kosmetyków do badań mikrobiologicznych.

Zakwestionowaniu uległy 2 pobrane próbki: „Czajnik elektryczny z tworzywa sztucznego”, pobrany w ramach urzędowej kontroli w kierunku oceny organoleptycznej, (w próbce w analizie sensorycznej zapachu i smaku stwierdzono znaczącą zmianę zapachu oraz smaku), oraz „Mleko początkowe w proszku dla niemowląt od urodzenia Bebiko 1 nutriFLOR EXPERT”, pobrane w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oceny znakowania, w oznakowaniu ocenianego preparatu do początkowego żywienia niemowląt stwierdzono zastosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli spisano 394 protokołów kontroli, 70 protokołów kontroli sprawdzających, wydano 290 decyzji (24 nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 33 decyzje zatwierdzenia (w tym 3 zatwierdzenia warunkowego), 39 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 145 decyzji płatniczych, 48 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru, decyzje 1 decyzję uchylającą).

Wydano 138 zaświadczeń - 81 zaświadczeń o wpisie zakładu do rejestru (dotyczy nowych zakładów), 41 zaświadczeń o dokonaniu zmiany w rejestrze lub rozszerzenia działalności, 16 zaświadczeń potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne w zakresie prawa żywnościowego nałożono 10 grzywien na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 1700 zł.

Wydano 2 upomnienia, nie wystawiano tytułów wykonawczych i postanowień o nałożeniu grzywny. Nie występowało z wnioskami o ukaranie.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 3 akcjach związanych z otrzymanymi powiadomieniami, przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. W związku z zakwestionowaną próbą czajnika elektrycznego dokonano powiadomienia o niezgodności w ramach sieci współpracy i pomocy administracyjnej AAC (powiadomienie o niezgodności nr AA24.2412 (673758) z 27.03.2024 r.).

Przeprowadzono 12 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów.

Prowadzane były przeglądy stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogaconymi sprzedawanymi i reklamowanymi za pośrednictwem Internetu. W związku z powzięciem przez Głównego Inspektora Sanitarnego informacji o naruszających przepisy prawa żywnościowego reklamach suplementów diety i ich sprzedaży poprzez strony internetowe wzmocniono monitoring stron internetowych m.in.: „allegro”, „allegrolokalnie.pl”, „olx”, „sprzedajemy.pl”, mediów społecznościowych – Facebook.

Monitorowano potencjalny przywóz zboża ze Słowacji do Polski w ramach współpracy z organami Krajowej Administracji Skarbowej (prawdopodobnie pochodzenia ukraińskiego). Na nadzorowanym terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano przedsiębiorców zajmujących się sprowadzaniem ww. środków spożywczych, w związku z powyższym nie prowadzono kontroli granicznej, jak również nie pobierano do badań żywności objętej środkami nadzwyczajnymi na ww. podstawie.

W okresie od dnia 15 czerwca do dnia 31 sierpnia 2024 r. przeprowadzono akcję kontrolną dotyczącą warunków przechowywania i znakowania wód butelkowanych w zakładach obrotu żywnością. Skontrolowano łącznie 19 obiektów obrotu żywnością, oceniono oznakowanie 34 wód butelkowanych, nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu ocenianych wód butelkowanych oraz ich przechowywaniu.

Dodatkowo w 2024 r. przeprowadzono łącznie 141 kontroli w związku z wystąpieniem ognisk ASF w powiecie chełmińskim i koniecznością podjęcia działań w celu zapobiegania rozprzestrzenienia się afrykańskiego pomoru świń (ASF) (28 kontroli na targowiskach, 66 w zakładach obrotu żywnością, 41 w zakładach żywienia zbiorowego, 6 w zakładach produkcji). W tym 17 kontroli na targowiskach przeprowadzono przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej w Chełmnie; 1 kontrolę w zakładzie obrotu, w zakładzie produkcji (gospodarstwie rolnym, w którym wystąpiło ognisko ASF) przeprowadzono z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie, 2 kontrole autosklepów zostały przeprowadzone z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej i Policji. Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika, a także postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W związku z docierającymi do Głównego Inspektoratu Sanitarnego informacjami dotyczącymi nieprawidłowości związanych z żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach w Polsce wzmocniono nadzór w ww. obiektach z terenu powiatu chełmińskiego. Podczas kontroli dokonywano oceny znakowania artykułów spożywczych pochodzących z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich, a także sprawdzano warunki ich sprzedaży, przechowywania, daty trwałości oraz dokumentację im towarzyszącą. Przeprowadzono łącznie 10 kontroli w 3 zakładach obrotu żywnością, dokonano oceny znakowania 45 środków spożywczych, do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej i krajów trzecich. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji ww. artykułów.

Wzmociono nadzór na identyfikację pochodzenia oleju słonecznikowego wykorzystywanego w zakładach przetwórstwa spożywczego i w punktach gastronomicznych będących pod nadzorem PIS, mając na względzie ewentualną możliwość wykorzystywania na cele spożywcze oleju słonecznikowego wprowadzonego do obrotu z przeznaczeniem na cele techniczne/przemysłowe. Przeprowadzono 44 kontrole (11 w zakładach produkcji żywności, 33 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego). Nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.

W 2024 r. wzmociono nadzór nad targowiskami, prowadzono dodatkowe kontrole poza godzinami urzędowania PSSE Chełmno (m.in. w soboty). Przeprowadzono 7 kontroli podmiotów prowadzących sprzedaż żywności. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku z przekazaną przez PWIS w Bydgoszczy informacją o interwencji dotyczącej produktów spożywczych z Ukrainy wprowadzanych do obrotu w sieciach handlowych w trakcie kontroli 10 zakładów obrotu ustalono, że w zakładach obrotu znajdowały się pojedyncze asortymenty środków spożywczych pochodzących z Ukrainy, produkty te były prawidłowo oznakowane, po przeprowadzeniu analizy ryzyka w sprawie nie podejmowano dodatkowych działań.

W okresie od 20 czerwca do 30 września prowadzono ocenę bezpieczeństwa żywienia zbiorowego, w tym w zakładach małej gastronomii, w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego w sezonie letnim, przeprowadzono 44 kontrole, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 5 decyzji administracyjnych.

