

**INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W SŁUPSKU
DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W SEZONIE LETNIM W ROKU 2025 NA
TERENIE POWIATU SŁUPSKIEGO**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku w sezonie letnim 2025 r. podejmował działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, uwzględniając wzmożony napływ turystów w czasie wakacji.

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

I. DZIAŁANIA W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO I BIEŻĄCEGO NADZORU SANITARNEGO

Działania w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w okresie czerwiec-sierpień 2025 r. dotyczyły następujących obiektów w porównaniu do identycznego okresu 2024 r:

Typ	Obiekt	Liczba obiektów pod nadzorem		Liczba kontroli		Liczba próbek pobranych		Decyzje/opinie/oceny	
		2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Zakłady użyteczności publicznej	Zakłady opieki zdrowotnej (SPZOZ, NZOZ)	57	56	12	22	0	0	4	0
	Prywatne gabinety lekarskie	43	43	3	2	3	0	3	1
	Hotele, Pensjonaty, Ośrodki czasowe	167	168	21	23	0	0	4	0
	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria	42	40	0	1	0	0	0	0
	Toalety publiczne i ogólnodostępne	9	8	0	3	0	0	0	0
	Imprezy masowe	0	0	0	0	0	0	2	3
Woda do spożycia i kąpiele	Zaopatrzenie w wodę – wodociągi publiczne + lokalne	162	165	28	11	42	49	13	19
	Kąpieliska	14	14	14	14	14	14	60	127
	Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpiele	1	3	0	0	0	0	2	6
	Parki wodne Baseny	17	18	9	6	45	36	4	0
Zakłady żywienia -żywnościowe	Zakłady produkcji żywności	50	49	13	9	13	13	2	4
	Zakłady obrotu żywnością	437	506	30	22	3	31	35	32
	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	349	353	71	68	45	50	70	49
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	172	167	27	21	0	4	19	7
Placówki wypoczynku	Kolonie, półkolonie, obozy	312	337	51	51	0	0	1	0

Bezpieczeństwo produktów kosmetycznych.

W sezonie letnim 2025 r., podczas kontroli obiektów zajmujących się wykonywaniem tatuaży tymczasowych, stwierdzono nieprawidłowe nazewnictwo składników wymienionych na etykiecie produktu kosmetycznego. Informacja o nieprawidłowości została przekazana do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, na którego terenie znajduje się importer zakwestionowanego produktu kosmetycznego.

Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży

Podczas kontroli warunków wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono 51 kontroli sanitarnych, podczas których dokonano oceny bieżącego stanu sanitarno-higieniczno-porządkowego pomieszczeń pobytu uczestników wypoczynku oraz otoczenia.

Wspólnie z pracownikami Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i PK oraz Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia odbyły się 2 kontrole obozów pod namiotami, których organizatorem był Związek Harcerstwa Rzeczypospolitej. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Współpracowano z Komendą Miejską Policji w Słupsku.

Podczas każdej kontroli pracownicy HDM realizowali działania edukacyjno-informacyjne tj. rozmowy z organizatorami i kierownikami wypoczynków w zakresie: profilaktyki wszawicy, higieny osobistej (mycie rąk), profilaktyki ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, profilaktyki chorób odkleszczowych. Pozostawiano ulotki/broszury w powyższym zakresie.

Podjęto działania kontrolne w związku z wnioskiem dotyczącym podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne oraz kontrole bloku żywienia i bazy noclegowej nie wykazały nieprawidłowości. Wniosek niezasadny. Poza tym nie wpłynęły inne wnioski dotyczące nieprawidłowości podczas wypoczynku dzieci i młodzieży. Nie odnotowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Wypoczynek letni 2025 na terenie objętym nadzorem PPIS w Słupsku przebiegał w sposób bezpieczny.

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

Lp.	Przedmiot wniosku	Sezon 2024	Sezon 2025
1	Niewłaściwa jakość wody do spożycia (zanieczyszczenie związkami żelaza i mętność) wynikająca z eksploatacji przestarzałych sieci	2(1)*	3(0)*
2	Niewłaściwa gospodarka odpadami i ściekami	0	1 (0)*
3	Niewłaściwy stan sanitarny zakładów użyteczności publicznej (zakłady fryzjerskie, hotele)	2(0)*	5(3)*
4	Niewłaściwa jakość produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	6(2)*	5(2)*
5	Niezachowanie właściwych warunków sanitarnych w zakładach żywieniowo-żywnościowych oraz wymagań higienicznych i zdrowotnych personelu	1(0)*	3(2)*
6	Prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością przy nie zachowaniu właściwych warunków sanitarno-technicznych	1(0)*	2(0)*
7	Niewłaściwe warunki wypoczynku dzieci i młodzieży	1(1)*	1(0)*
Ogółem		13(4)*	20(7)*

* uzasadnione

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

Zestawienia zbiorcze dot. prowadzonego postępowania administracyjnego i nałożonych mandatów karnych w poszczególnych grupach obiektów czerwiec – sierpień 2025 r.

Laboratorium Badania Wody i Gleby

Laboratorium Badania Wody i Gleby wykonuje badania dostarczonych próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (w tym wody ciepłej użytkowej), wody z kąpielisk (morskich i śródlądowych) oraz z miejsc wykorzystywanych do kąpieli i wody na pływalniach. Próbkę wody pobierane są przez Certyfikowanych Próbkobiorców, którzy posiadają zaświadczenie o odbytym szkoleniu z pozytywnym wynikiem egzaminu wydanym przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania przeprowadzane są zgodnie z Zakresem Badań wykonywanych przez Laboratorium Badania Wody i Gleby stanowiącym Zał. Nr 2 do Rozdziału D Księgi Jakości Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku, wydanie 38.

W sezonie dla badań mikrobiologicznych jakości wody z kąpielisk i z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli wykonano 15 („nadzorowych”) oraz 58 („zleconych”) badań, w tym wykonano na przełomie miesięcy lipca i sierpnia dodatkowe cztery badania na zlecenie Ośrodka Sportu i Rozwoju Sp. z o.o. w Uście, w związku z jednorazowym wystąpieniem przekroczenia wartości parametrycznych najbardziej prawdopodobnej liczby bakterii *Escherichia coli*.

W sierpniu w związku z działaniem przeciwepidemicznym z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową zbadano z Ośrodka Wczasowego w Rowach 3 próbki pobrane w kierunku występowania Liczby bakterii *Escherichia coli* i enterokoków kałowych – w pobranych próbkach wody do spożycia przez ludzi i nie stwierdzono przekroczeń parametrycznych oraz wzrostu drobnoustrojów. Natomiast z miejscowości Poddąbie w ramach interwencji pobrano trzy próbki wody do spożycia przez ludzi w celu zbadania parametrów fizykochemicznych: mętność, barwa, zapach, smak, pH, przewodność elektryczna właściwa oraz stężenie manganu i stężenie żelaza, gdzie uzyskano prawidłowe wyniki.

W okresie trwania sezonu 2025 (czerwiec-sierpień) laboratorium PBW dla próbek wody do spożycia przez ludzi dla klienta zewnętrznego wykonano 155 badań, obejmujących głównie parametry mikrobiologiczne tj. liczba bakterii z grupy coli, *Escherichia coli* oraz liczba enterokoków kałowych oraz badania w kierunku liczby bakterii *Legionella*.

W okresie czerwiec-sierpień laboratorium PBW wykonało 98 badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych z 8 obiektów pływalni z terenu powiatu słupskiego próbek wody pobranych obejmujących parametry tj.: ogólna liczba kolonii bakterii w 36°C, liczba bakterii *Escherichia coli*, liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, liczba bakterii *Legionella* (40 badań), mętność, pH, chlor wolny, chlor związany, stężenie azotanów, ΣTHM, chloroform, utlenialność potencjał redox. Razem wykonano 409 oznaczeń dla pobranych 33 próbek wody z pływalni.

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

Laboratorium Badania Żywności

W okresie od 01.06.2025 r. do 31.08.2025 r. w ramach urzędowej kontroli żywności (UKŻ) wykonało badania mikrobiologiczne w 99 próbkach.

Próbki badano metodami referencyjnymi zgodnie ze zleceniem klienta. W badanych próbkach oznaczano obecność pałeczek *Salmonella*, liczbę *Listeria monocytogenes*, liczbę *Enterobacteriaceae*, obecność przypuszczalnych *Escherichia coli*, obecność gronkowców koagulazo-dodatnich *S. aureus* i in. gatunków. Łącznie w badanych próbkach wykonano 322 badań i 797 oznaczeń.

W 60 próbkach lodów z automatu w ramach urzędowej kontroli żywności około 67% nie spełniało kryteriów jakości mikrobiologicznej podanych w Załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadczącą o niezachowaniu właściwych warunków higienicznych w procesie produkcji lodów), pozostałe parametry mieściły się w ustalonych limitach kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych.

W związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono badanie 4 wymazów sanitarnych. Próbkę została pobrana z terenu powiatu słupskiego przez przedstawicieli PPIS w Słupsku w:

- Blok żywienia w Ośrodku Wczasowym w Rowach.

Badane parametry mieściły się w ustalonych limitach kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych.

W okresie od czerwca do sierpnia 2025 r. dla klienta zewnętrznego Laboratorium PBŻ wykonało badania w 25 próbkach środków spożywczych (lody z automatu). Próbkę pobrano i dostarczono przez zleceniodawcę do badań z punktów gastronomicznych znajdujących się na terenie powiatu słupskiego (Ustka, Rowy). W badanych próbkach dla klienta zewnętrznego wykonano ogółem 100 badań i 250 oznaczeń. W 5 próbkach lodów stwierdzono ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* świadczącą o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji. Laboratorium PBŻ wykonuje badania mikrobiologiczne środków spożywczych z zastosowaniem metod referencyjnych, na które posiada akredytację PCA Nr AB 572.