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem (półkolonie zimowe) w miesiącu lutym przeprowadzono 3 kontrole w zakładach żywienia zbiorowego. W ramach nadzoru nad zorganizowanym wypoczynkiem dla dzieci i młodzieży w miesiącu lipcu i sierpniu przeprowadzono 6 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego. Ocenie poddano przede wszystkim stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz warunki sanitarne żywienia. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

W miesiącu grudniu w ramach wzmoczenia nadzoru nad sprzedażą maku oraz produktów przetworzonych zawierających mak przeprowadzono łącznie 10 kontroli [3 kontrole targowisk miejskich (w trakcie kontroli nie stwierdzono stoisk ze sprzedażą maku – spisano 3 adnotacje służbowe), 7 kontroli w zakładach obrotu żywnością]. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

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

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

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

W roku 2024 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 3 lata. Na 260 zakładów obrotu klasyfikację przeprowadzono w 112, skontrolowano 154 ww. zakłady. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami o najgorszym stanie sanitarno-higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasilona działalność kontrolna.

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

Pobrane próbki środków spożywczych w 2024 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chełmno								Przyczyny niezgodności
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie				
		Razem	w tym:			Razem	w tym:			
			K	UE	I		K	UE	I	
1.	Mięso, podroby, produkty mięsne	6	6							
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	8	8							
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	9	9							
4.	Mleko i przetwory mleczne	29	29							

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2024 ROKU

	w tym lody	5	5							
5.	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	5	5							
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	11	10		1					
7.	Kawa, herbata	6	4	1	1					
8.	Warzywa i przetwory warzywne	24	20	4						
9.	Owoce i przetwory owocowe	21	16	2	2					
10.	Napoje alkoholowe	-	-							
11.	Wody mineralne i napoje bezalkoh.	1	1							
12.	Tłuszcze roślinne	4	4							
13.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	16	16							
14.	Zioła, przyprawy	5	5							
15.	Lody wodne	5	5							
16.	ŚSSPŻ	5	5			1	1			w oznakowaniu ocenianego preparatu do początkowego żywienia niemowląt stwierdzono zastosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych
17.	Suplementy diety	7	6	1						
18.	PU	3	-		3	1			1	w analizie sensorycznej zapachu i smaku stwierdzono znaczącą zmianę zapachu

										oraz smaku
19.	Soja i jej przetwory	1	1							
20.	Inne produkty	4	4							
21.	Grzyby	-	-							
SUMA		170	154	9	7	2	1	-	1	

3. Opis stanu sanitarnego poszczególnych grup obiektów wg MZ - 48

Wybrane obiekty produkcji żywności

W roku 2024 przeprowadzono w tej grupie obiektów 6 kontroli, 3 automaty do lodów zostały poddane ocenie na podstawie arkusza oceny zakładów (zostały zaliczone do kategorii średniego ryzyka). Przeprowadzono dodatkowo 3 kontrole tematyczne związana ze wzmoczeniem nadzoru w ramach akcji letniej oraz w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy żywności na etapie produkcji w szczególności nieopakowanej, w tym alergenów.

Piekarnie – wg rejestru - 6, obiektów skontrolowanych - 5, sklasyfikowanych - 4, zakłady średniego ryzyka.

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

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

Ponadto przeprowadzono 17 kontroli, w tym 6 kontroli sprawdzających, 1 kontrolę interwencyjną, 6 dodatkowych kontroli tematycznych.

W związku z wystąpieniem zatruc pokarmowych na terenie powiatu grudziądzkiego i wąbrzeskiego dokonano kontroli interwencyjnej w zakładzie produkcji żywności z terenu powiatu chełmińskiego. Stwierdzono nieprawidłowy stan pojemników transportowych służących do przewozu środków spożywczych, pojemniki uszkodzone, trudne do mycia i dezynfekcji, brak pokryw zapewniających prawidłową temperaturę podczas przewozu środków spożywczych oraz rozbieżności pomiędzy dokumentacją, a realizacją jej postanowień procedur GHP i HACCP m.in.: brak na bieżąco i systematycznie prowadzonych zapisów z monitoringu warunków przechowywania i transportu środków spożywczych, w procedurach w zakresie mycia i dezynfekcji brak zaktualizowanych środków myjących i dezynfekcyjnych aktualnie stosowanych w zakładzie.

Przeprowadzono 6 kontroli tematycznych, 2 kontrole w związku ze wzmożeniem nadzoru nad zakładami produkcji żywności w których istnieje prawdopodobieństwo wykorzystywania surowców pochodzących z Ukrainy, w tym identyfikacji pochodzenia oleju stosowanego do produkcji oraz 4 kontrole tematyczne w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy żywności na etapie produkcji w szczególności zawierającej GMO, nieopakowanej, alergenów oraz oznakowanej jako „bezglutenowa”

W 2024 poddane ocenie na podstawie arkusza zakładów zostały 4 piekarnie, zostały zaliczone do kategorii średniego ryzyka. W III kwartale 2024 r. 1 piekarnia złożyła wniosek o wykreślenie zakładu z rejestru w związku z likwidacją działalności.

Wydano 17 decyzji, w tym: 12 decyzji płatniczych, 2 decyzje administracyjne na poprawę warunków, 2 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego w związku z usunięciem przez stronę nieprawidłowości, 1 decyzje wykreślenia. Nałożono 1 mandat na kwotę 300 zł, wydano 1 upomnienie. Nie pobierano prób, nie kierowano wniosków o ukaranie.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne – w rejestrze – 6, skontrolowanych - 6, sklasyfikowanych – 5, kategorii średniego ryzyka: 4, kategorii niskiego ryzyka: 2

Przeprowadzono w tej grupie obiektów 8 kontroli, ocenę na podstawie arkusza przeprowadzono w 5 zakładach, 2 zakłady uzyskały ocenę niskiego ryzyka, 3 średniego ryzyka. Powstał 1 nowy zakład, w jednym z zakładów(kiszarni) działalność produkcyjna była zawieszona przez cały rok. Nie stwierdzono nieprawidłowości,

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni – w rejestrze - 820, skontrolowanych - 37, sklasyfikowanych – 34, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 775, średniego ryzyka: 14; wysokiego ryzyka: 31

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi, jak również prowadzące działalność w ramach RHD.

Przeprowadzono 37 kontroli, w tym 1 przy współudziale Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współudziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska, 1 przy współudziale Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie.

Pobrano do badań 4 próby, wyniki prawidłowe.

Wydano 10 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru, do rejestru wpisały się 42 nowe zakłady.

Producenci żywności w warunkach domowych - w rejestrze - 18, skontrolowanych - 7, sklasyfikowanych - 7, zakłady kategorii średniego ryzyka, dokonano wpisu 6 nowych zakładów. Nie stwierdzono nieprawidłowości, wydano 3 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru.

Obiekty obrotu żywnością

Sklepy spożywcze - w analizowanym roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Stacji znajdowały się 153 sklepy spożywcze, przeprowadzono kontrolę w 92 sklepach, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 74 obiektach, zatwierdzono 7 nowych sklepy, likwidacji uległy 23 sklepy. Z 74 sklasyfikowanych w 2024 r. 6 sklepów zostało zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka, 66 do kategorii średniego ryzyka, 2 zakłady do kategorii niskiego ryzyka.

Zgodnie z zasadami urzędowej kontroli żywności, kontrole związane z oceną zgodności stanu sanitarnego zakładu obrotu można przeprowadzać raz na 2-3 lata, lub częściej w zależności

od oceny potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa żywności. Dlatego też zamieszczona tu ocena nie dotyczy wszystkich sklepów spożywczych z terenu powiatu, tylko skontrolowanych w danym roku statystycznym.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą ewidencjonowanych obiektów obrotu żywnością, chociaż ich liczba systematycznie ulega zmniejszeniu. Od kilku lat zauważalna jest systematyczna poprawa stanu sanitarnego sklepów spożywczych, co znajduje potwierdzenie w zmniejszającym się odsetku obiektów ocenionych negatywnie.

Do przyczyn powstałych niezgodności w tej grupie obiektów należy zaliczyć:

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

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu sanitarnego w obiektach obrotu żywnością, w których poprzednia kontrola była kilka lub kilkanaście miesięcy wcześniej. Niektórzy kierujący zakładami podejmują działania mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Stan sanitarny sklepów jest zróżnicowany. Nieliczną grupę stanowią supermarkety (3 zakłady), dyskonty spożywcze, duże sklepy samoobsługowe, które są wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Zdecydowaną większość stanowią sklepy małe, znajdujące się głównie na terenach wiejskich, w których wprowadzany jest do obrotu różnorodny asortyment typu: pieczywo, nabiał, mięso, wędliny, przetwory rybne, owoce i warzywa, mrożonki, koncentraty i przetwory spożywcze, artykuły spożywcze paczkowane, kosmetyki, artykuły gospodarstwa domowego i chemicznego. Powierzchnia sklepów jest zbyt mała w stosunku do potrzeb oraz ilości wprowadzanego do obrotu handlowego asortymentu.

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

Często stwierdzaną nieprawidłowością był brak segregacji pomiędzy poszczególnymi asortymentami artykułów spożywczych (w ladach chłodniczych mięso, sery, wędliny i ryby przechowywane były razem). Nieprawidłowe jest również przechowywanie artykułów spożywczych sprzedawanych luzem, tj. wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, sprzedawanych

luzem w sposób nie gwarantujący zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem (eksponowanie na ladach sprzedaży artykułów spożywczych bez opakowań).

W dalszym ciągu zdarzają się przypadki wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Przekroczenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia dotyczyły szerokiego asortymentu artykułów spożywczych i wynosiły średnio od kilku do kilkudziesięciu dni, a zdarzały się przypadki przekroczenia daty o kilka, a nawet kilkanaście miesięcy: kawa zbożowa, przekroczenie daty minimalnej trwałości o 15 miesięcy; przekąski typu snack - przekroczenie daty o 5 miesięcy; przypraw od 1 miesiąca do 11 miesięcy; przetworów owocowo-warzywnych o 2 miesiące, koncentratów spożywczych od kilku dni do 2 miesięcy. od 1 do 3 miesięcy; chipsy od kilku dni do 1 miesiąca.

Dotyczyły najczęściej takich produktów jak: wyroby cukiernicze i ciastkarskie - (9 przypadków), zioła i przyprawy (6 przypadków), przekąski typu snack (4 przypadki), koncentraty spożywcze (2 przypadki), przetwory zbożowe (2 przypadki), przetwory owocowo-warzywne (3 przypadki), napoje bezalkoholowe (1 przypadek), konserwy (fasolka po bretońsku) (1 przypadek), przetwory mięsne – parówki (1 przypadek), kawa zbożowa (1 przypadek).

Produkty te znajdujące się w ofercie sprzedaży były wycofywane z obrotu handlowego przez właścicieli sklepów zgodnie z opracowanymi dla zakładu procedurami.

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

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

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

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 138 prób, w tym 44 w supermarketach. Próby w zakresie przeprowadzonych badań prawidłowe. Nałożono 9 mandatów na kwotę 1400 zł.

W tej grupie obiektów wydano: 14 decyzji administracyjnych na poprawę warunków, 23 decyzji umorzenia postępowania administracyjnego, 10 decyzji wykreślenia z rejestru zakładów, 7 decyzji zatwierdzenia, 85 decyzji płatniczych, 1 decyzję uchylającą w związku z likwidacją zakładu, nie wydawano decyzji unieruchamiania lub przerwania działalności zakładu. Wydano 1 upomnienie. Przeprowadzono 172 kontrole (w tym 42 kontrole sprawdzające, 4 kontrole interwencyjne (w tym 3 dotyczyły zgłoszeń konsumentów, 1 dotyczyła zgło-

szenia w systemie RASFF). Przeprowadzono 4 kontrole przy współudziale przedstawiciela Powiatowego Lekarza Weterynarii w Chełmnie (zakłady pod wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną).

Magazyny hurtowe - w rejestrze - 11, skontrolowanych - 4, sklasyfikowanych – 2, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 6, średniego ryzyka: 5

Do występującej na terenie powiatu chełmińskiego grupy magazynów hurtowych należy zaliczyć magazyny artykułów ogólnospożywczych - 3 obiekty, przetworów mleczarskich – 1, owoców i warzyw - 3, 4 magazyny zbóż i rzepaku.

Część magazynów mieści się w adoptowanych na ten cel pomieszczeniach.

W 2024 r. wzmożono nadzór nad sprzedażą owoców i warzyw na giełdach towarowych owocowo-warzywnych oraz innych miejscach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw, przeprowadzono 5 kontroli w 4 zakładach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw z terenu powiatu chełmińskiego.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji pochodzenia ww. produktów oraz warunków ich sprzedaży i przechowywania. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących oznakowania warzyw i owoców sprzedawanych luzem, szczególnie w zakresie kraju pochodzenia. Pobrano do badań 6 prób, próby prawidłowe.

Przeprowadzono łącznie 12 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. Wydano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarnych (stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu (ścian i sufitów) oraz prawidłowości w zakresie realizacji procedur GHP i HACCP).

Wydano 2 decyzje płatnicze, 1 decyzję zatwierdzającą, 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru.

Inne obiekty obrotu żywnością - w rejestrze – 46, skontrolowanych - 26, sklasyfikowanych - 23, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka: 37, średniego ryzyka: 9.

Na podstawie arkusza oceny zakładów w 2024 r. 16 obiektów zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka, 7 do kategorii średniego ryzyka.

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

Liczba przeprowadzonych kontroli 30, w tym 1 interwencyjna. Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego, wydano 3 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru.

Pobrano do badań 10 prób, zakwestionowaniu uległa 1 pobrana próbka środków spożywczych: „Mleko początkowe w proszku dla niemowląt od urodzenia Bebiko 1 nutriFLOR EXPERT”, pobrane w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oceny znakowania, w oznakowaniu ocenianego preparatu do początkowego żywienia niemowląt stwierdzono zastosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych. .

Środki transportu - w rejestrze - 25, skontrolowanych – 14, sklasyfikowanych - 8, kategorii niskiego ryzyka: 20, kategorii średniego ryzyka: 5

Do tej grupy należą zakłady zajmujące się transportem i dystrybucją żywności, bez jej magazynowania. Zatwierdzono zakład zajmujący się transportem i dystrybucją żywności. Wydano 2 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru oraz 6 decyzji zatwierdzenia.

W danym roku statystycznym kontrolowano również środki transportów znajdujące się przy zakładach produkcyjnych i obrotu żywnością w trakcie kontroli kompleksowych i tematycznych (w skontrolowanych 198 zakładach przeprowadzono kontrolę 45 środków transportu).

Obiekty żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje) – w rejestrze - 17, skontrolowano - 17, sklasyfikowanych - 12, kategorii średniego ryzyka: 17.

W stosunku do roku ubiegłego w tej grupie obiektów stan sanitarny obiektów uległ nieznacznej poprawie. Nadal zastrzeżenia budzi brak funkcjonalności zakładów, krzyżowanie dróg technologicznych “czystych z brudnymi”. W części zakładów żywienia zbiorowego otwartego kontrola wewnętrzna nie była pełniona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pomimo opracowania stosowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedur HACCP stan sanitarny zakładu.

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

Nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w następujących obszarach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością (8 przypadków);
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych (w 5 przypadkach);
- Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) (2 przypadki);
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego (w 5 przypadkach, dotyczyło najczęściej braku segregacji w urządzeniach chłodniczych);
- nieprawidłowe przechowywanie odpadów (w otwartych pojemnikach -2 przypadki);
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) (w 8 przypadkach);
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach (w 3 przypadkach).

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 2 decyzje na poprawę stanu sanitarnego, 7 decyzji umorzenia postępowania administracyjnego, 18 decyzji płatniczych, 4 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru, 1 decyzję zatwierdzenia. Nie nakładano mandatów. Przeprowadzono 38 kontroli (w tym 10 kontroli sprawdzających, 3 interwencyjne związane ze złożonymi doniesieniami konsumenckimi).

Przeprowadzano kontrole tematyczne zakładów prowadzących żywienie uczestników zbiorowego wypoczynku letniego lub zimowego oraz kontrole tematyczne związane z zapobieganiem rozprzestrzeniania się ASF.

W 2024 r. odnotowano 2 zgłoszenia konsumenckie dotyczące restauracji:

1. Brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników w restauracji z terenu gminy Stolno, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
2. Brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników; nieprawidłowe usuwanie odpadów; nieprawidłowe warunki przewozu żywności w restauracji z terenu gminy Kijewo Królewskie, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
3. Brak czystości toalet dla konsumentów i lamp na Sali konsumpcyjnej, brak badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych opiekunki syna właścicieli baru, która zajmuje się obsługą klientów i wydaje posiłki, niepasujące do wystroju meble w restauracji z terenu miasta Chełmna, przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Zakłady małej gastronomii - w rejestrze – 33, skontrolowanych - 19, sklasyfikowanych – 9, kategorii niskiego ryzyka: 20, kategorii średniego ryzyka: 13.

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

Nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w następujących obszarach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych,
- procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń),
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- nieprawidłowe zabezpieczenie zakładu przed dostępem szkodników (brak siatek owadoszczelnych),
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP),
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.

W celu poprawy stanu sanitarnego w tej grupie obiektów wydano 2 decyzje na poprawę stanu sanitarnego, 4 decyzje umorzenia postępowania administracyjnego w związku z usunięciem przez stronę stwierdzonych nieprawidłowości. Wydano 4 decyzje w sprawie wykreślenia zakładu z rejestru, 2 decyzje zatwierdzenia, 18 decyzji płatniczych. Nie nakładano mandatów. Pobrano 5 prób lodów rzemieślniczych do badań mikrobiologicznych, próby prawidłowe.

Większość tych zakładów stanowią tzw. ogródki letnie, w których prowadzona jest działalność oparta na sprzedaży napojów chłodzących i alkoholowych z konsumpcją na miejscu oraz przyczepy gastronomiczne.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – w rejestrze – 55, skontrolowanych - 30, sklasyfikowanych - 21, zakłady zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka- 53, 2 zakłady zakwalifikowane do kategorii wysokiego ryzyka.

Przeprowadzono 35 kontroli (w tym 1 kontrolę sprawdzającą, 5 kontroli interwencyjnych). Nie nakładano grzywien na drodze mandatu karnego.

Domy opieki społecznej

Na terenie objętym nadzorem przez tutejszą Stację znajduje się 5 domów opieki społecznej, 2 całodobowe (1 w Chełmnie, 1 w Mgoszczu), 3 dziennego pobytu (na terenie miasta Chełmna 2, na terenie gminy Unisław 1). W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną, nie wydawano decyzji.

Stołówki szkolne

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajdują się 24 stołówki szkolne, w tym 19 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 14, sklasyfikowano 10.

Przeprowadzono 15 kontroli, w tym 4 kontrole interwencyjne oraz 1 kontrolę w trakcie wypoczynku letniego dzieci i młodzieży (stołówka szkolna przygotowywała posiłki dla uczestników obozu sportowego). Obiekty te, pod względem sanitarno - technicznym nie budzą większych zastrzeżeń. Są to z reguły wydzielone w budynkach szkoły pomieszczenia tj. kuchnia, pomieszczenie socjalno-sanitarne i jadalnia. W kuchniach wydzielono stanowiska do wydawania posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych, zmywalnie naczyń z możliwością termicznej dezynfekcji, chociaż w większości z nich posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Posiłki dostarczane są w termosach z innych stołówek lub zakładów gastronomicznych. Skontrolowano 13 zakładów, przeprowadzono 13 kontroli, w tym 4 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w stołówkach szkolnych gminy Chełmno, dotyczyły zgłoszenia konsumenckiego w zakresie zweryfikowania jadłospisu i jego zgodności z wymaganiami wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej dla poszczególnych grup wiekowych, informacji przekazywanych konsumentom (dzieciom/rodzicom) na temat podawanej żywności oraz sprawdzenia jakie produkty podawane są dzieciom w rzeczywistości. Dzieci otrzymują wyłącznie obiady jednodaniowe, nieurozmaicone, z reguły zupy uzupełniane suchym podawana jest sporadycznie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W skontrolowanej w 2024 r. stołówce szkolnej prowadzącej pełną działalność produkcyjną, przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 tematyczną w związku z przygotowywaniem posiłków dla uczestników obozu letniego. Stwierdzono następujące nieprawidłowości: brak prawidłowych warunków do higienicznego mycia rąk, nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu: ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, w zakładzie opracowano procedury GHP i HACCP, istnieją jednak pewne rozbieżności pomiędzy dokumentacją, a realizacją ich postanowień, brak dowodów na realizację kultury bezpieczeństwa żywności m.in. dotyczy braku prawidłowych warunków higienicznego mycia i osuszania rąk. Wydano 1 decyzję administracyjną

Podobnie jak w roku ubiegłym liczba dzieci, których żywienie opłacają w pełni rodzice jest niewielka, ze stołówek szkolnych korzystają w większości dzieci otrzymujące skierowanie z ośrodków pomocy społecznej. Wydano 1 decyzję administracyjną

Stołówki przedszkolne

Na terenie działania tutejszej Stacji znajduje się 13 stołówek przedszkolnych, w tym 7 z żywieniem w systemie cateringowym. Skontrolowano 8, w tym 3 w systemie cateringowym. Wydano 1 decyzję na poprawę warunków sanitarnych.

Mieszczą się one najczęściej w budynkach starych, pomieszczeniach adoptowanych.

System HACCP został wdrożony w 13 zakładach. W większości stołówek planowaniem jadłospisów zajmują się intendenci lub kierownicy kuchni, posiadający odpowiednie przygotowanie zawodowe. Posiłki były urozmaicone, rozplanowanie posiłków w czasie prawidłowe, uwzględniono w planowaniu posiłków mleko i jego przetwory raz różnorodność pieczywa, a także różnorodność technik obróbki termicznej. Potrawy prawidłowo skomponowane pod względem barwy, smaku i zapachu.

W jednej stołówce prowadzącej pełną działalność produkcyjną stwierdzono następujące nieprawidłowości: brak prawidłowej przestrzeni roboczej w zakładzie, część artykułów spożywczych (woda butelkowana) przechowywana na ciągach komunikacyjnych, poza magazynem, zbyt mała powierzchnia magazynowa w stosunku do potrzeb, zły stan powierzchni ścian i sufitów, brak dowodów potwierdzających realizację kultury bezpieczeństwa żywności, w zakładzie opracowano procedury GHP i HACCP, istnieją jednak pewne rozbieżności w zapisach, a stwierdzonym stanem sanitarnym m.in.: w procedurach w zakresie mycia i dezynfekcji brak w wykazie ujętych środków myjących, brak dowodów na realizację procedury kwalifikacji i szkoleń pracowników, brak przeglądu systemu HACCP (sprawdzanie funkcjonalności systemu HACCP nie odbywa się z określoną w procedurze częstotliwością). Wydano 1 decyzję administracyjną.

Zakłady usług cateringowych

W 2024 r. powstał zakład usług cateringowych, w zakładzie przygotowywane są dania mięsne, warzywne, mączne oraz rybne w pełnym zakresie z udziałem jaj, od surowca podstawowego do gotowego wyrobu, a także w zakresie transportu posiłków w termosach. Dania odbierane przez klienta w naczyniach jednorazowego oraz wielokrotnego użytku. Przeprowadzono 3 kontrole, wydano 2 decyzje zatwierdzenia (druga decyzja wydana w związku z rozszerzeniem działalności). Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną dotyczącą zapobiegania ASF.

Informacja z nadzoru nad blokami żywienia w szpitalach

Pod nadzorem znajduje się 1 zakład. Zespół Opieki Zdrowotnej, ul. Pl. Rydygiera 1, 86-200 Chełmno. W obiekcie przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu dla około 130 pacjentów, oraz dystrybucja gotowych posiłków na zewnątrz (punkt dystrybucji wraz ze stołówką). Posiłki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W kuchni szpitalnej przygotowywane są posiłki dzienne, w skład których wchodzi: śniadanie, obiad (dwudaniowy), podwieczorek, kolacja, posiłek nocny (śniadanie godzina 7:15, obiad:12:15, podwieczorek: 15:00, kolacja:17:00, posiłek nocny 20:00). Dla osób ze wskazaniem medycznym opracowywane są i stosowane specjalne diety (łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, płynna wzmocniona). Zespół Opieki Zdrowotnej w Chełmnie bierze udział w programie pilotażowym realizowanym przez Ministerstwo Zdrowia pod nazwą „Dobry posiłek w szpitalu”. Zgodnie z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25.09.2023 r. w sprawie programu pilotażowego na stronie internetowej szpitala publikowane są zdjęcia i jadłospisy, prowadzone są również porady żywieniowe dla pacjentów.

W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe wszystkich przygotowywanych posiłków. Próbki zgodnie z procedurą przechowywane są w jałowych woreczkach strunowych (przedstawiono stosowny atest na woreczki).

W zakładzie funkcjonuje 6 kuchenek oddziałowych (na Oddziale Wewnętrznym, Oddziale Chirurgii Ogólnej, Oddziale Ginekologiczno-Położniczo-Noworodkowym, Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej i 2 w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym), w których prowadzony jest proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Każda kuchenka jest wyposażona w zmywarkę naczyń stołowych. Stan sanitarno-higieniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń.

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

W zakładzie ustalono zakres wymaganych temperatur w momencie dostarczenia posiłku pacjentowi, opracowano stosowne procedury w tym zakresie i zaprowadzono rejestry z dokonywanych czynności pomiarowych.

Dystrybucji posiłków na zewnątrz odbywa się w wydzielonym w pobliżu kuchni głównej pomieszczeniu, posiłki podawane są przez okienko podawcze łączące się z pomieszczeniem stołówki ogólnodostępnej. Posiłki z kuchni transportowane do punktu wydawania posiłków za pomocą wózka bemaowego, wyposażonego w zamykane pojemniki. W pomieszczeniu tym wydzielono zmywalnię naczyń stołowych z okienkiem zwrotnym na brudne naczynia stołowe oraz szafą przelotową do składowania czystych naczyń (zmywalnię wyposażono w zmywarkę).

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

Dla zakładu opracowano procedury GHP, GMP i HACCP. Zapisy w rejestrach wynikających z zakładowych procedur prowadzone systematycznie i na bieżąco, dokumentacja aktualizowana, prowadzony jest przegląd systemu HACCP. Kompleksowe kontrole wewnętrzne zgodnie z procedurą przeprowadzane są przez Biuro Zakażeń Szpitalnych dwa razy w roku, co potwierdzane jest pisemnym raportem, prowadzona jest również bieżąca kontrola stosowania zakładowych procedur. Szkolenie pracowników w tym zakresie prowadzone w oparciu o zakładowy harmonogram szkoleń. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W trakcie kontroli ustalono, że w zakładzie zostały zapewnione prawidłowe warunki do higienicznego mycia rąk, przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników, zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości. Wydzielono odpowiednią w stosunku do potrzeb powierzchnię stołów roboczych, zapewniono warunki do mycia sprzętu produkcyjnego i pomocniczego oraz wózków i pojemników transportowych. Zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania artykułów spożywczych – odpowiednią w stosunku do potrzeb liczbę urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, regałów, podestów. Zapewniono prawidłowe warunki do obróbki wstępnej jaj, mięsa i warzyw. Zakład wyposażono w naświetlacz UV do jaj. Zakład posiada stosowną dokumentację umożliwiającą identyfikację pochodzenia stosowanych w zakładzie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacja w tym zakresie obejmuje również wszelkie niezbędne świadectwa jakości (stali dostawcy).

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obejmującą ocenę zakładu żywienia zbiorowego pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka oraz ocenę sposobu żywienia pacjentów na podstawie oceny jadłospisu dekadowego, a także pod kątem działań marketingowych i reklamowych preparatów do początkowego żywienia niemowląt i przedmiotów do karmienia niemowląt w placówkach medycznych.

Współpraca z innymi jednostkami

W okresie sprawozdawczym współpracowano z Państwową Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Farmaceutyczną, Inspekcją Pracy oraz innymi PSSE, a także z własnymi jednostkami organizacyjnymi.

Współpraca z Państwową Inspekcją Weterynaryjną m.in.

- przekazywano listy zakładów, które według porozumienia ramowego Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej produkują oraz przechowują środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez obie inspekcje,
- przekazano listę zakładów produkcyjnych, których odpady przekazywane są do skarmiania zwierząt,
- przeprowadzono 3 planowe kontrole w zakresie oceny stanu sanitarnego we wspólnie nadzorowanych zakładach,
- w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej w Chełmnie przeprowadzono 17 kontroli na targowiskach, 1 kontrolę w zakładzie obrotu, 1 w zakładzie produkcji (gospodarstwie rolnym, w którym wystąpiło ognisko ASF) oraz 2 kontrole autosklepów, które zostały przeprowadzona również przy współudziale Policji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Razem przeprowadzono 24 wspólne kontrole.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Otrzymywano aktualizacje wykazu aptek ogólnodostępnych, punktów aptecznych, sklepów zielarsko-medycznych, jakie powstały na terenie powiatu chełmińskiego. Powiadamiano o zamiarze przeprowadzenia kontroli w aptekach i punktach aptecznych.

Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Otrzymało informację o wynikach kontroli przeprowadzonej w zakładzie obrotu żywnością z terenu miasta Chełmna, w którym stwierdzono, że oferowane do sprzedaży luzem produkty nie posiadały informacji o dacie minimalnej trwałości.

Współpraca z Inspekcją Pracy

Otrzymało informację w sprawie złożonego doniesienia na brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników; nieprawidłowe usuwanie odpadów oraz nieprawidłowe warunki przewozu żywności w restauracji z terenu gminy Kijewo Królewskie.

Współpraca z innymi PSSE

W roku 2024 wystosowano 7 powiadomień o dokonaniu wpisu do rejestru działalności w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich produktów rolnych, prowadzonych na terenie województwa kujawsko-pomorskiego (do PSSE w Toruniu, Bydgoszczy i Grudziądzu i Świeciu). Przekazywano informację o stwierdzonych nieprawidłowościach do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdowały się zakłady produkcyjne lub dystrybucyjne.

Współpraca z innymi inspekcjami, służbami

- W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącym „Planu działania na 2024 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. 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 2 kontrole u producentów pierwotnych (w tym 1 przy współudziale przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, 1 przy współudziale Inspekcji Ochrony Środowiska).

- W 2024 r. w związku z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono przy współudziale przedstawicieli Policji 2 kontrole autosklepów na targowiskach, w których prowadzona była sprzedaż przetworów mięsnych.

RASFF

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

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 3 akcjach związanych z otrzymanymi powiadomieniami, przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. W związku z zakwestionowaną próbą czajnika elektrycznego dokonano powiadomienia o niezgodności w ramach sieci współpracy i pomocy administracyjnej AAC (powiadomienie o niezgodności nr AA24.2412 (673758) z 27.03.2024 r.). W przypadku jego stwierdzenia następowało wycofanie z obrotu. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone jest zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF.

Otrzymywano do wiadomości powiadomienia dotyczące produktów wprowadzonych do obrotu przez sieci handlowe, których wycofanie zgodnie z zapisami wytycznych dotyczących działania organów PIS w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce jest monitorowane na poziomie ich centrali.

Akcje specjalne

1. w 2024 r. przeprowadzono łącznie 141 kontroli w związku z wystąpieniem ognisk ASF w powiecie chełmińskim i koniecznością podjęcia działań w celu zapobiegania rozprzestrzenienia się afrykańskiego pomoru świń (ASF) (28 kontroli na targowiskach, 66 w zakładach obrotu żywnością, 41 w zakładach żywienia zbiorowego, 6 w zakładach produkcji). W tym 17 kontroli na targowiskach przeprowadzono przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej w Chełmnie; 1 kontrolę w zakładzie obrotu, w zakładzie produkcji (gospodarstwie rolnym, w którym wystąpiło ognisko ASF) przeprowadzono z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Chełmnie, 2 kontrole autosklepów zostały przeprowadzone z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej i Policji. Kontrole dotyczyły sprzedaży wyrobów mięsnych, mięsa wieprzowego oraz mięsa z dzika, a także postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.
2. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie wzmożenia nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego w sezonie letnim przeprowadzono 48 kontroli.
3. W związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w okresie od dnia 15 czerwca 2024 r. do dnia 31 sierpnia 2024 r. przeprowadzono akcję kontrolną dotyczącą warunków przechowywania i znakowania wód butelkowanych w zakładach obrotu żywnością. Skontrolowano łącznie 19 obiektów obrotu żywnością, oceniono oznakowanie 34 wód

- butelkowanych, nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu ocenianych wód butelkowanych oraz ich przechowywaniu
4. W 2024 r. wzmożono nadzór nad sprzedażą owoców i warzyw na giełdach towarowych owocowo-warzywnych oraz innych miejscach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw, przeprowadzono 5 kontroli w 4 zakładach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw z terenu powiatu chełmińskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji pochodzenia ww. produktów oraz warunków ich sprzedaży i przechowywania. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących oznakowania warzyw i owoców sprzedawanych luzem, szczególnie w zakresie kraju pochodzenia..
 5. W ramach akcji letniej w miesiącach lipcu oraz sierpniu prowadzono wzmożone kontrole sanitarne obiektów prowadzących sprzedaż lodów z automatu z terenu powiatu chełmińskiego (5 kontroli), nie stwierdzono nieprawidłowości.
 6. W związku z docierającymi do Głównego Inspektoratu Sanitarnego informacjami dotyczącymi nieprawidłowości związanych z żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach w Polsce wzmożono nadzór w ww. obiektach z terenu powiatu chełmińskiego. Podczas kontroli dokonywano oceny znakowania artykułów spożywczych pochodzących z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich, a także sprawdzano warunki ich sprzedaży, przechowywania, daty trwałości oraz dokumentację im towarzyszącą. Przeprowadzono łącznie 10 kontroli w 3 zakładach obrotu żywnością, dokonano oceny znakowania 45 środków spożywczych, do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej i krajów trzecich. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji ww. artykułów.
 7. Monitorowano potencjalny przywóz zboża ze Słowacji do Polski w ramach współpracy z organami Krajowej Administracji Skarbowej (prawdopodobnie pochodzenia ukraińskiego). Na nadzorowanym terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano przedsiębiorców zajmujących się sprowadzaniem ww. środków spożywczych, w związku z powyższym nie prowadzono kontroli granicznej, jak również nie pobierano do badań żywności objętej środkami nadzwyczajnymi na ww. podstawie.
 8. W ramach nadzoru nad wypoczynkiem (półkolonie zimowe) w miesiącu lutym przeprowadzono 3 kontrole w zakładach żywienia zbiorowego. W ramach nadzoru nad zorganizowanym wypoczynkiem dla dzieci i młodzieży w miesiącu lipcu i sierpniu przeprowadzono 6 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego. Ocenie poddano przede wszystkim stan sanitarno–higieniczny pomieszczeń oraz warunki sanitarne żywienia. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.
 9. W 2024 wzmożono nadzór na identyfikacją pochodzenia oleju słonecznikowego wykorzystywanego w zakładach przetwórstwa spożywczego i w punktach gastronomicznych będących pod nadzorem PIS, mając na względzie ewentualną możliwość wykorzystywania na cele spożywcze oleju słonecznikowego wprowadzonego do obrotu z przeznaczeniem na cele techniczne/przemysłowe. Przeprowadzono 44 kontrole (11 w zakładach produkcji żywności, 33 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego). Nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.
 10. W 2024 r. wzmożono nadzór nad targowiskami, prowadzono dodatkowe kontrole poza godzinami urzędowania PSSE Chełmno (m.in. w soboty). Przeprowadzono

- 7 kontroli podmiotów prowadzących sprzedaż żywności. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
11. W 2024 r. w związku z przekazaną przez PWIS w Bydgoszczy informacją o interwencji dotyczącej produktów spożywczych z Ukrainy wprowadzanych do obrotu w sieciach handlowych w trakcie kontroli 10 zakładów obrotu ustalono, że w zakładach obrotu znajdowały się pojedyncze asortymenty środków spożywczych pochodzących z Ukrainy, produkty te były prawidłowo oznakowane, po przeprowadzeniu analizy ryzyka w sprawie nie podejmowano dodatkowych działań.
 12. W związku z poleceniem PWIS w Bydgoszczy wzmożenia nadzoru nad zakładami produkcji żywności, w których istnieje prawdopodobieństwo wykorzystywania surowców z Ukrainy przeprowadzono 8 kontroli.
 13. W miesiącu grudniu w ramach wzmożenia nadzoru nad sprzedażą maku oraz produktów przetworzonych zawierających mak przeprowadzono łącznie 10 kontroli [3 kontrole targowisk miejskich (w trakcie kontroli nie stwierdzono stoisk ze sprzedażą maku – spisano 3 adnotacje służbowe), 7 kontroli w zakładach obrotu żywnością]. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
 14. W związku z koniecznością przeprowadzenia dodatkowego monitoringu stron internetowych odnośnie dystrybucji suplementu diety pn.: „Himalaya Liv 52” przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych m.in.: „allegro”, „allegrolokalnie.pl”, „olx”, „sprzedajemy.pl”, - mediów społecznościowych - Facebook.
 15. W związku z koniecznością podjęcia działań odnośnie naruszenia przepisów prawa żywnościowego w reklamach suplementów diety pn.: „Mielogu-ard”, „Mieloguard Glyco”, „Mieloguard Move”, „Urydynox”, „Fibrotin”, „Cogninerv”, „Revita-nerw”, „NeuraxBiotic Zen”, „Mononerw”, „Fosydyna”, „ALAnerv ON”, „Alfarydyn” oraz „Neuro-cytal”, przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych i mediów społecznościowych.
 16. W związku z koniecznością podjęcia działań odnośnie naruszających przepisy prawa żywnościowego reklamach suplementów diety pn.: „Uroner” oraz „Uroner D”, przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych i mediów społecznościowych.

Realizacja Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) szczególnie w zakresie obowiązku przekazywania informacji na temat składu i występowaniu substancji alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji. Przeprowadzono 141 kontroli w tym 21 kontroli w zakładach produkcyjnych, 75 w zakładach obrotu, 45 w zakładach żywienia zbiorowego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z dnia 04.10.2012 r. poz. 1096). W 2024 r. przeprowadzono 6 kontroli w punktach małej gastronomii, dokonano 6 pomiarów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

ści w tym zakresie. Nie dokonywano pomiarów w ciastkarni z uwagi na brak ww. zakładów pod nadzorem.

Realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154). Przeprowadzono 24 kontrole w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (w 14 stołówkach szkolnych, 7 przedszkolach, 2 sklepikach szkolnych). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Przedmioty użytku

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w rejestrze - 19, skontrolowanych – 6, sklasyfikowanych - 5, liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli – 10. Wszystkie ww. zakłady są zakwalifikowane do zakładów niskiego ryzyka. Wydano 4 decyzje wykreślenia zakładu z rejestru

W ramach urzędowej kontroli w tej grupie obiektów pobrano 3 próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dyskwalifikacji uległa 1 próbka, „Czajnik elektryczny z tworzywa sztucznego”, pobrany w ramach urzędowej kontroli w kierunku oceny organoleptycznej, (w próbce w analizie sensorycznej zapachu i smaku stwierdzono znaczącą zmianę zapachu oraz smaku).

Monitoring stron internetowych

W związku z nadzorem nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogaconymi sprzedawanymi i reklamowanymi za pośrednictwem Internetu 1 raz w miesiącu dokonano przeglądu stron internetowych: www.allegro.pl, www.allegrolokalnie.pl, www.olx.pl, www.sprzedajemy.pl. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu żywności dla określonych grup, suplementów diety, żywności wzbogaconej przez podmioty/sprzedawców na terenie powiatu chełmińskiego.

Akcje specjalne dot. wprowadzania do obrotu żywności za pośrednictwem internetu:

- W związku z koniecznością przeprowadzenia monitoringu stron internetowych odnośnie dystrybucji suplementu diety pn.: „Himalaya Liv 52” przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych m.in.: „allegro”, „allegrolokalnie.pl”, „olx”, „sprzedajemy.pl”, - mediów społecznościowych - Facebook.
- W związku z koniecznością podjęcia działań odnośnie naruszenia przepisów prawa żywnościowego w reklamach suplementów diety pn.: „Mielogu-ard”, „Mieloguard Glyco”, „Mieloguard Move”, „Urydynox”, „Fibrotin”, „Cogninerv”, „Revita-nerw”, „NeuraxBiotic Zen”, „Mononerw”, „Fosydyna”, „ALAnerv ON”, „Alfarydyn” oraz „Neuro-cytal”, przeprowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych i mediów społecznościowych.
- W związku z koniecznością podjęcia działań odnośnie naruszających przepisy prawa żywnościowego reklamach suplementów diety pn.: „Uroner” oraz „Uroner D”, prze-

prowadzony był przegląd stron internetowych zakładów będących pod nadzorem PPIS w Chełmnie oraz platform sprzedażowych i mediów społecznościowych.

PODSUMOWANIE

Pracownicy PSSE Chełmno w 2024 roku realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:

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

Do najczęstszych nieprawidłowości stwierdzonych w 2024 r. należy zaliczyć:

1. Brak utrzymania pomieszczeń w czystości i zachowania ich w dobrym stanie i kondycji technicznej, w tym zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej w tych zakładach. Nie gwarantuje to ochrony przed wtórnymi zanieczyszczeniami.
2. Brak zapewnionych prawidłowych warunków przetwarzania i składowania w odpowiednich warunkach środków spożywczych, co może przyczynić się do ich zanieczyszczenia lub zepsucia. Niewłaściwe postępowanie z żywnością, które sprzyja wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, może stanowić ryzyko dla zdrowia lub życia ludzi.
3. Wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej: zepsutych, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości zarówno w zakładach obrotu żywnością, jak oferowanie takowych w placówkach gastronomicznych. Stanowi to ryzyko dla zdrowia lub życia konsumentów.
4. Brak utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP. W zakładach opracowano procedury, jednakże nie są one przestrzegane, o czym świadczą liczne nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów sanitarnych. Przestrzeganie procedury lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP przyczyniłoby się do wzrostu bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności.

NADZÓR PROFILAKTYKI ZDROWOTNEJ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w roku 2024 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.

INTERWENCJE PROGRAMOWE NIEPROGRAMOWE m.in.

Wybieraj bezpieczną żywność -EFSA
Edukacja konsumencka
Światowy Dzień Rzucania Palenia
Profilaktyka uzależnień- E papierosy
Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami
Pogadanki edukacyjne, dot. kleszczy
Profilaktyka chorób pasożytniczych- owsica, wszawica, świerz. „Europejski dzień wiedzy o antybiotykach” „Światowy tydzień wiedzy o antybiotykach”
Bezpieczne wakacje
Bezpieczne grzybobranie
Cykliczne akcje informacyjno- edukacyjne wg kalendarza zdrowia
Bezpieczne ferie zimowe
Tygodniowe działania oświatowo- zdrowotne
Profilaktyka Seniora
Przyjazny Tornister
Promocja zdrowia wśród osób przybywających z Ukrainy
Światowy Dzień jamy ustnej
Profilaktyka uzależnień- leki OTC
Światowy Dzień mycia rąk
Kodeks Walki z Rakiem
Bieg po zdrowie
ARS, czyli jak dbać o miłość
Zdrowie psychiczne . Radzenie sobie ze stresem
Zdrowie psychiczne- stres w szkole
Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS
Skąd się biorą produkty ekologiczne
INNE
Wybierz życie pierwszy krok
„Zasady bezpiecznego spędzania czasu zimą”- konkurs plastyczny

Główne działania w ramach interwencji polegały na prowadzeniu pogadanek edukacyjnych, uczestnictwie w happeningach, nagrywaniu filmów promujących zdrowie publiczne, przygotowywaniu wystaw, komunikatów, imprez plenerowych, prowadzeniu pogadanek edukacyjne wspólnie z przedstawicielami Policji i Straży Pożarnej. Przygotowano relację na FB.

PODSUMOWANIE

W 2024 nastąpił znaczący wzrost zachorowań na krztusiec. Wpływ na tę zmianę mogło mieć wiele czynników: zmniejszenie stanu zaszczepienia przeciw krztuścowi, wygaśnięcie odporności w wyniku upływu lat od szczepień podstawowych oraz cykliczność występowania epidemicznych zachorowań na krztusiec. Zachorowań na Covid-19 odnotowano łącznie 330 potwierdzonych przypadków zakażeń (zapadalność 674,5). Najczęściej podstawą rozpoznania jest wykonanie Testu Combo u chorego.

Jakość wody z wodociągów w powiecie chełmińskim utrzymywana jest na stałym zadowalającym poziomie. W trakcie roku stwierdzano sporadyczne przekroczenia, jednak po wdrożeniu działań naprawczych przez zarządzających, szybko przywrócono odpowiednią jakość wody do spożycia.

Poprzez przeprowadzanie przez pracodawców różnych modernizacji i remontów warunki higieny pracy w porównaniu z rokiem ubiegłym nadal ulegają poprawie. W wyniku prowadzonych działań w 2024 roku znaczącą poprawę stanu higienicznego uzyskano w 15 podmiotach gospodarczych, tym samym poprawiono warunki pracy 125 pracowników.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w roku 2024 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.